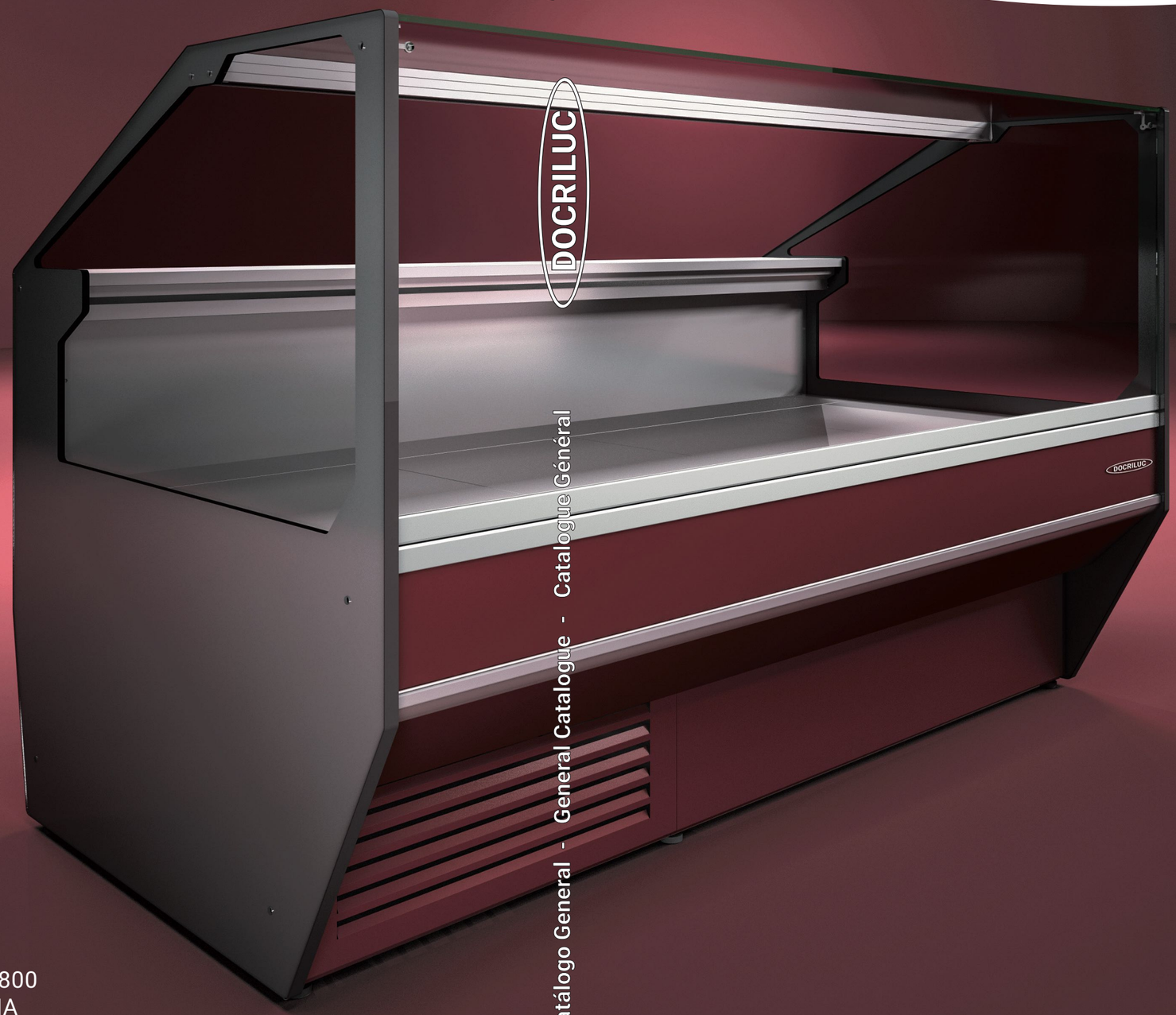
DOCRILUC

2024




Catálogo General - General Catalogue - Catalogue Général

DOCRILUC

Carretera Córdoba-Málaga, km. 75,800
14900 LUCENA (Córdoba) ESPAÑA
Telf.: 0034 957 510 126 · Fax: 0034 957 510 682
info@docriluc.es
www. docriluc.es

# 2024

**Catálogo General**

**General Catalogue**

**Catalogue Général**



DOCRILUC

Presentamos en este catalogo 2024 nuestra continua evolución en la aplicación de las nuevas oportunidades tecnológicas, que nos hace crear con mayor calidad, y con una eficiencia energética que nos permite un ahorro en algunos modelos sin incorporar ningún elemento ni sustancia que ataque al medio ambiente o no sea reciclable.

Hemos incorporado nuevos productos que complementan nuestra gama y hemos evolucionado y actualizado la mayoría de los modelos existentes.

Como complemento al presente catálogo, podrá descargarlo así como las fichas técnicas de nuestros productos y toda la información a través de nuestra web www.docriluc.es y en las redes sociales.

Esperamos poder seguir contando con su confianza.

We present in this 2024 catalog we our continuos evolution in the application of new technological opportunities, that makes us create higher quality, and with an energy efficiency that allows us to save on some models not being  without incorporating any element or substance that attacks the environment or recyclable.

We have introduced products that complement our range and we have evolved and updated most existing.

As to this catalog, we you can download as well as technical files of our products and all information through our website www.docriluc.es and in social networks.

2024 présentés dans ce catalogue notre évolution continue dans l'application des nouvelles opportunités technologiques, qui nous fait créons une plus grande efficacité de la qualité et de l'énergie qui nous permet d'économiser sur certains modèles sans incorporer quelconque élément ou substance qui attaque l'environnement ou est non recyclable.

Nous avons ajouté de nouveaux produits pour compléter notre gamme et nous avons évolué et mis à jour la plupart des modèles existants.

En complément de ce catalogue, vous pouvez télécharger ainsi que les détails de nos produits et toutes les informations par le biais de nos www.docriluc.es web et les réseaux sociaux. Nous nous réjouissons de votre confiance continue.

# NUESTRO CENTRO DE PRODUCCIÓN
## OUR PRODUCTION · NOTRE PRODUCTION

Docriluc es una empresa española especializada en el diseño y fabricación de frio comercial e industrial para hostelería y alimentación. Dispone de ocho cadenas flexibles de producción, dotadas de las técnicas más avanzadas, que nos permiten ofrecer una respuesta ágil y de calidad certificada, contrastada con la implantación de la ISO 9001:2015.

Tambien está provista de un sistema de gestión medioambiental que optimiza los recursos naturales, gestionando los residuos y su reciclaje controlados por la ISO 14001:2015.

Actualmente dispone de tres centros de producción con una superficie total de 38000 m2 dedicados a la fabricación, y de otros 4000 m2 destinados a logística.
Como muestra de respeto por el medio ambiente y apuesta por la eficiencia energética, se cuenta con una instalación solar que hace disminuir, más si cabe, la huella de carbono en los productos fabricados.




Docriluc is a new Spanish company specialized in the design and manufacturing of commercial and industrial cooling systems for hospitality and food refrigeration industry. We have eight flexible assembly lines of production, fitted of the most advanced technology, which allow us to offer an agile response and of certified quality, verified with the establishment of the ISO 9001:2015.

Also we are supplied with an environmental management system which optimizes the natural resources, managing the residues and their recycling controlled by the ISO 14001: 2015.

It currently has three production centers with a total area of 38,000 m2 dedicated to manufacturing, and another 4000 m2 for logistics.

As a sign of respect for the environment and commitment to energy efficiency, there is a solar installation that reduces, if possible, the carbon footprint in the manufactured products.

Docriluc est une entreprise espagnole spécialisée dans le design et la fabrication de réfrigération commerciale et industrielle pour l'alimentation et l'hospitalité.

Nous avons huit lignes de production flexibles, équipés avec les techniques les plus avancées qui nous permettent d'offrir une réponse rapide, la qualité éprouvée avec la mise en œuvre de la norme ISO 9001:2015.

Est également muni d'un système de gestion de l'environnement qui optimise les ressources naturelles, la gestion des déchets et le recyclage contrôlé par la norme ISO 14001:2015.

Il dispose actuellement de trois centres de production d'une superficie totale de 38 000 m2 dédiés à la fabrication, et de 4 000 m2 supplémentaires pour la logistique.

En signe de respect de l'environnement et d'engagement en faveur de l'efficacité énergétique, il existe une installation solaire qui réduit, si possible, l'empreinte carbone des produits fabriqués.



# LABORATORIO
## LABORATORY · LABORATOIRE

Nuestros laboratorios estan aprobados para testar y certificar según las normativas que exigen los reglamentos y directivas globales vigentes, asegurando el perfecto rendimiento, funcionalidad, calidad y clasificación energética de los equipos fabricados por Docriluc.




Our laboratories are approved to test and certify according to the regulations required by current global regulations and directives, ensuring the perfect performance, functionality, quality and energy classification of the equipment manufactured by Docriluc

Nos laboratoires sont agréés pour tester et certifier selon les réglementations requises par les réglementations et directives mondiales en vigueur, garantissant les performances, la fonctionnalité, la qualité et la classification énergétique parfaites des équipements fabriqués par Docriluc.



Sala de control, dotada de 4 cuadros eléctricos de gestión, 4 PC´S y 6 monitores de operación y visualización.

Control room, equipped with 4 electrical management panels, 4 PC's and 6 operation and display monitors

Salle de contrôle, équipée de 4 panneaux de gestion électrique, 4 PC et 6 moniteurs d'opération et de visualisation.



4 Salas de ensayo climatizadas, con controles independientes de temperatura, humedad y velocidad de aire, capacidad para multiensayo.

4 air-conditioned test rooms, with independent controls for temperature, humidity and air speed, multi-test capacity.

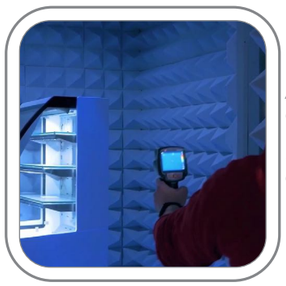
4 salles d'essais climatisées, avec contrôles indépendants de la température, de l'humidité et de la vitesse de l'air, capacité multi-tests.



2 Salas de Ingeniería y desarrollo de productos.

2 Engineering and development rooms products.

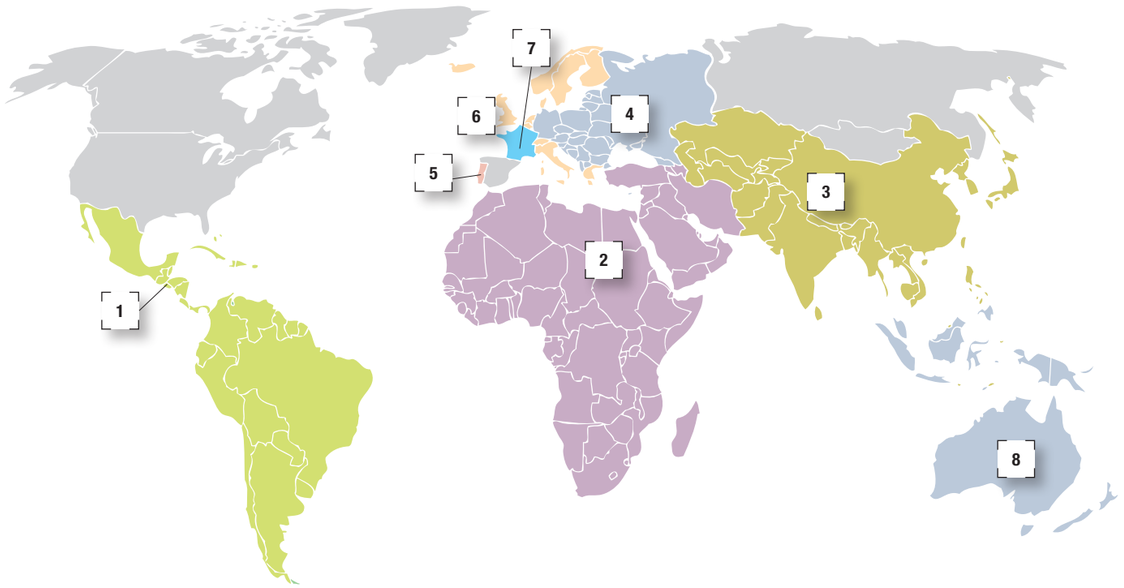
2 salles d'ingénierie et de développement
produits.



Sala de medición y calibración acústica.

*Acoustic measurement and calibration room*

*Salle de mesure acoustique et d'étalonnage.*




**1 AMÉRICA LATINA - LATAM**
Jhaminson Monrrois
M. +34 660 204 350
jmonrrois@docriluc.es

**2 AFRICA & MIDDLE EAST**
Francisco Córdoba
M. +34 608 802 718
fcordoba@docriluc.es

**3 SOUTH EAST ASIA**
Carlos Cabello
M. + 34 600 471 601
ccabello@docriluc.es

**4 CENTRAL & EAST EUROPE**
Carlos Cabello
M. + 34 600 471 601
ccabello@docriluc.es

**5 PORTUGAL**
Carlos Cabello
M. + 34 600 471 601
ccabello@docriluc.es

**6 UK & IRELAND**
Francisco Córdoba
M. +34 608 802 718
fcordoba@docriluc.es

**7 FRANCIA**
Codigel
Matthieu Sibille
Telf: 0033 1 80 83 77 00
matthieu-sibille@codigel.com

**8 ASIA PACIFIC**
Francisco Córdoba
M. +34 608 802 718
fcordoba@docriluc.es

**9 MEDITERRANEAN REGION**
Carlos Cabello
M. + 34 600 471 601
ccabello@docriluc.es

## DEPARTAMENTO DE EXPORTACIÓN

***EXPORT DEPARTMENT / DÉPARTMENT EXPORT***

**Export back office:**

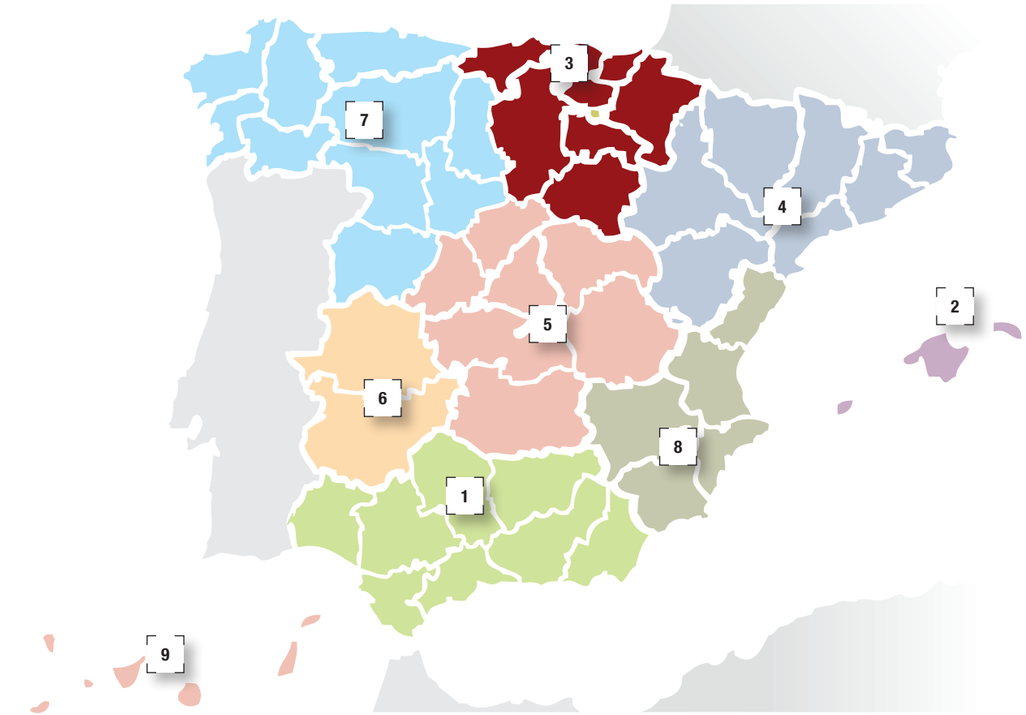
Laura Ramírez: lramirez@docriluc.es

Tel. +34 957 51 01 26 / Fax. +34 957 51 06 82

Head of back office: Araceli Ecija aecija@docriluc.es

**REPUESTOS**
**PARTS AND ACCESSORIES**
**PIÈCES DÉTACHÉES**
Telf. +34 957 510 126
lramirez@docriluc.es

**ASISTENCIA TÉCNICA**
**TECHNICAL ASSISTANCE**
**ASSISTANCE TECHNIQUE**
Telf: 0034 689 491776
sat@docriluc.es




**1 ANDALUCÍA**
Delegación Fábrica
Alberto González
Tel. 618 012 776
agonzalez@docriluc.es

**2 BALEARES**
María Antonia Garí
Tel. móvil 639 646 848
magari2109@gmail.com

**3 NORTE**
Jorge Pascual
Tel. movil: 608 976 124
j.pascual5@cgac.es

**4 CATALUÑA Y ARAGÓN**
Cristina Carreira Casas
Tel. móvil 687 588 134
Fax. 937 906 763
criscarreira@hotmail.com

**5 CENTRO**
**(Ávila, Ciudad Real, Cuenca, Guadalajara, Madrid, Segovia, Toledo)**
Javier Martín Vera
Tel. móvil 689 841 107
ventas@vhventas.com

**6 EXTREMADURA**
Alberto González
Tel. 618 012 776
agonzalez@docriluc.es

**7 CASTILLA-LEÓN, ASTURIAS Y GALICIA**
Jose Manuel Fernández Fernández
Tel. movil 692 935 883
josemanuel.fdez.fdez@gmail.com

**8 LEVANTE**
**(Albacete, Alicante, Castellón, Murcia, Valencia)**
Julián Florentín Jiménez
Tel. móvil 658 86 73 93
levante@docriluc.es

**9 ISLAS CANARIAS**
Sergio García Marrero Tel. 627 471 672
arje.center@gmail.com
Ignacio Acosta de León Tel. 645 603 328
arje.center.tfe@gmail.com

## DEPARTAMENTO COMERCIAL

***COMMERCIAL DEPARTMENT / DÉPARTEMENT COMMERCIAL***

**Back office:**

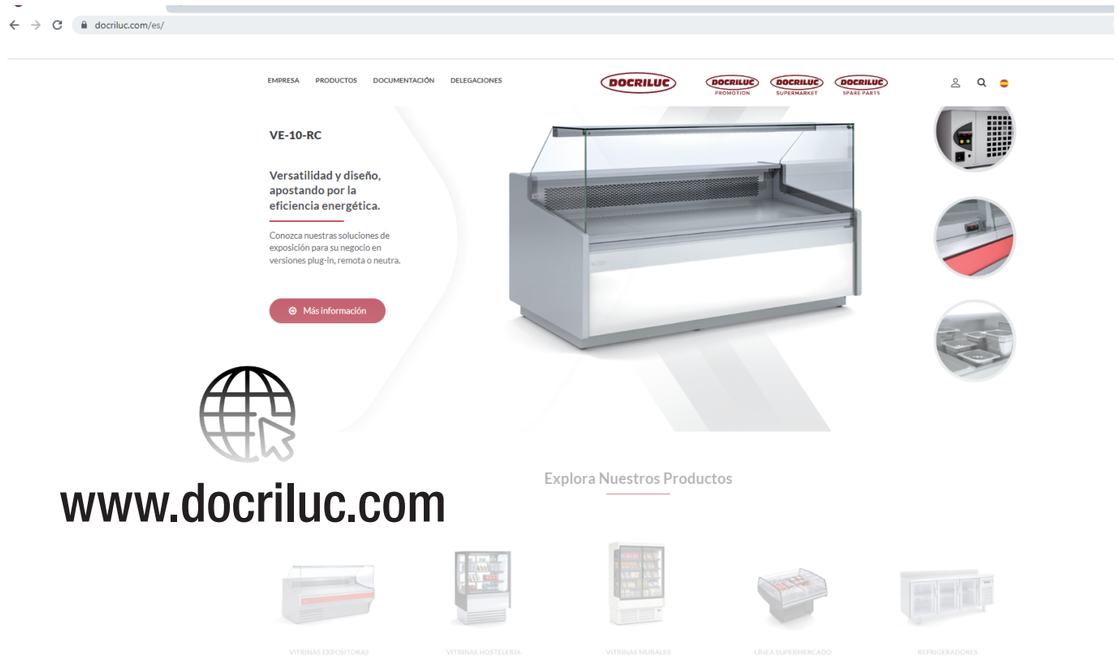
Mª Luisa Morales: mluisamorales@docriluc.es

Vanessa: vporras@docriluc.es

Tel. +34 957 51 01 26 / Fax. +34 957 51 06 82

**REPUESTOS**
**PARTS AND ACCESSORIES**
**PIÈCES DÉTACHÉES**
Telf. +34 957 510 126
repuestos@docriluc.es

**ASISTENCIA TÉCNICA**
**TECHNICAL ASSISTANCE**
**ASSISTANCE TECHNIQUE**
Telf: +34 689 491776
sat@docriluc.es



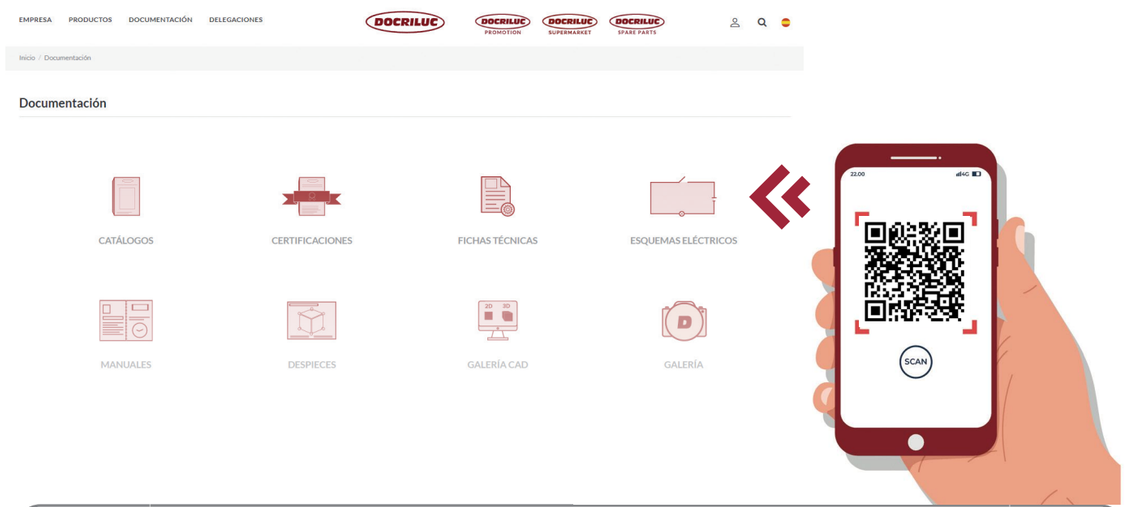

www.docriluc.com

Docriluc frío

facebook.com/docriluc.commercialrefrigeration

twitter.com/Docriluc_es

https://www.instagram.com/docriluc.es




**DIRECCIÓN FÁBRICA**

Ctra. Córdoba - Málaga, km. 75,800 • (14900) LUCENA • (Córdoba) • ESPAÑA
Telf.: 0034 957 51 01 26 • Fax: 0034 957 51 06 82
info@docriluc.es



# SIMBOLOGÍA - SECTOR DE ACTIVIDAD
SIMBOLISM · SYMBOLOGIE - ACTIVITÉ

## SIMBOLOGÍA · SIMBOLISM · SYMBOLOGIE

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Largo<br>Length<br>Longueur | Alto<br>Height<br>Hauteur | Fondo<br>Depth<br>Profondeur | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig. | Consumo<br>Consumption<br>Consommation | Potencia<br>Power<br>Puissance |
| Capacidad<br>Capacity<br>Exposition | Peso Neto<br>Net Weight<br>Poid Net | Regulación temperatura<br>Temperature set<br>Temperature | Tensión monofásica<br>Single phase voltage<br>Tension monophasique | Refrig.<br>Coolant<br>Réfrigérant | Rango<br>Range<br>Gamme |
| Puertas<br>Doors<br>Portes | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Puertas cristal<br>Glass doors<br>Portes vitrés | Puertas correderas<br>Sliding doors<br>Portes coulissantes | Separador interior<br>Shelves<br>Séparateurs intérieurs | Juego de guías<br>Sets of slides<br>Kit de guides |
| Cajones<br>Drawers<br>Tiroirs | Tolva<br>Hopper | Cajas<br>Container<br>Conteneur | Cámara<br>Camera<br>Chambre | Exposición<br>Display<br>Exposition | Capacidad botellas<br>Bottles capacity<br>Capacité bouteilles |
| Capacidad<br>Capacity<br>Exposition | Huecos<br>Door way<br>Capacité | Pantalla pulicidad<br>Canopy<br>Marquise | Capacidad platos<br>Dish capacity<br>Capacité de plat | | |

## SECTOR DE ACTIVIDAD · ACTIVITY · ACTIVITÉ

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Charcutería<br>Sausage market<br>Marché Delicatessen | Carnicería<br>Butcher Shop<br>Marché Aux Poissons | Pescadería<br>Fish Market<br>Marché Aux Poissons | Pastelería<br>Pastry Shop<br>Pâtisserie | Panadería<br>Bakery<br>Boulangerie |
| Frutería<br>Fruit shop<br>Fruit Market | Pizzería, Sandwichería, Kebab<br>Pizzeria, Sandwiches, Kebab<br>Pizzeria, Sandwiches, Kebab | Congelados<br>Frozen<br>Glacé | Productos Lácteos<br>Milk Products<br>Produits Laitiers | Bar, Restaurante, Cafetería, Hotel, Catering<br>Bar, Restaurant, Coffee shop, Hotel, Catering<br>Bar, Restaurant, Cafe, Hôtel, Restauration |

# COMPROMISO DE CALIDAD Y CERTIFICACIONES

QUALITY • QUALITÉ

**DOCRILUC** fabrica con la normativa CE en seguridad electrica y en compatibilidad electromagnética, cumpliendo las directivas del consejo DC-2004/108/CE y DC 2006/951/CE.

**DOCRILUC** gestiona en todos sus fabricados la calidad basándose en las normas que determinan la ISO-9001-2000.

**DOCRILUC** aplica el sistema de gestión ambiental determinado por la las normas ISO-14001.

**DOCRILUC** manufacture under CE standards in electrical, safety and electromagnetic compatibility, in compliance with DC DC-2004/108/CE 2006/951/CE directives.

**DOCRILUC** manage the quality in all their products under ISO-9001-2000 directives.

**DOCRILUC** apply environmental management system established by ISO-14001 standards.

**DOCRILUC** fabrique ces produits sous la norme CE en conformité en matière de sécurité électrique et compatibilité électromagnétique, suivant les directives du conseil DC DC-2004/108/CE 2006/951/CE.

**DOCRILUC** développe ses produits et en assure la qualité sur les bases des normes qui régissent l'ISO-9001-2000.

**DOCRILUC** applique le système de gestion environnemental que déterminent les normes ISO-14001


Bureau Veritas Certification

Certificación

Concedida a

DOCRILUC, S.L.

CRTA. CORDOBA-MALAGA, KM 75.80 - 14900 - LUCENA - CORDOBA - ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

ISO 9001:2015

El Sistema de Gestión se aplica a:

DISEÑO, FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MUEBLES FRIGORÍFICOS COMERCIALES E INDUSTRIALES, CÁMARAS DE CONSERVACIÓN Y ESTANTERÍAS DE ALMACENAMIENTO. LABORATORIO DE PRUEBAS DE MUEBLES PARA LA HOSTELERÍA.

| | |
|---|---|
| Número del Certificado: | ES130888 - 1 |
| Aprobación original: | 09-12-2005 |
| Auditoría de certificación/renovación: | 21-06-2022 |
| Caducidad de ciclo anterior: | 06-09-2022 |
| Certificado en vigor: | 07-09-2022 |
| Caducidad del certificado: | 06-09-2025 |

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.
C/ Valportillo Primera 22-24, Edificio Caoba, 28108 Alcobendas - Madrid, España

ENAC

1/1


Bureau Veritas Certification

Certificación

Concedida a

DOCRILUC, S.L.

CRTA. CORDOBA-MALAGA, KM 75.80 - 14900 - LUCENA - CORDOBA - ESPAÑA

Bureau Veritas Certification certifica que el Sistema de Gestión ha sido auditado y encontrado conforme con los requisitos de la norma:

NORMA

ISO 14001:2015

El Sistema de Gestión se aplica a:

DISEÑO, FABRICACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MUEBLES FRIGORÍFICOS COMERCIALES E INDUSTRIALES, CÁMARAS DE CONSERVACIÓN Y ESTANTERÍAS DE ALMACENAMIENTO. LABORATORIO DE PRUEBAS DE MUEBLES PARA LA HOSTELERÍA.

| | |
|---|---|
| Número del Certificado: | ES130889 - 1 |
| Aprobación original: | 06-09-2010 |
| Auditoría de certificación/renovación: | 21-06-2022 |
| Caducidad de ciclo anterior: | 06-09-2022 |
| Certificado en vigor: | 07-09-2022 |
| Caducidad del certificado: | 06-09-2025 |

Este certificado está sujeto a los términos y condiciones generales y particulares de los servicios de certificación

Bureau Veritas Iberia S.L.
C/ Valportillo Primera 22-24, Edificio Caoba, 28108 Alcobendas - Madrid, España

ENAC

1/1

CE

Directiva del Consejo DC de Seguridad eléctrica DC73/23CEE y de incompatibilidad electro-magnética DC89/336/CEE y su modificación por la directiva DC93/68/CEE.

Electrical safety of DC council directive DC73/23CEE, electromagnetic incompatibility DC89/336/CEE and its modification under DC93/68/CEE directives.

Directive du Conseil DC de sécurité électrique DC73/23CEE, et d'incompatibilité électromagnétique DC89/336/CEE et sa modification selon la directive DC93/68/CEE.

HACCP digital control

Todos nuestros fabricados están preparados para el cumplimiento del Reglamento CE852/2004 incorporando el módulo HACCP que se suministra bajo demanda.

All our products are under CE852/2004 directives and have HACCP module that is supplied on demand.

Tous nos produits ont les certifications CE852/2004 et incorporent le module HACCP qui vous est fourni sur demande.

ES- 14 - 0003 HT DB

Certificamos que los embalajes y palets de madera que protegen nuestros productos son tratados con choque térmico certificado por nuestro proveedor en cumplimiento de las normas internacionales NIMF nº 15.

We certify that packaging and wooden pallets that protect our products are treated with heat shock certified by our supplier in compliance with international standards MIMF no. 15.

Nous certifions que les emballages et palettes en bois qui protègent nos produits sont traités par choc thermique. Notre fournisseur certifie par les normes internationales sont en conformité avec MIMF-Nº15.

RoHS

Nuestros productos cumplen con la normativa ROHS 2002/93/CE que determina la no utilización de sustancias peligrosas en determinadas concentraciones permitidas en aparatos eléctricos y electrónicos.

Our products are under RoHS 2002/93/EC directives that determines the non-use of hazardous substances in certain allowed concentrations allowed in electrical and electronic equipments.

Nos produits sont sous les normes RoHS et la directive 2002/93/CE ce qui détermine la non-utilisation de substances dangereuses interdites à certaines concentrations utilisées dans les équipements électriques et électroniques.

THE GLOBAL COMPACT
Network Spain
WE SUPPORT

Docriluc, sigue políticas de responsabilidad social y es socio de Pacto Mundial

Docriluc, follows policies of social responsibility and is a member of Global Compact

Docriluc, suit des politiques de responsabilité sociale et est membre du Pacte Mondial

Docriluc cumple con un sistema integrado de gestión de residuos de aparatos eléctricos y electrónicos

Docriluc meets an integrated management of waste electrical and electronic system

Docriluc répond à une gestion intégrée des déchets système électrique et électronique



# EFICIENCIA ENERGETICA

ENERGY EFFICIENCY · EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE

**EFICIENCIA ENERGÉTICA**

Búsqueda constante de equipos altamente eficientes de acuerdo con la Directiva 2009/125/CE a través del Reglamento Delegado (UE) 2019/2024 (requisitos de diseño ecológico para aparatos de refrigeración con función de venta directa).
Cumplimiento de etiquetado energético de acuerdo con la Directiva 2010/30/UE + 2017/1369, a través del Reglamento Delegado (UE) 2019/2018 (ecoetiquetado de equipos de venta directa)

* La información relativa a la clase energética (según Reglamentos UE 2019/2018 y 2019/2024) se refiere a la mejor configuración disponible para estos modelos. Cualquier configuración diferente a la misma puede variar significativamente en la información relativa a la clase energética. Además, esta configuración se basa en la información disponible en el momento de la publicación de esta página.
Para más información, consulte la Base de Datos Europea de Productos de Etiquetado Energético EPREL o póngase en contacto con nuestro Departamento Comercial.

**ENERGY EFFICIENCY**

Constant search for highly efficient equipment in accordance with Directive 2009/125 / EC through Delegated Regulation (EU) 2019/2024 (eco-design requirements for refrigeration appliances with direct sales function).
Compliance with energy labeling in accordance with Directive 2010/30 / EU + 2017/1369, through Delegated Regulation (EU) 2019/2018 (eco-labeling of direct sales equipment)

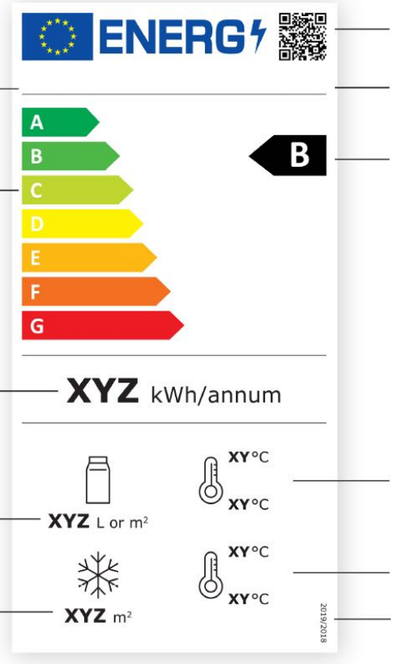
* The information regarding the energy class (according to EU Regulations 2019/2018 and 2019/2024) refers to the best configuration available for these models. Another different configuration can vary significantly in the information about the energy class. Also, this setting is based on the information available at the time of publication of this page.
For more information, consult the European Database of Energy Labeling Products EPREL or contact our Commercial Department.

**ÍNDICE EFICIENCIA ENERGÉTICA**
**ENERGY EFFICIENCY CLASS**




**EEI**

| |
|---|
| EEI < 10 |
| 10 ≤ EEI < 20 |
| 20 ≤ EEI < 35 |
| 35 ≤ EEI < 50 |
| 50 ≤ EEI < 65 |
| 65 ≤ EEI < 80 |
| 80 ≤ EEI < 100 |




Nombre del fabricante
Supplier´s name

Escala de clases de eficiencia energética
Energy efficiency class scale

Consumo anual en kWh / año
Annual consumption in kWh/year

Suma de las superficies de exposición con temperaturas de funcionamiento de refrigeración
Sum of display areas with chilled operating temperaturas

Suma de las superficies de exposición con temperaturas de funcionamiento de congelación
Sum of display areas with frozen operating temperaturas

Codigo QR
QR code

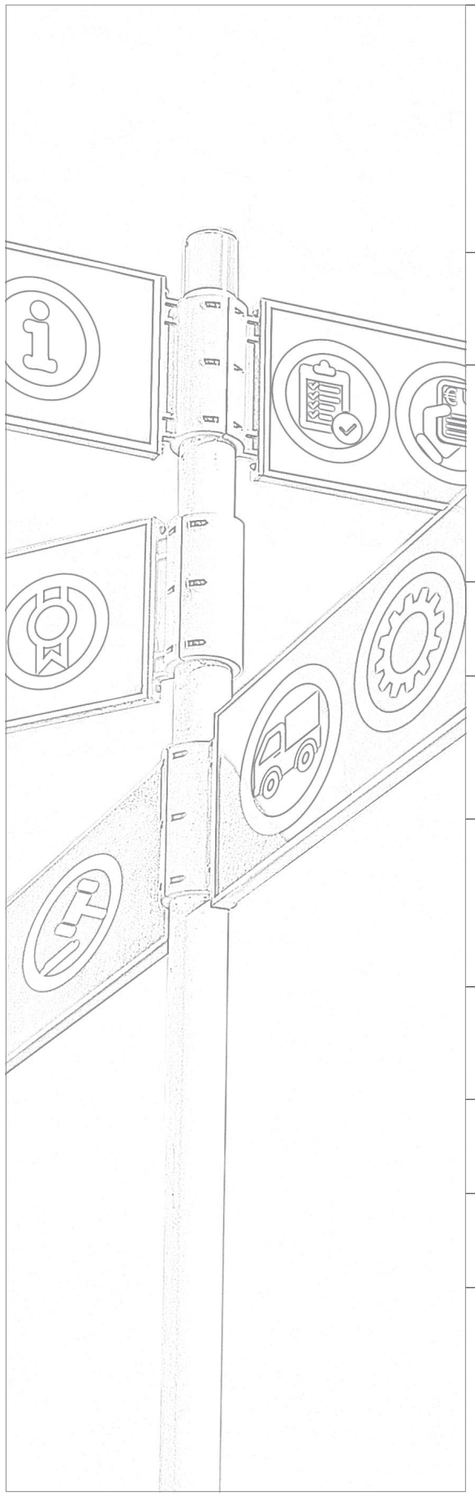
Identificador de modelo
Model identifier

Clase energética determinada
Energy class of the model

Rango de temperatura (valor máximo y mínimo) de las temperaturas de refrigeración
Temperature range (maximum and minimum value) of the chilled temperaturas

Rango de temperatura (valor máximo y mínimo) de las temperaturas de congelación
Temperature range (maximum and minimum value) of the frozen temperatures

Reglamento 2019 /2018 vigente
Current 2019 / 2018 regulation



### PEDIDOS

- Todos los pedidos deberán cursarse por escrito (e-mail, carta, o fax).
- No se podrá anular el pedido cuando se haya expedido o su fabricación es especial una vez comenzada la fabricación.
- Queda reservado a admitir pedidos de aquellos clientes que hayan incumplido anteriores contratos.

### ORDERS

- All orders must be made in writing by e-mail, letter or fax.
- You may not cancel the order once issued, or if it involves a special product, once manufacturing has begun.
- Docriluc reserves the right to refuse orders from customers who have failed previous contracts.

### COMMANDES

- Toutes les commandes doivent être confirmées par écrit soit par e-mail, courrier ou télécopie. Sans cet écrit, elles ne seront pas prises en compte.
- Vous ne pouvez pas annuler une commande lorsque celle-ci a été livrée. Toute commande spéciale, une fois mise en production, ne pourra pas faire l'objet d'une annulation.
- Docriluc se réserve le droit de prendre les commandes des clients qui n'ont pas de précédent contrat.

### PRECIOS

- Los precios de la tarifa correspondiente no incluye impuestos y son precios recomendados de venta al público Los precios se indican en euros.

### PRICES

- Prices are recommended for retail, They are listed in Euros and are exempts of taxes.

### PRIX

- Les prix sont indiqués en prix public recommandé. Ils sont en euros et hors taxe.

### TRANSPORTE Y EMBALAJE

- La mercancía viajará a portes pagados. (Sólo en territorio español, excepto Ceuta, Melilla, islas Canarias y Baleares)
- Las reexpediciones corren a cuenta y riesgo del comprador.
- Todos los equipos incluyen embalaje individual

### TRANSPORTATION AND PACKAGING

- Goods will be sent under carriage paid conditions, (Spanish territory, excepting Ceuta, Melilla Canary & Balear islands).
- The reissues are at risk and cost of the buyer.
- All equipments include individual packaging

### TRANSPORT ET EMBALLAGE

- La marchandise est expédiée sous conditions de port payé seulement sur le territoire espagnol (à l'exception de Ceuta, Melilla et des Îles Canaries et Baléares).
- Les retours de marchandises voyagent aux risques et aux frais de l'acheteur.
- Toutes les marchandises sont conditionnées en emballage individuelle.

### GARANTÍA

- Según certificado que se acompaña en cada producto.

### WARRANTY

- According to the certificate of each product.

### GARANTIE

- Elle s'applique selon le certificat de chaque produit.

### DEVOLUCIONES

- No se admitirán devoluciones salvo que expresamente sea autorizado por Docriluc.
- En todo caso el material debe remitirse libre de portes y gastos.

### RETURNS

- Returns will not be accepted, unless Docriluc accept it.
- In any case, goods must be sent free of freight cost.

### RETOURS

- Si Docriluc ne donne pas son accord par écrit, aucun retour de marchandises ne sera acceptée.

### CONDICIONES DE PAGO

- Hasta conceder crédito a un cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado.
- De no efectuarse el pago de las facturas en los vencimientos acordados, el cliente se hará cargo de los gastos de devolución y/o gastos de demora.

### TERMS OF PAYMENT

- Before giving credit to a customer, all operations will be paid in advance.
- In case that payment will not be done in the agreed maturity, customer will assume the return postage and / or costs of delay.

### CONDITIONS DE REGLEMENT

- Toutes les commandes sont à régler avant expédition.
- Dans le cadre de la mise en place de conditions de paiement différé, tout retard à l'échéance entraînera des frais de retour ou financier qui seront à la charge du client.

### REPUESTOS Y ACCESORIOS

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

### PARTS AND ACCESSORIES

- All parts will be sent carriage due, good refunds are not allowed unless Technical Support Service (TSS), authorize it.

### PIÈCES DÉTACHÉES

- Toutes les pièces seront expédiées en port dû. Les retours ne sont pas acceptés sauf accord du service d'assistance technique (TSS).

### DOMINIO

- Continuará siendo de Docriluc S,L, toda la mercancía que no esté totalmente pagada.

### DOMAIN

- All unpaid merchandise, still belonging to Docriluc

### CLAUSE DE PROPRIÉTÉ

- Toutes les marchandises non réglées restent la propriété de Docriluc.

### JURISDICCIÓN

- En este caso serán competentes los tribunales de Lucena (Córdoba).

### JURISDICTION

- In this case Lucena's courts in Córdoba are competent.

### COMPÉTENCES JURIDIQUES

- Pour le règlement de tout litige, seuls sont compétents les tribunaux de la ville de LUCENA à la province de CORDOBA.

### INFORMACIÓN

- Docriluc S,L, se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos
- El comprador queda obligado a disponer, por su cuenta, los medios necesarios para la recepción de la mercancía

### INFORMATION

- Docriluc S, L, reserves the right to make any necessary amendment / improvement, without notice and without detriment to the products' features.
- The customer is required to provide, on his own, the neccesary means for the reception of the goods.

### INFORMATION

- Docriluc S.L. se réserve le droit d'apporter toute modification ou amélioration nécessaire au bon fonctionnement de ses produits, sans préavis et sans porter préjudice aux caractéristiques des produits.
- C'est l'obligation de l'acheteur de disposer des ressources nécessaires pour la bonne réception de la marchandise.

DOCRILUC

# ÍNDICE GENERAL
*GENERAL INDEX · INDEX GÉNÉRAL*


**1** VITRINAS EXPOSITORAS
Serve Over Counters
Vitrines
PAG 14



**2** VITRINAS HOSTELERÍA
Serve Over Counters Catering
Vitrines Hôtellerie
PAG 100



**3** VITRINAS MURALES
Multideck Displays
Mureaux
PAG 122



**4** LINEA SUPERMERCADOS
Line Supermarket
Ligne Supermarché
PAG 146




**5** ENFRIADORES
Beverage coolers
Refroidisseur de boissons
PAG 212



**6** MESAS FRÍAS
Cold Counter
Meuble Froid
PAG 258



**7** ARMARIOS
Cabinets
Armoire
PAG 302



**8** ABATIDORES
Cabinet
Armoires
PAG 356



**9** GAMA AMERICANA
US Range
Gamme Américaine
PAG 372



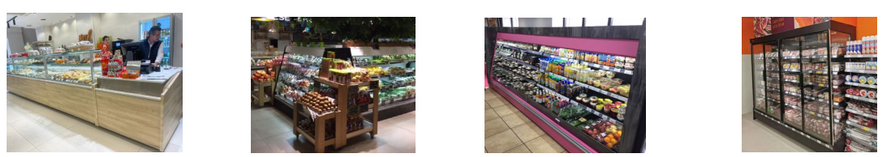
**10** GAMA SPEED
Speed Gamma
Gamma Speed
PAG 390



**11** CÁMARAS Y EQUIPOS
Frigorifield enclosures
Enclosures frigorifiques
PAG 422



**12** GALERÍA
Gallery
Galerie
PAG 506



# 1 VITRINAS EXPOSITORAS
## SERVE OVER COUNTERS
## VITRINES







**VE-8** Página 23
Vitrina expositora fondo 800
Serve over counters depth 800
Vitrines profondeur 800



new

**VETB-10** Página 67
Vitrina expositora cubetas fondo 1100
Serve over counters tray depth 1100
Vitrines plateau profondeur 1100



**VE-9** Página 27
Vitrina expositora fondo 940
Serve over counters depth 940
Vitrines profondeur 940



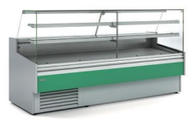
**BM/HE/ES-10** Página 69
Vitrina expositora autoservicio fondo 1100
Serve over counters self-service depth 1100
Vitrines servis profondeur 1100



**VEP-9** Página 35
Vitrina expositora pastelera fondo 940
Serve over counters Pastry Shop depth 940
Vitrines Pâtisserie profondeur 940



**VE-10E-C** Página 71
Vitrina expositora cristal elevable fondo 1100
Serve over counters glass lift depth 1100
Vitrines lift verre profondeur 1100



**VEL-9** Página 41
Vitrina expositora fondo 940
Serve over counters depth 940
Vitrines profondeur 940



**VE-10E-RC** Página 73
Vitrina expositora cristal elevable fondo 1100
Serve over counters glass lift depth 1100
Vitrines lift verre profondeur 1100



**VE-9-RC** Página 45
Vitrina expositora pastelera fondo 960
Serve over counters Pastry Shop depth 960
Vitrines Pâtisserie profondeur 960



**VEG-10** Página 77
Vitrina expositora fondo 1000
Serve over counters depth 1000
Vitrines profondeur 1000



**EEC** Página 51
Vitrina expositora terraza
Troley refrigerated display
Armoire chariot



**VEGP-10** Página 83
Vitrina expositora pastelera fondo 1000
Serve over counters Pastry Shop depth 1000
Vitrines Pâtisserie profondeur 1000



**VE-9/10-P** Página 53
Vitrina expositora pescado
Fish serve over counters
Vitrine poisson



**VER-10** Página 89
Vitrina expositora pastelera fondo 1000
Serve over counters Pastry Shop depth 1000
Vitrines Pâtisserie profondeur 1000



**VE-10** Página 59
Vitrina expositora fondo 1100
Serve over counter depth 1100
Vitrines gamme profondeur 1100



**VEPR-10** Página 91
Vitrina expositora pastelera fondo 1000
Serve over counters Pastry Shop depth 1000
Vitrines Pâtisserie profondeur 1000



**VE/VEA-10-RC** Página 63
Vitrina expositora fondo 1100
Serve over counter depth 1100
Vitrines gamme profondeur 1100



**VE-12** Página 95
Vitrina expositora supermarket fondo 1200
Serve over counters supermarket depth 1200
Vitrines supermarché profondeur 1200

DOCRILUC

# CARTA DE ACABADOS

*COLOR • COULEUR*

Para acabados exteriores en alto brillo, fluorescentes, luminiscentes, consultar precio
For exterior finishes in high gloss, fluorescent, luminescent, consult price
Pour finitions extérieures en brillant, fluorescent, luminescent, consulter le prix

## FRANJA ESTÁNDAR
STANDARD STRIP • STANDARD BANDE



RAL-9003 R | RAL-9005 R | RAL-4010
RAL-2011 R | PANTONE 7606C | PANTONE 543C
RAL-1018 R | RAL-3015 | PANTONE 5523C
ROBLE | RAL 7024 R | RAL-6001 R | PANTONE 2298C | PANTONE 7604C
HAYA | NOGAL | RAL-3020 R | RAL-5023 | PANTONE 5865
WENGUE | DECORACIÓN INOX | PANTONE 4725C | RAL-5003 R | PANTONE 2408C

## FRONTAL COMPLETO
FULL FRONTAL DECORATION • PLEIN DECORATION FRONTAL

INCREMENTO 1 • INCREASE 1 • AUGMENTER 1



WENGUE | NOGAL
ROBLE | DECORACIÓN INOX
HAYA




## DECORACIÓN TOTAL
TOTAL DECOR • DÉCORATION TOTAL

INCREMENTO 2 • INCREASE 2 • AUGMENTER 2



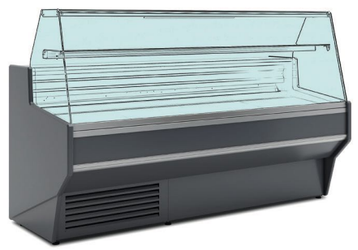
WENGUE | NOGAL
ROBLE
HAYA



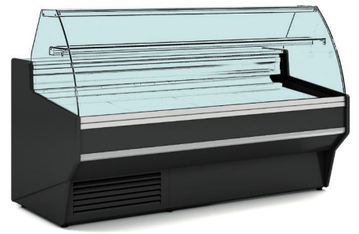



# OPCIONES DE CRISTALES

*GLASS OPTIONS • OPTIONS EN VERRE*



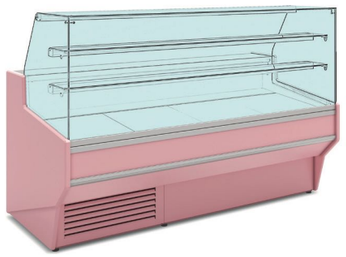
**VE-R**: Cristal recto
**VE-R**: Straight glass
**VE-R**: Verre droit



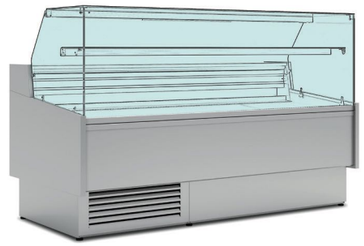
**VE-C**: Cristal curvo
**VE-C**: Curved glass
**VE-C**: Verre bombé



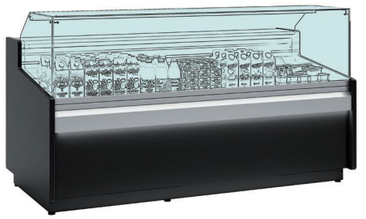
**EEC-CC**: Cristal doble curvo
**EEC-CC**: Double curved glass
**EEC-CC**: Double verre bombé



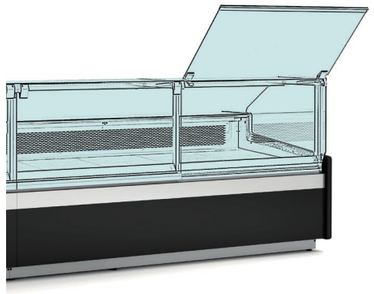
**VEP-RR**: Cristal doble recto pastelería
**VEP-RR**: Bakery double straight glass
**VEP-RR**: Double verre droit pâtisserie



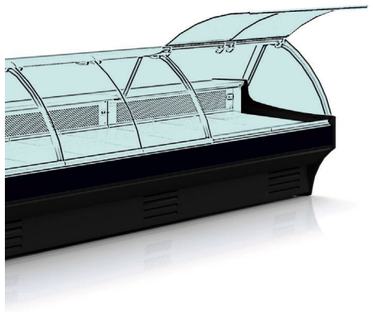
**VE-RR**: Cristal doble recto
**VE-RR**: Double straight glass
**VE-RR**: Double verre droit



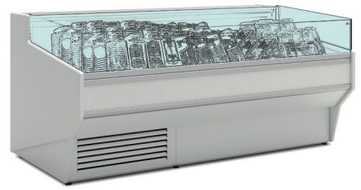
**VE-RCB**: Cristal recto bajo
**VE-RCB**: Low straight glass
**VE-RCB**: Verre droit bas



**VE-E-RR**: Cristal recto elevable
**VE-E-RR**: Liftable straight glass
**VE-E-RR**: Verre droit relevable



**VE-E-C**: Cristal curvo elevable
**VE-E-C**: Liftable curved glass
**VE-E-C**: verre bombé relevable

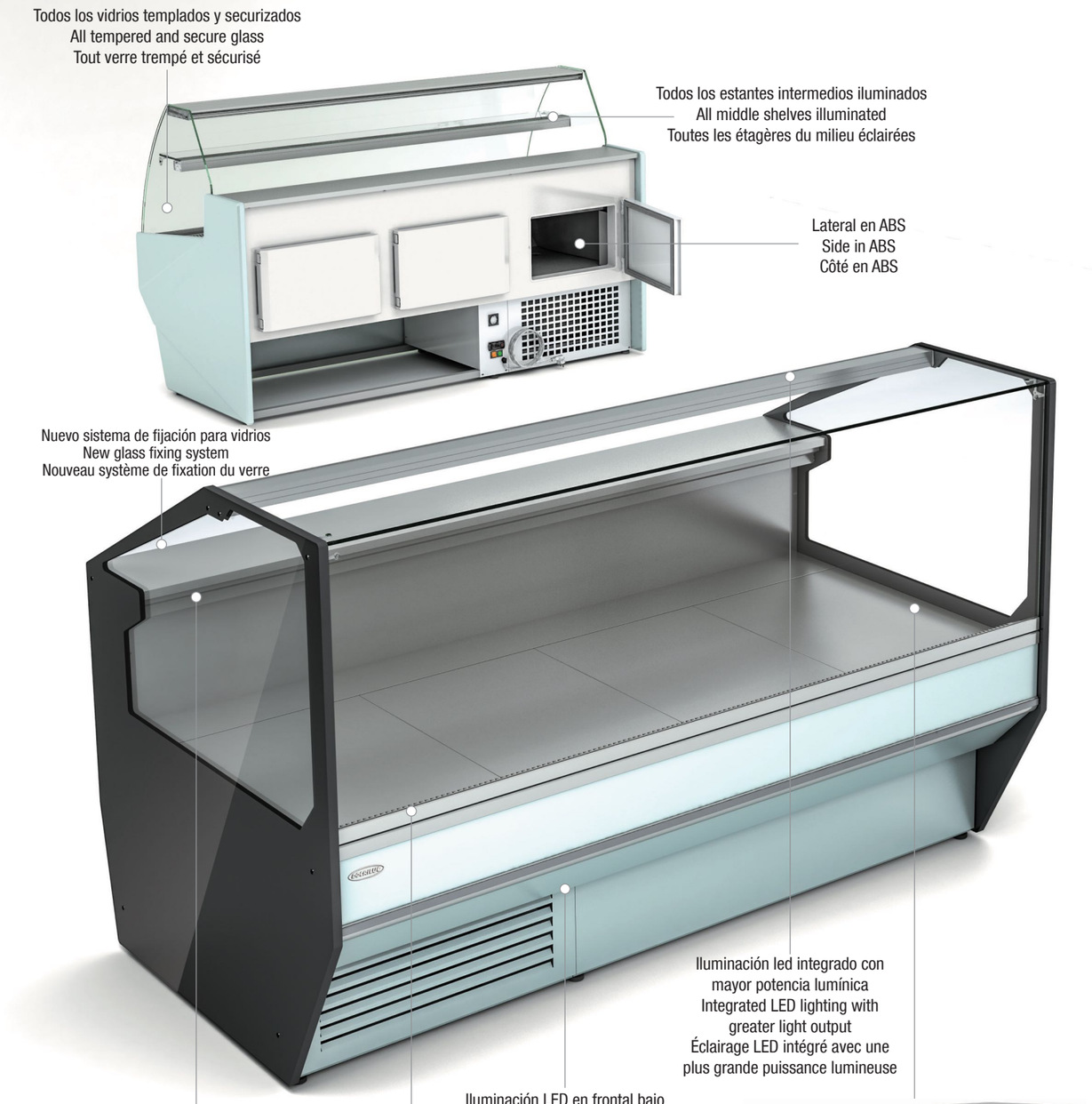


**VEA**: Cristal autoservicio
**VEA**: Self service glass
**VEA**: Verre en libre service

DOCRILUC

# NOVEDADES CONSTRUCTIVAS

## *CONSTRUCTIVE FEATURES · CARACTÉRISTIQUES CONSTRUCTIVES*






### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, varias versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio iluminado, no refrigerado
- Iluminación estándar: encimera superior y estante LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro y modelo sin reserva)
- Evaporador tratado epoxi
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opcion R-134a
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- **Modelos cristal R**: Cristal recto
- **Modelos cristal C**: Cristal curvo
- **Modelos cristal RR**: Cristal doble recto
- **Kits de union:** Para instalaciones especiales, lineales y ángulos consulte precio

### GENERAL TECHNICAL DATA

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at on demand
- Sides available in ABS injected, 30 mm thickness
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, several models available
- Illuminated glass shelf,non refrigerated
- Standard lighting: top worktop and shelf LED
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270 free, (except neutral model and model without reservation)
- Evaporator whith epoxy treatment
- Ventilated condensation and automatic defrost evaporation as standard
- Pre-installation models incorporate solenoid valve and expansion in R-449A, option R-134a
- Electronic temperature control with indicator
- Automatic defrost, electric as optional
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Working voltage single phase 220V 50Hz
- Chassis in epoxy finished steel
- **Glass models R:** Flat glass
- **Glass models C:** Curved glass
- **Glass models RR:** Double flat glass
- **Union kits:** For special installations, linear and angles see price

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRAL

- Extérieur et intérieur en acier plastifié.
- Surface d'exposition et plan de travail en inox. AISI-304
- Surface d´exposition lisse, possibilité double niveau sur demande
- Côtes en ABS thermoformé, épaisseur 30 mm., différentes versions disponibles
- Profilés en aluminium anodise
- Pare-chocs en partie frontale
- Vitre droite ou bombée sécurit rabattable
- Etagère en verre illuminé,non réfrigérée
- Lumière standard en partie haute et etagére LED
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40Kg/m³
- Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
- Époxy évaporateur traité
- Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
- Les modèles de pré-installation incorporent l'électrovanne et l'expansion R-449A en option R-134a
- Contrôle electronico de temperatura con indicador
- Dégivrage automatique, électrique en option
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Tension de fonctionnement monophasé 220V 50Hz
- Châssis en acier fini époxy
- **Modéles verre R**: Verre droit
- **Modéles verre C**: Verre courbé
- **Modéles verre RR**: Verre double droit
- **Kits Union:** Pour installations spéciales, linéaires et angles voir prix

### VE / VES — DIFERENCIAS / DIFFERENCES / DIFFÉRENCES





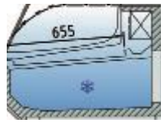
**VE**

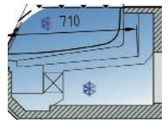
- Reserva y con puertas
- Reserve with doors
- Réservez avec portes

**VES**

- Sin reserva y sin puertas
- Without reservation and without doors
- Sans réservation et sans portes

### VE / VE-TF — DIFERENCIAS / DIFFERENCES / DIFFÉRENCES




**VE**

- Refrigeración estatica por gravedad, mayor espacio en la reserva
- Static cooling by gravity, more space in reserve
- Refroidissement statique par gravité, plus d'espace en réserve

**VE-TF**

- Refrigeración tiro forzado semi-ventilado impulsado por ventiladores, mejor distribución de frio
- Semi-forced draft cooling boosted by fans, better distribution of cold
- Projet de ventilateur de refroidissement semi-forcée entraînée par les fans,une meilleure distribution de froid

### DETALLES / DETAIL / DÉTAIL

Cuadro de mandos con enchufe 500w
main control panel with 500w plug
tableau de bord avec 500w plug



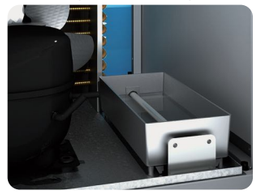
Detalle separador de genero
Detail separator genre
Détail séparateur de genre



Detalle perfileria anodizada
Anodized profiles detail
Profils anodisés détail



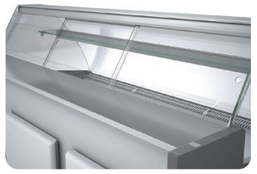
Detalle evaporación automatica
Automatic evaporation detail
Détail d'évaporation automatique



Detalle cierre cortina
Curtain closure detail
Détail de fermeture de rideau



Detalle cierre plexi
Detail plexiglas closing
Détail fermeture en plexiglas



Detalle cubetas encastrables
Built-in buckets detail
Détail des seaux intégrés



Otras tensiones / frecuencias
Other tensions
Autre tensione



*230v / 60 Hz*

*115v / 60 Hz*

DOCRILUC

# VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA VE-8

***SERVE OVER COUNTER LINE VE-8 · VITRINE SERIE VE-8 GAMME RÉFRIGÉRÉE***

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio iluminado, no refrigerado
- Iluminación estándar LED: encimera superior, estante y frontal bajo
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- Evaporador estático tratado epoxi
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz

**TECHNICAL DATA**

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at on demand
- Sides available in ABS injected, 30 mm thickness
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- Illuminated glass shelf,non refrigerated
- Standard lighting LED: top worktop, shelf and low panel
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270 free, (except neutral model)
- Static evaporator with epoxy treatment
- Ventilated condensation and automatic defrost evaporation as standard
- Electronic temperature control with indicator
- Automatic defrost, electric as optional
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Working voltage single phase 220V 50Hz
- Chassis in epoxy finished steel

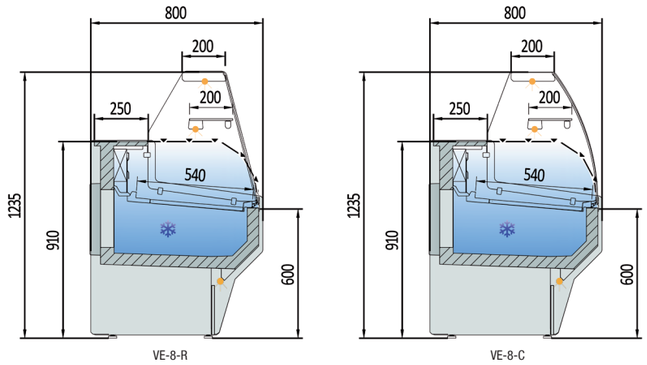
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Extérieur et intérieur en acier plastifié.
- Surface d'exposition et plan de travail en inox. AISI-304
- Surface d´exposition lisse, possibilité double niveau sur demande
- Côtes en ABS thermoformé, épaisseur 30 mm., différentes versions disponibles
- Profilés en aluminium anodise
- Pare-chocs en partie frontale
- Vitre droite ou bombée sécurit rabattable
- Etagère en verre illuminé,non réfrigérée
- Lumière standard en partie haute, etagére et front bas LED
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40Kg/m³
- Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèle neutre)
- Époxy évaporateur statique traité
- Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
- Contrôle electronico de temperatura con indicador
- Dégivrage automatique, électrique en option
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Tension de fonctionnement monophasé 220V 50Hz
- Châssis en acier fini époxy

# VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA VE-8

***SERVE OVER COUNTER LINE VE-8 · VITRINE SERIE VE-8 GAMME RÉFRIGÉRÉE***

4000K RED FRESH




VE-8-R




VE-8-C



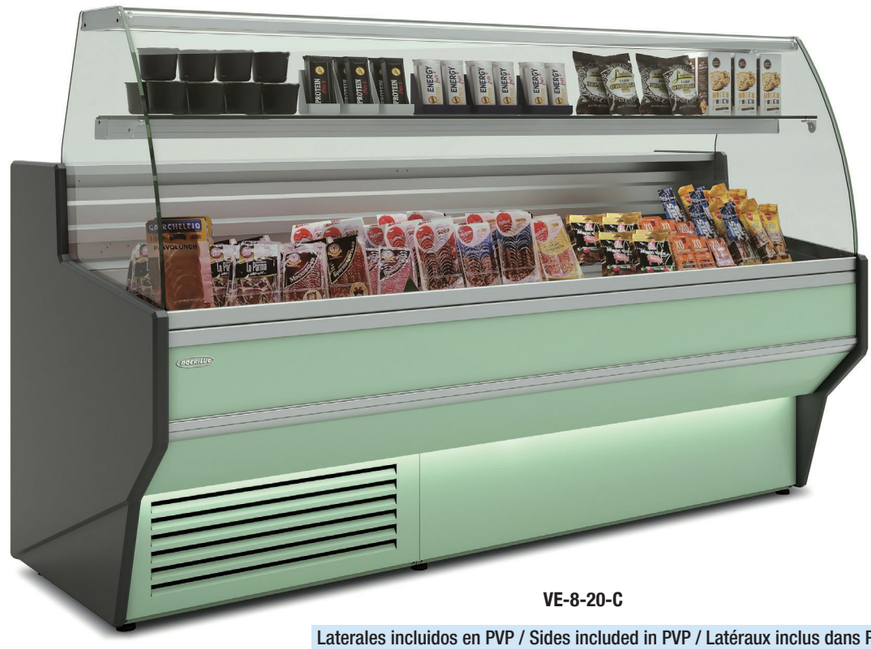
detalle plano de exposición
display area detail
Up détail de l'exposition



detalle perfileria anodizada
anodized profiles detail
profils anodisés détail



**VE-8-20-R**



**VE-8-20-C**

**Ver características técnicas en página 20 / See technical data in page 20 / Voir caractéristiques techniques page 20**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d´exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l´exposition (TDA)<br>($m^2$) | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>(lts.) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ( R ) | ( C ) | | | | | |
| VE-8-10 | 1025 | 0,68 | 0,48 | 0,48 | 246 | 1 | 565 | 830 | R-290 |
| VE-8-13 | 1265 | 0,85 | 0,60 | 0,60 | 309 | 2 | 572 | 891 | R-290 |
| VE-8-15 | 1505 | 1,01 | 0,72 | 0,72 | 373 | 2 | 781 | 1011 | R-290 |
| VE-8-20 | 1985 | 1,35 | 0,95 | 0,95 | 499 | 3 | 949 | 1099 | R-290 |
| VE-8-25 | 2465 | 1,69 | 1,19 | 1,19 | 626 | 4 | 1284 | 1298 | R-290 |
| VE-8-30 | 2945 | 2,03 | 1,43 | 1,43 | 752 | 4 | 1284 | 1322 | R-290 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide Doors<br>Kit vitrage arrière coulissant plexi | Iluminación led extra<br>Extra led lighting<br>Eclairage led extra | Cierre cortina<br>Night blind<br>Rideau nocturne | Neutra<br>Neutral<br>Neutre | Pre Instalación<br>Remote Unit<br>Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VE-8-10 | 140 € | 460 € | 118 € | 57 € | 175 € | -410 € | -120 € |
| VE-8-13 | 150 € | 471 € | 173 € | 78 € | 242 € | -460 € | -135 € |
| VE-8-15 | 164 € | 481 € | 201 € | 93 € | 292 € | -510 € | -145 € |
| VE-8-20 | 174 € | 489 € | 252 € | 112 € | 321 € | -615 € | -180 € |
| VE-8-25 | 184 € | 495 € | 335 € | 148 € | 378 € | -870 € | -205 € |
| VE-8-30 | 194 € | 502 € | 397 € | 160 € | 581 € | -995 € | -255 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



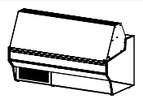
VE-8-10-R **2.113 €**



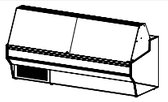
VE-8-13-R **2.339 €**



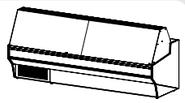
VE-8-15-R **2.497 €**



VE-8-20-R **3.138 €**



VE-8-25-R **3.587 €**



VE-8-30-R **4.387 €**



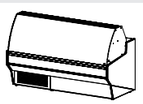
VE-8-10-C **2.260 €**



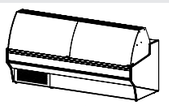
VE-8-13-C **2.504 €**



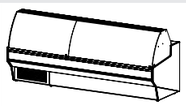
VE-8-15-C **2.734 €**



VE-8-20-C **3.311 €**



VE-8-25-C **3.873 €**



VE-8-30-C **4.659 €**

# VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA VE-9

***SERVE OVER COUNTER LINE VE-9 · VITRINE SERIE VE-9 GAMME RÉFRIGÉRÉE***

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación estándar LED: encimera superior, estante y frontal bajo
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro y modelo sin reserva)
- Evaporador estático, opcional ventilado
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz

**TECHNICAL DATA**

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at on demand
- Sides available in ABS injected, 30 mm thickness
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- Glass shelf non refrigerated
- Standard lighting LED: top worktop and shelf
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except neutral model and model without reservation)
- Static evaporator, ventilated as optional
- Ventilated condensation and automatic defrost evaporation as standard
- Electronic temperature control
- Automatic defrost, electric as optional
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Working voltage single phase 220V 50Hz
- Chassis in epoxy finished steel

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Extérieur et intérieur en acier plastifié.
- Surface d'exposition et plan de travail en inox. AISI-304
- Bacs planes à surface d'exposition, possibilité double niveau sur demande
- Côtes en ABS thermoformé, épaisseur 30 mm.
- Profilés en aluminium anodise
- Pare-chocs en partie frontale
- Vitre droite ou bombée sécurit rabattable
- Etagère en verre non réfrigérée
- Lumière standard en partie haute LED
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40Kg/m³
- Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
- Evaporateur statique
- Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
- Contrôle électronique de la température
- Dégivrage automatique, électrique en option
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Tension de fonctionnement monophasé 220V 50Hz
- Châssis en acier fini époxy

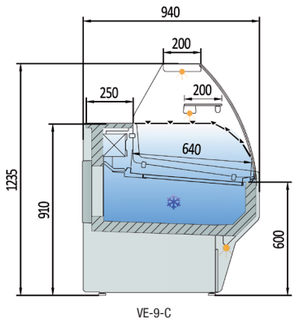


DOCRILUC

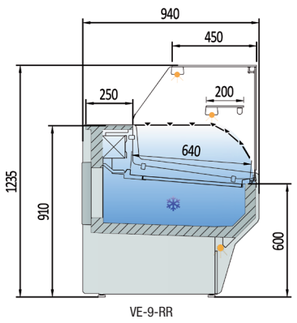
# VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA VE-9

***SERVE OVER COUNTER LINE VE-9 · VITRINE SERIE VE-9 GAMME RÉFRIGÉRÉE***

4000K RED FRESH



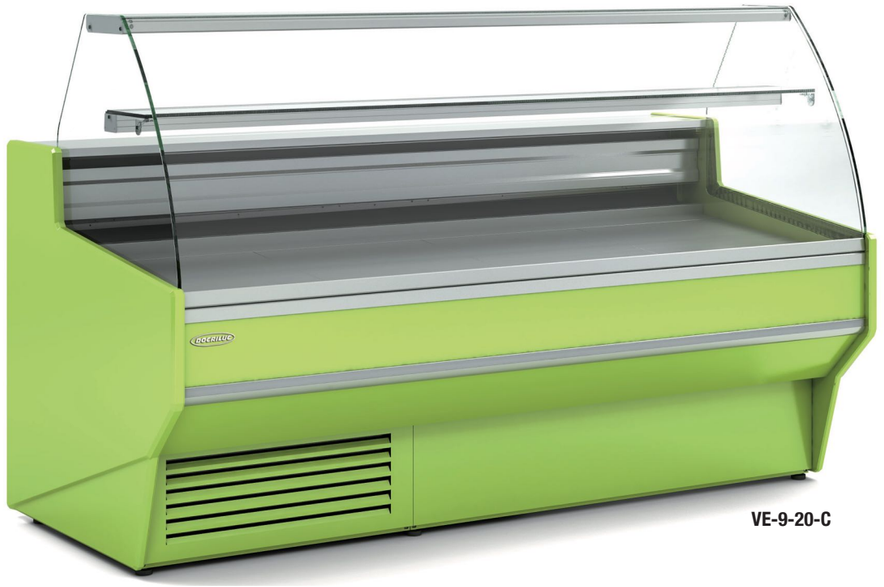
VE-9-C



VE-9-RR


detalle plano de exposición
display area detail
Up détail de l'exposition


detalle perfileria anodizada
anodized profiles detail
profils anodisés détail


VE-9-20-C


VE-9-15-RR

**Ver características técnicas en página 24 / See technical data in page 24 / Voir caractéristiques techniques page 24**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>(lts.) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ( RR ) | ( C ) | | | | | |
| VE-9-10 | 1025 | 0,77 | 0,76 | 0,62 | 299 | 1 | 565 | 830 | R-290 |
| VE-9-13 | 1265 | 0,96 | 0,95 | 0,78 | 376 | 2 | 572 | 891 | R-290 |
| VE-9-15 | 1505 | 1,15 | 1,14 | 0,93 | 452 | 2 | 781 | 1011 | R-290 |
| VE-9-20 | 1985 | 1,54 | 1,52 | 1,24 | 606 | 3 | 1098 | 1234 | R-290 |
| VE-9-25 | 2465 | 1,92 | 1,90 | 1,55 | 759 | 4 | 1284 | 1298 | R-290 |
| VE-9-30 | 2945 | 2,30 | 2,28 | 1,86 | 913 | 4 | 1284 | 1322 | R-290 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter
***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

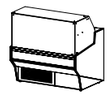
**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

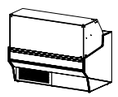
| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide Doors<br>Kit vitrage arrière coulissant plexi | Iluminación led extra<br>Extra led lighting<br>Eclairage led extra | Plano de exposición hermético<br>Plane of airtight exhibition<br>Avion de exposition hermétique | Neutra<br>Neutral<br>Neutre | Pre Instalación<br>Remote Unit<br>Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VE-9-10 | 140 € | 460 € | 118 € | 57 € | 75 € | -410 € | -120 € |
| VE-9-13 | 150 € | 471 € | 173 € | 78 € | 86 € | -460 € | -135 € |
| VE-9-15 | 164 € | 481 € | 201 € | 93 € | 100 € | -510 € | -145 € |
| VE-9-20 | 174 € | 489 € | 252 € | 112 € | 125 € | -615 € | -180 € |
| VE-9-25 | 184 € | 495 € | 335 € | 148 € | 174 € | -870 € | -205 € |
| VE-9-30 | 194 € | 502 € | 397 € | 160 € | 205 € | -995 € | -255 € |

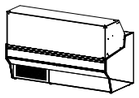
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

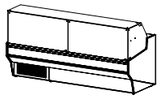
**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**

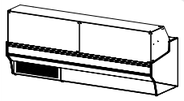

VE-9-10-RR **2.371 €**


VE-9-13-RR **2.615 €**


VE-9-15-RR **2.837 €**


VE-9-20-RR **3.455 €**

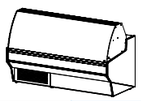

VE-9-25-RR **4.034 €**


VE-9-30-RR **4.829 €**


VE-9-10-C **2.371 €**


VE-9-13-C **2.615 €**


VE-9-15-C **2.837 €**


VE-9-20-C **3.455 €**

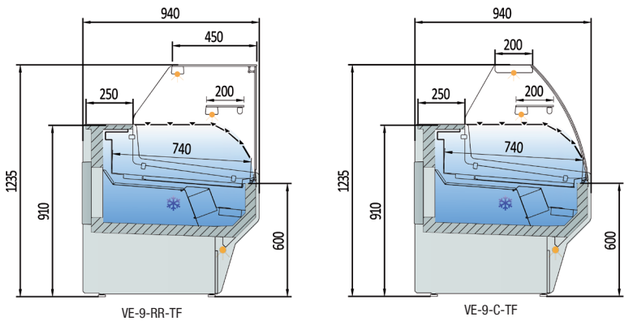

VE-9-25-C **4.034 €**


VE-9-30-C **4.829 €**

# VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA VE-9-TF

***SERVE OVER COUNTER LINE VE-9-TF · VITRINE SERIE VE-9-TF GAMME RÉFRIGÉRÉE***

4000K RED FRESH






Modelo con reserva VE
Model with reservation VE
Modèle avec réserve VE

**Ver características técnicas en página 24 / See technical data in page 24 / Voir caractéristiques techniques page 24**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d´exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l´exposition (TDA)<br>($m^2$) | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>(lts.) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ( C ) | ( RR ) | | | | | |
| VE-9-10-TF | 1025 | 0,86 | 0,62 | 0,76 | 242 | 1 | 565 | 851 | R-290 |
| VE-9-13-TF | 1265 | 1,08 | 0,78 | 0,95 | 304 | 2 | 572 | 912 | R-290 |
| VE-9-15-TF | 1505 | 1,29 | 0,93 | 1,14 | 366 | 2 | 781 | 1046 | R-290 |
| VE-9-20-TF | 1985 | 1,72 | 1,24 | 1,52 | 491 | 3 | 1098 | 1290 | R-290 |
| VE-9-25-TF | 2465 | 2,15 | 1,55 | 1,9 | 615 | 4 | 1284 | 1354 | R-290 |
| VE-9-30-TF | 2945 | 2,58 | 1,86 | 2,28 | 739 | 4 | 1284 | 1378 | R-290 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide Doors<br>Kit vitrage arrière coulissant plexi | Iluminación led extra<br>Extra led lighting<br>Eclairage led extra | Cierre cortina<br>Night blind<br>Rideau nocturne | Neutra<br>Neutral<br>Neutre | Pre Instalación<br>Remote Unit<br>Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VE-9-10-TF | 140 € | 460 € | 118 € | 57 € | 175 € | -410 € | -120 € |
| VE-9-13-TF | 150 € | 471 € | 173 € | 78 € | 242 € | -460 € | -135 € |
| VE-9-15-TF | 164 € | 481 € | 201 € | 93 € | 292 € | -510 € | -145 € |
| VE-9-20-TF | 174 € | 489 € | 252 € | 112 € | 321 € | -615 € | -180 € |
| VE-9-25-TF | 184 € | 495 € | 335 € | 148 € | 378 € | -870 € | -205 € |
| VE-9-30-TF | 194 € | 502 € | 397 € | 160 € | 581 € | -995 € | -255 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

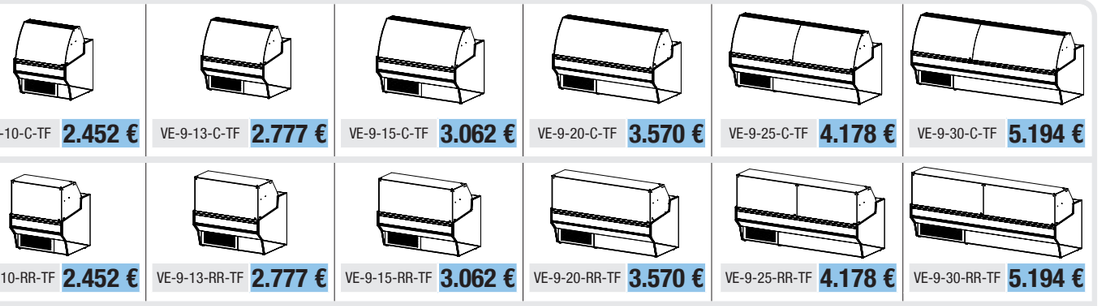



**VE-9-25-C-TF**




**VE-9-15-RR-TF**

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**

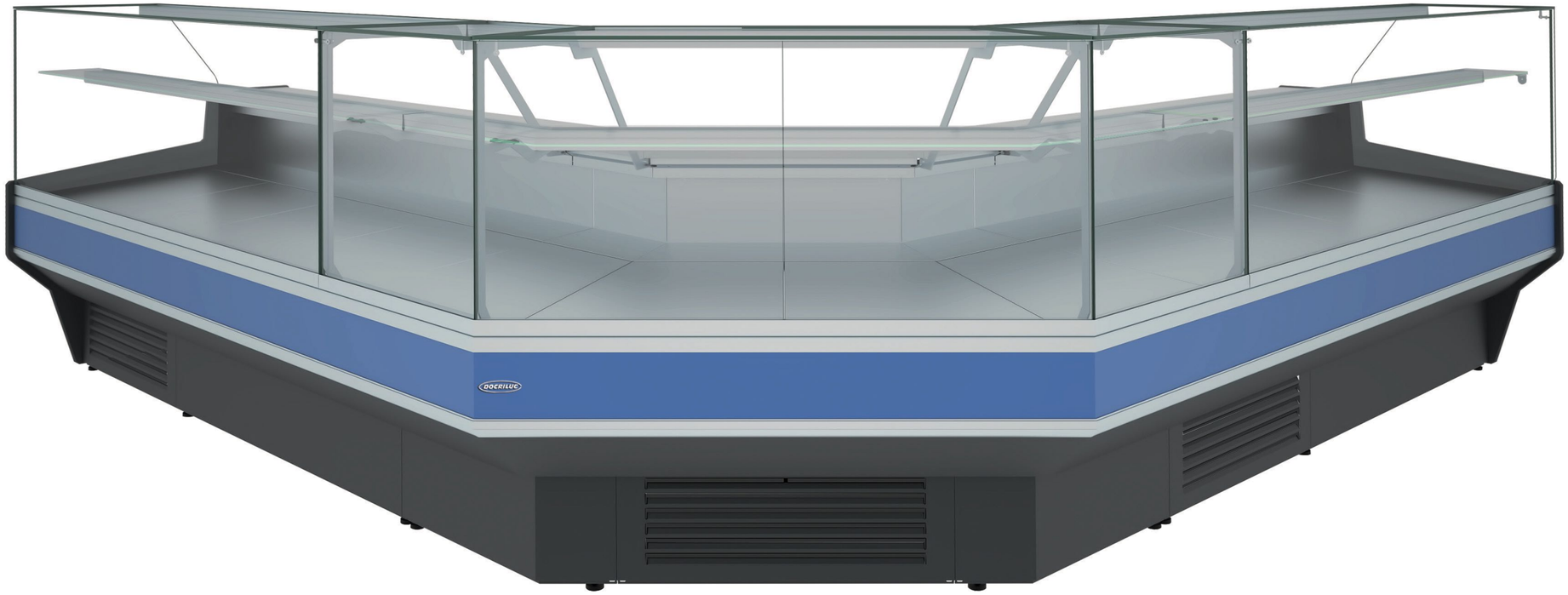


| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| VE-9-10-C-TF **2.452 €** | VE-9-13-C-TF **2.777 €** | VE-9-15-C-TF **3.062 €** | VE-9-20-C-TF **3.570 €** | VE-9-25-C-TF **4.178 €** | VE-9-30-C-TF **5.194 €** |
| VE-9-10-RR-TF **2.452 €** | VE-9-13-RR-TF **2.777 €** | VE-9-15-RR-TF **3.062 €** | VE-9-20-RR-TF **3.570 €** | VE-9-25-RR-TF **4.178 €** | VE-9-30-RR-TF **5.194 €** |

DOCRILUC

# ÁNGULOS VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA VE-9

***SERVE OVER COUNTER LINE VE-9 · VITRINE SERIE VE-9 GAMME RÉFRIGÉRÉE***



Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

**Ver características técnicas en página 24 / See technical data in page 24 / Voir caractéristiques techniques page 24**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ÁNGULOS REFRIGERADOS | REFRIGERATED ANGLE TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES ANGLES RÉFRIGÉRÉS |
|---|---|---|
| • Sistema de evaporación ventilado | • Ventilated evaporation system | • Systéme d'evaporation ventilè |
| • Modelos AP45 y AN45 neutros | • Neutral models AP45 y AN45 | • Modéles AP45 y AN45 neutres |
| • **C:** Cristal curvo | • **C:** Curved glass | • **C:** Vitre bombée |
| • **RR:** Cristal doble recto | • **RR:** Double flat glass | • **RR:** Vitre double droit |
| • Mismo precio para cristales **C** y **RR** | • Same price for glass **C** and **RR** | • Même prix pour le verre **C** et **RR** |

## ÁNGULOS NEGATIVOS / NEGATIVE ANGLES / NÉGATIF ANGLES



VE-9-RN90 **5.763 €**



VE-9-AN90 **5.763 €**



VE-9N-AN45 **4.108 €**

## ÁNGULOS POSITIVOS / POSITIVE ANGLES / POSITIF ANGLES



VE-9-RP90 **5.749 €**



VE-9-AP90 **5.749 €**



VE-9N-AP45 **4.056 €**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage coulissant plexi | Iluminación led<br>led lighting<br>Éclairage Led blanc |
|---|---|---|---|---|
| VE-9-AP90 | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VE-9-RP90 | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VE-9-AN90 | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VE-9-RN90 | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VE-9-AP45 | 156 € | 502 € | 118 € | 93 € |
| VE-9-AN45 | 156 € | 502 € | 118 € | 93 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications whitout prior notice / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis

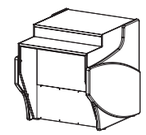
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MUEBLES CAJAS | CASH NEUTRAL COUNTER DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES MEUBLE CAISSE |
|---|---|---|
| • Todos los modelos con cajón incorporado, estantes y enchufe | • All models with built-in drawer, shelves and plug | • Tous les modèles avec tiroir intégré, étagères et prise |
| • Modelo MCVE-DIS frontal adaptado a discapacitados | • Front MCVE-DIS model adapted for the disabled | • Modèle avant MCVE-DIS adapté aux handicapés |
| • Modelo MCVE frontal recto | • Straight front MCVE model | • Modèle MCVE à façade droite |

**DETALLE FRONTAL / FRONT DETAIL**
**DÉTAIL AVANT**

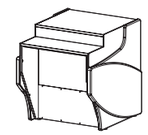


| Modelo<br>Model<br>Modèle | Total decoración<br>Total decor<br>Décoration total |
|---|---|
| MCVE-9-8-DIS | 460 € |
| MCVE-9-8 | 460 € |
| MCVE-9-12-DIS | 471 € |
| MCVE-9-12 | 471 € |

**MUEBLES CAJA NEUTROS**
**CASH NEUTRAL COUNTER / MEUBLE CAISSE NEUTRE**



MCVE-9-8-DIS **1.261 €**
MCVE-9-8 **1.261 €**



MCVE-9-12-DIS **1.314 €**
MCVE-9-12 **1.314 €**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>($m^2$) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ( C ) | ( RR ) | | | | | |
| VE-9-AN90 | 1405 | 1230 | 1405 | 1,04 | 0,69 | 0,87 | - | 0 | 572 | 858 | R-290 |
| VE-9-AP90 | 1520 | 1230 | 1520 | 1,47 | 1,31 | 1,56 | - | 0 | 781 | 968 | R-290 |
| VE-9N-AN45 | 1105 | 1230 | 1030 | 0,52 | - | - | - | 0 | - | 10 | |
| VE-9N-AP45 | 1115 | 1230 | 1125 | 0,73 | - | - | - | 0 | - | 10 | |
| VE-9-RN90 | 1410 | 1230 | 1410 | 1,24 | 0,84 | 1,07 | - | 0 | 572 | 858 | R-290 |
| VE-9-RP90 | 1385 | 1230 | 1385 | 1,60 | 1,41 | 1,67 | - | 0 | 572 | 858 | R-290 |
| MCVE-9-8 | 800 | 910 | 940 | 0,67 | | | | | | | |
| MCVE-9-12 | 1200 | 910 | 940 | 1,03 | | | | | | | |

# VITRINA EXPOSITORA PASTELERA VEP-9

***SERVE OVER COUNTER BAKERY LINE VEP-9 · VITRINE SERIE VEP-9 GAMME PATISSERIE***

4000K 3000K

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Diseño especial para pastelería,
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, dos versiones curvo abatible y una cristal recto
- Estantes de cristal intermedios, no refrigerados
- Iluminación estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- Evaporador estático, opcional ventilado
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz

## TECHNICAL DATA

- Design focused for bakery,
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at on demand
- Sides available in ABS injected, 30 mm thickness
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened glass, three versions curved hinges forward
- Glass shelves non refrigerated
- Standard lighting:top worktop,lower shelf and front base LED
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except neutral model)
- Static evaporator, ventilated as optional
- Ventilated condensation and automatic defrost evaporation as standard
- Electronic temperature controller
- Automatic defrost, electric as optional
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Working voltage single phase 220V 50Hz
- Chassis in epoxy finished steel

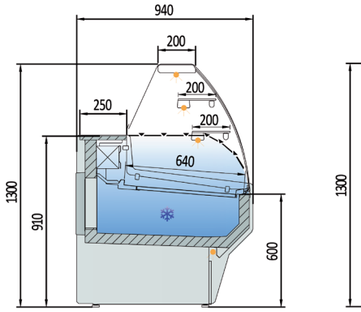
## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- La conception spéciale pour la pâtisserie
- Extérieur et intérieur en tôle d'acier laminé
- Niveau d'exposition et de haut en acier inoxydable. AISI-304
- Niveau de plateaux d'exposition lisses, pas à pas le sur demande
- Côtés de 30 mm en ABS injecté
- Profilés en aluminium anodisé.
- Sur le pare-chocs avant
- Façade en verre trempé, trois courbes versions de pliage et fixe le verre plat
- Étagères en verre intermédiaires, et non pas au réfrigérateur
- Éclairage standard: surface supérieure étagère du bas, et avant de la base LED
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et ODP
- Zéro portes à effet de livres refroidis, creuse 440x270 (sauf modèle neutre)
- Evaporateur statique, ventilé en option
- Ventilé condensation, évaporation automatique de série
- Contrôle électronique de la température
- Dégivrage automatique, électrique en option
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Tension de fonctionnement monophasé 220V 50Hz
- Châssis en acier fini époxy

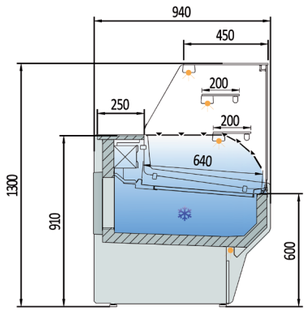
# VITRINA EXPOSITORA PASTELERA VEP-9

***SERVE OVER COUNTER BAKERY LINE VEP-9 · VITRINE SERIE VEP-9 GAMME PATISSERIE***

4000K 3000K




VEP-9-C




VEP-9-RR



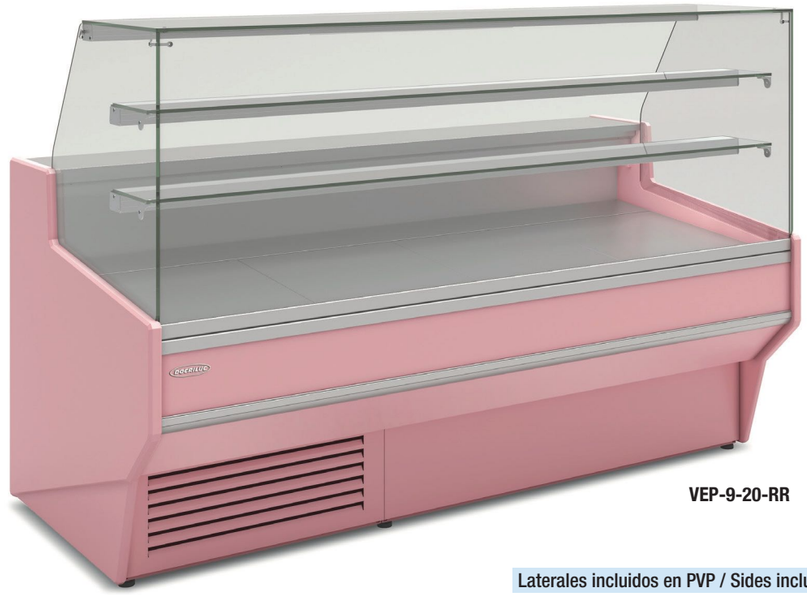
protector estornudos frontal (solo modelos RR, consultar)
front sneeze protector (RR models only, consult)
protection contre l'éternuement avant (modèles RR uniquement, consulter)



Estante de cristal no refrigerado
Glass shelf non refrigerated
Étagère en verre non refroidi



**VEP-9-15-C**



**VEP-9-20-RR**

**Ver características técnicas en página 33 / See technical data in page 33 / Voir caractéristiques techniques page 33**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>(lts.) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ( C ) | ( RR ) | | | | | |
| VEP-9-10 | 1025 | 0,96 | 0,62 | 0,76 | 299 | 1 | 565 | 837 | R-290 |
| VEP-9-13 | 1265 | 1,20 | 0,78 | 0,95 | 376 | 2 | 572 | 901 | R-290 |
| VEP-9-15 | 1505 | 1,44 | 0,93 | 1,14 | 452 | 2 | 781 | 1023 | R-290 |
| VEP-9-20 | 1985 | 1,92 | 1,24 | 1,52 | 606 | 3 | 1098 | 1248 | R-290 |
| VEP-9-25 | 2465 | 2,40 | 1,55 | 1,90 | 759 | 4 | 1284 | 1318 | R-290 |
| VEP-9-30 | 2945 | 2,88 | 1,86 | 2,28 | 913 | 4 | 1284 | 1345 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

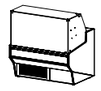
| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi | Plano de exposición hermético<br>Plane of airtight exhibition<br>Avion de exposition hermétique | Iluminación led extra<br>Extra led lighting<br>Éclairage Led extra | Neutra<br>Neutral<br>Neutre | Pre Instalación Remote Unit<br>Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VEP-9-10 | 140 € | 460 € | 118 € | 75 € | 57 € | -410 € | -120 € |
| VEP-9-13 | 150 € | 471 € | 173 € | 86 € | 78 € | -460 € | -135 € |
| VEP-9-15 | 164 € | 481 € | 201 € | 100 € | 93 € | -510 € | -145 € |
| VEP-9-20 | 174 € | 489 € | 252 € | 125 € | 112 € | -615 € | -180 € |
| VEP-9-25 | 184 € | 495 € | 335 € | 174 € | 148 € | -870 € | -205 € |
| VEP-9-30 | 194 € | 502 € | 397 € | 205 € | 160 € | -995 € | -255 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

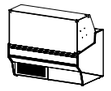
**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



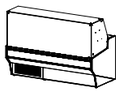
VEP-9-10-RR 2.753 €
VEP-9-10-RR-TF 2.834 €



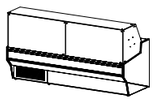
VEP-9-13-RR 2.876 €
VEP-9-13-RR-TF 3.039 €



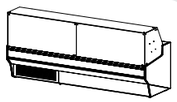
VEP-9-15-RR 3.121 €
VEP-9-15-RR-TF 3.346 €



VEP-9-20-RR 3.802 €
VEP-9-20-RR-TF 3.918 €



VEP-9-25-RR 4.436 €
VEP-9-25-RR-TF 4.579 €



VEP-9-30-RR 5.613 €
VEP-9-30-RR-TF 5.978 €



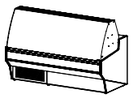
VEP-9-10-C 2.753 €
VEP-9-10-C-TF 2.834 €



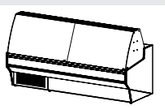
VEP-9-13-C 2.876 €
VEP-9-13-C-TF 3.039 €



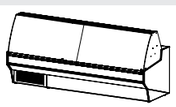
VEP-9-15-C 3.121 €
VEP-9-15-C-TF 3.346 €



VEP-9-20-C 3.802 €
VEP-9-20-C-TF 3.918 €



VEP-9-25-C 4.436 €
VEP-9-25-C-TF 4.579 €



VEP-9-30-C 5.613 €
VEP-9-30-C-TF 5.978 €

# ÁNGULOS VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA PASTELERA VEP-9

***SERVE OVER COUNTER BAKERY LINE VEP-9 · VITRINE SERIE VEP-9 GAMME RÉFRIGÉRÉE PATISSERIE***



Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

**Ver características técnicas en página 33 / See technical data in page 33 / Voir caractéristiques techniques page 33**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ÁNGULOS REFRIGERADOS | REFRIGERATED ANGLE TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES ANGLES RÉFRIGÉRÉS |
|---|---|---|
| • Sistema de evaporación ventilado | • Ventilated evaporation system | • Systéme d'evaporation ventilè |
| • Modelos AP45 y AN45 neutros | • Neutral models AP45 y AN45 | • Modéles AP45 y AN45 neutres |
| • **C:** Cristal curvo | • **C:** Curved glass | • **C:** Vitre bombée |
| • **RR:** Cristal doble recto | • **RR:** Double flat glass | • **RR:** Vitre double droit |
| • Mismo precio para cristales **C** y **RR** | • Same price for glass **C** and **RR** | • Même prix pour le verre **C** et **RR** |

**ÁNGULOS NEGATIVOS / NEGATIVE ANGLES / NÉGATIF ANGLES**



VEP-9-RN90 **6.053 €**



VEP-9-AN90 **6.053 €**



VEP-9N-AN45 **4.318 €**

**ÁNGULOS POSITIVOS / POSITIVE ANGLES / POSITIF ANGLES**



VEP-9-RP90 **6.039 €**



VEP-9-AP90 **6.039 €**



VEP-9N-AP45 **4.279 €**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage coulissant plexi | Iluminación led<br>led lighting<br>Éclairage Led blanc |
|---|---|---|---|---|
| VEP-9-AP90 | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VEP-9-RP90 | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VEP-9-AN90 | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VEP-9-RN90 | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VEP-9-AP45 | 156 € | 502 € | 118 € | 93 € |
| VEP-9-AN45 | 156 € | 502 € | 118 € | 93 € |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MUEBLES CAJAS | CASH NEUTRAL COUNTER DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES MEUBLE CAISSE |
|---|---|---|
| • Todos los modelos con cajón incorporado, estantes y enchufe | • All models with built-in drawer, shelves and plug | • Tous les modèles avec tiroir intégré, étagères et prise |
| • Modelo MCVE-DIS frontal adaptado a discapacitados | • Front MCVE-DIS model adapted for the disabled | • Modèle avant MCVE-DIS adapté aux handicapés |
| • Modelo MCVE frontal recto | • Straight front MCVE model | • Modèle MCVE à façade droite |

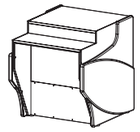
**DETALLE FRONTAL / FRONT DETAIL**
**DÉTAIL AVANT**



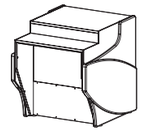
**DETALLE FRONTAL / FRONT DETAIL**
**DÉTAIL AVANT**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Total decoración<br>Total decor<br>Décoration total |
|---|---|
| MCVE-9-8-DIS | 460 € |
| MCVE-9-8 | 460 € |
| MCVE-9-12-DIS | 471 € |
| MCVE-9-12 | 471 € |

**MUEBLES CAJA NEUTROS**
**CASH NEUTRAL COUNTER / MEUBLE CAISSE NEUTRE**



MCVE-9-8-DIS **1.261 €**
MCVE-9-8 **1.261 €**



MCVE-9-12-DIS **1.314 €**
MCVE-9-12 **1.314 €**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>($m^3$) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ( C ) | ( RR ) | | | | | |
| VEP-9-AN90 | 1405 | 1230 | 1405 | 1,04 | 0,69 | 0,87 | - | 0 | 572 | 858 | R-290 |
| VEP-9-AP90 | 1520 | 1230 | 1520 | 1,47 | 1,31 | 1,56 | - | 0 | 781 | 968 | R-290 |
| VEP-9N-AN45 | 1105 | 1230 | 1030 | 0,52 | - | - | - | 0 | - | 10 | |
| VEP-9N-AP45 | 1115 | 1230 | 1125 | 0,73 | - | - | - | 0 | - | 10 | |
| VEP-9-RN90 | 1410 | 1230 | 1410 | 1,24 | 0,84 | 1,07 | - | 0 | 572 | 858 | R-290 |
| VEP-9-RP90 | 1385 | 1230 | 1385 | 1,60 | 1,41 | 1,67 | - | 0 | 572 | 858 | R-290 |
| MCVE-9-8 | 800 | 910 | 940 | 0,67 | | | | | | | |
| MCVE-9-12 | 1200 | 910 | 940 | 1,03 | | | | | | | |

# VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA VEL-9

***SERVE OVER COUNTER LINE VEL-9 · VITRINE SERIE VEL-9 GAMME RÉFRIGÉRÉE***

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

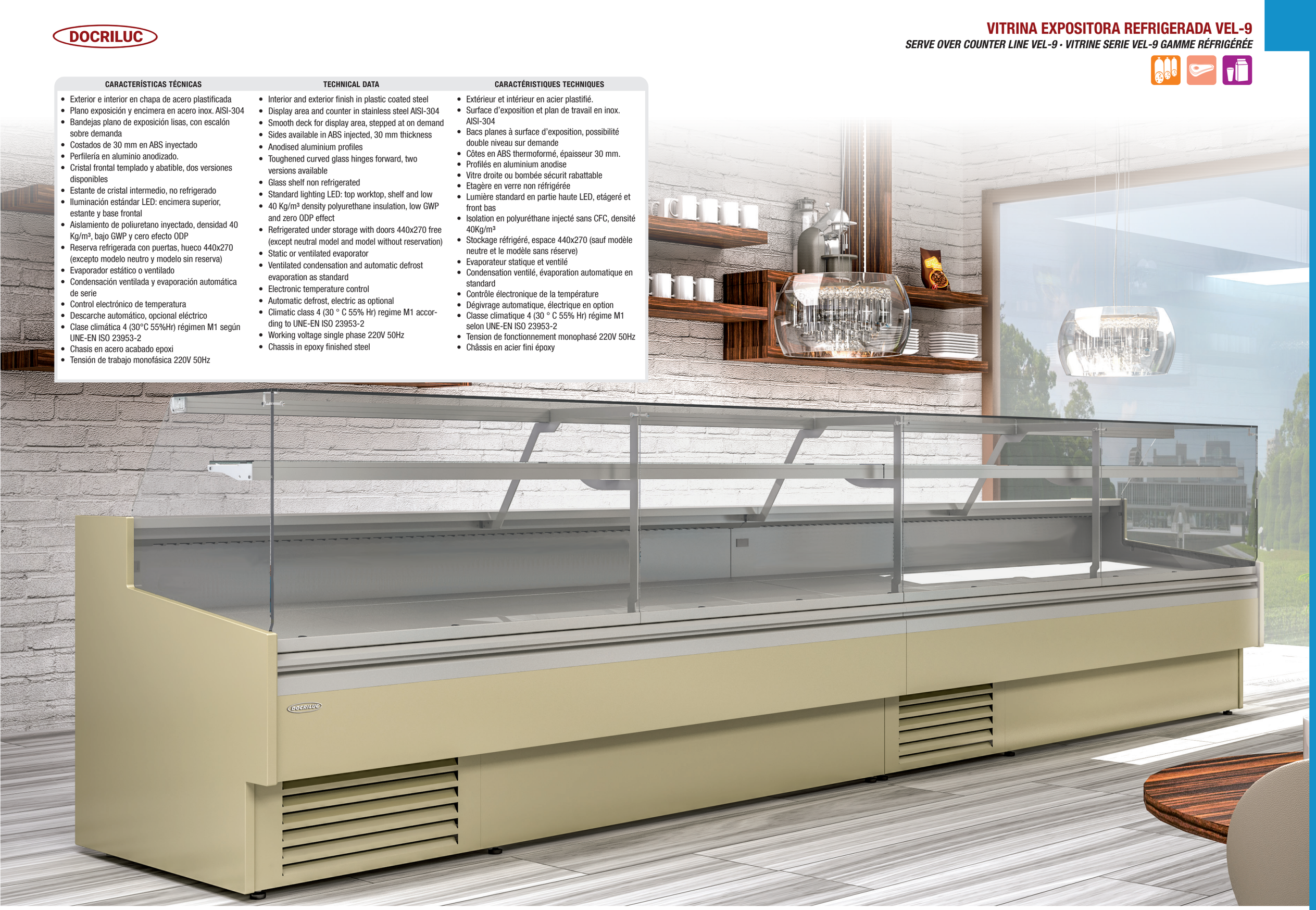
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación estándar LED: encimera superior, estante y base frontal
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro y modelo sin reserva)
- Evaporador estático o ventilado
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz

**TECHNICAL DATA**

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at on demand
- Sides available in ABS injected, 30 mm thickness
- Anodised aluminium profiles
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- Glass shelf non refrigerated
- Standard lighting LED: top worktop, shelf and low
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except neutral model and model without reservation)
- Static or ventilated evaporator
- Ventilated condensation and automatic defrost evaporation as standard
- Electronic temperature control
- Automatic defrost, electric as optional
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Working voltage single phase 220V 50Hz
- Chassis in epoxy finished steel

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

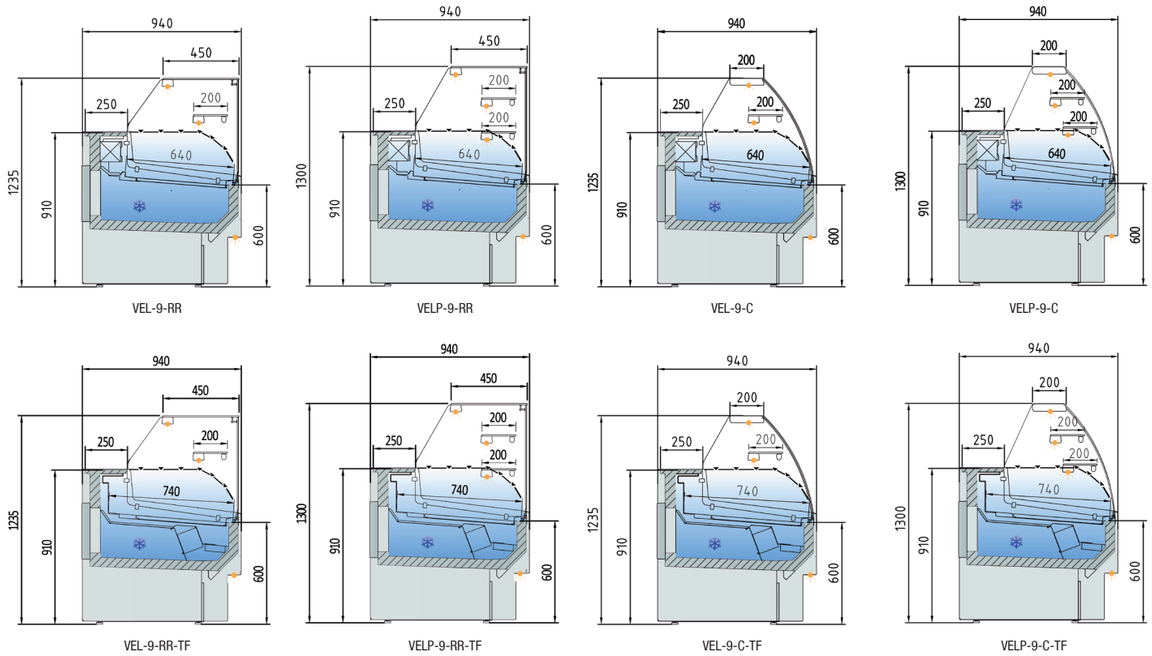
- Extérieur et intérieur en acier plastifié.
- Surface d'exposition et plan de travail en inox. AISI-304
- Bacs planes à surface d'exposition, possibilité double niveau sur demande
- Côtes en ABS thermoformé, épaisseur 30 mm.
- Profilés en aluminium anodise
- Vitre droite ou bombée sécurit rabattable
- Etagère en verre non réfrigérée
- Lumière standard en partie haute LED, etágeré et front bas
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40Kg/m³
- Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
- Evaporateur statique et ventilé
- Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
- Contrôle électronique de la température
- Dégivrage automatique, électrique en option
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Tension de fonctionnement monophasé 220V 50Hz
- Châssis en acier fini époxy



DOCRILUC

# VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA VEL-9

***SERVE OVER COUNTER LINE VEL-9 · VITRINE SERIE VEL-9 GAMME RÉFRIGÉRÉE***




**Ver características técnicas en página 38 / See technical data in page 38 / Voir caractéristiques techniques page 38**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>(lts.) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ( VEL ) | ( VELP ) | | | | | |
| VEL-9-10 | 1025 | 0,86 | 0,76 | 0,76 | 242 | 1 | 565 | 851 | R-290 |
| VEL-9-13 | 1265 | 1,08 | 0,95 | 0,95 | 304 | 2 | 572 | 912 | R-290 |
| VEL-9-15 | 1505 | 1,29 | 1,14 | 1,14 | 366 | 2 | 781 | 1046 | R-290 |
| VEL-9-20 | 1985 | 1,72 | 1,52 | 1,52 | 491 | 3 | 1098 | 1290 | R-290 |
| VEL-9-25 | 2465 | 2,15 | 1,90 | 1,90 | 615 | 4 | 1284 | 1354 | R-290 |
| VEL-9-30 | 2945 | 2,58 | 2,28 | 2,28 | 739 | 4 | 1284 | 1378 | R-290 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide Doors<br>Kit vitrage arrière coulissant plexi | Iluminación led extra<br>Extra led lighting<br>Eclairage led extra | Cierre cortina<br>Night blind<br>Rideau nocturne | Neutra<br>Neutral<br>Neutre | Pre Instalación<br>Remote Unit<br>Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VEL / VELP-9-10 | 140 € | 460 € | 118 € | 57 € | 175 € | -410 € | -120 € |
| VEL / VELP-9-13 | 150 € | 471 € | 173 € | 78 € | 242 € | -460 € | -135 € |
| VEL / VELP-9-15 | 164 € | 481 € | 201 € | 93 € | 292 € | -510 € | -145 € |
| VEL / VELP-9-20 | 174 € | 489 € | 252 € | 112 € | 321 € | -615 € | -180 € |
| VEL / VELP-9-25 | 184 € | 495 € | 335 € | 148 € | 378 € | -870 € | -205 € |
| VEL / VELP-9-30 | 194 € | 502 € | 397 € | 160 € | 581 € | -995 € | -255 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



4000K RED FRESH



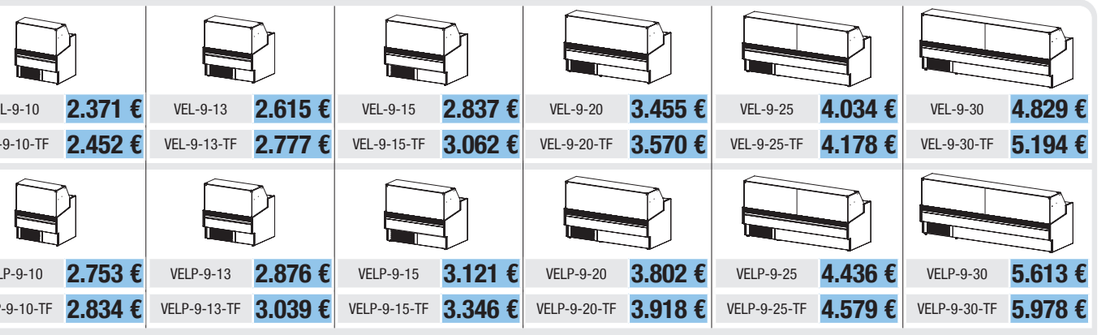

**VEL-9-20-RR-TF**




**VELP-9-15-C**

Mismo precio cristal C y RR / Same price glass C and RR / Même prix verre C et RR

Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VEL-9-10 | 2.371 € | VEL-9-13 | 2.615 € | VEL-9-15 | 2.837 € | VEL-9-20 | 3.455 € | VEL-9-25 | 4.034 € | VEL-9-30 | 4.829 € |
| VEL-9-10-TF | 2.452 € | VEL-9-13-TF | 2.777 € | VEL-9-15-TF | 3.062 € | VEL-9-20-TF | 3.570 € | VEL-9-25-TF | 4.178 € | VEL-9-30-TF | 5.194 € |
| VELP-9-10 | 2.753 € | VELP-9-13 | 2.876 € | VELP-9-15 | 3.121 € | VELP-9-20 | 3.802 € | VELP-9-25 | 4.436 € | VELP-9-30 | 5.613 € |
| VELP-9-10-TF | 2.834 € | VELP-9-13-TF | 3.039 € | VELP-9-15-TF | 3.346 € | VELP-9-20-TF | 3.918 € | VELP-9-25-TF | 4.579 € | VELP-9-30-TF | 5.978 € |

# VITRINA EXPOSITORA MODULAR VE-9-RC

***SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VE-9-RC · VITRINE SERIE VE-9 -RC GAMME MODULAIRE***

4000K 3000K RED FRESH

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda
- Costados de 30 mm en ABS inyectado,
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Cristal frontal templado, tres versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro y modelo sin reserva)
- Evaporador estático, opcional ventilado
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz

## TECHNICAL DATA

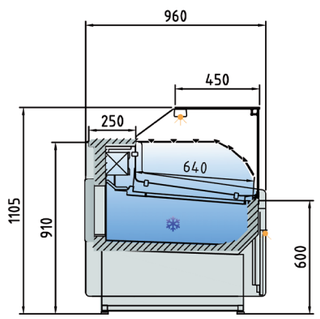
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at on demand
- Sides in ABS injected, 30 mm thickness
- Anodised aluminium profiles
- Toughened glass, three versions available
- Glass shelf non refrigerated
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except neutral model and model without reservation)
- Static evaporator, ventilated as optional
- Ventilated condensation and automatic defrost evaporation as standard
- Electronic temperature controller
- Automatic defrost, electric as optional
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Working voltage single phase 220V 50Hz
- Chassis in epoxy finished steel

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

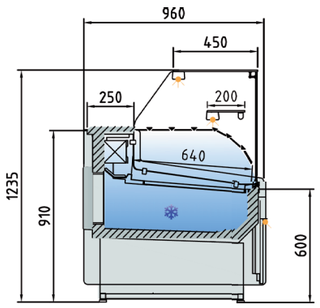
- Extérieur et intérieur en tôle d'acier plastifié.
- Plan d'exposition et plan de travail en acier inoxydable AISI 304
- Plateaux d'exposition plats et lisses, ou à échelon pour sur demande
- Côtés de 30mm en polystyrène injecté
- Profils en aluminium anodisé
- Vitrine frontale en verre trempé, trois versions disponibles.
- Etagère intermédiaire en verre, non réfrigérée
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40
- Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Réserve réfrigérée avec portes, espace de 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
- Evaporateur statique, sur option: évaporateur ventilé.
- Condensation ventilée, évaporation automatique de série.
- Contrôle électronique de température
- Dégivrage automatique-sur option électrique
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Tension de fonctionnement monophasé 220V 50Hz
- Châssis en acier fini époxy

# VITRINA EXPOSITORA MODULAR VE-9-RC

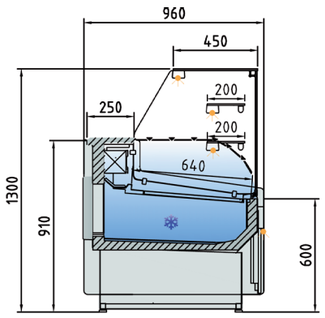
***SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VE-9-RC · VITRINE SERIE VE-9 -RC GAMME MODULAIRE***




VE-9-RCB




VE-9-RC




VEP-9-RC



protector estornudos frontal (solo modelos RR, consultar)
front sneeze protector (RR models only, consult)
protection contre l'éternuement avant (modèles RR uniquement, consulter)



4000K 3000K RED FRESH



Franja superior inox
Stainless steel upper strip
Bande supérieure en acier inoxydable

Franja frontal decorativa (Carta colores pag. 16)
Decorative front stripe (Color chart page 16)
Bande décorative devant (Nuancier page 16)

Base inferior color RAL 7024 en todas las opciones)
Lower base color RAL 7024 (in all options)
Couleur de base inférieure RAL 7024
(dans toutes les options)

**VE-9-20-RC**



**VE-9-20-RCB**

**Ver características técnicas en página 42 / See technical data in page 42 / Voir caractéristiques techniques page 42**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>($m^3$) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ( RCB ) | ( RC ) | ( P-RC ) | | | | | |
| VE-9-10-RC | 1025 | 0,77 | 0,76 | 0,76 | 0,76 | 299 | 1 | 565 | 830 | R-290 |
| VE-9-13-RC | 1265 | 0,96 | 0,95 | 0,95 | 0,95 | 376 | 2 | 572 | 891 | R-290 |
| VE-9-15-RC | 1505 | 1,15 | 1,14 | 1,14 | 1,14 | 452 | 2 | 781 | 1011 | R-290 |
| VE-9-20-RC | 1985 | 1,54 | 1,52 | 1,52 | 1,52 | 606 | 3 | 1098 | 1234 | R-290 |
| VE-9-25-RC | 2465 | 1,92 | 1,90 | 1,90 | 1,90 | 759 | 4 | 1284 | 1298 | R-290 |
| VE-9-30-RC | 2945 | 2,30 | 2,28 | 2,28 | 2,28 | 913 | 4 | 1284 | 1322 | R-290 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide Doors<br>Kit vitrage arrière coulissant plexi | Iluminación led extra<br>Extra led lighting<br>Eclairage led extra | Cierre cortina<br>Night blind<br>Rideau nocturne | Neutra<br>Neutral<br>Neutre | Pre Instalación<br>Remote Unit<br>Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VE-9-10-RC | 140 € | 460 € | 118 € | 57 € | 175 € | -410 € | -120 € |
| VE-9-13-RC | 150 € | 471 € | 173 € | 78 € | 242 € | -460 € | -135 € |
| VE-9-15-RC | 164 € | 481 € | 201 € | 93 € | 292 € | -510 € | -145 € |
| VE-9-20-RC | 174 € | 489 € | 252 € | 112 € | 321 € | -615 € | -180 € |
| VE-9-25-RC | 184 € | 495 € | 335 € | 148 € | 378 € | -870 € | -205 € |
| VE-9-30-RC | 194 € | 502 € | 397 € | 160 € | 581 € | -995 € | -255 € |

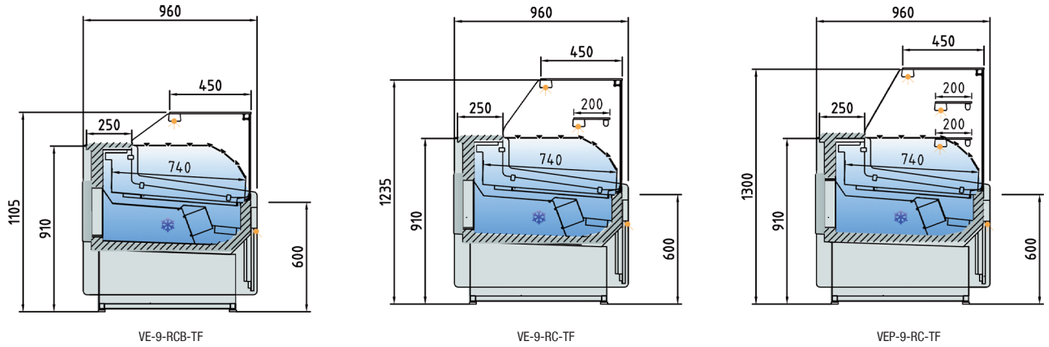
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| VE-9-10-RCB **2.747 €** | VE-9-13-RCB **3.030 €** | VE-9-15-RCB **3.310 €** | VE-9-20-RCB **4.003 €** | VE-9-25-RCB **4.675 €** | VE-9-30-RCB **5.596 €** |
| VE-9-10-RC **2.832 €** | VE-9-13-RC **3.124 €** | VE-9-15-RC **3.412 €** | VE-9-20-RC **4.127 €** | VE-9-25-RC **4.820 €** | VE-9-30-RC **5.770 €** |
| VEP-9-10-RC **3.114 €** | VEP-9-13-RC **3.437 €** | VEP-9-15-RC **3.754 €** | VEP-9-20-RC **4.543 €** | VEP-9-25-RC **5.300 €** | VEP-9-30-RC **6.349 €** |

# VITRINA EXPOSITORA MODULAR VE-9-RC-TF

***SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VE-9-RC-TF · VITRINE SERIE VE-9 -RC-TF GAMME MODULAIRE***

4000K · 3000K · RED FRESH




VE-9-RCB-TF · VE-9-RC-TF · VEP-9-RC-TF



detalle separador de genero
detail separator genre
détail séparateur de genre



protector estornudos frontal (solo modelos RR, consultar)
front sneeze protector (RR models only, consult)
protection contre l'éternuement avant (modèles RR uniquement, consulter)



**VE-9-15-RC-TF**

Franja superior inox
Stainless steel upper strip
Bande supérieure en acier inoxydable

Franja frontal decorativa (Carta colores pag. 16)
Decorative front stripe (Color chart page 16)
Bande décorative devant (Nuancier page 16)

Base inferior color RAL 7024 en todas las opciones)
Lower base color RAL 7024 (in all options)
Couleur de base inférieure RAL 7024
(dans toutes les options)

**Ver características técnicas en página 42 / See technical data in page 42 / Voir caractéristiques techniques page 42**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d´exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l´exposition (TDA)<br>($m^2$) | | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>($m^3$) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ( RCB ) | ( RC ) | ( P-RC ) | | | | | |
| VE-9-10-RC-TF | 1025 | 0,86 | 0,76 | 0,76 | 0,76 | 242 | 1 | 565 | 851 | R-290 |
| VE-9-13-RC-TF | 1265 | 1,08 | 0,95 | 0,95 | 0,95 | 304 | 2 | 572 | 912 | R-290 |
| VE-9-15-RC-TF | 1505 | 1,29 | 1,14 | 1,14 | 1,14 | 366 | 2 | 781 | 1046 | R-290 |
| VE-9-20-RC-TF | 1985 | 1,72 | 1,52 | 1,52 | 1,52 | 491 | 3 | 1098 | 1290 | R-290 |
| VE-9-25-RC-TF | 2465 | 2,15 | 1,90 | 1,90 | 1,90 | 615 | 4 | 1284 | 1354 | R-290 |
| VE-9-30-RC-TF | 2945 | 2,58 | 2,28 | 2,28 | 2,28 | 739 | 4 | 1284 | 1378 | R-290 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

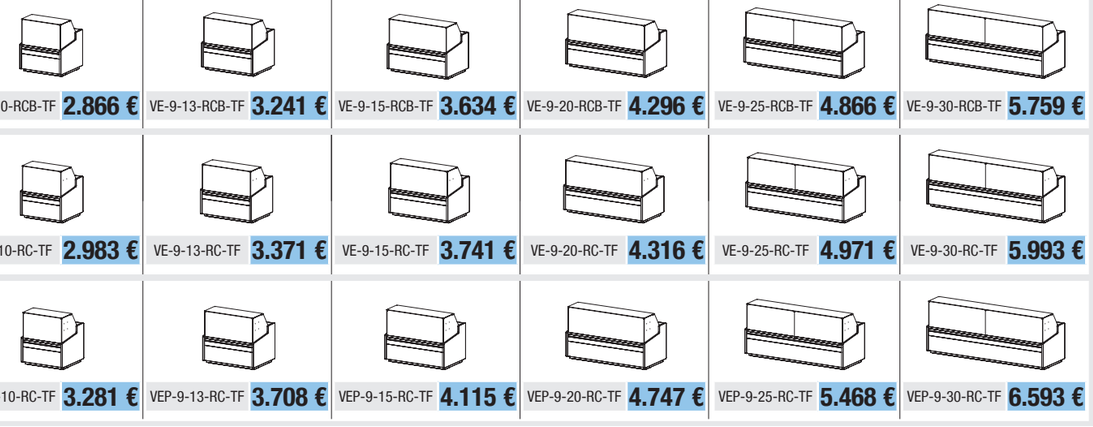
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi | Cierre cortina<br>Night blind<br>Rideau nocturne | Iluminación led extra<br>Extra led lighting<br>Éclairage Led extra | Pre Instalación<br>Remote Unit<br>Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VE-9-10-RC-TF | 140 € | 460 € | 118 € | 175 € | 57 € | -120 € |
| VE-9-13-RC-TF | 150 € | 471 € | 173 € | 242 € | 78 € | -135 € |
| VE-9-15-RC-TF | 164 € | 481 € | 201 € | 292 € | 93 € | -145 € |
| VE-9-20-RC-TF | 174 € | 489 € | 252 € | 321 € | 112 € | -180 € |
| VE-9-25-RC-TF | 184 € | 495 € | 335 € | 378 € | 148 € | -205 € |
| VE-9-30-RC-TF | 194 € | 502 € | 397 € | 581 € | 160 € | -255 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**

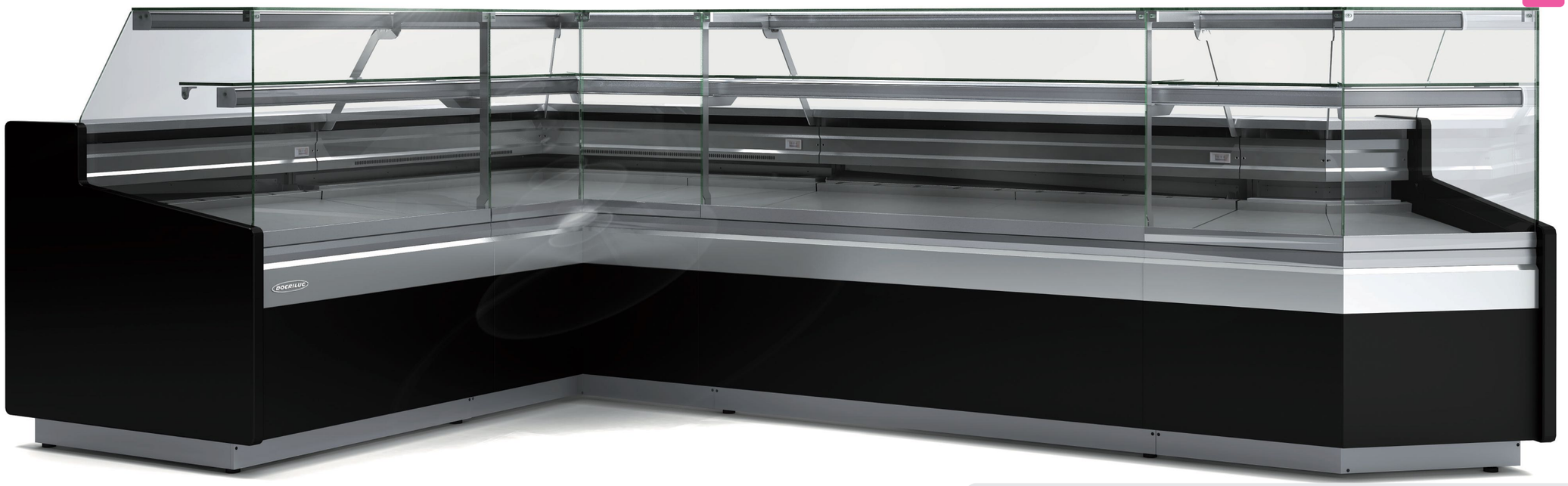


| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| VE-9-10-RCB-TF **2.866 €** | VE-9-13-RCB-TF **3.241 €** | VE-9-15-RCB-TF **3.634 €** | VE-9-20-RCB-TF **4.296 €** | VE-9-25-RCB-TF **4.866 €** | VE-9-30-RCB-TF **5.759 €** |
| VE-9-10-RC-TF **2.983 €** | VE-9-13-RC-TF **3.371 €** | VE-9-15-RC-TF **3.741 €** | VE-9-20-RC-TF **4.316 €** | VE-9-25-RC-TF **4.971 €** | VE-9-30-RC-TF **5.993 €** |
| VEP-9-10-RC-TF **3.281 €** | VEP-9-13-RC-TF **3.708 €** | VEP-9-15-RC-TF **4.115 €** | VEP-9-20-RC-TF **4.747 €** | VEP-9-25-RC-TF **5.468 €** | VEP-9-30-RC-TF **6.593 €** |

DOCRILUC

# ÁNGULOS VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA VE-9-RC

***SERVE OVER COUNTER LINE VE-9-RC · VITRINE SERIE VE-9-RC GAMME RÉFRIGÉRÉE***





Mueble caja torre MCT-70-RC
Cash neutral counter tower MCT-70-RC
Meuble caisse tour MCT-70-RC

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MUEBLES CAJAS**

- Todos los modelos con cajón incorporado, estantes y enchufe
- Modelo MCVE-DIS frontal adaptado a discapacitados
- Modelo MCVE frontal recto

**CASH NEUTRAL COUNTER DATA**

- All models with built-in drawer, shelves and plug
- Front MCVE-DIS model adapted for the disabled
- Straight front MCVE model

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES MEUBLE CAISSE**

- Tous les modèles avec tiroir intégré, étagères et prise
- Modèle avant MCVE-DIS adapté aux handicapés
- Modèle MCVE à façade droite

Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

**Ver características técnicas en página 42 / See technical data in page 42 / Voir caractéristiques techniques page 42**

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ÁNGULOS REFRIGERADOS**

- Sistema de evaporación ventilado
- Modelos AP45 y AN45 neutros
- **RC:** Cristal recto

**REFRIGERATED ANGLE TECHNICAL DATA**

- Ventilated evaporation system
- Neutral models AP45 y AN45
- **RC:** Flat glass

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES ANGLES RÉFRIGÉRÉS**

- Systéme d'evaporation ventilè
- Modéles AP45 y AN45 neutres
- **RC:** Vitre droit

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MUEBLES CAJAS MCT-70**

- Exterior en madera MDF hidrofuga segun color
- Interior en acero prepintado
- 4 Estantes de cristal regulables en inclinación
- De serie: Luz vertical led
- Gran visibilidad de producto, laterales y frontal acristalados
- Lacado segun color RAL

**CASH NEUTRAL COUNTER DATA MCT-70**

- MDF wood exterior water leak according to color
- Prepainted steel interior
- 4 Glass shelves adjustable in inclination
- Standard: led vertical light
- High product visibility, side and front glazing
- Lacquered according to RAL color

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES MEUBLE CAISSE MCT-70**

- Bois extérieur MDF repoussant par couleur
- Prépeinte intérieur acier
- 4 tablettes en verre réglables en inclinaison
- Série: lumière verticale LED
- Grande visibilité du produit, côté frontal et vitrés
- Laqué selon RAL

**ÁNGULOS NEGATIVOS / NEGATIVE ANGLES / NÉGATIF ANGLES**



| | |
|---|---|
| VE-9-RN90-RCB | **5.677 €** |
| VE-9-RN90-RC | **5.789 €** |
| VEP-9-RN90-RC | **6.082 €** |



| | |
|---|---|
| VE-9-AN90-RCB | **5.677 €** |
| VE-9-AN90-RC | **5.789 €** |
| VEP-9-AN90-RC | **6.082 €** |



| | |
|---|---|
| VE-9N-RN45-RCB | **3.984 €** |
| VE-9N-RN45-RC | **4.108 €** |
| VEP-9N-RN45-RC | **4.279 €** |

**ÁNGULOS POSITIVOS / POSITIVE ANGLES / POSITIF ANGLES**



| | |
|---|---|
| VE-9-RP90-RCB | **5.662 €** |
| VE-9-RP90-RC | **5.775 €** |
| VEP-9-RP90-RC | **6.067 €** |



| | |
|---|---|
| VE-9-AP90-RCB | **5.662 €** |
| VE-9-AP90-RC | **5.775 €** |
| VEP-9-AP90-RC | **6.067 €** |



| | |
|---|---|
| VE-9N-RP45-RCB | **3.984 €** |
| VE-9N-RP45-RC | **4.108 €** |
| VEP-9N-RP45-RC | **4.279 €** |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage coulissant plexi | Iluminación led<br>led lighting<br>Éclairage Led blanc |
|---|---|---|---|---|
| VE-9-AP90-RC | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VE-9-RP90-RC | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VE-9-AN90-RC | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VE-9-RN90-RC | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VE-9-AP45-RC | 156 € | 502 € | 118 € | 93 € |
| VE-9-AN45-RC | 156 € | 502 € | 118 € | 93 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications whitout prior notice / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis

**DETALLE FRONTAL / FRONT DETAIL**
**DÉTAIL AVANT**

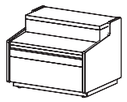


| Modelo<br>Model<br>Modèle | Total decoración<br>Total decor<br>Décoration total |
|---|---|
| MCVE-9-8-DIS | 460 € |
| MCVE-9-8 | 460 € |
| MCVE-9-12-DIS | 471 € |
| MCVE-9-12 | 471 € |

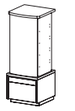
**MUEBLES CAJA NEUTROS**
**CASH NEUTRAL COUNTER / MEUBLE CAISSE NEUTRE**



| | |
|---|---|
| MCVE-9-8-RC-DIS | **1.261 €** |
| MCVE-9-8-RC | **1.261 €** |



| | |
|---|---|
| MCVE-9-12-RC-DIS | **1.314 €** |
| MCVE-9-12-RC | **1.314 €** |



| | |
|---|---|
| MCT-70-RC | **1.996 €** |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur (mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur (mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur (mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition ($m^3$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA) ($m^3$) | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE ($m^3$) | Puertas<br>Doors<br>Portes (Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig. (W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation (W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ( C ) | ( RR ) | | | | | |
| VE/VEP-9-AN90-RCB/RC | 1425 | 1230 | 1425 | 1,04 | 0,69 | 0,87 | 0 | | 939 | 1122 | R-290 |
| VE/VEP-9-AP90-RCB/RC | 1540 | 1230 | 1540 | 1,47 | 1,31 | 1,56 | 0 | | 1084 | 1165 | R-290 |
| VE/VEP-9N-AN45-RCB/RC | 1105 | 1230 | 1030 | 0,52 | - | - | 0 | - | | 10 | |
| VE/VEP-9N-AP45-RCB/RC | 1115 | 1230 | 1125 | 0,73 | - | - | 0 | - | | 10 | |
| VE/VEP-9-RN90-RCB/RC | 1430 | 1230 | 1430 | 1,24 | 0,84 | 1,07 | 0 | | 926 | 961 | R-290 |
| VE/VEP-9-RP90-RCB/RC | 1405 | 1230 | 1405 | 1,60 | 1,41 | 1,67 | 0 | | 957 | 1004 | R-290 |
| MCVE-9-8-RC | 800 | 910 | 960 | 0,67 | - | - | - | - | - | | |
| MCVE-9-12-RC | 1200 | 910 | 960 | 1,03 | - | - | - | - | - | | |
| MCT-70-RC | 700 | 1850 | 700 | 1,68 | - | - | - | - | - | | |

DOCRILUC

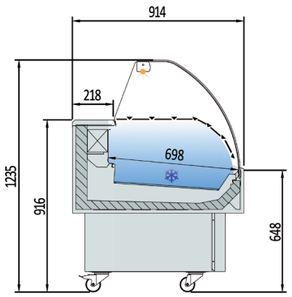
# SERIE VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA PESCADO O MARISCO EEC-EF

***TROLEY REFRIGERATED DISPLAY FISH AND SHELLFISH EEC · ARMOIRE EEC CHARIOT POISSON ET CRUSTACÉS***

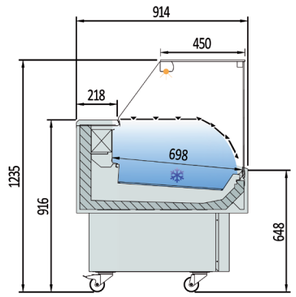
4000K



**EEC-130-CC-EF**




EEC-CC-EF




EEC-RR-EF



Detalle plano de exposicion
Display area detail
Up détail de l'exposition

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS EEC | TECHNICAL DATA EEC | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES EEC |
|---|---|---|
| • Exterior en acero inox AISI-304 | • AISI-304 stainless steel exterior | • Extérieur en acier inox AISI-304 |
| • Interior en acero inox AISI-304 | • AISI-304 stainless steel interior | • Intérieur en acier inox AISI-304 |
| • Cristal frontal templado y abatible | • Toughened curved glass hinges forward | • Vitrine avant en verre trempé et rabatable |
| • Bastidor en acero acabado epoxi, sobre ruedas, 2 de ellas con freno | • Steel frame with epoxy finish, on wheels, 2 of them with brakes | • Châssis acier finition époxy, sur roulettes dont 2 avec freins |
| • Perfilería de aluminio anodizado | • Anodized aluminium profiles | • Profils en aluminium anodisé |
| • Unidad condensadora ventilada | • Ventilated condenser unit | • Unité de condensation ventilée |
| • Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP | • 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect | • Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP. |
| • Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía | • Energy efficient digital controller of temperature and defrosts | • Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique. |
| • Temperatura de trabajo a 25°C 60% HR ambiente, clase climatica 3 | • Operating temperature 25°C 60% HR ambient, climatic class 3 | • Température ambiante de travail à 25ºC 60% HR, classe climatique 3 |
| • EEC-EF evaporador estático + placa fría | • EEC-EF, static evaporator + cool plate | • EEC-EF + évaporateur statique + plaque froide |
| • Cierre plexi de serie | • Plexi slide doors as standard | • Fermer série plexi |
| • Iluminación LED superior | • Top LED lighting | • Illumination superiore LED |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|
| EEC-100-CC-EF | 1035 | 0,55 | 0,76 | 565 | 815 | R-290 |
| EEC-130-CC-EF | 1285 | 0,70 | 0,95 | 781 | 991 | R-290 |
| EEC-150-CC-EF | 1505 | 0,84 | 1,13 | 949 | 1064 | R-290 |
| EEC-100-RR-EF | 1035 | 0,55 | 0,76 | 565 | 815 | R-290 |
| EEC-130-RR-EF | 1285 | 0,70 | 0,95 | 781 | 991 | R-290 |
| EEC-150-RR-EF | 1505 | 0,84 | 1,13 | 949 | 1064 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modéle | Cuerpo interior acero inox. AISI-316<br>Inner structure stainless steel AISI-316<br>Corps intérieur acier AISI-316 | Plano de exposición AISI-316<br>Exhibition planAISI-316<br>Project d´exposition AISI-316 | Encimera acero inox AISI-316<br>Worktop stainless steel AISI-316<br>Plan de travail acier AISI-316 |
|---|---|---|---|
| EEC-100 | 390 € | 374 € | 84 € |
| EEC-130 | 448 € | 429 € | 98 € |
| EEC-150 | 539 € | 516 € | 111 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

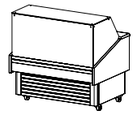


**EEC-150-RR-EF**

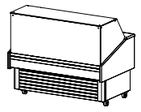
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



EEC-100-RR-EF **2.830 €**



EEC-130-RR-EF **3.120 €**



EEC-150-RR-EF **3.274 €**



EEC-100-CC-EF **2.845 €**



EEC-130-CC-EF **3.280 €**

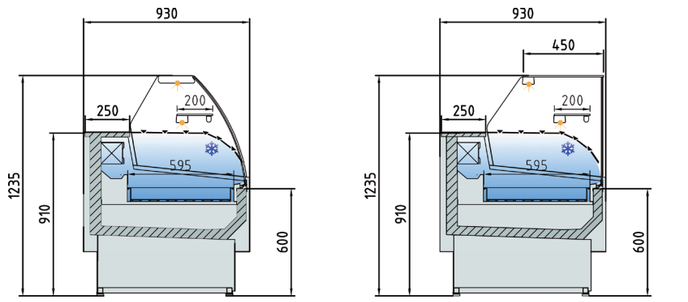


EEC-150-CC-EF **3.610 €**

# SERIE VE-9-P VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA PESCADO

***FISH SERVE OVER COUNTER LINE-9-P · VITRINE POISSON***

3000K 4000K




VES-9-C-P-EF ESTATICA




VES-9-C-RR-EF ESTATICA



**VES-9-20-RR-P-EF**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior e interior en chapa de acero inoxidable | • Exterior and interior in stainless steel sheet | • Extérieur et intérieur en tôle d'acier inoxydable |
| • Encimera de trabajo en acero inox AISI-316 | • Worktop in stainless steel AISI-316 | • Plan de travail en acier inoxydable AISI-316 |
| • Plano de exposición hermético de altura 65mm, con desagüe canalizado al exterior, fabricado en acero inox. AISI-316 | • Hermetic exposition 65mm height, with drainage channeled up to the outside, made of stainless steel. AISI-316 | • Plan d'exposition hermétique (hauteur de 65mm) avec dégivrage dirigé vers l'extérieur, fabriqué en acier inoxydable AISI-316 |
| • Costados en acero inox de 30mm. | • 30mm stainless steel sides. | • Côtés en acier inoxydable de 30 mm. |
| • Perfilería en aluminio anodizado. | • Anodised aluminium profiles | • Profils en aluminium anodisés |
| • Cristal frontal templado y abatible | • Toughened curved glass hinges forward | • Vitrine avant en verre trempé et rabatable |
| • Estante de cristal intermedio, no refrigerado | • Glass shelf non refrigerated | • étagère intermédiaire en verre, sans réfrigération LED |
| • Iluminación estándar: encimera superior y estante LED | • Standard lighting: top worktop and shelf LED | • Eclairage standard : Comptoir et plateau |
| • Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP | • 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect | • Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP. |
| • Evaporador estático con placa fria en el plano de exposición. | • Static evaporator and cold plate at the exposure level. | • Evaporateur statique avec plaque froide sur le plan d'exposition |
| • Condensación ventilada | • Ventilated condensation | • Condensation ventilée |
| • Control electrónico de temperatura | • Electronic temperature controller | • Contrôle électronique de température |
| • Descarche automático | • Automatic defrost | • Dégivrage automatique |
| • Temperatura de trabajo a 25°C 60% HR ambiente, clase climatica 3 | • Operating temperature 25°C 60% HR ambient, climatic class 3 | • Température ambiante de travail à 25ºC 60% HR, classe climatique 3 |
| • Chasis en acero acabado epoxi | • Working voltage single phase 220V 50Hz | • Tension de fonctionnement monophasé 220V 50Hz |
| • Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz | • Chassis in epoxy finished steel | • Châssis en acier fini époxy |
| • EF: Evaporador estático + placa fría | • EF: Static evaporator + cold plate | • EF : Evaporateur statique + plaque froide |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d´exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l´exposition (TDA)<br>($m^2$) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ( C ) | | | |
| VES-9-10-P-EF | 1025 | 0,75 | 0,62 | 565 | 830 | R-290 |
| VES-9-13-P-EF | 1265 | 0,94 | 0,78 | 949 | 1065 | R-290 |
| VES-9-15-P-EF | 1505 | 1,13 | 0,93 | 949 | 1075 | R-290 |
| VES-9-20-P-EF | 1985 | 1,51 | 1,24 | 1284 | 1269 | R-290 |
| VES-9-25-P-EF | 2465 | 1,90 | 1,55 | 1284 | 1298 | R-290 |

Modelos neutros y preinstalación / Neutral models and pre-installation / Modèles neutres et pré-installation consultar - consult - consulter

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi | Cuerpo interior acero inox. AISI-316<br>Inner structure stainless steel AISI-316<br>Corps intérieur acier AISI-316 | Cierre cortina<br>Night blind<br>Rideau nocturne | Iluminación led extra<br>Extra led lighting<br>Éclairage Led extra |
|---|---|---|---|---|
| VES-9-10-P-EF | 118 € | 420 € | 175 € | 57 € |
| VES-9-13-P-EF | 173 € | 518 € | 242 € | 78 € |
| VES-9-15-P-EF | 201 € | 647 € | 292 € | 93 € |
| VES-9-20-P-EF | 252 € | 776 € | 321 € | 112 € |
| VES-9-25-P-EF | 335 € | 1.037 € | 378 € | 148 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

Mismo precio cristal C y RR / Same price glass C and RR / Même prix verre C et RR

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



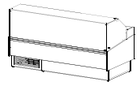
VES-9-10-P-EF **3.259 €**



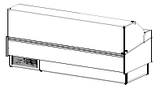
VES-9-13-P-EF **3.531 €**



VES-9-15-P-EF **3.908 €**



VES-9-20-P-EF **4.723 €**

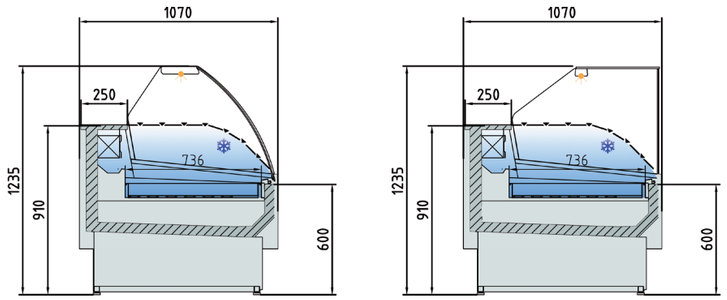


VES-9-25-P-EF **6.032 €**

# SERIE VES-10-P VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA PESCADO

***FISH SERVE OVER COUNTER LINE-10-P · VITRINE POISSON***






VES-10-C-P-EF ESTATICA




VES-10-C-RR-EF ESTATICA

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior e interior en chapa de acero inoxidable<br>• Encimera de trabajo en acero inox AISI-316<br>• Plano de exposición hermético de altura 65mm, con desagüe canalizado al exterior, fabricado en acero inox. AISI-316<br>• Costados en acero inox de 30mm.<br>• Perfilería en aluminio anodizado.<br>• Cristal frontal templado y abatible<br>• Iluminación estándar: encimera superior LED<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP<br>• Evaporador estático con placa fria en el plano de exposición.<br>• Condensación ventilada<br>• Control electrónico de temperatura<br>• Descarche automático<br>• Temperatura de trabajo a 25°C 60% HR ambiente, clase climatica 3<br>• Chasis en acero acabado epoxi<br>• Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz<br>• EF: Evaporador estático + placa fría<br>• **VES-10-P-EF-PR:** Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opcion R-134a | • Exterior and interior in stainless steel sheet<br>• Worktop in stainless steel AISI-316<br>• Hermetic exposition 65mm height, with drainage channeled up to the outside, made of stainless steel. AISI-3016<br>• 30mm stainless steel sides.<br>• Anodised aluminium profiles<br>• Toughened curved glass hinges forward<br>• Standard lighting: top worktop LED<br>• 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect<br>• Static evaporator and cold plate at the exposure level.<br>• Ventilated condensation<br>• Electronic temperature controller<br>• Automatic defrost<br>• Operating temperature 25°C 60% HR ambient, climatic class 3<br>• Working voltage single phase 220V 50Hz<br>• Chassis in epoxy finished steel<br>• EF: Static evaporator + cold plate<br>• **VES-10-P-EF-PR:** Pre-installation models incorporate solenoid valve and expansion in R-449A, option R-134a | • Extérieur et intérieur en tôle d'acier inoxydable<br>• Plan de travail en acier inoxydable AISI-316<br>• Plan d'exposition hermétique (hauteur de 65mm) avec dégivrage dirigé vers l'extérieur, fabriqué en acier inoxydable AISI-316<br>• Côtés en acier inoxydable de 30 mm.<br>• Profils en aluminium anodisés<br>• Vitrine avant en verre trempé et rabatable en verre, sans réfrigération LED<br>• Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.<br>• Evaporateur statique avec plaque froide sur le plan d'exposition<br>• Condensation ventilée<br>• Contrôle électronique de température<br>• Dégivrage automatique<br>• Température ambiante de travail à 25ºC 60% HR, classe climatique 3<br>• Tension de fonctionnement monophasé 220V 50Hz<br>• Châssis en acier fini époxy<br>• EF : Evaporateur statique + plaque froide<br>• **VES-10-P-EF-PR:** Les modèles de pré-installation incorporent l'électrovanne et l'expansion R-449A en option R-134a |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d´exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l´exposition (TDA)<br>($m^2$) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ( C ) | | | |
| VES-10-10-P-EF | 1025 | 0,75 | 0,62 | 565 | 830 | R-290 |
| VES-10-13-P-EF | 1265 | 0,94 | 0,78 | 949 | 1065 | R-290 |
| VES-10-15-P-EF | 1505 | 1,13 | 0,93 | 949 | 1075 | R-290 |
| VES-10-20-P-EF | 1985 | 1,51 | 1,24 | 1284 | 1269 | R-290 |
| VES-10-25-P-EF | 2465 | 1,90 | 1,55 | 1284 | 1298 | R-290 |

Modelos neutros y preinstalación / Neutral models and pre-installation / Modèles neutres et pré-installation consultar - consult - consulter

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi | Cierre cortina<br>Night blind<br>Rideau nocturne | Iluminación led extra<br>Extra led lighting<br>Éclairage Led extra |
|---|---|---|---|
| VES-10-10-P-EF | 118 € | 175 € | 57 € |
| VES-10-13-P-EF | 173 € | 242 € | 78 € |
| VES-10-15-P-EF | 201 € | 292 € | 93 € |
| VES-10-20-P-EF | 252 € | 321 € | 112 € |
| VES-10-25-P-EF | 335 € | 378 € | 148 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



3000K 4000K



**VES-10-20-RR-P-EF**



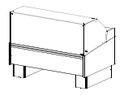
**VES-10-20-C-P-EF-PR**

Mismo precio cristal C y RR / Same price glass C and RR / Même prix verre C et RR

Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



VES-10-10-P-EF-PR **3.790 €**



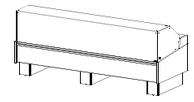
VES-10-13-P-EF-PR **3.995 €**



VES-10-15-P-EF-PR **4.444 €**



VES-10-20-P-EF-PR **5.293 €**



VES-10-25-P-EF-PR **6.919 €**



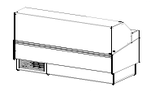
VES-10-10-P-EF **3.910 €**



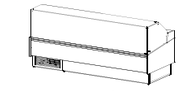
VES-10-13-P-EF **4.130 €**



VES-10-15-P-EF **4.589 €**



VES-10-20-P-EF **5.473 €**



VES-10-25-P-EF **7.124 €**

# VITRINA EXPOSITORA MODULAR VE-10

***SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VE-10 · VITRINE SERIE VE-10 GAMME MODULAIRE***



4000K RED FRESH

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón sobre demanda
- Costados de 30 mm en ABS inyectado (modelo con reserva)
- Costado panorámico 20mm (modelo sin reserva)
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, tres versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio, opcional
- Iluminación estándar: encimera superior y base inferior LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro y modelo sin reserva)
- Evaporador ventilado, estático opcional
- Condensación ventilada y evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz

**TECHNICAL DATA**

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped on demand
- 30 mm sides in injected ABS (model with storage)
- Panoramic side 20mm (model without storage)
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, three versions available
- Glass shelf non refrigerated, optional
- Standard lighting: top worktop and low level LED
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors,440x270 free (except neutral model and model without reservation)
- Ventilated evaporator, optinal static evaporator
- Ventilated condensation and automatic defrost evaporation as standard
- Electronic temperature controller
- Automatic defrost, electric as optional
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Working voltage single phase 220V 50Hz
- Chassis in epoxy finished steel

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

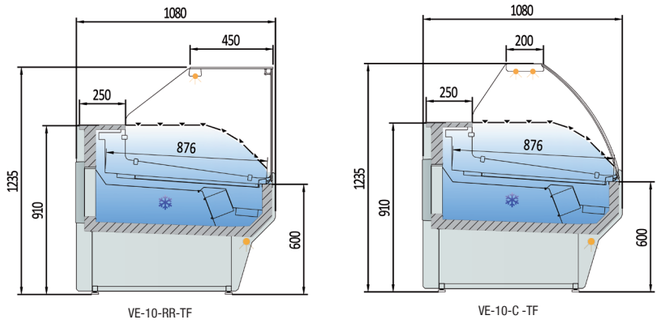
- Extérieur et intérieur en acier plastifié.
- Surface d'exposition et plan de travail en inox. AISI-304
- Surface d´exposition lisse, possibilité double niveau sur demande
- Cotés de 30 mm en ABS injecté (modèle avec réserve)
- Panoramique cotés 20mm (modèle sans réserve)
- Profilés en aluminium anodise
- Pare-chocs en partie frontale
- Vitre droite ou bombée sécurit rabattable
- Etagère en verre non réfrigérée
- Lumière standard en partie haute et base inferieut LED
- Isolation en polyuréthane injecté sans CFC, densité 40Kg/m³
- Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
- Evaporateur ventilé
- Condensation ventilé, évaporation automatique en standard
- Contrôle de température électronique
- Dégivrage automatique, électrique en option
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Tension de fonctionnement monophasé 220V 50Hz
- Châssis en acier fini époxy

DOCRILUC

# VITRINA EXPOSITORA MODULAR VE-10 CON RESERVA

***SERVE OVER COUNTER MODULAR VE-10 LINE RESERVATION WITH · VITRINE SERIE VE-10 GAMME AVEC RÉSERVATION***

4000K RED FRESH



VE-10-RR-TF



VE-10-C -TF


protector estornudos frontal (solo modelos RR, consultar)
front sneeze protector (RR models only, consult)
protection l'éternuement (modèles RR uniquement, consulter)


detalle separador de genero
detail separator genre
détail séparateur de genre


VE-10-15-RR-TF


VE-10-20-C-TF

Ver características técnicas en página 56 / See technical data in page 56 / Voir caractéristiques techniques page 56

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d´exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l´exposition (TDA)<br>($m^2$) | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>(lts.) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ( C ) | ( RR ) | | | | | |
| VE-10-10-TF | 1025 | 0,80 | 0,77 | 0,91 | 293 | 1 | 565 | 851 | R-290 |
| VE-10-13-TF | 1265 | 1,00 | 0,96 | 1,13 | 369 | 2 | 572 | 912 | R-290 |
| VE-10-15-TF | 1505 | 1,21 | 1,15 | 1,36 | 444 | 2 | 781 | 1046 | R-290 |
| VE-10-20-TF | 1985 | 1,61 | 1,53 | 1,81 | 594 | 3 | 1098 | 1290 | R-290 |
| VE-10-25-TF | 2465 | 2,01 | 1,91 | 2,26 | 745 | 4 | 1284 | 1354 | R-290 |
| VE-10-30-TF | 2945 | 2,41 | 2,29 | 2,71 | 896 | 4 | 1284 | 1378 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

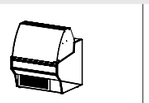
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi | Iluminación led extra<br>Extra led lighting<br>Éclairage Led extra | Cierre cortina<br>Night blind<br>Rideau nocturne | Estante cristal iluminado<br>Lighting Glass shelf<br>Plateau en verre | Neutra<br>Neutral<br>Neutre | Pre Instalación Remote Unit<br>Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VE-10-10-TF | 140 € | 460 € | 118 € | 57 € | 175 € | 179 € | -410 € | -120 € |
| VE-10-13-TF | 150 € | 471 € | 173 € | 78 € | 242 € | 228 € | -460 € | -135 € |
| VE-10-15-TF | 164 € | 481 € | 201 € | 93 € | 292 € | 267 € | -510 € | -145 € |
| VE-10-20-TF | 174 € | 489 € | 252 € | 112 € | 321 € | 360 € | -615 € | -180 € |
| VE-10-25-TF | 184 € | 495 € | 335 € | 148 € | 378 € | 450 € | -870 € | -205 € |
| VE-10-30-TF | 194 € | 502 € | 397 € | 160 € | 581 € | 506 € | -995 € | -255 € |

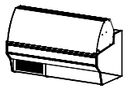
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

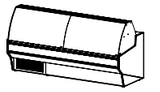
**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**

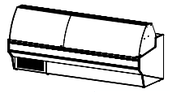

VE-10-10-C-TF **3.103 €**


VE-10-13-C-TF **3.376 €**


VE-10-15-C-TF **3.742 €**

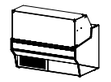

VE-10-20-C-TF **4.321 €**

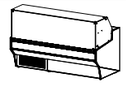

VE-10-25-C-TF **5.269 €**

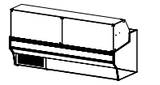

VE-10-30-C-TF **5.961 €**

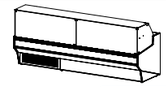

VE-10-10-RR-TF **3.103 €**


VE-10-13-RR-TF **3.376 €**


VE-10-15-RR-TF **3.742 €**


VE-10-20-RR-TF **4.321 €**


VE-10-25-RR-TF **5.269 €**


VE-10-30-RR-TF **5.961 €**

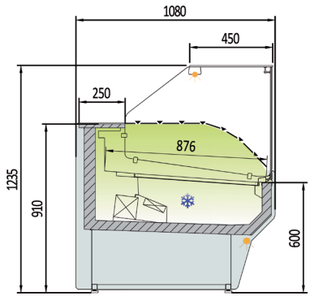
DOCRILUC

# VITRINA EXPOSITORA MODULAR VE-10 SIN RESERVA

***SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE RESERVATION WITHOUT VE-10 · VITRINE SERIE VE-10 GAMME SANS RÉSERVATION***

4000K RED FRESH

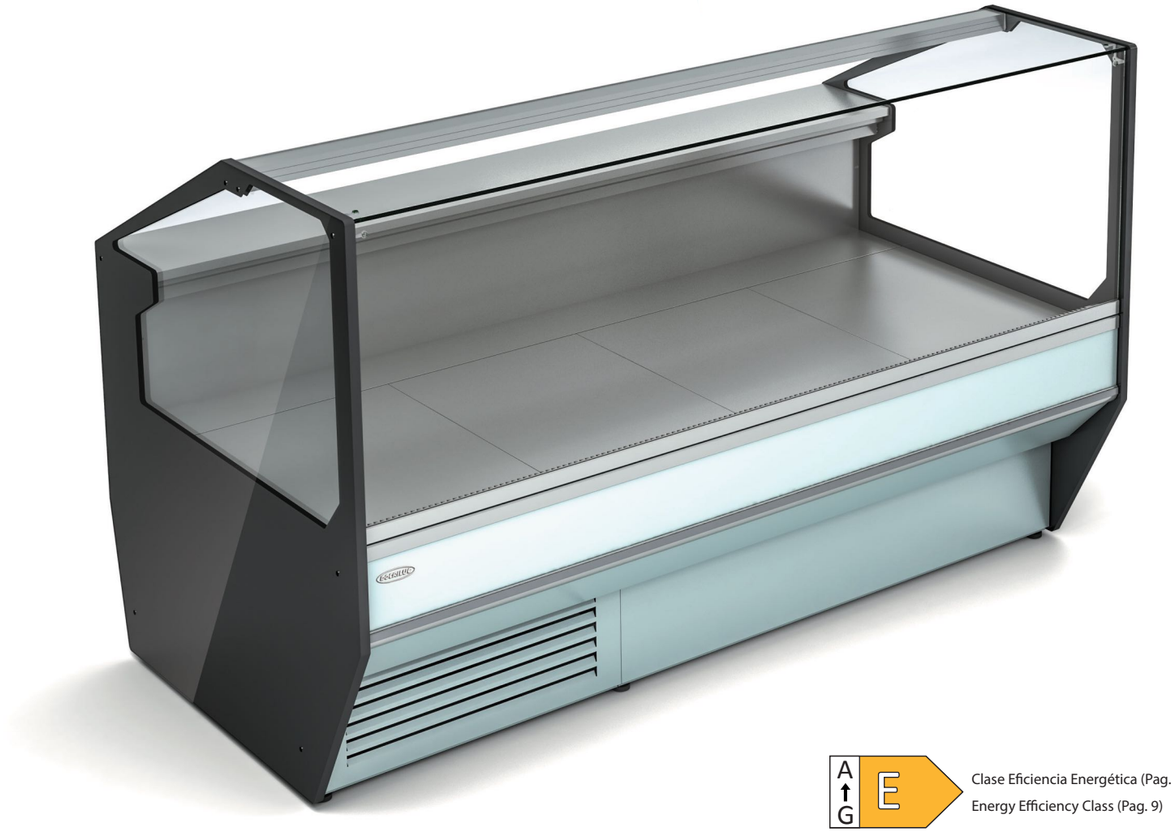





VES-10-RR-TF



protector estornudos frontal (solo modelos RR, consultar)
front sneeze protector (RR models only, consult)
protection l'éternuement (modèles RR uniquement, consulter)



**De serie costado panorámico / (standard panoramic side) / (côté panoramique standard)**
**Ver características técnicas en página 56 / See technical data in page 56 / Voir caractéristiques techniques page 56**

| Modelo Model Modèle | Largo Length Longueur (mm) | Superficie de exposición Display area Surface d'exposition ($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l'exposition (TDA) ($m^2$) | | Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W) | Consumo Nominal Nominal power Consommation nominale (W) | Refrigerante Coolant Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ( C ) | ( RR ) | | | |
| VES-10-10-TF | 1025 | 0,80 | 0,77 | 0,91 | 565 | 851 | R-290 |
| VES-10-13-TF | 1265 | 1,00 | 0,96 | 1,13 | 572 | 912 | R-290 |
| VES-10-15-TF | 1505 | 1,21 | 1,15 | 1,36 | 781 | 1046 | R-290 |
| VES-10-20-TF | 1985 | 1,61 | 1,53 | 1,81 | 1098 | 1290 | R-290 |
| VES-10-25-TF | 2465 | 2,01 | 1,91 | 2,26 | 1284 | 1354 | R-290 |
| VES-10-30-TF | 2945 | 2,41 | 2,29 | 2,71 | 1284 | 1378 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo Model Modèle | 1 decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2 Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi Plexi slide Kit vitrage plexi | Iluminación led extra Extra led lighting Éclairage Led extra | Cierre cortina Night blind Rideau nocturne | Estante cristal iluminado Lighting Glass shelf Plateau en verre | Neutra Neutral Neutre | Pre Instalación Remote Unit Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VE-10-10-TF | 140 € | 460 € | 118 € | 57 € | 175 € | 179 € | -410 € | -120 € |
| VE-10-13-TF | 150 € | 471 € | 173 € | 78 € | 242 € | 228 € | -460 € | -135 € |
| VE-10-15-TF | 164 € | 481 € | 201 € | 93 € | 292 € | 267 € | -510 € | -145 € |
| VE-10-20-TF | 174 € | 489 € | 252 € | 112 € | 321 € | 360 € | -615 € | -180 € |
| VE-10-25-TF | 184 € | 495 € | 335 € | 148 € | 378 € | 450 € | -870 € | -205 € |
| VE-10-30-TF | 194 € | 502 € | 397 € | 160 € | 581 € | 506 € | -995 € | -255 € |

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



VES-10-10-TF **3.027 €** VES-10-13-TF **3.313 €** VES-10-15-TF **3.685 €** VES-10-20-TF **4.187 €** VES-10-25-TF **5.061 €** VES-10-30-TF **5.735 €**

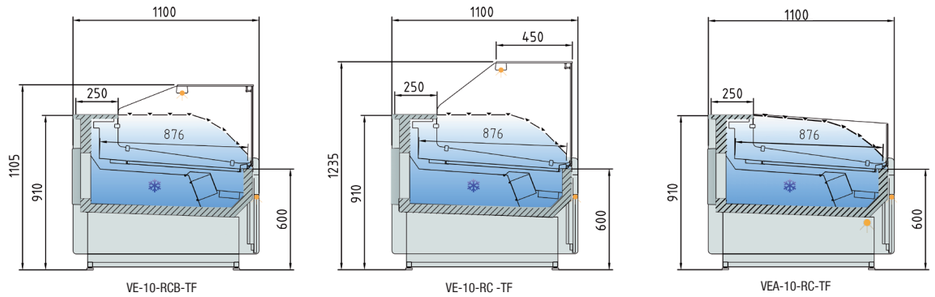
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

DOCRILUC

# VITRINA EXPOSITORA MODULAR VE-10-RC-TF CON RESERVA

***SERVE OVER COUNTER MODULAR VE-10-RC -TF LINE RESERVATION WITH · VITRINE SERIE VE-10-RC-TF GAMME AVEC RÉSERVATION***

4000K RED FRESH






protector estornudos frontal (solo modelos RR, consultar)
front sneeze protector (RR models only, consult)
protection l'éternuement (modèles RR uniquement, consulter)



Ejemplo VEA-RC-TF
Example VEA-RC-TF
Exemple VEA-RC-TF



**VE-10-20-RC-TF**

Franja superior inox
Stainless steel upper strip
Bande supérieure en acier inoxydable

Franja frontal decorativa (Carta colores pag. 16)
Decorative front stripe (Color chart page 16)
Bande décorative devant (Nuancier page 16)

Base inferior color RAL 7024 en todas las opciones)
Lower base color RAL 7024 (in all options)
Couleur de base inférieure RAL 7024
(dans toutes les options)

**Ver características técnicas en página 56 / See technical data in page 56 / Voir caractéristiques techniques page 56**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l´exposition (TDA)<br>($m^2$) | | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>(lts.) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ( RCB) | ( RC ) | ( VEA ) | | | | | |
| VE / VEA-10-10-RC-TF | 1025 | 0,80 | 0,91 | 0,91 | 0,97 | 293 | 1 | 565 | 851 | R-290 |
| VE / VEA-10-13-RC-TF | 1265 | 1,00 | 1,13 | 1,13 | 1,21 | 369 | 2 | 572 | 912 | R-290 |
| VE / VEA-10-15-RC-TF | 1505 | 1,21 | 1,36 | 1,36 | 1,45 | 444 | 2 | 781 | 1046 | R-290 |
| VE / VEA-10-20-RC-TF | 1985 | 1,61 | 1,81 | 1,81 | 1,93 | 594 | 3 | 1098 | 1290 | R-290 |
| VE / VEA-10-25-RC-TF | 2465 | 2,01 | 2,26 | 2,26 | 2,41 | 745 | 4 | 1284 | 1354 | R-290 |
| VE / VEA-10-30-RC-TF | 2945 | 2,41 | 2,71 | 2,71 | 2,89 | 896 | 4 | 1284 | 1378 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

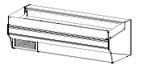
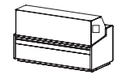
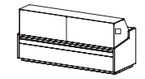
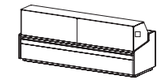
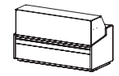
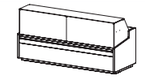
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi | Iluminación led extra<br>Extra led lighting<br>Éclairage Led extra | Cierre cortina<br>Night blind<br>Rideau nocturne | Estante cristal iluminado<br>Lighting Glass shelf<br>Plateau en verre | Neutra<br>Neutral<br>Neutre | Pre Instalación Remote Unit<br>Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VE / VEA-10-10-RC-TF | 140 € | 460 € | 118 € | 57 € | 175 € | 179 € | -410 € | -120 € |
| VE / VEA-10-13-RC-TF | 150 € | 471 € | 173 € | 78 € | 242 € | 228 € | -460 € | -135 € |
| VE / VEA-10-15-RC-TF | 164 € | 481 € | 201 € | 93 € | 292 € | 267 € | -510 € | -145 € |
| VE / VEA-10-20-RC-TF | 174 € | 489 € | 252 € | 112 € | 321 € | 360 € | -615 € | -180 € |
| VE / VEA-10-25-RC-TF | 184 € | 495 € | 335 € | 148 € | 378 € | 450 € | -870 € | -205 € |
| VE / VEA-10-30-RC-TF | 194 € | 502 € | 397 € | 160 € | 581 € | 506 € | -995 € | -255 € |

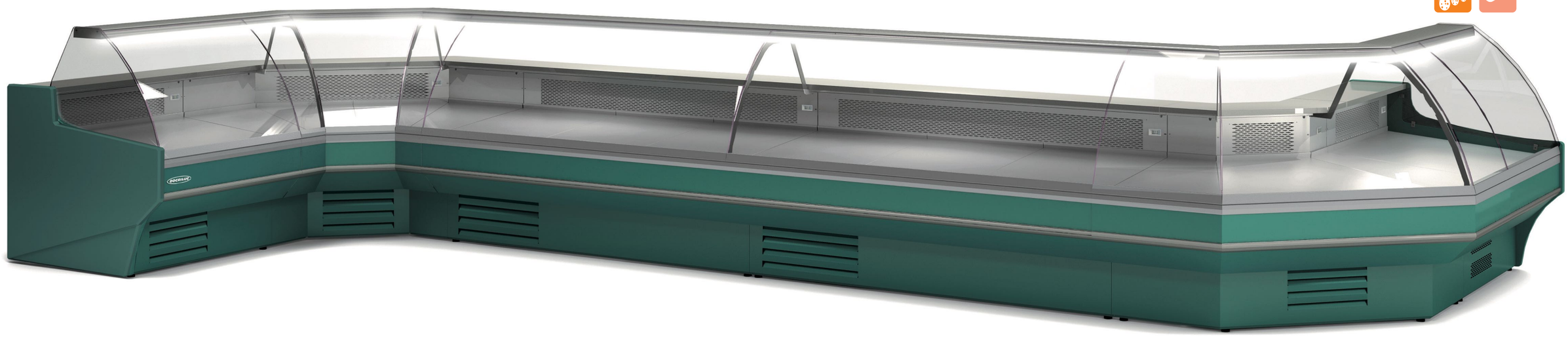
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  VEA-10-10-RC TF **3.390 €** |  VEA-10-13-RC TF **3.708 €** |  VEA-10-15-RC TF **4.217 €** |  VEA-10-20-RC TF **4.592 €** |  VEA-10-25-RC TF **5.579 €** |  VEA-10-30-RC TF **6.724 €** |
|  VE-10-10-RCB-TF **3.157 €** |  VE-10-13-RCB-TF **3.341 €** |  VE-10-15-RCB-TF **3.704 €** |  VE-10-20-RCB-TF **4.276 €** |  VE-10-25-RCB-TF **5.216 €** |  VE-10-30-RCB-TF **6.013 €** |
|  VE-10-10-RC-TF **3.192 €** |  VE-10-13-RC-TF **3.445 €** |  VE-10-15-RC-TF **3.819 €** |  VE-10-20-RC-TF **4.409 €** |  VE-10-25-RC-TF **5.377 €** |  VE-10-30-RC-TF **6.199 €** |

# ÁNGULOS VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA VE/VES-10

***SERVE OVER COUNTER LINE VE/VES-10 · VITRINE SERIE VE/VES-10 GAMME RÉFRIGÉRÉE***



**Ver características técnicas en página 56 / See technical data in page 56 / Voir caractéristiques techniques page 56**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ÁNGULOS REFRIGERADOS | REFRIGERATED ANGLE TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES ANGLES RÉFRIGÉRÉS |
|---|---|---|
| • Sistema de evaporación ventilado | • Ventilated evaporation system | • Systéme d'evaporation ventilè |
| • Modelos AP45 y AN45 neutros | • Neutral models AP45 y AN45 | • Modéles AP45 y AN45 neutres |
| • VES vitrina sin reserva (de serie costado panorámico) | • VES without storage (standard panoramic side) | • VES sans stockage (côté panoramique standard) |
| • VE vitrina con reserva | • VE with storage | • VE stockage |
| • **C:** Cristal curvo | • **C:** Curved glass | • **C:** Vitre bombée |
| • Mismo precio para cristales **C**, **RR** | • Same price for glass **C**, **RR** | • Même prix pour le verre **C**, **RR** |
| • Todos los modelos sin puerta de reserva | • All door models without reservation | • Tous les modèles sans portes de réserve |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

### ÁNGULOS NEGATIVOS / NEGATIVE ANGLES / NÉGATIF ANGLES



| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| VE-10-RN90 | **6.347 €** | VE-10-AN90 | **6.406 €** | VE-10N-AN45 | **4.136 €** |
| VES-10-RN90 | **6.149 €** | VES-10-AN90 | **6.265 €** | VES-10N-AN45 | **4.136 €** |

### ÁNGULOS POSITIVOS / POSITIVE ANGLES / POSITIF ANGLES



| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| VE-10-RP90 | **5.784 €** | VE-10-AP90 | **5.843 €** | VE-10N-AP45 | **4.136 €** |
| VES-10-RP90 | **5.678 €** | VES-10-AP90 | **5.790 €** | VES-10N-AP45 | **4.136 €** |

Mismo precio modelos RC / Same price RC models / Modèles RC au même prix

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**
230v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult - consulter

### OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontale | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage coulissant plexi | Iluminación led<br>led lighting<br>Éclairage Led blanc |
|---|---|---|---|---|
| VE/VES-10-AP90 | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VE/VES-10-RP90 | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VE/VES-10-AN90 | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VE/VES-10-RN90 | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VE/VES-10-AP45 | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |
| VE/VES-10-AN45 | 156 € | 502 € | 271 € | 93 € |

Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

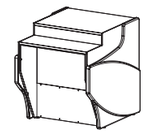
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MUEBLES CAJAS | CASH NEUTRAL COUNTER DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES MEUBLE CAISSE |
|---|---|---|
| • Todos los modelos con cajón incorporado, estantes y enchufe | • All models with built-in drawer, shelves and plug | • Tous les modèles avec tiroir intégré, étagères et prise |
| • Modelo MCVE-DIS frontal adaptado a discapacitados | • Front MCVE-DIS model adapted for the disabled | • Modèle avant MCVE-DIS adapté aux handicapés |
| • Modelo MCVE frontal recto | • Straight front MCVE model | • Modèle MCVE à façade droite |

**DETALLE FRONTAL / FRONT DETAIL**
**DÉTAIL AVANT**

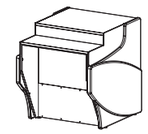


| Modelo<br>Model<br>Modèle | Total decoración<br>Total decor<br>Décoration total |
|---|---|
| MCVE-10-8-DIS | 460 € |
| MCVE-10-8 | 460 € |
| MCVE-10-12-DIS | 471 € |
| MCVE-10-12 | 471 € |

**MUEBLES CAJA NEUTROS**
**CASH NEUTRAL COUNTER / MEUBLE CAISSE NEUTRE**



| | |
|---|---|
| MCVE-10-8-DIS | **1.555 €** |
| MCVE-10-8 | **1.555 €** |



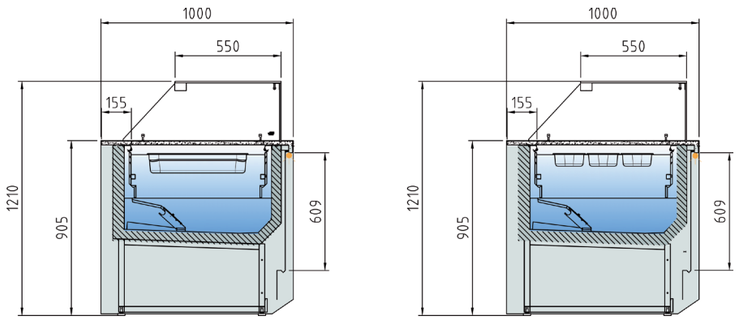
| | |
|---|---|
| MCVE-10-12-DIS | **1.720 €** |
| MCVE-10-12 | **1.720 €** |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>($m^3$) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | ( C ) | ( RR ) | | | | | |
| VE/VES-10-AN90-TF | 1565 | 1230 | 1565 | 1,22 | 0,88 | 1,12 | - | 0 | 583 | 939 | R-290 |
| VE/VES-10-AP90-TF | 1520 | 1230 | 1520 | 1,31 | 1,52 | 1,72 | - | 0 | 796 | 1084 | R-290 |
| VE/VES-10N-AN45-TF | 1140 | 1230 | 1250 | 0,61 | - | - | - | 0 | - | 10 | |
| VE/VES-10N-AP45-TF | 1110 | 1230 | 1235 | 0,66 | - | - | - | 0 | - | 10 | |
| VE/VES-10-RN90-TF | 1575 | 1230 | 1575 | 1,49 | 1,08 | 1,36 | - | 0 | 583 | 926 | R-290 |
| VE/VES-10-RP90-TF | 1385 | 1230 | 1385 | 1,36 | 1,63 | 1,83 | - | 0 | 583 | 957 | R-290 |
| MCVE-10-8 | 800 | 910 | 1100 | 0,78 | - | - | - | - | - | - | |
| MCVE-10-12 | 1200 | 910 | 1100 | 1,21 | - | - | - | - | - | - | |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications whitout prior notice / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis

# VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA VETB-10

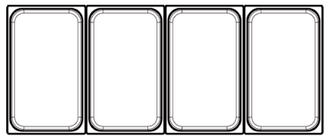
***SERVE OVER COUNTER VETB-10 · VITRINE EXPOSITION VETB-10***



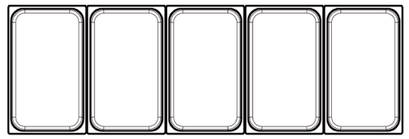

VETB-10-GN-1/1



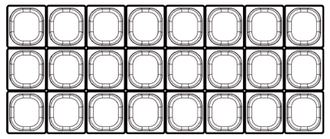

VETB-10-GN-1/6



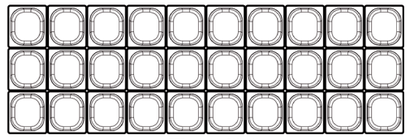
VETB-10-15-GN-1/1



VETB-10-20-GN-1/1



VETB-10-15-GN-1/6



VETB-10-20-GN-1/6

**Otros modelos de cubetas consultar / Other models of buckets consult / Autres modèles de godets consulter**

**Ver características técnicas en página 56 / See technical data in page 56 / Voir caractéristiques techniques page 56**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | Capacidad cubetas<br>Tray capacity<br>Capacité plateau<br>(GN) | Potencia frigorífica<br>Cooling capacity<br>Puissance frigorifique<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VETB-10-15-TF 1/1 | 1505 | 0,94 | 0,88 | 4 GN 1/1 | 781 | 1032 | R-290 |
| VETB-10-15-TF 1/6 | 1505 | 0,94 | 0,88 | 24 GN 1/6 | 781 | 1032 | R-290 |
| VETB-10-20-TF 1/1 | 1985 | 1,27 | 1,19 | 5 GN 1/1 | 1098 | 1276 | R-290 |
| VETB-10-20-TF 1/6 | 1985 | 1,27 | 1,19 | 30 GN 1/6 | 1098 | 1276 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

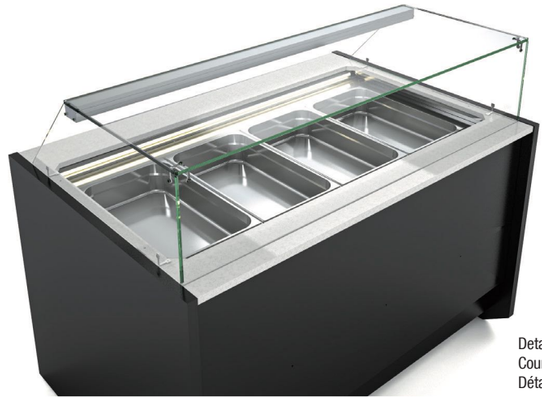
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Cierre Plexi<br>Plexi Slide<br>Kit Vitrage plexi | Pre Instalación Remote Unit<br>Groupe à distance | Neutra<br>Neutral<br>Neutre |
|---|---|---|---|
| VETB-10-15-TF | 201 € | -510 € | -145 € |
| VETB-10-20-TF | 252 € | -615 € | -180 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.





Detalle encimera VETB-10-15 GN-1/1
Counter detail VETB-10-15 GN-1/1
Détail du comptoir VETB-10-15 GN-1/1



**VETB-10-15-TF GN-1/6**

Laterales y cubetas incluidos en PVP / Sides and trays included in PVP / Latéraux et plateau inclus dans PVP



VETB-10-15-TF-GN-1/1 **4.722 €**



VETB-10-20-TF-GN-1/1 **5.074 €**



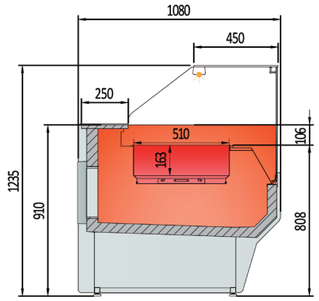
VETB-10-15-TF-GN-1/6 **5.402 €**



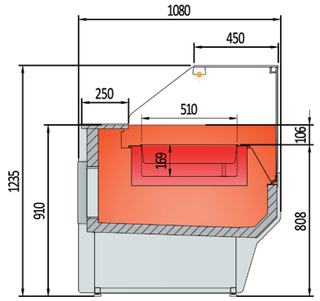
VETB-10-20-TF-GN-1/6 **5.842 €**

# MODULOS CUBETAS VITRINA EXPOSITORA

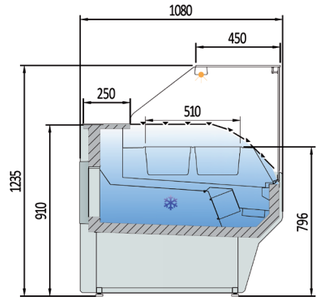
***BUCKET MODULES SERVE OVER COUNTER · MODULES SEAUX VITRINE GAMME RÉFRIGÉRÉE***



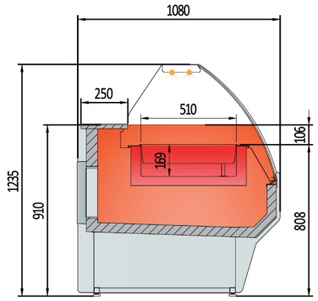

VE-10-RR HE



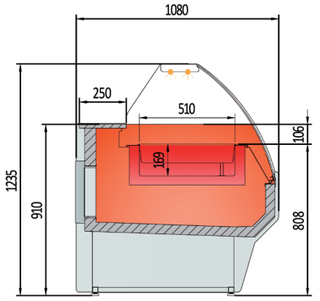

VE-10-RR BM



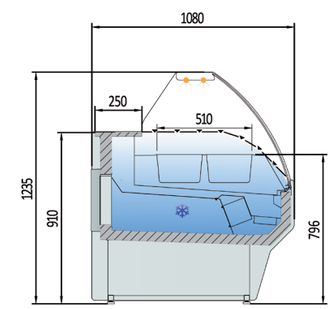

VE-10-RR ES




VE-10-C HE




VE-10-C BM




VE-10-C ES

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Capacidad cubetas<br>Tray capacity<br>Capacité plateau<br>(GN) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|
| VE-10BM-10 | 1025 | 2 GN 1/1-150 | - | 2000 | - |
| VE-10BM-13 | 1265 | 3 GN 1/1-150 | - | 2000 | - |
| VE-10BM-15 | 1505 | 4 GN 1/1-150 | - | 3000 | - |
| VE-10BM-20 | 1985 | 5 GN 1/1-150 | - | 3000 | - |
| VE-10BM-25 | 2465 | 6 GN 1/1-150 | - | 4000 | - |
| VE-10-10-HE | 1025 | 2 GN 1/1-150 | - | 800 | - |
| VE-10-13-HE | 1265 | 3 GN 1/1-150 | - | 1200 | - |
| VE-10-15-HE | 1505 | 4 GN 1/1-150 | - | 1600 | - |
| VE-10-20-HE | 1985 | 5 GN 1/1-150 | - | 2000 | - |
| VE-10-25-HE | 2465 | 6 GN 1/1-150 | - | 2400 | - |
| VE-10ES-10 | 1025 | 2 GN 1/1 + 2 GN 1/4 | 483 | 851 | R-290 |
| VE-10ES-13 | 1265 | 3 GN 1/1-150 | 572 | 912 | R-290 |
| VE-10ES-15 | 1505 | 4 GN 1/1-150 | 781 | 1046 | R-290 |
| VE-10ES-20 | 1985 | 5 GN 1/1 + 2 GN 1/4 | 1098 | 1290 | R-290 |
| VE-10ES-25 | 2465 | 7 GN 1/1-150 | 1284 | 1354 | R-290 |

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Plano de exposición, con alojamientos para cubetas GN, fondo máximo 150 mm (cubetas no incluidas)
- VE-ES Cubetas refrigeradas
- VE-HE Calor seco temperatura de trabajo +55ºC+70ºC
- VE-BM Calor baño maría
- Recomendamos no poner estante intermedio
- Los módulos se podrán integrar en modelos de vitrina VE-10

**TECHNICAL DATA**

- Exposition display for GN trays, maximum depth 150 mm (trays not included)
- VE-ES Refrigerated trays
- VE-HE Dry heat working temperature +55ºC+70ºC
- VE-BM Heat bath
- We recommend not putting intermediate shelf
- The modules can be integrated into cabinet modelVE-10

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Surface d'exposition cuvette avec hébergement GN, profondeur maximale 150mm (plateaux non inclus)
- VE-ES Plateaux réfrigérés
- VE-HE chaleur sèche température de travail +55ºC+70ºC
- VE-BM bain de chaleur
- Nous recommandons de ne pas mettre étagère intermédiaire
- Les modules peuvent être intégrés modèle d'enceinte VE-10

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



4000K

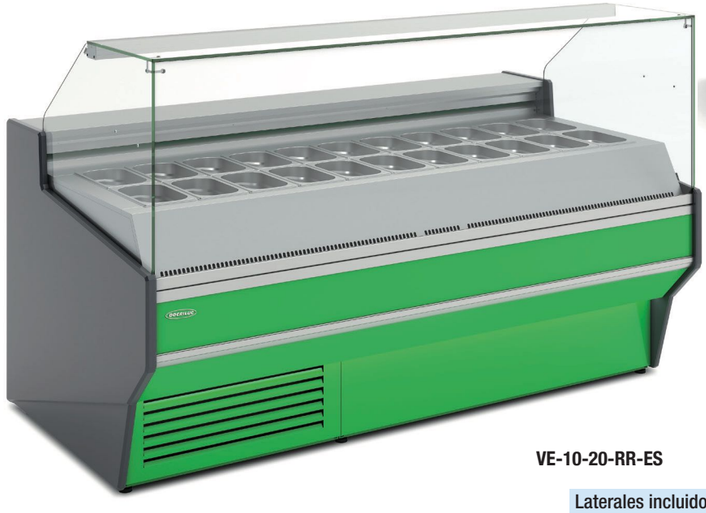
RED FRESH



**VE-10-20-C-BM**

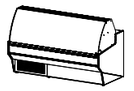
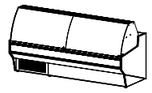
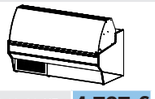


**VE-10-13-RC-HE**



**VE-10-20-RR-ES**

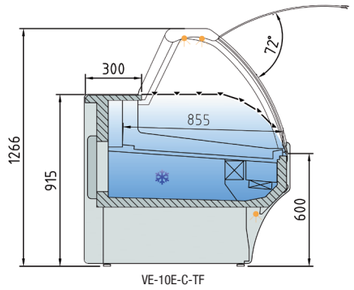
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| CUBETAS REFRIGERADAS<br>REFRIGERATED TRAYS<br>TASSES RÉFRIGÉRÉS |  VE-10-10-ES-TF **3.302 €** |  VE-10-13-ES-TF **3.601 €** |  VE-10-15-ES-TF **3.994 €** |  VE-10-20-ES-TF **4.612 €** |  VE-10-25-ES-TF **5.601 €** |
| BAÑO MARIA<br>BAIN MARIE<br>BAIN-MARIE |  VE-10-10-BM **4.319 €** |  VE-10-13-BM **4.830 €** |  VE-10-15-BM **5.364 €** |  VE-10-20-BM **6.235 €** |  VE-10-25-BM **8.111 €** |
| CALOR SECO<br>DRY HEAT<br>CHALEUR SÈCHE |  VE-10-10-HE **3.375 €** |  VE-10-13-HE **3.680 €** |  VE-10-15-HE **4.078 €** |  VE-10-20-HE **4.767 €** |  VE-10-25-HE **5.596 €** |

# VITRINA EXPOSITORA REFRIG. VE-10E CRISTAL ELEVABLE

***SERVE OVER COUNTER LIFTABLE GLASS · VITRINE GAMME RÉFRIGÉRÉE VERRE DE BASCULEMENT***

4000K RED FRESH




VE-10E-C-TF



detalle cristal elevable
detail lifting glass
detail vitre rabattable



**VE-10E-20-C-TF**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Cristal frontal templado y elevable.<br>• Estante de cristal intermedio, opcional<br>• Iluminación estándar: encimera superior led<br>• Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270<br>• Evaporador ventilado.<br>• Condensación ventilada, evaporación automática de serie | • Toughened curved and liftable glass.<br>• Glass shelf non refrigerated, optional<br>• Refrigerated under storage with doors,440x270<br>• without reservation<br>• Ventilated evaporator<br>• Ventilated condensation and automatic defrost evaporation as standard | • Vitre bombée sécurit rabattable levée<br>• Etagère en verre non réfrigérée<br>• Lumière standard en partie haute led<br>• Stockage réfrigéré, espace 440x270<br>• Evaporateur statique<br>• Condensation ventilé, évaporation automatique en standard |

**Ver características técnicas en página 56 / See technical data in page 56 / Voir caractéristiques techniques page 56**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d´exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l´exposition (TDA)<br>($m^2$)<br>( C ) | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>(lts.) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VE-10E-10-TF | 1025 | 0,80 | 0,70 | 293 | 1 / 0 | 565 | 851 | R-290 |
| VE-10E-13-TF | 1265 | 1,00 | 0,87 | 369 | 2 / 0 | 572 | 912 | R-290 |
| VE-10E-15-TF | 1505 | 1,21 | 1,05 | 444 | 2 / 0 | 781 | 1046 | R-290 |
| VE-10E-20-TF | 1985 | 1,61 | 1,39 | 594 | 3 / 0 | 1098 | 1290 | R-290 |
| VE-10E-25-TF | 2465 | 2,01 | 1,74 | 745 | 4 / 0 | 1284 | 1354 | R-290 |
| VE-10E-30-TF | 2945 | 2,41 | 2,09 | 896 | 4 / 0 | 1284 | 1378 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter



**VE-10E-20-C-TF + VE-10E-20-C-TF**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi | Iluminación led blanco<br>White led lighting<br>Éclairage Led blanc | Cierre cortina<br>Night blind<br>Rideau nocturne | Estante cristal iluminado<br>Lighting Glass shelf<br>Plateau en verre iluminé | Neutra<br>Neutral<br>Neutre | Pre Instalación Remote Unit<br>Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VE-10E-10-TF | 140 € | 460 € | 118 € | 57 € | 175 € | 179 € | -410 € | -120 € |
| VE-10E-13-TF | 150 € | 471 € | 173 € | 78 € | 242 € | 228 € | -460 € | -135 € |
| VE-10E-15-TF | 164 € | 481 € | 201 € | 93 € | 292 € | 267 € | -510 € | -145 € |
| VE-10E-20-TF | 174 € | 489 € | 252 € | 112 € | 321 € | 360 € | -615 € | -180 € |
| VE-10E-25-TF | 184 € | 495 € | 335 € | 148 € | 378 € | 450 € | -870 € | -205 € |
| VE-10E-30-TF | 194 € | 502 € | 397 € | 160 € | 581 € | 506 € | -995 € | -255 € |

Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



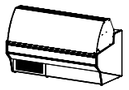
VE-10E-10-C-TF **3.772 €**



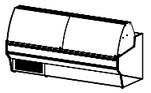
VE-10E-13-C-TF **3.914 €**



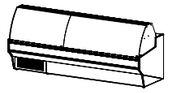
VE-10E-15-C-TF **4.350 €**



VE-10E-20-C-TF **5.193 €**



VE-10E-25-C-TF **6.069 €**



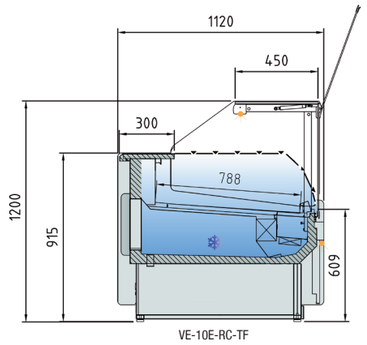
VE-10E-30-C-TF **7.197 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications whitout prior notice / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis

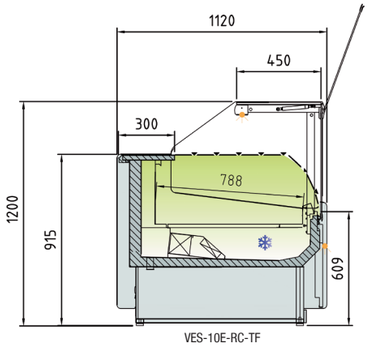
DOCRILUC

# VITRINA EXPOSITORA REFRIG. VE-10E CRISTAL ELEVABLE

***SERVE OVER COUNTER LIFTABLE GLASS · VITRINE GAMME RÉFRIGÉRÉE VERRE DE BASCULEMENT***



VE-10E-RC-TF



VES-10E-RC-TF


detalle cristal elevable
detail lifting glass
detail vitre rabattable

4000K RED FRESH



**VE-10E-20-RC-TF**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Cristal frontal templado y elevable.<br>• Estante de cristal intermedio, opcional<br>• Iluminación estándar: encimera superior led<br>• Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro y sin reserva)<br>• Evaporador ventilado.<br>• Condensación ventilada, evaporación automática de serie<br>• Evaporación estática opcional | • Toughened curved and liftable glass.<br>• Glass shelf non refrigerated, optional<br>• Refrigerated under storage with doors,440x270free (except for ambient models and<br>• without reservation)<br>• Ventilated evaporator<br>• Ventilated condensation and automatic defrost evaporation as standard<br>• Optional static evaporation | • Vitre bombée sécurit rabattable levée<br>• Etagère en verre non réfrigérée<br>• Lumière standard en partie haute led<br>• Stockage réfrigéré, espace 440x270 (sauf modèles neutres et<br>• sans réservation)<br>• Evaporateur statique<br>• Condensation ventilé, évaporation automatique en standard<br>• Évaporation statique en option |

**Ver características técnicas en página 56 / See technical data in page 56 / Voir caractéristiques techniques page 56**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d´exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l´exposition (TDA)<br>($m^2$) | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>(lts.) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ( RR ) | | | | | |
| VE / VES-10E-10-RC-TF | 1025 | 0,80 | 0,91 | 293 | 1 / 0 | 565 | 851 | R-290 |
| VE / VES-10E-13-RC-TF | 1265 | 1,00 | 1,13 | 369 | 2 / 0 | 572 | 912 | R-290 |
| VE / VES-10E-15-RC-TF | 1505 | 1,21 | 1,36 | 444 | 2 / 0 | 781 | 1046 | R-290 |
| VE / VES-10E-20-RC-TF | 1985 | 1,61 | 1,81 | 594 | 3 / 0 | 1098 | 1290 | R-290 |
| VE /VES-10E-25-RC-TF | 2465 | 2,01 | 2,26 | 745 | 4 / 0 | 1284 | 1354 | R-290 |
| VE / VES-10E-30-RC-TF | 2945 | 2,41 | 2,71 | 896 | 4 / 0 | 1284 | 1378 | R-290 |

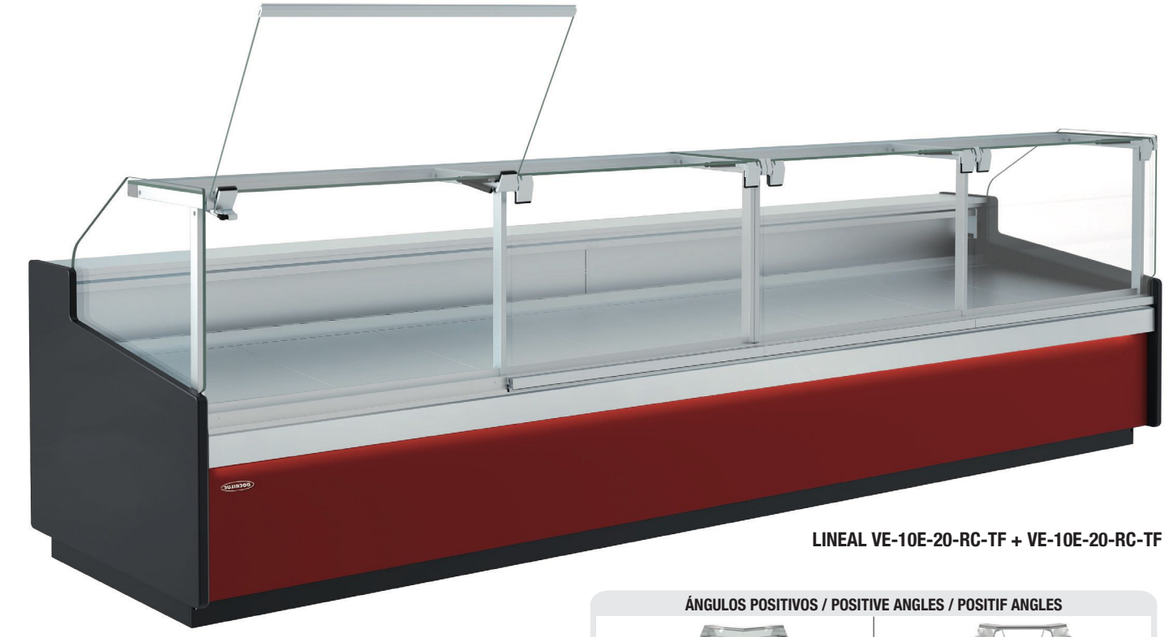
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter
**Modelo estático / Static model / Statique modelé consultar - consult - consulter**
***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi | Iluminación led blanco<br>White led lighting<br>Éclairage Led blanc | Cierre cortina<br>Night blind<br>Rideau nocturne | Estante cristal iluminado<br>Lighting Glass shelf<br>Plateau en verre iluminé | Neutra<br>Neutral<br>Neutre | Pre Instalación Remote Unit<br>Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VE / VES-10E-10-RC-TF | 140 € | 460 € | 118 € | 57 € | 175 € | 179 € | -410 € | -120 € |
| VE / VES-10E-13-RC-TF | 150 € | 471 € | 173 € | 78 € | 242 € | 228 € | -460 € | -135 € |
| VE / VES-10E-15-RC-TF | 164 € | 481 € | 201 € | 93 € | 292 € | 267 € | -510 € | -145 € |
| VE / VES-10E-20-RC-TF | 174 € | 489 € | 252 € | 112 € | 321 € | 360 € | -615 € | -180 € |
| VE / VES-10E-25-RC-TF | 184 € | 495 € | 335 € | 148 € | 378 € | 450 € | -870 € | -205 € |
| VE / VES-10E-30-RC-TF | 194 € | 502 € | 397 € | 160 € | 581 € | 506 € | -995 € | -255 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications whitout prior notice / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis


**LINEAL VE-10E-20-RC-TF + VE-10E-20-RC-TF**



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**

**ÁNGULOS POSITIVOS / POSITIVE ANGLES / POSITIF ANGLES**

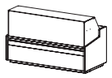

VE-10E-RP90-RC **7.526 €**
VES-10E-RP90-RC **7.377 €**

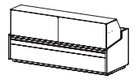

VE-10E-AP90-RC **7.526 €**
VES-10E-AP90-RC **7.377 €**

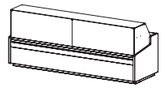

VE-10E-10-RC-TF **3.997 €**
VES-10E-10-RC-TF **3.912 €**


VE-10E-13-RC-TF **4.274 €**
VES-10E-13-RC-TF **4.171 €**


VE-10E-15-RC-TF **4.700 €**
VES-10E-15-RC-TF **4.603 €**


VE-10E-20-RC-TF **5.506 €**
VES-10E-20-RC-TF **5.202 €**


VE-10E-25-RC-TF **6.620 €**
VES-10E-25-RC-TF **6.333 €**


VE-10E-30-RC-TF **7.175 €**
VES-10E-30-RC-TF **6.948 €**

DOCRILUC

# VITRINA EXPOSITORA MODULAR VEG-10

***SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VEG-10 · VITRINE SERIE VEG-10 GAMME MODULAIRE***

4000K 3000K

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

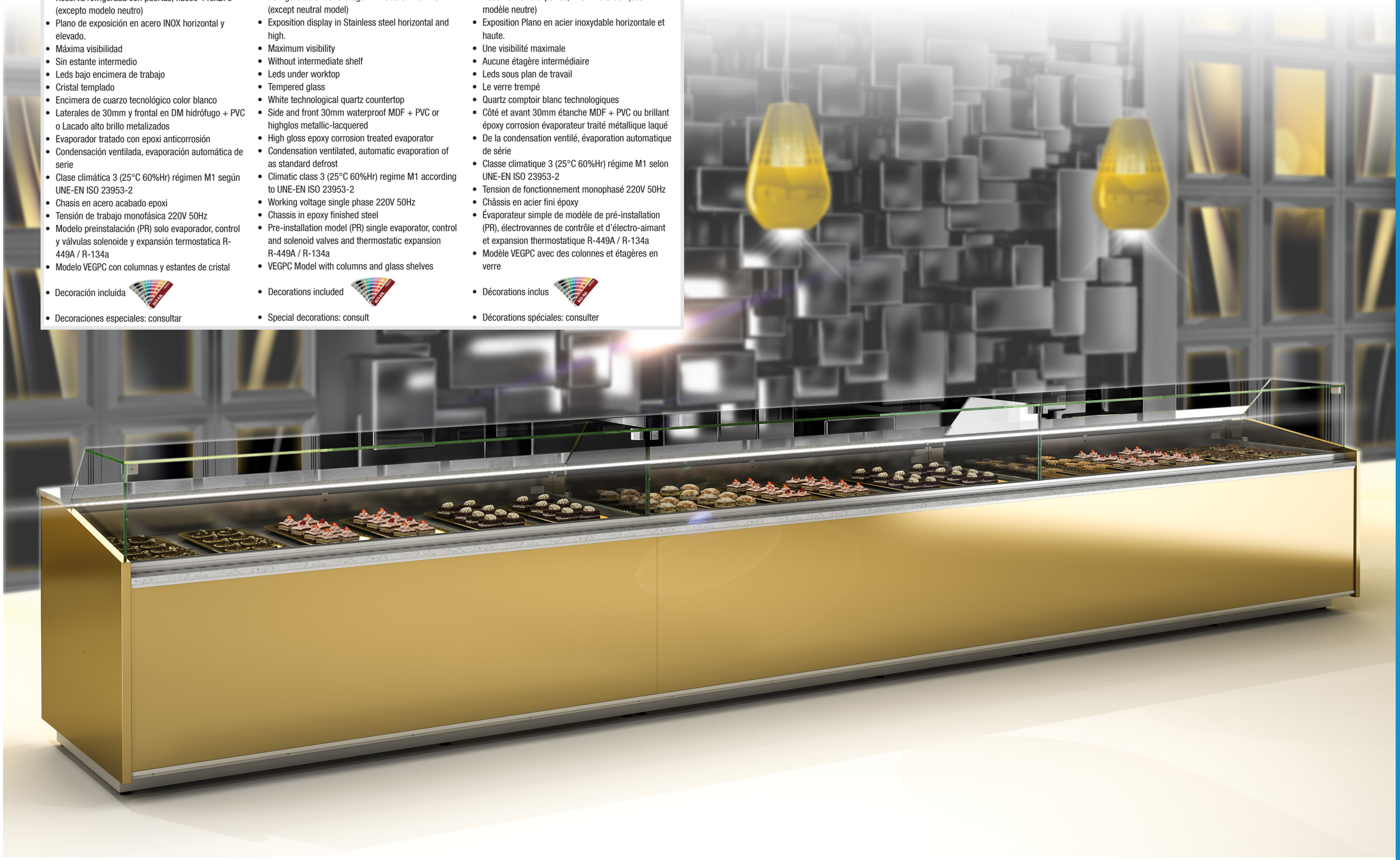
- Sistema de frio ventilado
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- Plano de exposición en acero INOX horizontal y elevado.
- Máxima visibilidad
- Sin estante intermedio
- Leds bajo encimera de trabajo
- Cristal templado
- Encimera de cuarzo tecnológico color blanco
- Laterales de 30mm y frontal en DM hidrófugo + PVC o Lacado alto brillo metalizados
- Evaporador tratado con epoxi anticorrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz
- Modelo preinstalación (PR) solo evaporador, control y válvulas solenoide y expansión termostatica R-449A / R-134a
- Modelo VEGPC con columnas y estantes de cristal
- Decoración incluida
- Decoraciones especiales: consultar

### TECHNICAL DATA

- Ventilated cold system
- Refrigerated under storage with doors 440x270 (except neutral model)
- Exposition display in Stainless steel horizontal and high.
- Maximum visibility
- Without intermediate shelf
- Leds under worktop
- Tempered glass
- White technological quartz countertop
- Side and front 30mm waterproof MDF + PVC or highglos metallic-lacquered
- High gloss epoxy corrosion treated evaporator
- Condensation ventilated, automatic evaporation of as standard defrost
- Climatic class 3 (25°C 60%Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Working voltage single phase 220V 50Hz
- Chassis in epoxy finished steel
- Pre-installation model (PR) single evaporator, control and solenoid valves and thermostatic expansion R-449A / R-134a
- VEGPC Model with columns and glass shelves
- Decorations included
- Special decorations: consult

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

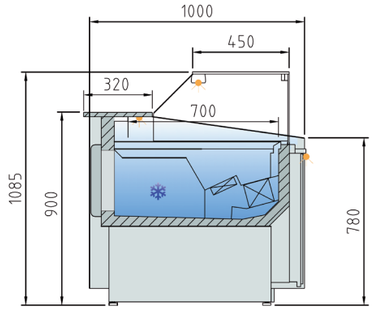
- Système de froid ventilé
- Réserver refroidi portes, 440x270 creux (sauf modèle neutre)
- Exposition Plano en acier inoxydable horizontale et haute.
- Une visibilité maximale
- Aucune étagère intermédiaire
- Leds sous plan de travail
- Le verre trempé
- Quartz comptoir blanc technologiques
- Côté et avant 30mm étanche MDF + PVC ou brillant époxy corrosion évaporateur traité métallique laqué
- De la condensation ventilé, évaporation automatique de série
- Classe climatique 3 (25°C 60%Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Tension de fonctionnement monophasé 220V 50Hz
- Châssis en acier fini époxy
- Évaporateur simple de modèle de pré-installation (PR), électrovannes de contrôle et d'électro-aimant et expansion thermostatique R-449A / R-134a
- Modèle VEGPC avec des colonnes et étagères en verre
- Décorations inclus
- Décorations spéciales: consulter



DOCRILUC

# VITRINA EXPOSITORA MODULAR VEG-10

***SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VEG-10 · VITRINE SERIE VEG-10 GAMME MODULAIRE***




VEG-10



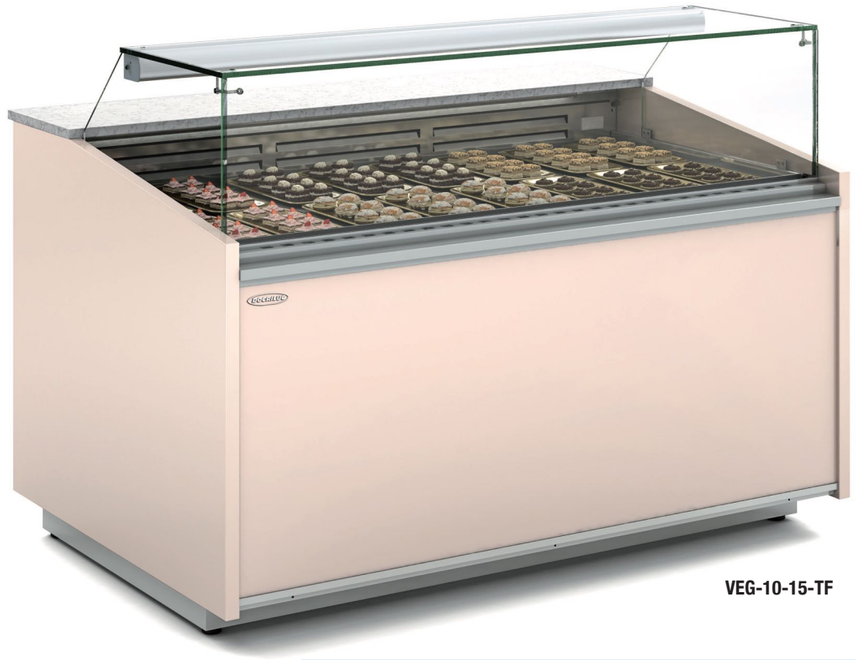

4000K 3000K




Ejemplo línea VEG-10-15-TF + VEG-10-15-TF + MCVEG-10-10 + MCT-70-VEG
VEG-10-15-TF + VEG-10-15-TF + MCVEG-10-10 + MCT-70-VEG line example
VEG-10-15-TF + VEG-10-15-TF + MCVEG-10-10 + MCT-70-VEG exemple de ligne



VEG-10-20-TF



VEG-10-15-TF

**Ver características técnicas en página 74 / See technical data in page 74 / Voir caractéristiques techniques page 74**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>(lts) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VEG-10-10-TF | 1025 | 0,63 | 0,60 | 192 | 1 | 565 | 844 | R-290 |
| VEG-10-13-TF | 1265 | 0,80 | 0,75 | 243 | 2 | 572 | 922 | R-290 |
| VEG-10-15-TF | 1505 | 0,96 | 0,90 | 294 | 2 | 781 | 1044 | R-290 |
| VEG-10-20-TF | 1985 | 1,28 | 1,21 | 395 | 3 | 1098 | 1290 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

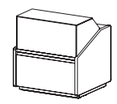
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

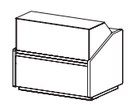
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi |
|---|---|
| VEG-10-10-TF | 118 € |
| VEG-10-13-TF | 173 € |
| VEG-10-15-TF | 201 € |
| VEG-10-20-TF | 252 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

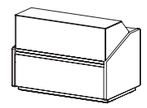
**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



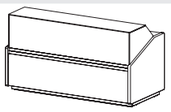
VEG-10-10-TF **2.914 €**



VEG-10-13-TF **3.245 €**



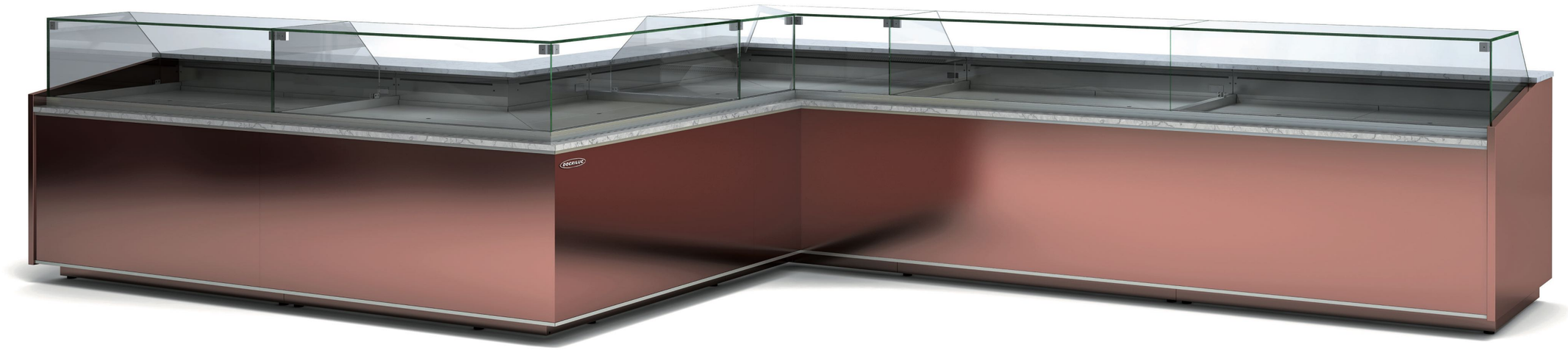
VEG-10-15-TF **3.543 €**



VEG-10-20-TF **4.132 €**

# ÁNGULOS VITRINA EXPOSITORA MODULAR VEG-10

***SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VEG-10 · VITRINE SERIE VEG-10 GAMME MODULAIRE***





Mueble caja torre MCT-70-VEG
Cash neutral counter tower MCT-70-VEG
Meuble caisse tour MCT-70-VEG

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MUEBLES CAJAS | CASH NEUTRAL COUNTER DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES MEUBLE CAISSE |
|---|---|---|
| • Todos los modelos con cajón incorporado, estantes y enchufe<br>• Modelo MCVEG-DIS frontal adaptado a discapacitados<br>• Modelo MCVEG frontal recto | • All models with built-in drawer, shelves and plug<br>• Front MCVEG-DIS model adapted for the disabled<br>• Straight front MCVEG model | • Tous les modèles avec tiroir intégré, étagères et prise<br>• Modèle avant MCVEG-DIS adapté aux handicapés<br>• Modèle MCVEG à façade droite |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MUEBLES CAJAS MCT | CASH NEUTRAL COUNTER DATA MCT | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES MEUBLE CAISSE MCT |
|---|---|---|
| • Exterior en madera MDF hidrofuga segun color<br>• Interior en acero prepintado<br>• 4 Estantes de cristal regulables en inclinación<br>• De serie: Luz vertical LED<br>• Gran visibilidad de producto, laterales y frontal acristalados<br>• Lacado segun color RAL | • MDF wood exterior water leak according to color<br>• Prepainted steel interior<br>• 4 Glass shelves adjustable in inclination<br>• Standard: LED vertical light<br>• High product visibility, side and front glazing<br>• Lacquered according to RAL color | • Bois extérieur MDF repoussant par couleur<br>• Prépeinte intérieur acier<br>• 4 tablettes en verre réglables en inclinaison<br>• Série: lumière verticale LED<br>• Grande visibilité du produit, côté frontal et vitrés<br>• Laqué selon RAL |

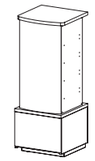
**DETALLE**
**DETAIL / DETAIL**



**MUEBLES CAJA NEUTROS**
**NEUTRAL CASH COUNTER / MEUBLE CAISSE NEUTRE**



MCVEG-10-10-DIS **1.538 €**
MCVEG-10-10 **1.538 €**



MCT-70-VEG **1.968 €**

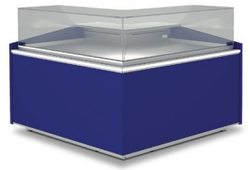
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d´exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l´exposition (TDA)<br>($m^2$) | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>($m^3$) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VEG-10-RN90 | 1440 | 1085 | 1440 | 1,14 | 0,9 | - | 0 | 583 | 926 | R-290 |
| VEG-10-RP90 | 1430 | 1085 | 1430 | 1,21 | 1,28 | - | 0 | 583 | 957 | R-290 |
| MCVEG-10-10 | 1000 | 900 | 1030 | 0,92 | - | - | - | - | - | |
| MCT-70-VEG | 700 | 1850 | 700 | 1,68 | - | - | - | - | 24 | |

**Ver características técnicas en página 74 / See technical data in page 74 / Voir caractéristiques techniques page 74**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ÁNGULOS REFRIGERADOS | REFRIGERATED ANGLE TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES ANGLES RÉFRIGÉRÉS |
|---|---|---|
| • Sistema de evaporación ventilado<br>• Todos los modelos sin puerta de reserva | • Ventilated evaporation system<br>• All door models without reservation | • Systéme d'evaporation ventilè<br>• Tous les modèles sans portes de réserve |



VEG-10-RN90 **5.996 €**



VEG-10-RP90 **5.694 €**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter
***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi |
|---|---|
| VEG-10-RP90 | 271 € |
| VEG-10-RN90 | 271 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications whitout prior notice / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis

# VITRINA EXPOSITORA MODULAR VEG-10

*SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VEG-10 · VITRINE SERIE VEG-10 GAMME MODULAIRE*



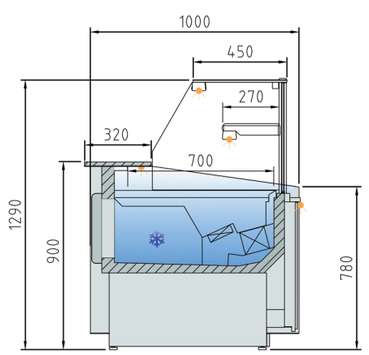


DOCRILUC

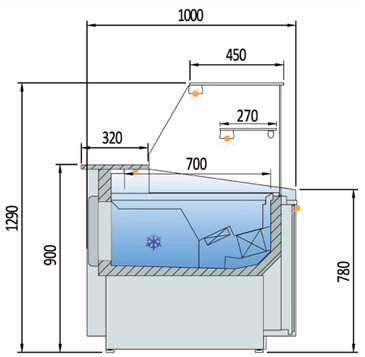
# VITRINA EXPOSITORA MODULAR PASTELERA VEGPC / VEGP-10

***SERVE OVER COUNTER MODULAR BAKERY VEGPC/VEGP-10 · VITRINE SERIE VEGPC/VEGP-10 GAMME MODULAIRE PATISSERIE***

4000K 3000K




VEGPC-10




VEGP-10



Detalle VEGP
VEGP detail
Detail VEGP



**VEGPC-10-20-TF**



**Ver características técnicas en página 74 / See technical data in page 74 / Voir caractéristiques techniques page 74**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>(lts.) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VEGP / VEGPC-10-10-TF | 1025 | 0,82 | 0,60 | 192 | 1 | 565 | 844 | R-290 |
| VEGP / VEGPC-10-13-TF | 1265 | 1,03 | 0,75 | 243 | 2 | 572 | 922 | R-290 |
| VEGP / VEGPC-10-15-TF | 1505 | 1,24 | 0,90 | 294 | 2 | 781 | 1044 | R-290 |
| VEGP / VEGPC-10-20-TF | 1985 | 1,66 | 1,21 | 395 | 3 | 1098 | 1290 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

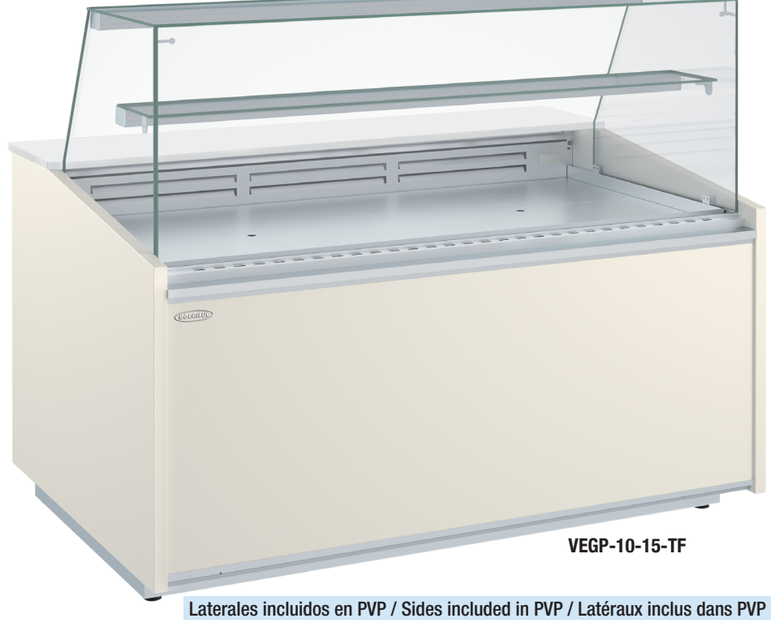
**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi |
|---|---|
| VEGP / VEGPC-10-10-TF | 118 € |
| VEGP / VEGPC-10-13-TF | 173 € |
| VEGP / VEGPC-10-15-TF | 201 € |
| VEGP / VEGPC-10-20-TF | 252 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



Detalle interior + encimera trabajo color negro (Consultar)
Interior detail + black work countertop (Consult)
Détail intérieur + plan de travail noir (Consulter)



**VEGP-10-15-TF**

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



VEGP-10-10-TF **3.060 €**



VEGP-10-13-TF **3.407 €**



VEGP-10-15-TF **3.720 €**



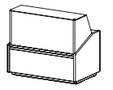
VEGP-10-20-TF **4.339 €**



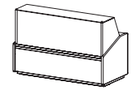
VEGPC-10-10-TF **3.632 €**



VEGPC-10-13-TF **4.045 €**



VEGPC-10-15-TF **4.592 €**



VEGPC-10-20-TF **5.198 €**

DOCRILUC

# ÁNGULOS VITRINA EXPOSITORA MODULAR PASTELERA VEGPC-10

***SERVE OVER COUNTER MODULAR BAKERYLINE VEGPC-10 · VITRINE SERIE VEGPC-10 GAMME MODULAIRE PATISSERIE***

4000K 3000K





Mueble caja torre MCT-70-VEG
Cash neutral counter tower MCT-70-VEG
Meuble caisse tour MCT-70-VEG

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MUEBLES CAJAS | CASH NEUTRAL COUNTER DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES MEUBLE CAISSE |
|---|---|---|
| • Todos los modelos con cajón incorporado, estantes y enchufe<br>• Modelo MCVEG-DIS frontal adaptado a discapacitados<br>• Modelo MCVEG frontal recto | • All models with built-in drawer, shelves and plug<br>• Front MCVEG-DIS model adapted for the disabled<br>• Straight front MCVEG model | • Tous les modèles avec tiroir intégré, étagères et prise<br>• Modèle avant MCVEG-DIS adapté aux handicapés<br>• Modèle MCVEG à façade droite |

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MUEBLES CAJAS MCT | CASH NEUTRAL COUNTER DATA MCT | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES MEUBLE CAISSE MCT |
|---|---|---|
| • Exterior en madera MDF hidrofuga segun color<br>• Interior en acero prepintado<br>• 4 Estantes de cristal regulables en inclinación<br>• De serie: Luz vertical LED<br>• Gran visibilidad de producto, laterales y frontal acristalados<br>• Lacado segun color RAL | • MDF wood exterior water leak according to color<br>• Prepainted steel interior<br>• 4 Glass shelves adjustable in inclination<br>• Standard: LED vertical light<br>• High product visibility, side and front glazing<br>• Lacquered according to RAL color | • Bois extérieur MDF repoussant par couleur<br>• Prépeinte intérieur acier<br>• 4 tablettes en verre réglables en inclinaison<br>• Série: lumière verticale LED<br>• Grande visibilité du produit, côté frontal et vitrés<br>• Laqué selon RAL |

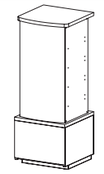
**DETALLE**
**DETAIL / DETAIL**



**MUEBLES CAJA NEUTROS**
**NEUTRAL CASH COUNTER / MEUBLE CAISSE NEUTRE**



MCVEG-10-10-DIS **1.538 €**
MCVEG-10-10 **1.538 €**

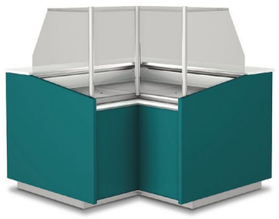


MCT-70-VEG **1.968 €**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d´exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l´exposition (TDA)<br>($m^2$) | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>($m^3$) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VEG-10-RN90 | 1440 | 1085 | 1440 | 1,14 | 0,9 | - | 0 | 583 | 926 | R-290 |
| VEG-10-RP90 | 1430 | 1085 | 1430 | 1,21 | 1,28 | - | 0 | 583 | 957 | R-290 |
| MCVEG-10-10 | 1000 | 900 | 1030 | 0,92 | - | - | - | - | - | |
| MCT-70-VEG | 700 | 1850 | 700 | 1,68 | - | - | - | - | 24 | |

**Ver características técnicas en página 74 / See technical data in page 74 / Voir caractéristiques techniques page 74**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ÁNGULOS REFRIGERADOS | REFRIGERATED ANGLE TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES ANGLES RÉFRIGÉRÉS |
|---|---|---|
| • Sistema de evaporación ventilado<br>• Todos los modelos sin puerta de reserva | • Ventilated evaporation system<br>• All door models without reservation | • Systéme d'evaporation ventilè<br>• Tous les modèles sans portes de réserve |



VEGP / VEGPC-10-RN90 **7.106 €**



VEGP / VEGPC-10-RP90 **6.673 €**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | |
|---|---|
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi |
| VEGPC-10-RP90 | 271 € |
| VEGPC-10-RN90 | 271 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications whitout prior notice / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis

# MUEBLES PANEROS MPM

***BREAD FURNITURE MPM · MEUBLES À PAINE MPM***



4000K 3000K



Detalle estante alto MP-EA
High shelf detail MP-EA
Détail de la tablette haute MP-EA



Detalle cajon extraible
Removable drawer detail
Détail de tiroir amovible





Detalle espejo e iluminación superior
(Incluido en PVP)
Mirror detail and top lighting
(Included in PVP)
Détail de miroir et éclairage supérieur
(Inclus dans PVP)



Detalle estante bajo MP-EB
Bottom shelf detail MP-EB
Détail de la tablette baisse MP-EB



Módulo bajo con puertas
Low module with doors
Module bas avec portes

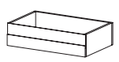


Decoración lacado RAL a elegir mismo precio
RAL lacquered decoration to choose same price
Décoration laquée RAL au même prix

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauter<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) |
|---|---|---|---|---|
| Módulo Panero MPM-800 | 830 | 2300 | 600 | 23 |
| Módulo Panero MPM-1600 | 1630 | 2300 | 600 | 46 |
| Módulo Panero MPM-2400 | 2440 | 2300 | 600 | 70 |
| Módulo Estante alto MP-EA | 785 | 200 | 485 | - |
| Módulo Estante bajo MP-EB | 785 | 80 | 485 | - |
| Encimera granito módulo bajo MP-EMB | 800 | 20 | 560 | - |
| Módulo bajo 2P MPMB-2P | 800 | 695 | 560 | - |
| Módulo bajo 1C MPMB-1C | 800 | 600 | 560 | - |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

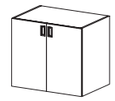
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



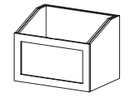
MP-EA **261 €**



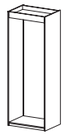
MP-EMB **140 €**



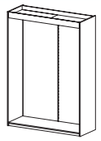
MPMB-2P **832 €**



MPMB-1C **1.105 €**



MPM-800 **1.187 €**



MPM-1600 **2.261 €**



MPM-2400 **3.070 €**



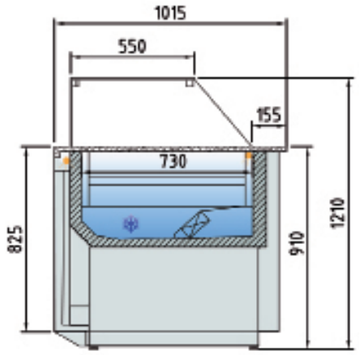
MP-EB **227 €**

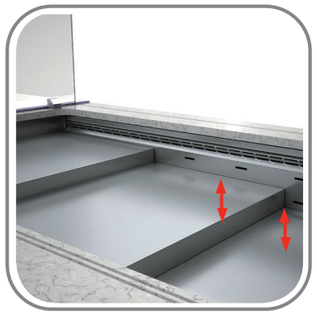
# VITRINA EXPOSITORA MODULAR VER-10

***SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VER-10 · VITRINE SERIE VER-10 GAMME MODULAIRE***

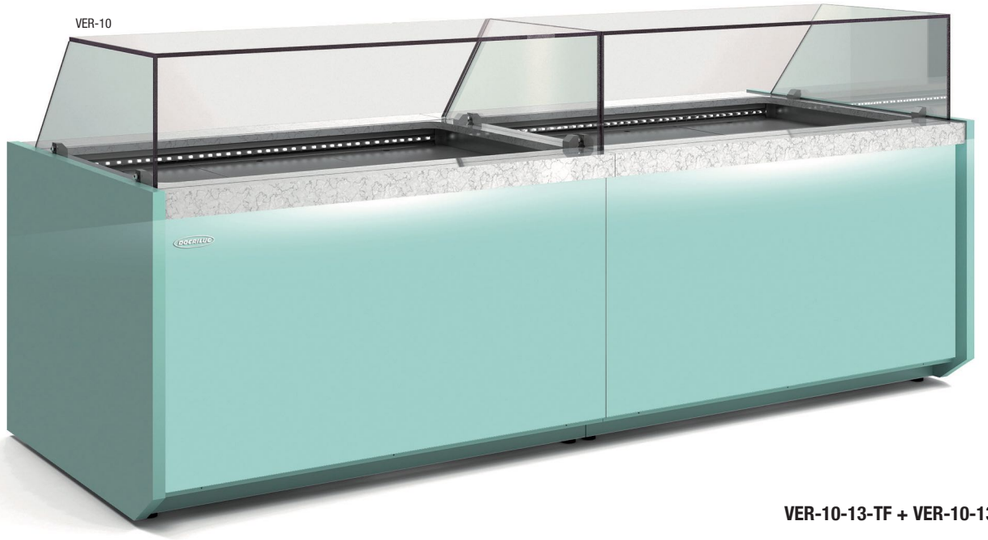
4000K 3000K





Detalle plano de exposición regulable
Adjustable shelves detail
Détaillé l'exposition réglable




**VER-10-13-TF + VER-10-13-TF**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VER-10-10-TF | 1025 | 0,61 | 0,57 | - | 565 | 844 | R-290 |
| VER-10-13-TF | 1265 | 0,77 | 0,72 | - | 572 | 922 | R-290 |
| VER-10-15-TF | 1505 | 0,94 | 0,88 | - | 781 | 1044 | R-290 |
| VER-10-20-TF | 1985 | 1,27 | 1,19 | - | 1098 | 1290 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi |
|---|---|
| VER-10-10-TF | 118 € |
| VER-10-13-TF | 173 € |
| VER-10-15-TF | 201 € |
| VER-10-20-TF | 252 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



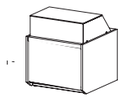



**VER-10-13-TF**

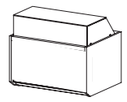



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

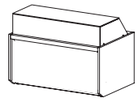
**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



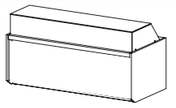
VER-10 TF **3.120 €**



VER-13 TF **3.474 €**



VER-15 TF **3.793 €**



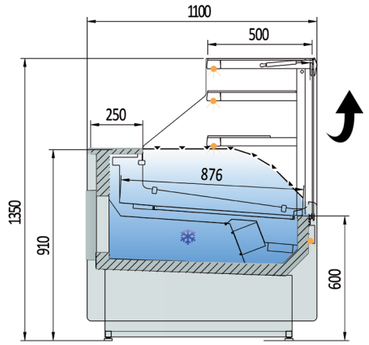
VER-20 TF **4.790 €**

# VITRINA EXPOSITORA MODULAR PASTELERA VEPR-10

***SERVE OVER COUNTER MODULAR BAKERY LINE VEPR-10 · VITRINE SERIE VEPR-10 GAMME MODULAIRE PATISSERIE***

4000K 3000K






VEPR-10E-RC-TF



**VEPR-10-20-TF**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS GENERALES | GENERAL TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GÉNÉRAL |
|---|---|---|
| • Exterior e interior en chapa de acero plastificada<br>• Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304<br>• Dos estantes de cristal intermedio iluminado, no refrigerado<br>• Cristal frontal elevable recto<br>• Iluminación estándar: encimera superior y estantes LED<br>• Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270<br>• Evaporador tratado epoxi<br>• Condensación ventilada y evaporación automática de serie<br>• Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opcion R-134a<br>• Control electrónico de temperatura<br>• Descarche automático, opcional eléctrico<br>• Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2<br>• Chasis en acero acabado epoxi<br>• Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz | • Exterior and interior in plasticized steel sheet<br>• Exposure plan and countertop in stainless steel. AISI-304<br>• Two illuminated, non-refrigerated middle glass shelves<br>• Straight lift-up front glass<br>• Standard lighting: top worktop and LED shelves<br>• Refrigerated storage with doors, hollow 440x270<br>• Epoxy treated evaporator<br>• Ventilated condensation and automatic evaporation as standard<br>• Pre-installation models incorporate solenoid valves and expansion in R-449A, option R-134a<br>• electronic temperature control<br>• Automatic defrost, optional electric<br>• Climate class 4 (30°C 55%RH) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2<br>• Epoxy finished steel chassis<br>• Single-phase working voltage 220V 50Hz | • Extérieur et intérieur en tôle d'acier plastifié<br>• Plan d'exposition et plan de travail en inox. AISI-304<br>• Deux étagères centrales en verre éclairées et non réfrigérées<br>• Vitre frontale relevable droite<br>• Eclairage standard : plan de travail supérieur et étagères LED<br>• Entrepôt réfrigéré avec portes, creux 440x270<br>• Évaporateur traité époxy<br>• Condensation ventilée et évaporation automatique de série<br>• Les modèles de pré-installation intègrent des électrovannes et une expansion au R-449A, option R-134a<br>• contrôle électronique de la température<br>• Dégivrage automatique, électrique en option<br>• Classe climatique 4 (30°C 55%HR) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2<br>• Châssis en acier finition époxy<br>• Tension de travail monophasée 220V 50Hz |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>(lts.) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VEPR-10E-10-RC-TF | 1025 | 0,80 | 0,91 | 293 | 1 | 565 | 851 | R-290 |
| VEPR-10E-13-RC-TF | 1265 | 1,00 | 1,13 | 369 | 2 | 572 | 912 | R-290 |
| VEPR-10E-15-RC-TF | 1505 | 1,21 | 1,36 | 444 | 2 | 781 | 1046 | R-290 |
| VEPR-10E-20-RC-TF | 1985 | 1,61 | 1,81 | 594 | 3 | 1098 | 1290 | R-290 |
| VEPR-10E-25-RC-TF | 2465 | 2,01 | 2,26 | 745 | 4 | 1284 | 1354 | R-290 |
| VEPR-10E-30-RC-TF | 2945 | 2,41 | 2,71 | 896 | 4 | 1284 | 1378 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

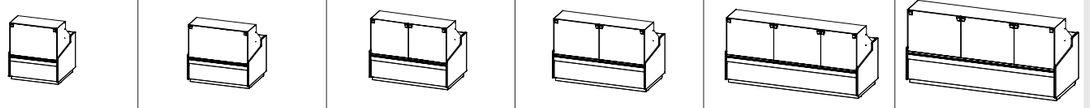
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / déco-ration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi | Iluminación<br>led extra<br>Extra led lighting<br>Éclairage<br>Led extra | Neutra<br>Neutral<br>Neutre | Pre<br>Instalación<br>Remote<br>Unit<br>Groupe à<br>distance |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VEPR-10E-10-RC-TF | 140 € | 460 € | 118 € | 57 € | -410 € | -120 € |
| VEPR-10E-13-RC-TF | 150 € | 471 € | 173 € | 78 € | -460 € | -135 € |
| VEPR-10E-15-RC-TF | 164 € | 481 € | 201 € | 93 € | -510 € | -145 € |
| VEPR-10E-20-RC-TF | 174 € | 489 € | 252 € | 112 € | -615 € | -180 € |
| VEPR-10E-25-RC-TF | 184 € | 495 € | 335 € | 148 € | -870 € | -205 € |
| VEPR-10E-30-RC-TF | 194 € | 502 € | 397 € | 160 € | -995 € | -255 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



VEPR-10E-10-RC-TF **4.397€** | VEPR-10E-13-RC-TF **4.701€** | VEPR-10E-15-RC-TF **5.170€** | VEPR-10E-20-RC-TF **6.057€** | VEPR-10E-25-RC-TF **7.282€** | VEPR-10E-30-RC-TF **7.893€**

# VITRINA EXPOSITORA MODULAR VE-12

***SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VE-12 · VITRINE SERIE VE-12 GAMME MODULAIRE***



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y elevable curvo o recto
- Estante de cristal intermedio, opcional
- Iluminación estándar: encimera superior LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro y modelo sin reserva)
- Evaporador ventilado.
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz

### TECHNICAL DATA

- Exterior and interior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Sides 30 mm injected ABS
- Profiles in anodized aluminum.
- Front rubber bumper
- Tougheder and liftable curved or straight front glass
- Intermediate glass shelf, optional
- Standard lighting: counter top LED
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage withdoors 440x270 (except neutral model and model without reservation)
- Ventilated evaporator.
- Condensation ventilated, automatic defrost evaporation of as standar
- Electronic temperature control
- Automatic electric defrost, optional
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Working voltage single phase 220V 50Hz
- Chassis in epoxy finished steel

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur et intérieur en tôle d'acier plastifié chaque
- Exposition Plano et comptoir en acier inoxydable. AISI-304
- Côtés 30 mm ABS injecté
- Profils en aluminium anodisé.
- Sur le pare-chocs avant
- Trempé et verre de levage avant courbe ou droite
- Étagère en verre intermédiaire, en option
- Eclairage standard: comptoir LED
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et ODP nul effet
- Réserver refroidi portes, creux 440x270 (sauf modèle neutre et le modèle sans réserve)
- Évaporateur ventilé.
- De la condensation ventilé, évaporation automatique de série
- Contrôle électronique de la température
- Dégivrage électrique automatique, en option
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Tension de fonctionnement monophasé 220V 50Hz
- Châssis en acier fini époxy

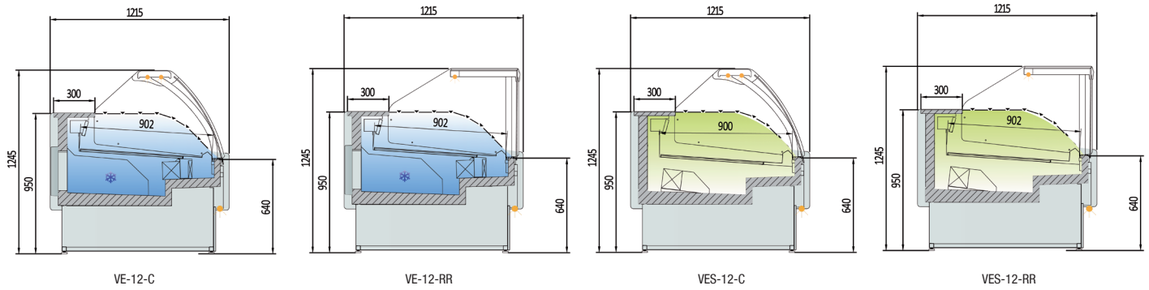


DOCRILUC

# VITRINA EXPOSITORA MODULAR VE-12

***SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VE-12 · VITRINE SERIE VE-12 GAMME MODULAIRE***

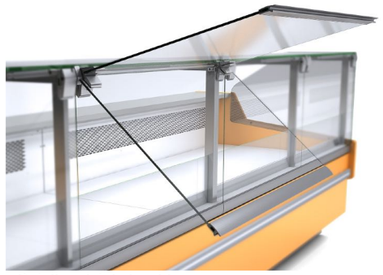
4000K 3000K RED FRESH




VE-12-C · VE-12-RR · VES-12-C · VES-12-RR

**MODELOS CON RESERVA / MODELS WHITH RESERVATION / RÉSERVE MODÈLES**

**MODELOS SIN RESERVA / MODELS WHITHOUT RESERVATION / RÉSERVE SANS MODÈLES**



Detalle cristal elevable
Liftable glass detail
Detail vitree elevable



Detalle repetidor temperatura
Display temperature detail
Detail température repeater

**Ver características técnicas en página 92 / See technical data in page 92 / Voir caractéristiques techniques page 92**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>(lts.) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ( C ) | ( RR ) | | | | | |
| VE / VES-12-10-TF | 997 | 1,05 | 1 | 1,29 | 520 | 2 / 0 | 949 | 1054 | R-290 |
| VE / VES-12-13-TF | 1310 | 1,05 | 1 | 1,29 | 520 | 2 / 0 | 949 | 1054 | R-290 |
| VE / VES-12-15-TF | 1623 | 1,31 | 1,25 | 1,61 | 600 | 2 / 0 | 1012 | 1105 | R-290 |
| VE / VES-12-20-TF | 1935 | 1,57 | 1,50 | 1,93 | 810 | 3 / 0 | 1419 | 1379 | R-290 |
| VE /VES-12-25-TF | 2560 | 2,10 | 2 | 2,58 | 1100 | 4 / 0 | 1703 | 1417 | R-290 |
| VE / VES-12-30-TF | 3185 | 2,62 | 2,5 | 3,22 | 1280 | 5 / 0 | 1931 | 1689 | R-290 |
| VE / VES-12-37-TF | 3810 | 3,14 | 3,01 | 3,87 | 1620 | 6 / 0 | 2838 | 2136 | R-290 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi | Iluminación led extra<br>Extra led lighting<br>Éclairage Led extra | Cierre cortina<br>Night blind<br>Rideau nocturne | Neutra<br>Neutral<br>Neutre | Pre Instalación Remote Unit<br>Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VE / VES-12-10-TF | 140 € | 460 € | 118 € | 57 € | 175 € | -410 € | -120 € |
| VE / VES-12-13-TF | 150 € | 471 € | 173 € | 78 € | 242 € | -460 € | -135 € |
| VE / VES-12-15-TF | 164 € | 481 € | 201 € | 93 € | 292 € | -510 € | -145 € |
| VE / VES-12-20-TF | 174 € | 489 € | 252 € | 112 € | 321 € | -615 € | -180 € |
| VE / VES-12-25-TF | 184 € | 495 € | 335 € | 148 € | 378 € | -870 € | -205 € |
| VE / VES-12-30-TF | 194 € | 502 € | 397 € | 160 € | 581 € | -995 € | -255 € |
| VE / VES-12-37-TF | 275 € | 780 € | 500 € | 222 € | 640 € | -1.050 € | -310 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



**VES-12-20-C-TF**



**VE-12-25-RR-TF**

A ↑ G E

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**

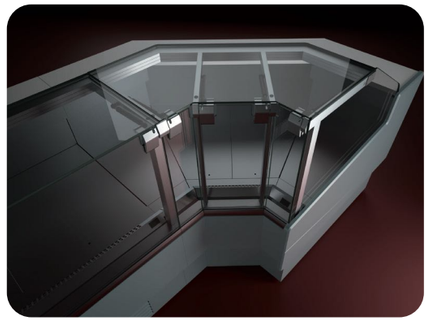
| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VE-12-10-C-TF 4.191 €<br>VES-12-10-C-TF 4.042 € | VE-12-13-C-TF 4.587 €<br>VES-12-13-C-TF 4.470 € | VE-12-15-C-TF 4.930 €<br>VES-12-15-C-TF 4.862 € | VE-12-20-C-TF 5.457 €<br>VES-12-20-C-TF 5.263 € | VE-12-25-C-TF 6.506 €<br>VES-12-25-C-TF 6.303 € | VE-12-30-C-TF 7.305 €<br>VES-12-30-C-TF 6.965 € | VE-12-37-C-TF 8.910 €<br>VES-12-37-C-TF 8.480 € |
| VE-12-10-RR-TF 4.272 €<br>VES-12-10-RR-TF 4.160 € | VE-12-13-RR-TF 4.631 €<br>VES-12-13-RR-TF 4.470 € | VE-12-15-RR-TF 5.074 €<br>VES-12-15-RR-TF 4.955 € | VE-12-20-RR-TF 5.588 €<br>VES-12-20-RR-TF 5.390 € | VE-12-25-RR-TF 6.701 €<br>VES-12-25-RR-TF 6.363 € | VE-12-30-RR-TF 7.320 €<br>VES-12-30-RR-TF 7.137 € | VE-12-37-RR-TF 9.215 €<br>VES-12-37-RR-TF 8.130 € |

DOCRILUC

# ÁNGULOS VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA VE-12

***SERVE OVER COUNTER LINE VE-12 · VITRINE SERIE VE-12 GAMME RÉFRIGÉRÉE***

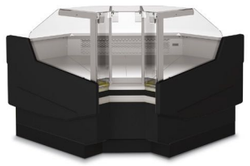




Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

Ver características técnicas en página 92 / See technical data in page 92 / Voir caractéristiques techniques page 92

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS ÁNGULOS REFRIGERADOS | REFRIGERATED ANGLE TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES ANGLES RÉFRIGÉRÉS |
|---|---|---|
| • Sistema de evaporación ventilado | • Ventilated evaporation system | • Systéme d'evaporation ventilè |
| • VES vitrina sin reserva | • VES without storage | • VES sans stockage |
| • VE vitrina con reserva | • VE with storage | • VE stockage |
| • **C:** Cristal curvo | • **C:** Curved glass | • **C:** Vitre bombée |
| • **RR:** Cristal doble recto | • **RR:** Double flat glass | • **RR:** Vitre double droit |
| • Todos los modelos sin puerta de reserva | • All door models without reservation | • Tous les modèles sans portes de réserve |



VE-12-AN90-RR **9.233 €** VES-12-AN90-RR **9.233 €**



VE-12-AP90-C **7.380 €** VES-12-AP90-C **7.380 €**
VE-12-AP90-RR **7.235 €** VES-12-AP90-RR **7.235 €**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi |
|---|---|---|---|
| VE/VES-12-AP90 | 156 € | 502 € | 271 € |
| VE/VES-12-AN90 | 156 € | 502 € | 271 € |

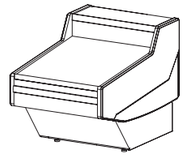
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications whitout prior notice / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis



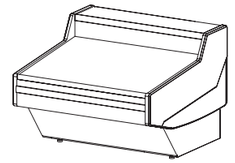
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS MUEBLES CAJAS | CASH NEUTRAL COUNTER DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DES MEUBLE CAISSE |
|---|---|---|
| • Todos los modelos con cajón incorporado, estantes y enchufe<br>• Modelo MCVE frontal recto | • All models with built-in drawer, shelves and plug<br>• Straight front MCVE model | • Tous les modèles avec tiroir intégré, étagères et prise<br>• Modèle MCVE à façade droite |

**Modelo DIS consultar / DIS model consutl / Modelé DIS consulter**

**MUEBLES CAJA NEUTROS**
**CASH NEUTRAL COUNTER / MEUBLE CAISSE NEUTRE**



MCVE-12-8 **1.415 €**



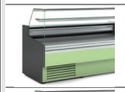
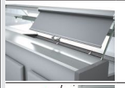
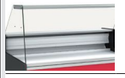
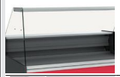
MCVE-12-12 **1.548 €**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d'exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>($m^3$) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VE/VES-12-AN90 | 1565 | 1230 | 1565 | 1,27 | 0,84 | 1,12 | - | 0 | 949 | 1076 | R-290 |
| VE/VES-12-AP90 | 1565 | 1230 | 1565 | 1,31 | 1,35 | 1,70 | - | 0 | 781 | 1012 | R-290 |
| VE/VES-12N-AN45 | 800 | 940 | 1215 | 0,78 | - | - | - | - | - | - | |
| VE/VES-12N-AP45 | 1200 | 940 | 1215 | 1,21 | - | - | - | - | - | - | |

# OPCIONALES VITRINAS EXPOSITORAS INSTALADOS EN FÁBRICA

***OPTIONAL DISPLAY CABINETS INSTALLED AT THE FACTORY· OPTIONS VITRINES MONTÉES EN USINE UNIQUEMENT***



| Imagen<br>Picture<br>Image | Descripción<br>Description<br>Description | **Gama VE**<br>Excepto modelos<br>Except models<br>Saus modeés<br>**(ES / BM)** | Gama Gamma **VEP** | Gama Gamma **VE-P** | Gama Gamma **EEC** | Gama Gamma **VEA** | Gama Gamma **VE-E** | Gama Gamma **VEL** | Gama Gamma **VE-RC** | Gama Gamma **VE-E-RC VEPR-E-RC** | Gama Gamma **VEG** | Gama Gamma **VEGP VEGPC** | Gama Gamma **VER** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Decoración frontal<br>Front decor<br>Décoration frontal | ✓ | ✓ | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | - | - | - |
|  | Decoración total<br>Total decor<br>Total frontal | ✓ | ✓ | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | De serie<br>Standard<br>De série | De serie<br>Standard<br>De série | De serie<br>Standard<br>De série |
|  | Kit de puertas plexi<br>Plexi slide doors<br>Kit coulissant arriére plexi | ✓ | ✓ | ✓ | De serie<br>Standard<br>De série | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Cierre cortina<br>Night blind<br>Rideau de nuit | ✓ | ✓ | ✓ | - | ✓ | - | ✓ | ✓ | ✓ | - | - | - |
|  | Juego de guías pasteleras (por puerta)<br>Pastry guide set (per door)<br>Jeu de glissiéres pâtisserie (par porte) | - | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
|  | Estante adicional intermedio con luz<br>Additional intermediate shelf with light<br>Etagére intermédiaire supplément avec lumiére | ✓ | - | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | - | - | - |
|  | LED cálida adicional 3000K<br>LED extra warm 3000K<br>LED lumiére supplémentaire jaune 3000K | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | LED blanco adicional 4000K<br>LED extra white 4000K<br>LED lumiére supplémentaire blanc 4000K | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | LED adicional Red Fresh<br>LED extra Red Fresh<br>LED lumiére supplémentaire Red Fresh | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Cambio led standard 4000K por led cálido 3000k<br>Change standard 4000K LED for warm 3000K LED<br>Remplacement de la LED standard 4000k per une 3000k | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Cambio led standard 4000K por led Red Fresh<br>Change standard 4000K LED for red fresh LED<br>Remplacement de la LED standard 4000k per red fresh | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Cuba en acero inoxidable AISI-316<br>AISI-316 stainless steel tank<br>Cuve en inox AISI-316 | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|  | Plano de exposición inoxidable AISI-316<br>AISI-316 stainless steel exhibition table<br>Plan de travail inox AISI-316 | - | - | De serie<br>Standard<br>De série | ✓ | - | - | - | - | - | - | - | - |
|  | Encimera en cuarzo tecnológico color blanco<br>Stone worktop - compact white<br>Plan de travail en pierre - compact blanc | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | De serie<br>Standard<br>De série | De serie<br>Standard<br>De série | De serie<br>Standard<br>De série |
|  | Encimera en cuarzo tecnológico color negro<br>Stone worktop - compact black<br>Plan de travail en pierre - granit noir | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Plano de exposición en color blanco<br>Exhibition plan in white<br>Plan d´exposition en couleur blanc | ✓ | ✓ | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Plano de exposición en color negro<br>Exhibition plan in black<br>Plan d´exposition en couleur noir | ✓ | ✓ | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
|  | Pies inox 125-200mm (mod. superiores a +2000mm)<br>Inox feet 125-200mm (models greater than +2000mm)<br>Pieds inox 125-200mm (Pour mod. longueur +2000mm) | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

| Imagen<br>Picture<br>Image | Descripción<br>Description<br>Description | **Gama VE**<br>Excepto modelos<br>Except models<br>Saus modeés<br>**(ES / BM)** | Gama Gamma **VEP** | Gama Gamma **VE-P** | Gama Gamma **EEC** | Gama Gamma **VEA** | Gama Gamma **VE-E** | Gama Gamma **VEL** | Gama Gamma **VE-RC** | Gama Gamma **VE-E-RC VEPR-E-RC** | Gama Gamma **VEG** | Gama Gamma **VEGP VEGPC** | Gama Gamma **VER** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | Kit estantes reserva trasera<br>Rear reserve shelf kit<br>Plancher sous réserve | ✓ | ✓ | ✓ | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | - | - | - |
|  | Plano de exposición con escalón<br>Exhibition plan with step<br>Plan d´exposition double niveau | ✓ | ✓ | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | - | - | - |
|  | Separador de género<br>Food separator<br>Separateur de reserve | ✓ | ✓ | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Separador de ambiente (Kit de unión)<br>Ambiente food separator (Union kit)<br>Separateur de ambiant (Kit d´union) | ✓ | ✓ | - | - | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Kit de unión<br>Union kit<br>Kit d´union | ✓ | ✓ | ✓ | - | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |
| | Kit de ruedas<br>Kit wheels<br>Kit de roulettes | ✓ | ✓ | ✓ | De serie<br>Standard<br>De série | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ | ✓ |

# 2 VITRINAS HOSTELERÍA
## SERVE OVER COUNTERS CATERING
## VITRINES HÔTELLERIE





**VV-C** Página 105
Vitrina expositora ventilada cristal curvo
Serve over counter curved glass
Vitrine serie vv gamme verre courbé



**VV-MR** Página 113
Vitrina expositora ventilada
cristal panoramico
Serve over counter panoramic glass
Vitrine serie vv gamme verre pamoramico



**VV-R** Página 107
Vitrina expositora ventilada cristal recto
Serve over counter straight glass
Vitrine serie vv gamme verre droite



**VV-HE** Página 115
Vitrina expositora ventilada caliente
Serve over counter hot
Vitrine serie vv gamme chaleur



**VVA / VVAM** Página 109
Vitrina expositora ventilada autoservicio
Serve over counter modular vva and vvam
Vitrine serie vva et vvam gamme modulaire



**VCC-9** Página 117
Vitrina cerrada fondo 900
Vision display 9
Vitrine réfrigérée fermée 9



**VV-RG** Página 111
Vitrina expositora ventilada cristal panoramico
Serve over counter panoramic glass
Vitrine serie vv gamme verre pamoramico



**BS** Página 119
Bandeja fría de tapas y sushi
Tapas and sushi cooler display
Plateaux froids tapas and sushi

# OPCIONES DE CRISTALES
## *GLASS OPTIONS · OPTIONS DE VERRE*



**VV-6-C**: Cristal curvo, frontal cerrado
**VV-6-C**: Curved glass, closed front
**VV-6-C**: Verre bombé, façade fermée



**VVA-6-C**: Cristal curvo, frontal abierto
**VVA-6-C**: Curved glass, open front
**VVA-6-C**: Verre bombé, façade ouvrir



**VVAM-6-C**: Cristal curvo, frontal abierto, respaldo mural
**VVAM-6-C**: Curved glass, open front, wall backrest
**VVAM-6-C**: Verre bombé, façade ouvrir, paroi arriére



**VV-6-R**: Cristal recto, frontal cerrado (opcional puertas correderas)
**VV-6-R**: Straight glass, closed front (optional sliding doors)
**VV-6-R**: Verre droit, façade fermée (portes coulissantes en option)



**VVA-6-R**: Cristal recto, frontal abierto
**VVA-6-R**: Straight glass, self service front
**VVA-6-R**: Verre droit, façade libre-service



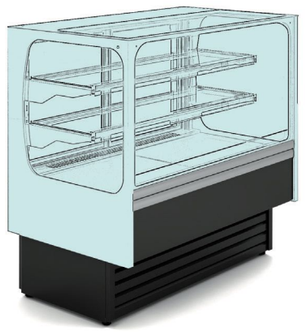
**VVAM-6-R**: Cristal recto, frontal abierto, respaldo mural
**VVAM-6-R**: Straight glass, self service front, wall backrest
**VVAM-6-R**: Verre droit, façade libre-service, paroi arriére



**VVA-6-MR**: Cristal inclinado recto, frontal abierto
**VVA-6-MR**: Inclinated straight glass, open front
**VVA-6-MR**: verre droit incliné, façade libre-service



**VVAM-6-MR**: Cristal inclinado recto, frontal abierto, respaldo mural
**VVAM-6-MR**: Inclinated straight glass, open front, wall backrest
**VVAM-6-MR**: verre droit incliné, façade libre-service, paroi arriére



**VV-6-RGB**: Cristal panorámico recto, 1 estante alt. 1.100mm
**VV-6-RGB**: Panoramic straight glass, 1 shelf ht. 1.100 mm
**VV-6-RGB**: Vitre panoramique droite, 1 étagére ht. 1.100 mm

**VV-6-RGM**: Cristal panorámico recto, 2 estantes alt. 1.195mm
**VV-6-RGM**: Panoramic straight glass, 2 shelfs ht. 1.195 mm
**VV-6-RGM**: Vitre panoramique droite, 2 étagéres ht. 1.195 mm

**VV-6-RG**: Cristal panorámico recto, 3 estantes alt. 1.380mm
**VV-6-RG**: Panoramic straight glass, 3 shelfs ht. 1.380 mm
**VV-6-RG**: Vitre panoramique droite, 3 étagéres ht. 1.380 mm



# CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS
## *TECHNICAL DATA · CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES*



### SERIE VV (Pag. 105-115)

**MODELOS REFRIGERACIÓN (Pag. 105-115)**

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado espesor 40 mm
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble lateral (todos los modelos) y frontal (modelos VV)
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal regulables (en altura), con iluminación LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Clase climática 3 ( 25°C 60%Hr)
- VV vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
- VVB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)
- VV-RG/B vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
- VVB-RG/B vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)
- Chasis en acero acabado epoxy
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión termostática en R-449A, opcion R-134a

**MODELOS CALIENTES (Pag. 112-113)**

- Cajon humidificador para aporte externo (solo VV)
- Control electrónico de temperatura
- Estantes de chapa de acero regulagles
- **VV-HE vitrina cerrada caliente (+60°+70°) y ( 45% - 50%Hr)**
- **VVAM-HE vitrina abierta caliente (+60°+70°) y ( 45% - 50%Hr)**

### VV SERIES (Pag. 105-115)

**REFRIGERATED MODELS (Pag. 105-115)**

- External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel
- Sides in ABS injected thickness 40mm
- Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel
- Double side glass (all models) and front glass (VV models)
- Anodised aluminium profiles
- Adjustable glass shelves (height), with LED lighting
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- Climate class 3 (25°C 60%Hr)
- VV snacks refrigerated (+2°+8°)
- VVB chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)
- VV-RG/B snacks refrigerated (+2°+8°)
- VVB-RG/B chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)
- Chassis in epoxy finished steel
- Pre-installation models incorporate solenoid valve and termostatic expansion in R-449A, option R-134a

**HOT MODELS (Pag. 112-113)**

- Humidifier drawer (Only VV)
- Electronic temperature controller
- Adjustable sheet steel shelves
- **VV-HE heat closed serve over counter (+60°+70°) and ( 45% - 50%Hr)**
- **VVAM heat open serve over counter (+60°+70°) and ( 45% - 50%Hr)**

### SÉRIE VV (Pag. 105-115)

**RÉFRIGÉRATION MODÉLES (Pag. 105-115)**

- Extérieur fabriqué en tôle d'acier plastifiée, laquée ou inox
- Côtés en ABS injecté épaisseur 40mm
- Intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10
- Vitre double face (tous modèles) et vitre frontale (modèles VV)
- Profils en aluminium anodisé
- Etagères en verre reglable (en hauteur), avec éclairage LED.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Evaporateur ventilé
- Dégivrage automatique avec évaporation automatique
- Condensation ventilée
- Contrôle électronique de température
- Classe climatique 3 (25 ° C 60% HR)
- VV : vitrine réfrigérée pour snacks (+2ºC à +8ºC)
- VVB : Vitrine réfrigérée pour chocolats (+14ºC à +17ºC, 55% HR)
- VV-RG/B : vitrine réfrigérée pour snacks (+2ºC à +8ºC)
- VVB-RG/B: Vitrine réfrigérée pour chocolats (+14ºC à +17ºC, 55% HR)
- Châssis en acier fini époxy
- Les modèles de pré-installation incorporent l'électrovanne et l'expansion thermostatique R-449A en option R-134a

**RÉFRIGÉRATION CHAUD (Pag. 112-113)**

- Tiroir de l'humidificateur (VV modelés)
- Contrôle électronique de température
- Étagères en tôle d'acier réglables
- **VV-HE : vitrine fermé chaud (+60ºC à +70ºC) et ( 45% - 50%Hr)**
- **VVAM-HE : vitrine aperté chaud (+60ºC à +70ºC) et ( 45% - 50%Hr)**

### SERIE BS BANDEJAS FRIAS (Pag. 119-121)

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal templado y securizado
- Iliminación por LEDS
- Puertas transparentes correderas.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Patas reguladoras de altura
- Unidad condensadora ventilada, incluida en modelo remoto BS-1200 y BS-1500 (2 metros)
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo BS +4° +8° a 32°C de ambiente
- Temperatura de trabajo BSMS, BSS, BSPM and BSPP 0° +5° a 32°C de ambiente
- BS Fondo plano, no GN 1/3
- BSMS BSPM Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
- BSS BSPP Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)
- BSM BSD Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
- BSP BPD Bandeja interior embutida, preparada para platos

### SERIES BS COOLER DISPLAY (Pag. 119-121)

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened safety glass
- LED lighting
- Transparent front sliding doors
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Adjustable supports
- Fan assisted condenser unit, included in remote models BS-1200 y BS-1500 (2 meters)
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature BS +4° +8° , 32°C ambient
- Operating temperature BSMS, BSS, BSPM and BSPP 0° +5° , 32°C ambient
- Working temperature 0° +5° a 32°C de ambient
- BS Not GN 1/3 capacity
- BSMS BSPM, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
- BSS BSPP stamped steel (not GN capacity)
- BSM BSD, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
- BSP BPD, stamped steel (not GN capacity)

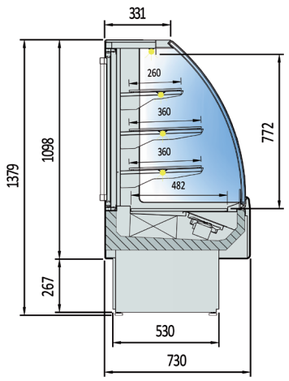
### SÉRIE BS PLATEUX FROIDS (Pag. 119-121)

- Extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10,
- Base encastrée en acier inox AISI 304 18/10
- Verre trempé et sécurisé
- Éclairage LED
- Portes transparentes coulissantes
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Réglable en hauteur
- Condensateur ventilé, y compris dans le modèle à distance BS-1200 y BS-1500 (2mètres)
- Ajustement de température et dégivrage par contrôle électronique digital
- Température de travail BS +4ºC à +8ºC, à 32ºC de température ambiente.
- Température de travail BSMS, BSS, BSPM and BSPP 0ºC à +5ºC, à 32ºC de température ambiente. inclus
- BS Fond plat, non GN 1/3
- BSMS BSPM : Plateau intérieur encastré, préparé pour accueillir bacs / récipients (inclus).
- BSS BSPP : Plateau intérieur encastré, préparé pour accueillir des plats /assiettes (non inclus)
- BSM BSD Plateau intérieur embouti, préparé pour plateaux GN1/3-40 (inclus)
- BSP BPD Plateau intérieur embouti, préparé pour plaques (non inclus)

# SERIE VV-C VITRINA EXPOSITORA

***SERVE OVER COUNTER LINE VV-C · VITRINE SERIE VV-C GAMME***

4000K 3000K



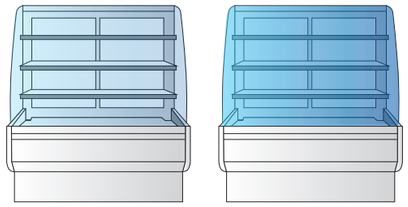

VV-6-C



**VV-6-13-C**
vista trasera
rear view
vue arriére



Detalle apertura cristal y montaje estantes
Glass opening detail and mounting shelves
Détail d'ouverture en verre et étagères de montage



VV REFRIGERACIÓN
VV COOLING
VV REFROIDISSEMENT



VVB FRIO BOMBONES
VVB CHOCOLATES
VVB CHOCOLATS






**VV-6-6-C**



**VV-6-6-C**
vista trasera
rear view
vue arriére



**VV-6-13-C**

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

| Modelo Model Modèle | Largo Length Longueur (mm) | Área de estantes refrigerados Refrigerated shelf area Surface des plans refroidis ($m^3$) | Superficie total de exposición (TDA) Total display area (TDA) Surface totale de l´exposition (TDA) ($m^3$) | Volumen neto Net volume Volume utile (lts.) | Puertas correderas Sliding doors Portes coulissantes | Potencia frig. Cooling capacity Puissance frig. (W) | Consumo Consumption Consommation (W) | Refrigerante Coolant Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VV-6-6-C | 600 | 0,74 | 0,55 | 140 | 1 | 483 | 837 | R-290 |
| VV-6-9-C | 950 | 1,27 | 0,92 | 231 | 2 | 949 | 1140 | R-290 |
| VV-6-13-C | 1300 | 1,78 | 1,29 | 322 | 2 | 949 | 1501 | R-290 |
| VV-6-16-C | 1650 | 2,30 | 1,66 | 417 | 2 | 1528 | 1915 | R-290 |
| VVB-6-6-C | 600 | 0,74 | 0,55 | 140 | 1 | 483 | 837 | R-290 |
| VVB-6-9-C | 950 | 1,27 | 0,92 | 231 | 2 | 949 | 1140 | R-290 |
| VVB-6-13-C | 1300 | 1,78 | 1,29 | 322 | 2 | 949 | 1501 | R-290 |
| VVB-6-16-C | 1650 | 2,30 | 1,66 | 417 | 2 | 1528 | 1915 | R-290 |

***Cambio de estantes de cristal a acero inox perforado: Sin incremento / *Change from glass shelves to perforated stainless steel: No increase / *Passage des clayettes verre à l'inox perforé : Pas d'augmentation**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

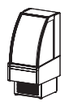
| Modelo Model Modèle | Decoración interior negro Black interior decoration Décoration intérieure noire | Puerta cristal corredera Sliding glass door Porte coulissante en verre | kit ruedas Castors kit Jeu de roues | 230v 60Hz / 115v 60 Hz |
|---|---|---|---|---|
| VV-6-6 | 156 € | - | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VV-6-9 | 274 € | 193 € | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VV-6-13 | 354 € | 267 € | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VV-6-16 | 411 € | 305 € | 360 € | Consultar - consult- Consulter |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

A ↑ G C

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



VV-6-6-C **3.214 €**
VVB-6-6-C **3.246 €**



VV-6-9-C **3.922 €**
VVB-6-9-C **3.961 €**



VV-6-13-C **4.330 €**
VVB-6-13-C **4.373 €**



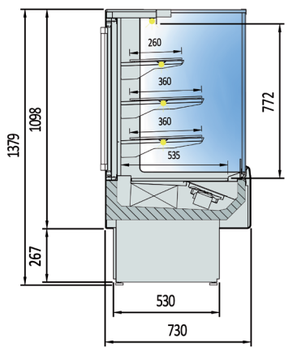
VV-6-16-C **5.357 €**
VVB-6-16-C **5.410 €**

# SERIE VV-R VITRINA EXPOSITORA

***SERVE OVER COUNTER LINE VV-R · VITRINE SERIE VV-R GAMME***

4000K 3000K

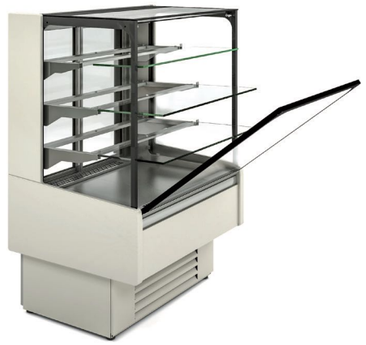




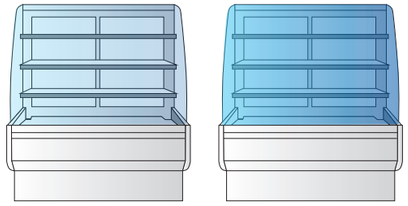

VV-6-R



Detalle ruedas
Wheels detail
Roues de détail



Detalle apertura cristal y montaje estantes
Glass opening detail and mounting shelves
Détail d'ouverture en verre et étagères de montage



VV REFRIGERACIÓN
VV COOLING
VV REFROIDISSEMENT

VVB FRIO BOMBONES
VVB CHOCOLATES
VVB CHOCOLATS






**VV-6-9-R**



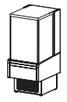
**VV-6-16-R**

A ↑ G C

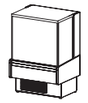
Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)



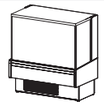
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



VV-6-6-R **3.417 €**
VVB-6-6-R **3.452 €**



VV-6-9-R **4.147 €**
VVB-6-9-R **4.188 €**



VV-6-13-R **4.584 €**
VVB-6-13-R **4.629 €**



VV-6-16-R **5.461 €**
VVB-6-16-R **5.516 €**

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Área de estantes refrigerados<br>Refrigerated shelf area<br>Surface des plans refroidis<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | Volumen neto<br>Net volume<br>Volume utile<br>(lts.) | Puertas correderas<br>Sliding doors<br>Portes coulissantes | Potencia frig.<br>Cooling capacity<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VV-6-6-R | 600 | 0,74 | 0,55 | 140 | 1 | 483 | 837 | R-290 |
| VV-6-9-R | 950 | 1,27 | 0,92 | 231 | 2 | 949 | 1140 | R-290 |
| VV-6-13-R | 1300 | 1,78 | 1,29 | 322 | 2 | 949 | 1501 | R-290 |
| VV-6-16-R | 1650 | 2,30 | 1,66 | 417 | 2 | 1528 | 1915 | R-290 |
| VVB-6-6-R | 600 | 0,74 | 0,55 | 140 | 1 | 483 | 837 | R-290 |
| VVB-6-9-R | 950 | 1,27 | 0,92 | 231 | 2 | 949 | 1140 | R-290 |
| VVB-6-13-R | 1300 | 1,78 | 1,29 | 322 | 2 | 949 | 1501 | R-290 |
| VVB-6-16-R | 1650 | 2,30 | 1,66 | 417 | 2 | 1528 | 1915 | R-290 |

***Cambio de estantes de cristal a acero inox perforado: Sin incremento / *Change from glass shelves to perforated stainless steel: No increase / *Passage des clayettes verre à l'inox perforé : Pas d'augmentation**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

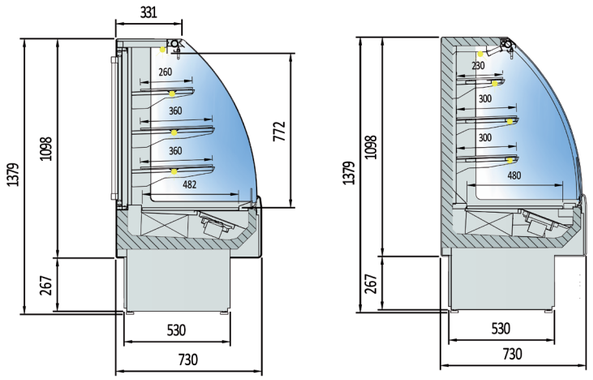
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Decoración interior negro<br>Black interior decoration<br>Décoration intérieure noire | Puerta cristal corredera<br>Sliding glass door<br>Porte coulissante en verre | kit ruedas<br>Castors kit<br>Jeu de roues | 230v 60Hz / 115v 60 Hz |
|---|---|---|---|---|
| VV-6-6 | 156 € | - | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VV-6-9 | 274 € | 193 € | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VV-6-13 | 354 € | 267 € | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VV-6-16 | 411 € | 305 € | 360 € | Consultar - consult- Consulter |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# SERIE VVA Y VVAM AUTOSERVICIO

***SERVE OVER COUNTER MODULAR VVA AND VVAM · VITRINE SERIE VVA ET VVAM GAMME MODULAIRE***






VVA-6 VVAM-6



Detalle ruedas
Wheels detail
Roues de détail



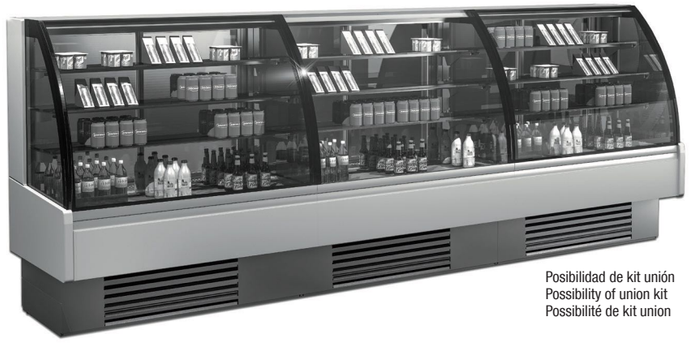
4000K 3000K

**VVAM-6-16**

Tipo mural - Wallback type -Type de mur



**VVA-6-13-C**



Posibilidad de kit unión
Possibility of union kit
Possibilité de kit union




***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Área de estantes refrigerados<br>Refrigerated shelf area<br>Surface des plans refroidis<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | Volumen neto<br>Net volume<br>Volume utile<br>(lts.) | Puertas correderas<br>Sliding doors<br>Portes coulissantes | Potencia frig.<br>Cooling capacity<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VVA-6-6 | 600 | 0,74 | 0,62 | 140 | 1 | 483 | 1137 | R-290 |
| VVA-6-9 | 950 | 1,27 | 1,03 | 231 | 2 | 949 | 1380 | R-290 |
| VVA-6-13 | 1300 | 1,78 | 1,44 | 322 | 2 | 1419 | 1670 | R-290 |
| VVA-6-16 | 1650 | 2,30 | 1,85 | 417 | 2 | 1931 | 2084 | R-290 |
| VVAM-6-6 | 600 | 0,66 | 0,62 | 128 | 0 | 483 | 1137 | R-290 |
| VVAM-6-9 | 950 | 1,13 | 1,03 | 209 | 0 | 949 | 1380 | R-290 |
| VVAM-6-13 | 1300 | 1,58 | 1,44 | 293 | 0 | 1419 | 1670 | R-290 |
| VVAM-6-16 | 1650 | 2,05 | 1,85 | 379 | 0 | 1931 | 2084 | R-290 |

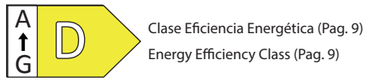
***Cambio de estantes de cristal a acero inox perforado: Sin incremento / *Change from glass shelves to perforated stainless steel: No increase / *Passage des clayettes verre à l'inox perforé : Pas d'augmentation**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

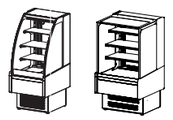
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Decoración interior negro VVA<br>Black interior decoration VVA<br>Décoration intérieure noire VVA | Decoración interior negro VVAM<br>Black interior decoration VVAM<br>Décoration intérieure noire VVAM | Puerta cristal corredera<br>Sliding glass door<br>Porte coulissante en verre | kit ruedas<br>Castors kit<br>Jeu de roues | 230v 60Hz / 115v 60 Hz |
|---|---|---|---|---|---|
| VVA / VVAM-6-6 | 156 € | 179 € | - | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VVA / VVAM-6-9 | 274 € | 286 € | 193 € | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VVA / VVAM-6-13 | 354 € | 367 € | 267 € | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VVA / VVAM-6-16 | 411 € | 423 € | 305 € | 360 € | Consultar - consult- Consulter |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

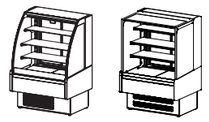



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

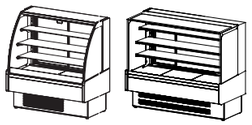
**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



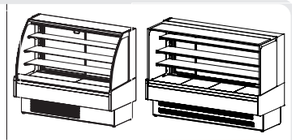
VVA-6-6-C/R **3.457 €**



VVA-6-9-C/R **4.061 €**



VVA-6-13-C/R **4.501 €**



VVA-6-16-C/R **6.318 €**



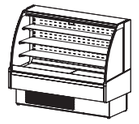
VVAM-6-6 **3.069 €**



VVAM-6-9 **3.668 €**



VVAM-6-13 **4.000 €**

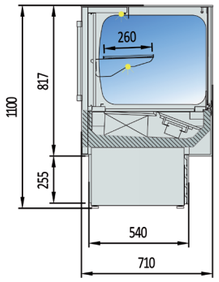


VVAM-6-16 **5.308 €**

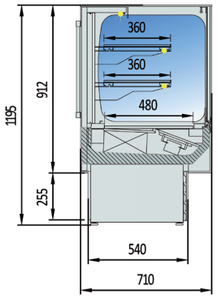
# SERIE VV-RG VITRINA EXPOSITORA

***SERVE OVER COUNTER LINE VV · VITRINE SERIE VV GAMME***

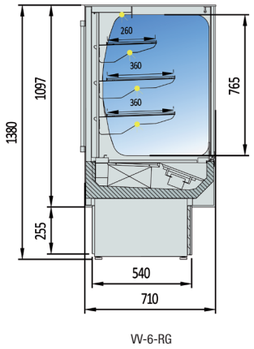





VV-6-RGB




VV-6-RGM




VV-6-RG



Detalle puertas correderas
Rear door detail
Détail des portes coulissantes



Detalle modelo VV-RGB encastrada
Detail model VV-RGB recessed
Modèle détaillé VV-RGB encastré




***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Área de estantes refrigerados<br>Refrigerated shelf area<br>Surface des plans refroidis<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | Volumen neto<br>Net volume<br>Volume utile<br>(lts.) | Puertas correderas<br>Sliding doors<br>Portes coulissantes | Potencia frig.<br>Cooling capacity<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VV-6-6-RG | 600 | 0,74 | 0,55 | 140 | 1 | 483 | 1137 | R-290 |
| VV-6-9-RG | 950 | 1,27 | 0,92 | 231 | 2 | 949 | 1380 | R-290 |
| VV-6-13-RG | 1300 | 1,78 | 1,29 | 322 | 2 | 1419 | 1670 | R-290 |
| VV-6-16-RG | 1650 | 2,30 | 1,66 | 417 | 2 | 1931 | 2084 | R-290 |
| VV-6-6-RGM | 600 | 0,60 | 0,50 | 120 | 1 | 483 | 1137 | R-290 |
| VV-6-9-RGM | 950 | 1,03 | 0,86 | 197 | 2 | 949 | 1380 | R-290 |
| VV-6-13-RGM | 1300 | 1,44 | 1,20 | 272 | 2 | 1419 | 1670 | R-290 |
| VV-6-16-RGM | 1650 | 1,87 | 1,56 | 354 | 2 | 1931 | 2084 | R-290 |
| VV-6-6-RGB | 600 | 0,37 | 0,46 | 85 | 1 | 483 | 1137 | R-290 |
| VV-6-9-RGB | 950 | 0,63 | 0,79 | 135 | 2 | 949 | 1380 | R-290 |
| VV-6-13-RGB | 1300 | 0,89 | 1,11 | 185 | 2 | 1419 | 1670 | R-290 |
| VV-6-16-RGB | 1650 | 1,15 | 1,44 | 238 | 2 | 1931 | 2084 | R-290 |

***Cambio de estantes de cristal a acero inox perforado: Sin incremento / *Change from glass shelves to perforated stainless steel: No increase / *Passage des clayettes verre à l'inox perforé : Pas d'augmentation**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Decoración interior negro<br>Black interior decoration<br>Décoration intérieure noire | Puerta cristal corredera<br>Sliding glass door<br>Porte coulissante en verre | kit ruedas<br>Castors kit<br>Jeu de roues | 230v 60Hz / 115v 60 Hz |
|---|---|---|---|---|
| VV-6-6 | 156 € | - | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VV-6-9 | 274 € | 193 € | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VV-6-13 | 354 € | 267 € | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VV-6-16 | 411 € | 305 € | 360 € | Consultar - consult- Consulter |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



4000K 3000K



**VV-6-9-RGB**



**VV-6-9-RG**



**VV-6-13-RGM**

A ↑ G C

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



VV-6-6-RG **3.585 €**



VV-6-9-RG **4.395 €**



VV-6-13-RG **4.886 €**



VV-6-16-RG **5.716 €**



VV-6-6-RGM **3.518 €**



VV-6-9-RGM **4.304 €**



VV-6-13-RGM **4.844 €**



VV-6-16-RGM **5.635 €**



VV-6-6-RGB **3.463 €**



VV-6-9-RGB **4.273 €**



VV-6-13-RGB **4.769 €**



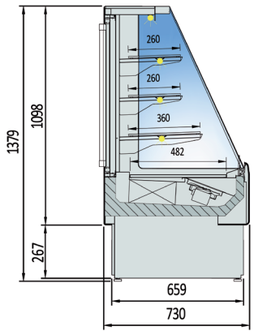
VV-6-16-RGB **5.594 €**

# SERIE VV-MR VITRINA EXPOSITORA

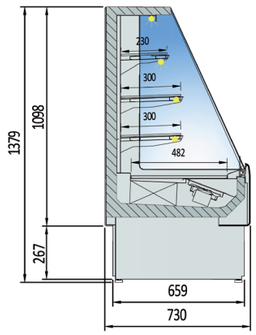
***SERVE OVER COUNTER LINE VV-MR · VITRINE SERIE VV-MR GAMME***

4000K 3000K

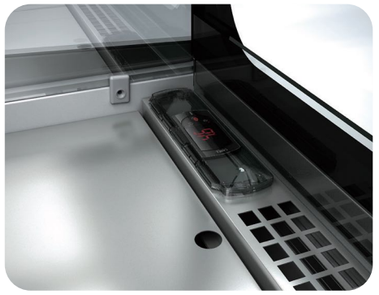





VV / VVA-6




VVAM-6



Detalle interior termostato
Interior detail thermostat
Intérieur détail thermostat






**VVAM-6-9-MR**

**VV**

A ↑ G **C**

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**VVA / VVAM**

A ↑ G **D**

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Área de estantes refrigerados<br>Refrigerated shelf area<br>Surface des plans refroidis<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l'exposition (TDA)<br>($m^2$) | Volumen neto<br>Net volume<br>Volume utile<br>(lts.) | Puertas correderas<br>Sliding doors<br>Portes coulissantes | Potencia frig.<br>Cooling capacity<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VV-6-6-MR | 560 | 0,68 | 0,55 | 101 | 1 | 483 | 837 | R-290 |
| VV-6-9-MR | 910 | 1,15 | 0,92 | 166 | 2 | 949 | 1140 | R-290 |
| VV-6-13-MR | 1260 | 1,63 | 1,29 | 239 | 2 | 949 | 1501 | R-290 |
| VV-6-16-MR | 1610 | 2,09 | 1,66 | 301 | 2 | 1528 | 1915 | R-290 |
| VVA-6-6-MR | 560 | 0,68 | 0,62 | 101 | 1 | 483 | 1137 | R-290 |
| VVA-6-9-MR | 910 | 1,15 | 1,03 | 166 | 2 | 949 | 1380 | R-290 |
| VVA-6-13-MR | 1260 | 1,63 | 1,44 | 239 | 2 | 1419 | 1670 | R-290 |
| VVA-6-16-MR | 1610 | 2,09 | 1,85 | 301 | 2 | 1931 | 2084 | R-290 |
| VVAM-6-6-MR | 560 | 0,62 | 0,62 | 93 | 0 | 483 | 1137 | R-290 |
| VVAM-6-9-MR | 910 | 1,06 | 1,03 | 151 | 0 | 949 | 1380 | R-290 |
| VVAM-6-13-MR | 1260 | 1,5 | 1,44 | 211 | 0 | 1419 | 1670 | R-290 |
| VVAM-6-16-MR | 1610 | 1,94 | 1,85 | 273 | 0 | 1931 | 2084 | R-290 |

***Cambio de estantes de cristal a acero inox perforado: Sin incremento / *Change from glass shelves to perforated stainless steel: No increase / *Passage des clayettes verre à l'inox perforé : Pas d'augmentation**

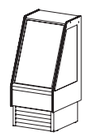
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

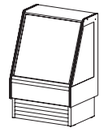
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Decoración interior negro VVA-MR<br>Black interior decoration VVA-MR<br>Décoration intérieure noire VVA-MR | Decoración interior negro VVAM-MR<br>Black interior decoration VVAM-MR<br>Décoration intérieure noire VVAM-MR | kit ruedas<br>Castors kit<br>Jeu de roues | 230v 60Hz / 115v 60 Hz |
|---|---|---|---|---|
| VV-6-6 | 156 € | 179 € | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VV-6-9 | 274 € | 286 € | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VV-6-13 | 354 € | 367 € | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VV-6-16 | 411 € | 423 € | 360 € | Consultar - consult- Consulter |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

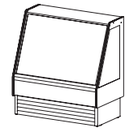
**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



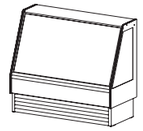
VV-6-6-MR **3.417 €**



VV-6-9-MR **4.147 €**



VV-6-13-MR **4.584 €**



VV-6-16-MR **5.461 €**



VVA-6-6-MR **3.490 €**



VVA-6-9-MR **4.061 €**



VVA-6-13-MR **4.523 €**



VVA-6-16-MR **6.318 €**



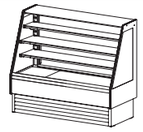
VVAM-6-6-MR **3.373 €**



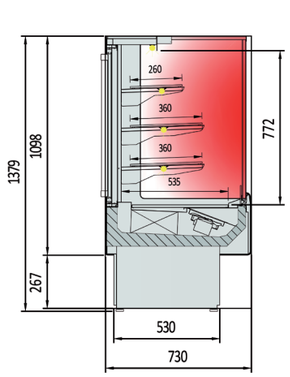
VVAM-6-9-MR **3.828 €**



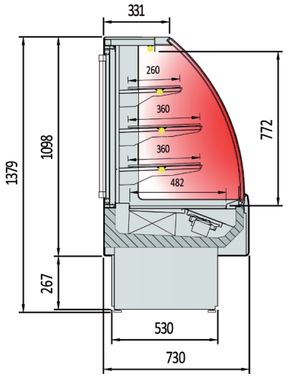
VVAM-6-13-MR **4.305 €**



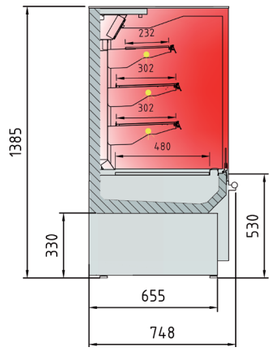
VVAM-6-16-MR **5.308 €**




VV-6HE-R



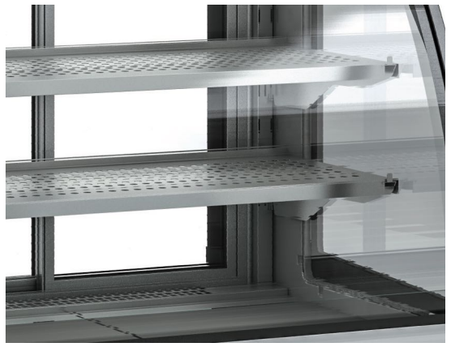

VV-6HE-C




VVAM-6-HE



Detalle cajon trasero humidificador (Disponible gama VV y VVA)
Detail rear humidifier drawer (VV and VVA range available)
Détail tiroir arrière humidificateur (Gamme VV et VVA disponible)



Detalle estantes de acero regulables
Detail stainless steel adjustable shelves
Détail d'étagères réglables en acier






**VV-6HE-9-C**
Total lacado
Total lacquered
Laqué total

4000K 3000K



**VVAM-6-9-HE**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Área de estantes calefactado<br>Refrigerated shelf area<br>Surface des plans de chauffé<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l´exposition (TDA)<br>($m^2$) | Volumen neto<br>Net volume<br>Volume utile<br>(lts.) | Puertas correderas<br>Sliding doors<br>Portes coulissantes | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VV-6HE-6 | 600 | 0,74 | 0,55 | 140 | 1 | 1049 |
| VV-6HE-9 | 950 | 1,27 | 0,92 | 231 | 2 | 1683 |
| VV-6HE-13 | 1300 | 1,78 | 1,29 | 322 | 2 | 2517 |
| VV-6HE-16 | 1650 | 2,30 | 1,66 | 417 | 2 | 3351 |
| VVAM-6HE-9 | 915 | 1,27 | 0,92 | 189 | - | 1683 |
| VVAM-6HE-13 | 1265 | 1,78 | 1,29 | 280 | - | 2430 |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Decoración interior negro VV<br>Black interior decoration VV<br>Décoration intérieure noire VV | Decoración interior negro VVAM<br>Black interior decoration VVAM<br>Décoration intérieure noire VVAM | kit ruedas<br>Castors kit<br>Jeu de roues | 230v 60Hz / 115v 60 Hz |
|---|---|---|---|---|
| VV-6-6 | 156 € | - | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VV-6-9 | 274 € | 286 € | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VV-6-13 | 354 € | 367 € | 240 € | Consultar - consult- Consulter |
| VV-6-16 | 411 € | - | 360 € | Consultar - consult- Consulter |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

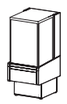
**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



VVAM-6HE-9 **3.553 €**



VVAM-6HE-13 **4.024 €**



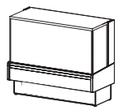
VV-6HE-6-R **2.930 €**



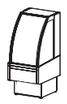
VV-6HE-9-R **3.586 €**



VV-6HE-13-R **4.003 €**



VV-6HE-16-R **4.795 €**



VV-6HE-6-C **2.858 €**



VV-6HE-9-C **3.555 €**



VV-6HE-13-C **3.928 €**



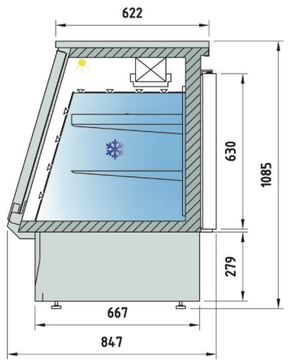
VV-6HE-16-C **4.748 €**

# SERIE VITRINA CERRADA REFRIGERADA 9

## *VISION DISPLAY 9 · VITRINE RÉFRIGÉRÉE FERMÉE 9*

4000K 3000K








Detalle apertura frontal
Detail front opening
Détail ouverture frontale



VCC-9-20

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior en acero inox AISI-304 18/10 | • AISI-304 stainless steel exterior 18/10 | • Extérieur en inox AISI-304 18/10 |
| • Interior en acero inox AISI-304 18/10 | • AISI-304 stainless steel interior 18/10 | • Intérieur en inox AISI.304 18/10 |
| • Puertas traseras con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura) | • Rear doors with self closing system, blocked opening hinge and magnetic gasket | • Portes arriéres avec système de fermeture automatique et bourrelet magnétique |
| • Contrapuerta inox embutida | • Rear-door by stamped steel | • Contre-porte en acier estampé |
| • Patas reguladoras de altura | • Adjustable supports | • Hauteur réglable |
| • Iluminación interior LEDS | • Interior lighting LEDS | • Éclairage intérieur LEDS |
| • Estantes interiores en acero plastificado | • Shelves made of plasticized steel wire | • Étagères intérieures en acier plastifié |
| • Frontal abatible, cristal doble sobre marco de aluminio anodizado | • Double glazed front opening side, with anodized aluminium frame. | • Façade rabattable, vitre double sur cadre d'aluminium anodisé |
| • Evaporador estático con recubrimiento anticorrosión | • Static evaporator, with anticorrosion coating. | • Évaporateur statique avec recouvrement anticorrosion |
| • Unidad condensadora ventilada | • Veitnlated condenser unit | • Groupe condensateur ventilé |
| • Evaporación automática del agua de descarche | • Automatic evaporation of defrost water | • Évaporation automatique des eaux de dégivrage |
| • Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP | • 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect | • Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m3, GWP faible et effet nul ODP |
| • Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía | • Energy efficient digital controller of temperature and defrosts | • Contrôle digital de température et de dégivrage, pour une gestion efficace de la consommation d'énergie |
| • Clase climatica 4, (30ºC 55%H.R.) | • Climatic class 4, (30ºC 55%H.R.) | • Clase climatique 4, (30ºC 55%H.R.) |
| • Chasis en acero acabado epoxy | • Chassis in epoxy finished steel | • Châssis en acier fini époxy |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm.) | Área de estantes calefactado<br>Refrigerated shelf area<br>Surface des plans de chauffé<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l´exposition (TDA)<br>($m^2$) | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>(W) | Volumen neto<br>Net volume<br>Volume utile<br>(Kg) | Puertas<br>Doors<br>Portes | Refrig.<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VCC-9-13 | 1315 | 1,83 | 0,37 | 781 | 417 | 289 | 2 | R-290 |
| VCC-9-15 | 1515 | 2,11 | 0,43 | 781 | 418 | 337 | 2 | R-290 |
| VCC-9-20 | 2015 | 2,84 | 0,59 | 949 | 485 | 456 | 3 | R-290 |

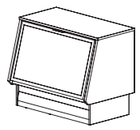
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Cerradura puerta frontal | Front door lock | Serrure de porte d'entrée | | 61 € x set |
| Set 4 ruedas VCC-9-13/15 | 4 castors set VCC-9-13/15 | Jeu 4 roulettes VCC-9-13/15 | | 240 € x set |
| Set 6 ruedas VCC-9-20 | 6 castors set VCC-9-20 | Jeu 6 roulettes VCC-9-20 | | 360 € x set |
| Puerta trasera cristal | Rear door glass | Porte arrière vitrée | | 210 € und. |

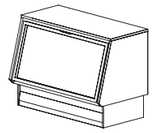
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



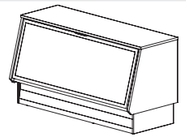
Detalle vista trasera
Rear view detail
Détail de la vue arrière



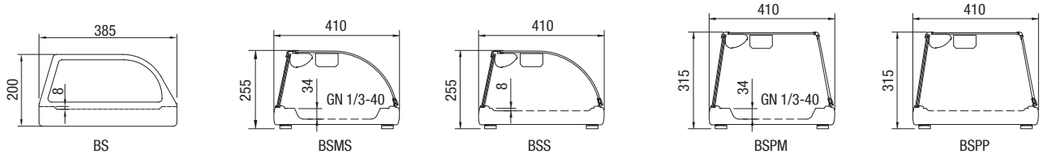
VCC-9-13 **2.945 €**

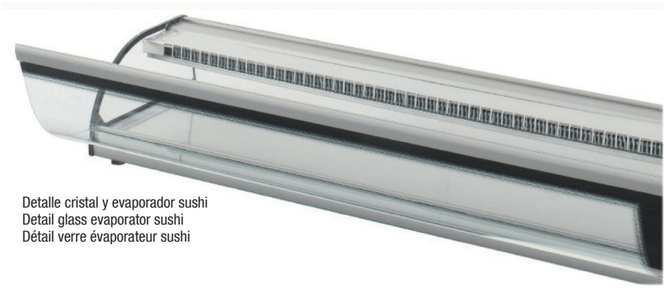


VCC-9-15 **3.035 €**



VCC-9-20 **3.706 €**



Detalle cristal y evaporador sushi
Detail glass evaporator sushi
Détail verre évaporateur sushi

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm.) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm.) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm.) | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>(W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) | GN 1/3-40 | Peso Neto<br>Net Weight<br>Poid Net<br>(Kg) | Tensión monofásica<br>Single phase voltage<br>Tension monophasique | Rango<br>Range<br>Gamme | Refrig.<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BSMS-4 / BSPM-4 | 1050 | 255 / 315 | 410 | 160 | 260 | 4 | 35 | 230 V - 50 Hz | 0°C+5°C | R-290 |
| BSMS-6 / BSPM-6 | 1400 | 255 / 315 | 410 | 190 | 280 | 6 | 42 | 230 V - 50 Hz | 0°C+5°C | R-290 |
| BSMS-8 / BSPM-8 | 1755 | 255 / 315 | 410 | 210 | 300 | 8 | 50 | 230 V - 50 Hz | 0°C+5°C | R-290 |
| BSS-1000 / BSPP-1000 | 1050 | 255 / 315 | 410 | 160 | 260 | NO | 34 | 230 V - 50 Hz | 0°C+5°C | R-290 |
| BSS-1400 / BSPP-1400 | 1400 | 255 / 315 | 410 | 190 | 280 | NO | 41 | 230 V - 50 Hz | 0°C+5°C | R-290 |
| BSS-1700 / BSPP-1700 | 1755 | 255 / 315 | 410 | 210 | 300 | NO | 49 | 230 V - 50 Hz | 0°C+5°C | R-290 |
| BS-1400 | 1400 | 200 | 385 | 160 | 220 | NO | 33 | 230 V - 50 Hz | +4°C+8°C | R-290 |
| BS-1700 | 1750 | 200 | 385 | 160 | 240 | NO | 40 | 230 V - 50 Hz | +4°C+8°C | R-290 |
| BS-1200 | 1200 | 200 | 385 | 160 | 220 | NO | 48 | 230 V - 50 Hz | +4°C+8°C | R-290 |
| BS-1500 | 1550 | 200 | 385 | 160 | 240 | NO | 40 | 230 V - 50 Hz | +4°C+8°C | R-290 |

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Otros Refrigerantes | Other refrigerants | Autres réfrigérants | **consultar - consult - consulter** |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | **consultar - consult - consulter** |

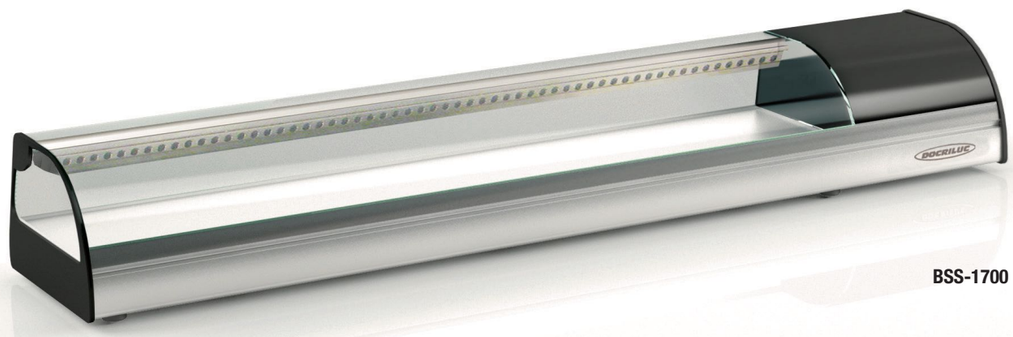
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



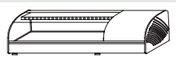
**BS-1400**



**BS-1500**



**BSS-1700**



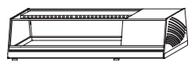
BSMS-4 **1.583 €**
BSS-1000 **1.500 €**



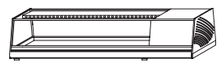
BSMS-6 **1.656 €**
BSS-1400 **1.629 €**



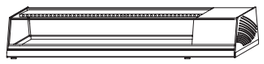
BSMS-8 **1.924 €**
BSS-1700 **1.770 €**



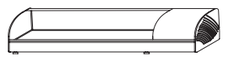
BSPM-4 **1.857 €**
BSPP-1000 **1.663 €**



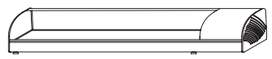
BSPM-6 **1.984 €**
BSPP-1400 **1.837 €**



BSPM-8 **2.204 €**
BSPP-1700 **2.057 €**



BS-1400 **1.300 €**



BS-1700 **1.440 €**



BS-1200 **1.248 €**

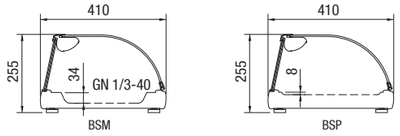


BS-1500 **1.386 €**

# SERIE BANDEJA FRIA TAPAS, CRISTAL CURVO

*TAPAS COOLER DISPLAY, CURVED GLASS · PLATEAUX FROIDS TAPAS EN VERRE INCLINÉ/ARRONDI*














**BSM-6**



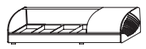

**BSP-1400**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm.) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm. | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm. | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>(W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) | GN 1/3-40 | Peso Neto<br>Net Weight<br>Poid Net<br>(Kg) | Tensión monofásica<br>Single phase voltage<br>Tension monophasique | Rango<br>Range<br>Gamme | Refrig.<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BSM-4 | 1050 | 255 | 410 | 160 | 200 | 4 | 33 | 230 V - 50 Hz | +4°C+8°C | R-290 |
| BSM-6 | 1400 | 255 | 410 | 160 | 220 | 6 | 40 | 230 V - 50 Hz | +4°C+8°C | R-290 |
| BSM-8 | 1755 | 255 | 410 | 160 | 240 | 8 | 48 | 230 V - 50 Hz | +4°C+8°C | R-290 |
| BSP-1000 | 1050 | 255 | 410 | 160 | 200 | | 33 | 230 V - 50 Hz | +4°C+8°C | R-290 |
| BSP-1400 | 1400 | 255 | 410 | 160 | 220 | | 40 | 230 V - 50 Hz | +4°C+8°C | R-290 |
| BSP-1700 | 1755 | 255 | 410 | 160 | 240 | | 48 | 230 V - 50 Hz | +4°C+8°C | R-290 |
| BPD-1400 | 1400 | 400 | 410 | 160 | 220 | | 40 | 230 V - 50 Hz | +4°C+8°C | R-290 |
| BPD-1700 | 1755 | 400 | 410 | 160 | 240 | | 51 | 230 V - 50 Hz | +4°C+8°C | R-290 |

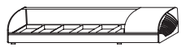
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Otros Refrigerantes | Other refrigerants | Autres réfrigérants | **consultar - consult - consulter** |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | **consultar - consult - consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



| | |
|---|---|
| BSM-4 | **1.260 €** |
| BSP-1000 | **1.180 €** |



| | |
|---|---|
| BSM-6 | **1.415 €** |
| BSP-1400 | **1.280 €** |



| | |
|---|---|
| BSM-8 | **1.554 €** |
| BSP-1700 | **1.385 €** |

# 3 VITRINAS MURALES
## MULTIDECK DISPLAY
## MUREAUX







**GAMA CEDAR** Página 127
Modelo HE M1
HE M1 model
Modèle HE M1



**GAMA CEDAR** Página 137
H1 Sin puertas
H1 Whitout doors
H1 Aucune portes



**GAMA CEDAR** Página 129
Fondo 0 (653mm) M1-M2
Depth 0 (653mm) M1-M2
Profondeur 0 (653mm) M1-M2



**GAMA CEDAR** Página 139
Modelo Inox con puertas
Inox model with doors
Modèle Inox avec portes



**GAMA CEDAR** Página 131
Fondo 1 (797mm) M1-M2
Depth 1 (797mm) M1-M2
Profondeur 1 (797mm) M1-M2



**GAMA CEDAR** Página 141
Modelo Inox sin puertas
Inox model without doors
Modèle Inox sans portes



**GAMA CEDAR** Página 133
Fondo 3 (897mm) M1-M2
Depth 3 (897mm) M1-M2
Profondeur 3 (897mm) M1-M2



**GAMA MAPLE** Página 143
Mural Baja
Low Multideck
Murale Basse



**GAMA CEDAR** Página 135
H1 Con puertas
H1 Whit doors
H1 Avec portes

DOCRILUC

# CARTA DE ACABADOS

*COLOR • COULEUR*

Para acabados exteriores en alto brillo, fluorescentes, luminiscentes, consultar precio
For exterior finishes in high gloss, fluorescent, luminescent, consult price
Pour finitions extérieures en brillant, fluorescent, luminescent, consulter le prix

## FRANJA ESTÁNDAR
STANDARD STRIP • STANDARD BANDE



RAL 7024 R

DECORACIÓN INOX

ROBLE

HAYA

NOGAL

WENGUE

RAL-9003 R

RAL-2011 R

RAL-1018 R

RAL-6001 R

RAL-3020 R

PANTONE 4725C

RAL-9005 R

PANTONE 7606C

RAL-3015

PANTONE 2298C

RAL-5023

RAL-5003 R

RAL-4010

PANTONE 543C

PANTONE 5523C

PANTONE 7604C

PANTONE 5865

PANTONE 2408C

## FRONTAL COMPLETO
FULL FRONTAL DECORATION • PLEIN DECORATION FRONTAL

INCREMENTO 1 • INCREASE 1 • AUGMENTER 1



WENGUE

ROBLE

HAYA

NOGAL

DECORACIÓN INOX




## DECORACIÓN TOTAL
TOTAL DECOR • DÉCORATION TOTAL

INCREMENTO 2 • INCREASE 2 • AUGMENTER 2



WENGUE

ROBLE

HAYA

NOGAL






# CARACTERISTICAS TECNICAS GENERALES

*GENERAL TECHNICAL DATA • CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES GENERALES*



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo DS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo DG: Puertas abatibles de vidrio con serigrafía mínima, apertura permitida hasta 93º y bloqueo de cierre manual. Autocierre con barra de torsión
- Gran posibilidad de personalización. Exterior (inferior y laterales) en gris RAL 7024, franja superior e inferior en chapa a elegir en los colores disponibles
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes (solo en modelos DG)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  -M1: -1º+5ºC, apropiado para carnes.
  -M2: -1º+7ºC, apropiado para lácteos, delis y embutidos
  -H1: +1º+10ºC, apropiado para frutas y verduras.
- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R), excepto SVG1 (Clase climática 4)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión termostática en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

### TECHNICAL DATA

- Plug in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product
- DS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex
- DG model: Glass folding doors with minimum screen printing, allowed opening up to 93º and manual closing lock. Self-closing with torsion bar
- High customization possibilities. As standard: plinth in colour RAL 7024, inferior and superior decorative stripe choose from available colours, except INOX model
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating
- Natural defrost of evaporator
- Automatic evaporation tray
- Electromechanic fans,
electronique en option (consulter)
- Electronic control
- 24v LED lighting on vertical frame and superior 4000k colour(only models DG)
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
  -M1: -1º+5ºC, suitable for meat
  -M2: -1º+7ºC , suitable for dairy products, delis and sausages
  -H1: +1º+10ºC, suitable for fruits and vegetables
- Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R), Except SVG1 (Climatic class 4)
- Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves termostatic in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)
- Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect
- The tube bumper is optional on all models (not included as standard)

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Unité verticale intégrée avec capacité et visibilité optimisée du produit.
- Modèle DS: store de nuit manuel et façade inférieure du réservoir en méthacrylate
- Modèle DG: Portes pliantes en verre avec sérigraphie minimale, ouverture autorisée jusqu'à 93 ° et serrure à fermeture manuelle. Fermeture automatique avec barre de torsion
- Grande possibilité de personnalisation. Standard: plinthe inférieure en RAL 7024, bandes supérieure et inférieure en tôle au choix parmi les couleurs disponibles
- Tablettes réglables en hauteur et en angle, avec support de prix de 40 mm inclus
- Évaporateur ventilé EPOXY avec revêtement anticorrosion
- Dégivrage naturel de l'évaporateur
- Bac d'évaporation automatique
- Ventilateurs électromécaniques,
électronique en option (consulter)
- Contrôle électronique
- Éclairage LED 24v 4000k sur la visière et les montants, (Modèles DG uniquement)
- Température du produit, selon EN-ISO-23953:
  -M1: -1° + 5ºC, convient aux viandes.
  -M2: -1° + 7ºC, convient aux produits laitiers, charcuteries et saucisses -
  -H1: + 1° + 10ºC, convient aux fruits et légumes.
- Classe climatique 3 (25 ° C, 60 H.R), Except SVG1 (Classe climatique 4)
- Les modèles de pré-installation intègrent des électrovannes thermostatiques et des détendeurs dans le R-449A, option R-134a
(consulter d'autres réfrigérants)
- Isolation polyuréthane injectée, densité 40kg / m3 faible GWP et zéro effet ODP
- Le pare-chocs tubulaire est en option sur tous les modèles (non inclus en standard)

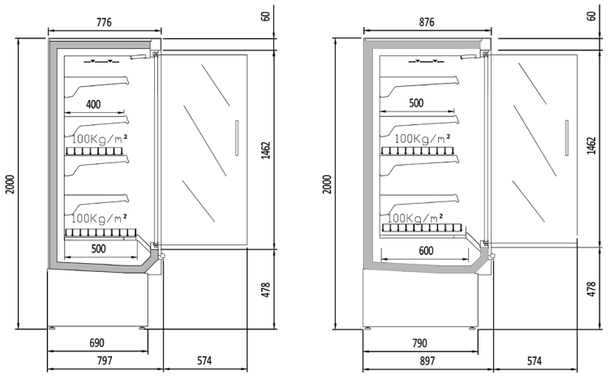



DS3 15 M1-M2

# VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR HDG M1

***MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE INVERTER HDG M1 - MUREAUX GAMME CEDAR HDG M1***






HDG1 M1 HE




HDG3 M1 HE




4000K 3000K RED FRESH



HDG1 12



Detalle puerta abierta
Open door detail
Détail de la porte ouverte

Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price
Led verticale incluse dans le prix

**Ver características técnicas en página 125 / See technical data in page 125 / Voir caractéristiques techniques page 125**

| Modelo / Model | Longitud (con costados) / Length (with sides) | Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area | Superficie total exposicion / Total display area | Volumen neto / Net volume | Estantes / Shelves | Puertas / Doors | Potencia frigorifica / Cooling capacity | Consumo nominal / Nominal Power | Clase Energética / Energy Class | Refrigerante / Refrigerant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | m2 | (TDA) | (L) | Uds. Units | Uds. Units | (W) | (Kwh/24h) | | |
| HDG1 09 M1 | 998 | 2,00 | 1,15 | 549 | 4 | 2 | 496 - 1018W | 4,55 | B | R-290 |
| HDG1 12 M1 | 1310 | 2,68 | 1,50 | 714 | 4 | 2 | 497 - 1018W | 5,4 | B | R-290 |
| HDG3 09 M1 | 998 | 2,47 | 1,17 | 659 | 4 | 2 | 498 - 1018W | 4,55 | B | R-290 |
| HDG3 12 M1 | 1310 | 3,30 | 1,52 | 857 | 4 | 2 | 499 - 1018W | 5,4 | B | R-290 |

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Lateral exterior panorámico incluido en PVP
- Exterior lacado o inox incluido en PVP
- Interior blanco 9003, negro 9005 incluido en PVP
- Compresor inverter de velocidad variable
- Ventiladores electrónicos
- Válvula de expansión electrónica
- Nivel sonoro modelo HDG 09: **36 db**
- Nivel sonoro modelo HDG 12: **45 db**

**TECHNICAL DATA**

- Panoramic exterior side included in RRP
- Lacquered or stainless exterior included in PVP
- Interior white 9003, black 9005 included in PVP
- Variable speed inverter compressor
- Electronic fans
- Electronic expansion valve
- Sound level model HDG 09: 36 db
- Sound level model HDG 12: 45 db

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Côté extérieur panoramique inclus dans le PVC
- Extérieur laqué ou inoxydable inclus en PVP
- Intérieur blanc 9003, noir 9005 inclus dans PVP
- Compresseur inverseur à vitesse variable
- Ventilateurs électroniques
- Détendeur électronique
- Modèle de niveau sonore HDG 09: 36 db
- Modèle de niveau sonore HDG 12: 45 db




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



HDG1 09 M1 **5.692 €**



HDG1 12 M1 **5.745 €**



HDG3 09 M1 **5.789 €**



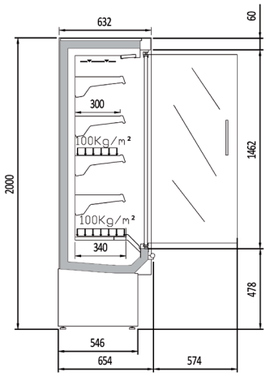
HDG3 12 M1 **5.842 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

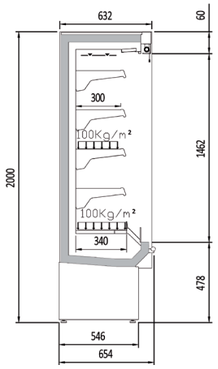
# VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR FONDO 0 (653MM)

## *MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE DEPTH 0 (653MM) · MUREAUX GAMME CEDAR PROFONDEUR 0 (653MM)*






DG0 M1-M2

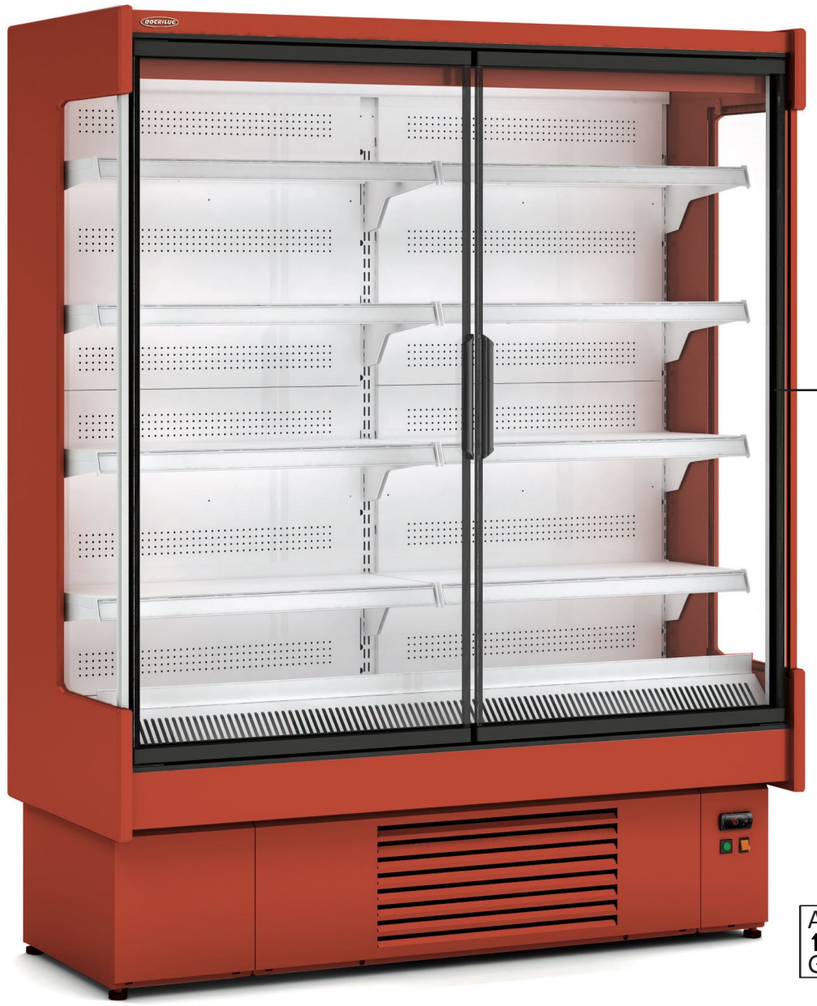



DS0 M1-M2



Decoración exterior total blanco, negro o gris RAL 7024 sin incremento de precio
Total exterior decoration white, black or gray RAL 7024 without price increase
Décoration extérieure totale blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix

4000K 3000K RED FRESH



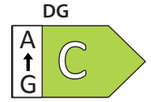
DG0 15



Lateral modelo cerrado LC
Model cosed side LC
Côté fermé modelé LC

Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price
Led verticale incluse dans le prix

DG




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

DS




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Lateral estándar en ABS color gris RAL 7024,<br>• Opcional lateral cerrado sin incremento de precio (añadir al modelo -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consultar) | • Standard side in ABS gray RAL 7024<br>• Optional side closed without price increase (add to model -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult) | • Côté standard en ABS gris RAL 7024, fermé en option pas d'augmentation de prix<br>• Côté optionnel fermé sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter) |

**Ver características técnicas en página 125 / See technical data in page 125 / Voir caractéristiques techniques page 125**

| Modelo / Model / Modèle | Longitud (con costados) / Length (with sides) / (mm) | Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / m2 | Superficie total exposicion / Total display area / (TDA) | Volumen neto / Net volume / (L) | Estantes / Shelves / Uds. Units | Puertas / Doors / Uds. Units | Potencia frigorífica HC / Cooling capacity HC / (W) | Consumo nominal HC / Nominal Power HC / (W) | Refrigerante HC / Refrigerant HC / (W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *MODELOS CON PUERTAS / MODELS WITH DOORS / MODÈLES AVEC PORTES* | | | | | | | | | |
| DG0 06 M1-M2 | 685 | 1,00 | 0,73 | 255 | 4 | 1 | 555 | 1132 | R-290 |
| DG0 09 M1-M2 | 998 | 1,50 | 1,11 | 392 | 4 | 2 | 1192 | 1494 | R-290 |
| DG0 12 M1-M2 | 1310 | 2,00 | 1,46 | 510 | 4 | 2 | 1192 | 1508 | R-290 |
| DG0 15 M1-M2 | 1623 | 2,50 | 1,77 | 668 | 8 | 2 | 1419 | 1635 | R-290 |
| DG0 18 M1-M2 | 1935 | 3,00 | 2,19 | 784 | 8 | 3 | 1528 | 1945 | R-290 |
| DG0 25 M1-M2 | 2560 | 4,00 | 2,90 | 1020 | 8 | 4 | 2384 | 2612 | R-290 |
| DG0 31 M1-M2 | 3185 | 5,00 | 3,54 | 1336 | 16 | 4 | 2838 | 3377 | R-290 |
| *MODELOS SIN PUERTAS / MODELS WITHOUT DOORS / MODÈLES SANS PORTES* | | | | | | | | | |
| DS0 06 M1-M2 | 685 | 1,00 | 0,84 | 255 | 4 | - | 1192 | 1382 | R-290 |
| DS0 09 M1-M2 | 998 | 1,50 | 1,27 | 392 | 4 | - | 1528 | 1713 | R-290 |
| DS0 12 M1-M2 | 1310 | 2,00 | 1,64 | 510 | 4 | - | 1931 | 1885 | R-290 |
| DS0 15 M1-M2 | 1623 | 2,50 | 2,03 | 668 | 8 | - | 2384 | 2368 | R-290 |
| DS0 18 M1-M2 | 1935 | 3,00 | 2,50 | 784 | 8 | - | 3056 | 3026 | R-290 |
| DS0 25 M1-M2 | 2560 | 4,00 | 3,20 | 1020 | 8 | - | 3862 | 3770 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix**

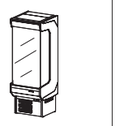
**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | 1 decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2 Total decoración / Total decor / décoration total | Tope estante metacrilato / Methacrylate shelf stopper / Butée d'étagère en méthacrylate | Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs en acier inoxydable | Iluminación LED X nivel estantes / LED Lighting X shelves level / Eclairage LED X niveau des étagères | Estante de vidrio (ud.) / Glass shelf (pcs.) / Étagère en verre (pièces) | Pre Instalación / Remote Unit / Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DG0 / DS0 06 | 248 € | 441 € | 30 € | 41 € | 39 € | 215 € | -166 € |
| DG0 / DS0 09 | 258 € | 449 € | 35 € | 59 € | 58 € | 215 € | -223 € |
| DG0 / DS0 12 | 272 € | 456 € | 38 € | 75 € | 75 € | 215 € | -275 € |
| DG0 / DS0 15 | 282 € | 462 € | 40 € | 88 € | 80 € | 215 € | -286 € |
| DG0 / DS0 18 | 302 € | 469 € | 56 € | 108 € | 112 € | 215 € | -327 € |
| DG0 / DS0 25 | 312 € | 475 € | 66 € | 137 € | 151 € | 215 € | -530 € |
| DG0 / 31 | 356 € | 480 € | 80 € | 175 € | 187 € | 215 € | -733 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

**Mismo precio modelos M1 y M2 / Same price models M1 and M2 / Même prix modèles M1 et M2**

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



DG0 06 M **3.841 €**



DG0 09 M **4.309 €**



DG0 12 M **4.360 €**



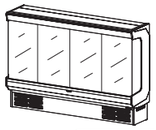
DG0 15 M **5.473 €**



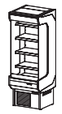
DG0 18 M **5.608 €**



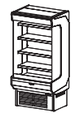
DG0 25 M **6.633 €**



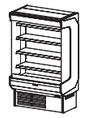
DG0 31 M **9.994 €**



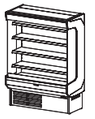
DS0 06 M **2.827 €**



DS0 09 M **3.352 €**



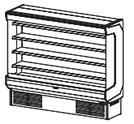
DS0 12 M **3.740 €**



DS0 15 M **4.613 €**



DS0 18 M **5.168 €**

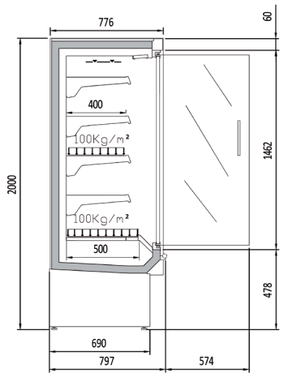


DS0 25 M **5.740 €**

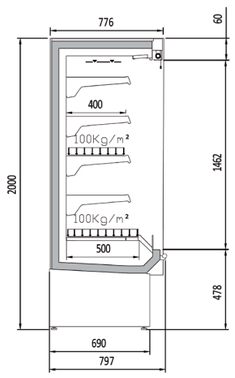
# VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR FONDO 1 (797MM)

## *MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE DEPTH 1 (797MM) · MUREAUX GAMME CEDAR PROFONDEUR 1 (797MM)*

4000K · 3000K · RED FRESH




DG1 M1 M2




DS1 M1-M2



Decoración exterior total blanco, negro o gris RAL 7024 sin incremento de precio
Total exterior decoration white, black or gray RAL 7024 without price increase
Décoration extérieure totale blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Lateral estándar en ABS color gris RAL 7024,<br>• Opcional lateral cerrado sin incremento de precio (añadir al modelo -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)<br>• Opcional lateral panorámico con incremento de precio (añadir al modelo -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consultar) | • Standard side in ABS gray RAL 7024<br>• Optional side closed without price increase (add to model -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)<br>• Optional panoramic side with price increase (add to the model -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult) | • Côté standard en ABS gris RAL 7024, fermé en option pas d'augmentation de prix<br>• Côté optionnel fermé sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)<br>• Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter) |

**Ver características técnicas en página 125 / See technical data in page 125 / Voir caractéristiques techniques page 125**

| Modelo / Model / Modèle | Longitud (con costados) / Length (with sides) / Longueur (avec côtés) (mm) | Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / Surface étagères réfrigérées m2 | Superficie total exposicion / Total display area / Surface totale exposition (TDA) | Volumen neto / Net volume / Volume net (L) | Estantes / Shelves / Étagères Uds. Units | Puertas / Doors / Portes Uds. Units | Potencia frigorífica HC / Cooling capacity HC / Puissance frigorifique HC (W) | Consumo nominal HC / Nominal Power HC / Consommation nominale HC (W) | Refrigerante HC / Refrigerant HC / Réfrigérant HC |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *MODELOS CON PUERTAS / MODELS WITH DOORS / MODÈLES AVEC PORTES* | | | | | | | | | |
| DG1 06 M1-M2 | 685 | 1,34 | 0,76 | 357 | 4 | 1 | 555 | 1132 | R-290 |
| DG1 09 M1-M2 | 998 | 2,00 | 1,15 | 549 | 4 | 2 | 1192 | 1494 | R-290 |
| DG1 12 M1-M2 | 1310 | 2,68 | 1,50 | 714 | 4 | 2 | 1192 | 1508 | R-290 |
| DG1 15 M1-M2 | 1623 | 3,34 | 1,83 | 935 | 8 | 2 | 1419 | 1635 | R-290 |
| DG1 18 M1-M2 | 1935 | 4,01 | 2,24 | 1098 | 8 | 3 | 1528 | 1945 | R-290 |
| DG1 25 M1-M2 | 2560 | 5,35 | 2,94 | 1428 | 8 | 4 | 2384 | 2612 | R-290 |
| DG1 31 M1-M2 | 3185 | 6,69 | 3,60 | 1870 | 16 | 4 | 2838 | 3377 | R-290 |
| *MODELOS SIN PUERTAS / MODELS WITHOUT DOORS / MODÈLES SANS PORTES* | | | | | | | | | |
| DS1 06 M1-M2 | 685 | 1,34 | 0,87 | 357 | 4 | - | 1192 | 1382 | R-290 |
| DS1 09 M1-M2 | 998 | 2,00 | 1,32 | 549 | 4 | - | 1528 | 1713 | R-290 |
| DS1 12 M1-M2 | 1310 | 2,68 | 1,72 | 714 | 4 | - | 1931 | 1885 | R-290 |
| DS1 15 M1-M2 | 1623 | 3,34 | 2,10 | 935 | 8 | - | 2384 | 2368 | R-290 |
| DS1 18 M1-M2 | 1935 | 4,01 | 2,58 | 1098 | 8 | - | 3056 | 3026 | R-290 |
| DS1 25 M1-M2 | 2560 | 5,35 | 3,38 | 1428 | 8 | - | 3862 | 3770 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix**

### OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

| Modelo / Model / Modèle | 1 decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2 Total decoración / Total decor / décoration total | Tope estante metacrilato / Methacrylate shelf stopper / Butée d'étagère en méthacrylate | Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs en acier inoxydable | Iluminación LED X nivel estantes / LED Lighting X shelves level / Eclairage LED X niveau des étagères | Estante de vidrio (ud.) / Glass shelf (pcs.) / Étagère en verre (pièces) | Pre Instalación / Remote Unit / Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DG1 / DS1 06 | 248 € | 441 € | 30 € | 41 € | 39 € | 215 € | -166 € |
| DG1 / DS1 09 | 258 € | 449 € | 35 € | 59 € | 58 € | 215 € | -223 € |
| DG1 / DS1 12 | 272 € | 456 € | 38 € | 75 € | 75 € | 215 € | -275 € |
| DG1 / DS1 15 | 282 € | 462 € | 40 € | 88 € | 80 € | 215 € | -286 € |
| DG1 / DS1 18 | 302 € | 469 € | 56 € | 108 € | 112 € | 215 € | -327 € |
| DG1 / DS1 25 | 312 € | 475 € | 66 € | 137 € | 151 € | 215 € | -530 € |
| DG1 / 31 | 356 € | 480 € | 80 € | 175 € | 187 € | 215 € | -733 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



DG1 18 M1-M2



Lateral modelo plástico (De serie)
Model plastic side (As standard)
Côté plastique modelé (En série)



Lateral modelo cerrado
Model cosed side
Côté fermé modelé

Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price
Led verticale incluse dans le prix



Lateral modelo panorámico LE
Model panoramic side LE
Côté panoramique modelé LE

LE **933 €**

DG




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

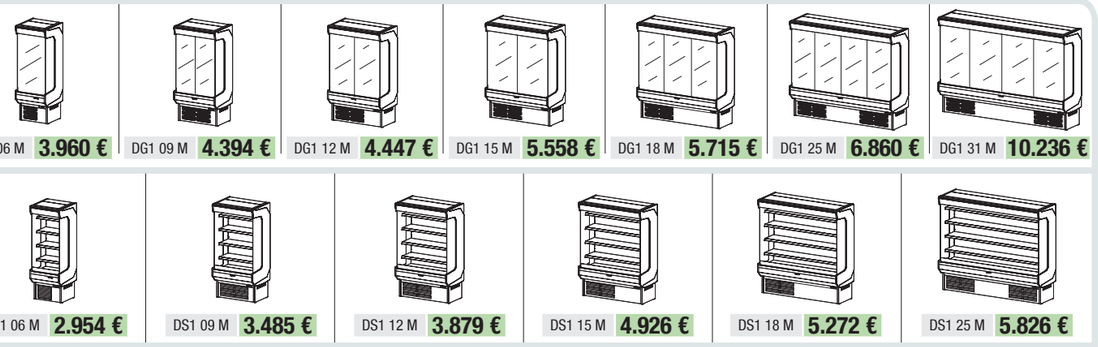
DS




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Mismo precio modelos M1 y M2 / Same price models M1 and M2 / Même prix modèles M1 et M2**

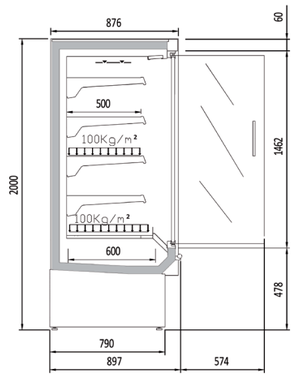
**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



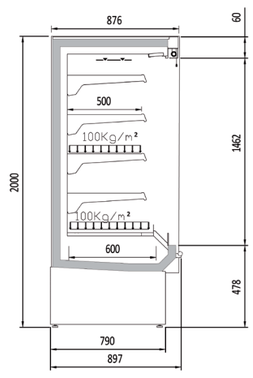
# VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR FONDO 3 (897MM)

## *MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE DEPTH 3 (897MM) · MUREAUX GAMME CEDAR PROFONDEUR 3 (897MM)*

4000K 3000K RED FRESH




DG3 M1 M2




DS3 M1-M2



Decoración exterior total blanco, negro o gris RAL 7024 sin incremento de precio
Total exterior decoration white, black or gray RAL 7024 without price increase
Décoration extérieure totale blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Lateral estándar en ABS color gris RAL 7024,
- Opcional lateral cerrado sin incremento de precio (añadir al modelo -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)
- Opcional lateral panorámico con incremento de precio (añadir al modelo -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consultar)

**TECHNICAL DATA**

- Standard side in ABS gray RAL 7024
- Optional side closed without price increase (add to model -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)
- Optional panoramic side with price increase (add to the model -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult)

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Côté standard en ABS gris RAL 7024, fermé en option pas d'augmentation de prix
- Côté optionnel fermé sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)
- Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)
- 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter)

**Ver características técnicas en página 125 / See technical data in page 125 / Voir caractéristiques techniques page 125**

| Modelo / Model / Modèle | Longitud (con costados) / Length (with sides) / Longueur (avec côtés) (mm) | Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / Surface étagères réfrigérées m2 | Superficie total exposicion / Total display area / Surface totale d'exposition (TDA) | Volumen neto / Net volume / Volume net (L) | Estantes / Shelves / Étagères Uds. Units | Puertas / Doors / Portes Uds. Units | Potencia frigorífica HC / Cooling capacity HC / Puissance frigorifique HC (W) | Consumo nominal HC / Nominal Power HC / Consommation nominale HC (W) | Refrigerante HC / Refrigerant HC / Réfrigérant HC |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *MODELOS CON PUERTAS / MODELS WITH DOORS / MODÈLES AVEC PORTES* | | | | | | | | | |
| DG3 06 M1-M2 | 685 | 1,65 | 0,78 | 428 | 4 | 1 | 555 | 1132 | R-290 |
| DG3 09 M1-M2 | 998 | 2,47 | 1,17 | 659 | 4 | 2 | 1192 | 1494 | R-290 |
| DG3 12 M1-M2 | 1310 | 3,30 | 1,52 | 857 | 4 | 2 | 1192 | 1508 | R-290 |
| DG3 15 M1-M2 | 1623 | 4,12 | 1,88 | 1122 | 8 | 2 | 1419 | 1635 | R-290 |
| DG3 18 M1-M2 | 1935 | 4,95 | 2,29 | 1317 | 8 | 3 | 1528 | 1945 | R-290 |
| DG3 25 M1-M2 | 2560 | 6,60 | 2,99 | 1714 | 8 | 4 | 2384 | 2612 | R-290 |
| DG3 31 M1-M2 | 3185 | 8,25 | 3,71 | 2244 | 16 | 4 | 2838 | 3377 | R-290 |
| *MODELOS SIN PUERTAS / MODELS WITHOUT DOORS / MODÈLES SANS PORTES* | | | | | | | | | |
| DS3 06 M1-M2 | 685 | 1,65 | 0,90 | 428 | 4 | - | 1192 | 1382 | R-290 |
| DS3 09 M1-M2 | 998 | 2,47 | 1,34 | 659 | 4 | - | 1528 | 1713 | R-290 |
| DS3 12 M1-M2 | 1310 | 3,30 | 1,75 | 857 | 4 | - | 1931 | 1885 | R-290 |
| DS3 15 M1-M2 | 1623 | 4,12 | 2,16 | 1122 | 8 | - | 2384 | 2368 | R-290 |
| DS3 18 M1-M2 | 1935 | 4,95 | 2,63 | 1317 | 8 | - | 3056 | 3026 | R-290 |
| DS3 25 M1-M2 | 2560 | 6,60 | 3,44 | 1714 | 8 | - | 3862 | 3770 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

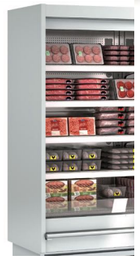
| Modelo / Model / Modèle | 1 decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2 Total decoración / Total decor / décoration total | Tope estante metacrilato / Methacrylate shelf stopper / Butée d'étagère en méthacrylate | Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs en acier inoxydable | Iluminación LED X nivel estantes / LED Lighting X shelves level / Eclairage LED X niveau des étagères | Estante de vidrio (ud.) / Glass shelf (pcs.) / Étagère en verre (pièces) | Pre Instalación / Remote Unit / Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DG3 / DS3 06 | 248 € | 441 € | 30 € | 41 € | 39 € | 215 € | -166 € |
| DG3 / DS3 09 | 258 € | 449 € | 35 € | 59 € | 58 € | 215 € | -223 € |
| DG3 / DS3 12 | 272 € | 456 € | 38 € | 75 € | 75 € | 215 € | -275 € |
| DG3 / DS3 15 | 282 € | 462 € | 40 € | 88 € | 80 € | 215 € | -286 € |
| DG3 / DS3 18 | 302 € | 469 € | 56 € | 108 € | 112 € | 215 € | -327 € |
| DG3 / DS3 25 | 312 € | 475 € | 66 € | 137 € | 151 € | 215 € | -530 € |
| DG3 / 31 | 356 € | 480 € | 80 € | 175 € | 187 € | 215 € | -733 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.





Lateral modelo plástico (De serie)
Model plastic side (As standard)
Côté plastique modelé (En série)



Lateral modelo cerrado
Model cosed side
Côté fermé modelé



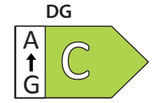
Lateral modelo panorámico LE
Model panoramic side LE
Côté panoramique modelé LE

**DG3 25 M1-M2**

LE **933 €**

Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price
Led verticale incluse dans le prix

DG




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

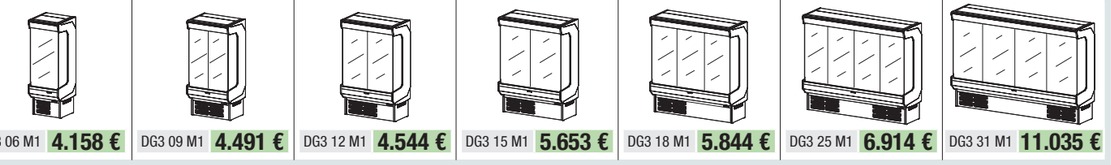
DS




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

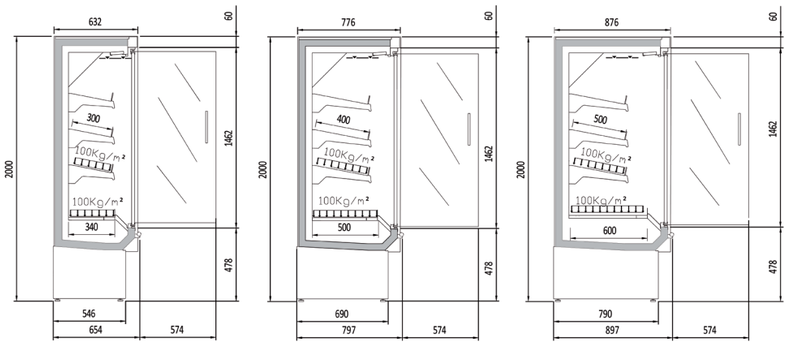
Mismo precio modelos M1 y M2 / Same price models M1 and M2 / Même prix modèles M1 et M2

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



DG3 06 M1 **4.158 €** | DG3 09 M1 **4.491 €** | DG3 12 M1 **4.544 €** | DG3 15 M1 **5.653 €** | DG3 18 M1 **5.844 €** | DG3 25 M1 **6.914 €** | DG3 31 M1 **11.035 €**

DS3 06 M1 **3.030 €** | DS3 09 M1 **3.529 €** | DS3 12 M1 **3.928 €** | DS3 15 M1 **5.191 €** | DS3 18 M1 **5.398 €** | DS3 25 M1 **5.900 €**




DG0 H1 | **DG1 H1** | DG3 H1



Decoración exterior total blanco, negro o gris RAL 7024 sin incremento de precio
Total exterior decoration white, black or gray RAL 7024 without price increase
Décoration extérieure totale blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Lateral estándar en ABS color gris RAL 7024,<br>• Opcional lateral cerrado sin incremento de precio (añadir al modelo -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)<br>• Opcional lateral panorámico con incremento de precio (añadir al modelo -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consultar)<br>• Espejo superior de serie<br>• Tope metacrilato frontal de serie<br>• Temperatura H1 | • Standard side in ABS gray RAL 7024<br>• Optional side closed without price increase (add to model -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)<br>• Optional panoramic side with price increase (add to the model -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult)<br>• Standard top mirror<br>• Standard front methacrylate stop<br>• H1 Temperature | • Côté standard en ABS gris RAL 7024, fermé en option pas d'augmentation de prix<br>• Côté optionnel fermé sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)<br>• Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter)<br>• Miroir supérieur standard<br>• Butée avant en méthacrylate standard<br>• Température H1 |

**Ver características técnicas en página 125 / See technical data in page 125 / Voir caractéristiques techniques page 125**

| Modelo / Model | Longitud (con costados) / Length (with sides) | Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2 | | | Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA) | | | Volumen neto (L) / Net volume (L) | | | Estantes / Shelves | Puertas / Doors | Potencia frigorífica HC / Cooling capacity HC | Consumo nominal HC / Nominal Power HC | Refrigerante HC / Refrigerant HC |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 1 | Fondo/ Depth 3 | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 1 | Fondo/ Depth 3 | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 1 | Fondo/ Depth 3 | Uds. Units | Uds. Units | (W) | (W) | |
| DG 06 H1 | 685 | 0,81 | 1,08 | 1,33 | 0,72 | 0,75 | 0,77 | 239 | 336 | 403 | 3 | 1 | 555 | 1132 | R-290 |
| DG 09 H1 | 998 | 1,21 | 1,62 | 2,00 | 1,09 | 1,13 | 1,15 | 368 | 516 | 619 | 3 | 2 | 1192 | 1494 | R-290 |
| DG 12 H1 | 1310 | 1,61 | 2,16 | 2,66 | 1,44 | 1,48 | 1,50 | 480 | 671 | 805 | 3 | 2 | 1192 | 1508 | R-290 |
| DG 15 H1 | 1623 | 2,02 | 2,70 | 3,33 | 1,75 | 1,81 | 1,86 | 628 | 879 | 1055 | 6 | 2 | 1419 | 1635 | R-290 |
| DG 18 H1 | 1935 | 2,42 | 3,24 | 4,00 | 2,17 | 2,22 | 2,27 | 737 | 1032 | 1238 | 6 | 3 | 1528 | 1945 | R-290 |
| DG 25 H1 | 2560 | 3,23 | 4,33 | 5,33 | 2,88 | 2,92 | 2,97 | 959 | 1342 | 1611 | 6 | 4 | 2384 | 2612 | R-290 |
| DG 31 H1 | 3185 | 4,03 | 5,41 | 6,65 | 3,52 | 3,58 | 3,69 | 1256 | 1758 | 2110 | 12 | 4 | 2838 | 3377 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | 1 decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2 Total decoración / Total decor / décoration total | Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs en acier inoxydable | Iluminación LED X nivel estantes / LED Lighting X shelves level / Eclairage LED X niveau des étagères | Pre Instalación / Remote Unit / Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|
| DG 06 H1 | 248 € | 441 € | 41 € | 39 € | -166 € |
| DG 09 H1 | 258 € | 449 € | 59 € | 58 € | -223 € |
| DG 12 H1 | 272 € | 456 € | 75 € | 75 € | -275 € |
| DG 15 H1 | 282 € | 462 € | 88 € | 80 € | -286 € |
| DG 18 H1 | 302 € | 469 € | 108 € | 112 € | -327 € |
| DG 25 H1 | 312 € | 475 € | 137 € | 151 € | -530 € |
| DG 31 H1 | 356 € | 480 € | 175 € | 187 € | -733 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



# VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR CERRADA H1

## *MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE CLOSED H1· MUREAUX GAMME CEDAR FERMÉ H1*



4000K | 3000K | RED FRESH

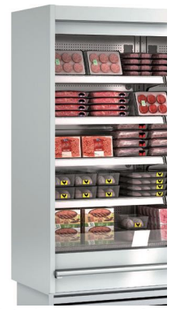


**DG1 12 H1**



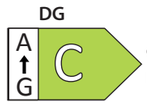
Lateral modelo plástico (De serie)
Model plastic side (As standard)
Côté plastique modelé (En série)

Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price
Led verticale incluse dans le prix



Lateral modelo cerrado LC
Model cosed side LC
Côté fermé modelé LC

DG



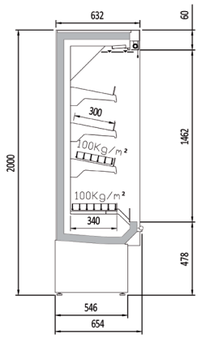

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**

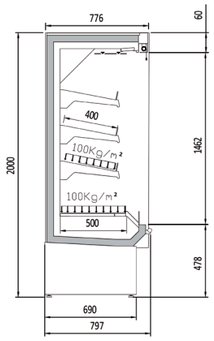
| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| DG0 06 H1 **3.801 €** | DG0 09 H1 **4.393 €** | DG0 12 H1 **4.445 €** | DG0 15 H1 **5.557 €** | DG0 18 H1 **5.717 €** | DG0 25 H1 **6.762 €** | DG0 31 H1 **9.880 €** |
| DG1 06 H1 **3.953 €** | DG1 09 H1 **4.436 €** | DG1 12 H1 **4.490 €** | DG1 15 H1 **5.567 €** | DG1 18 H1 **5.769 €** | DG1 25 H1 **6.824 €** | DG1 31 H1 **10.220 €** |
| DG3 06 H1 **4.154 €** | DG3 09 H1 **4.542 €** | DG3 12 H1 **4.597 €** | DG3 15 H1 **5.571 €** | DG3 18 H1 **5.912 €** | DG3 25 H1 **6.994 €** | DG3 31 H1 **10.649 €** |

# VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR ABIERTA H1

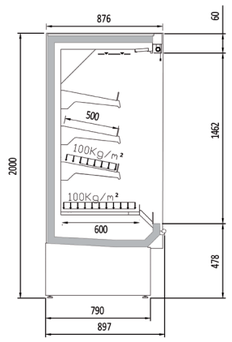
## *MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE OPEN H1· MUREAUX GAMME CEDAR OUVERT H1*




DS0 H1




DS1 H1




DS3 H1



Decoración exterior total blanco, negro o gris RAL 7024 sin incremento de precio
Total exterior decoration white, black or gray RAL 7024 without price increase
Décoration extérieure totale blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Lateral estándar en ABS color gris RAL 7024,<br>• Opcional lateral cerrado sin incremento de precio (añadir al modelo -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)<br>• Opcional lateral panorámico con incremento de precio (añadir al modelo -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consultar)<br>• Espejo superior de serie<br>• Tope metacrilato frontal de serie<br>• Temperatura H1 | • Standard side in ABS gray RAL 7024<br>• Optional side closed without price increase (add to model -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)<br>• Optional panoramic side with price increase (add to the model -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult)<br>• Standard top mirror<br>• Standard front methacrylate stop<br>• H1 Temperature | • Côté standard en ABS gris RAL 7024, fermé en option pas d'augmentation de prix<br>• Côté optionnel fermé sans augmentation de prix (ajouter au modèle -LC Ej: DG0 06 M1-M2-LC)<br>• Côté panoramique en option avec augmentation de prix (ajouter au modèle -LE Ej: DG0 06 M1-M2-LE)<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter)<br>• Miroir supérieur standard<br>• Butée avant en méthacrylate standard<br>• Température H1 |

**Ver características técnicas en página 125 / See technical data in page 125 / Voir caractéristiques techniques page 125**

| Modelo / Model / Modèle | Longitud (con costados) / Length (with sides) / Longueur (avec côtés) | Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2 / Surface étagères réfrigérées m2 | | | Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA) / Surface totale exposition (TDA) | | | Volumen neto (L) / Net volume (L) / Volume net (L) | | | Estantes / Shelves / Étagères | Potencia frigorífica HC / Cooling capacity HC / Puissance frigorifique HC | Consumo nominal HC / Nominal Power HC / Consommation nominale HC | Refrigerante HF / Refrigerant HF / Réfrigérant HF |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 1 | Fondo/ Depth 3 | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 1 | Fondo/ Depth 3 | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 1 | Fondo/ Depth 3 | Uds. Units | (W) | (W) | |
| DS 06 H1 | 685 | 0,81 | 1,08 | 1,33 | 0,83 | 0,86 | 0,89 | 239 | 336 | 403 | 3 | 1192 | 1382 | R-290 |
| DS 09 H1 | 998 | 1,21 | 1,62 | 2,00 | 1,25 | 1,30 | 1,32 | 368 | 516 | 619 | 3 | 1528 | 1713 | R-290 |
| DS 12 H1 | 1310 | 1,61 | 2,16 | 2,66 | 1,62 | 1,70 | 1,73 | 480 | 671 | 805 | 3 | 1931 | 1885 | R-290 |
| DS 15 H1 | 1623 | 2,02 | 2,70 | 3,33 | 2,01 | 2,08 | 2,14 | 628 | 879 | 1055 | 6 | 2384 | 2368 | R-290 |
| DS 18 H1 | 1935 | 2,42 | 3,24 | 4,00 | 2,48 | 2,56 | 2,61 | 737 | 1032 | 1238 | 6 | 3056 | 3026 | R-290 |
| DS 25 H1 | 2560 | 3,23 | 4,33 | 5,33 | 3,18 | 3,36 | 3,42 | 959 | 1342 | 1611 | 6 | 3862 | 3770 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | 1 decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2 Total decoración / Total decor / décoration total | Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs en acier inoxydable | Iluminación LED X nivel estantes / LED Lighting X shelves level / Eclairage LED X niveau des étagères | Pre Instalación / Remote Unit / Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|
| DS 06 H1 | 248 € | 441 € | 41 € | 39 € | -166 € |
| DS 09 H1 | 258 € | 449 € | 59 € | 58 € | -223 € |
| DS 12 H1 | 272 € | 456 € | 75 € | 75 € | -275 € |
| DS 15 H1 | 282 € | 462 € | 88 € | 80 € | -286 € |
| DS 18 H1 | 302 € | 469 € | 108 € | 112 € | -327 € |
| DS 25 H1 | 312 € | 475 € | 137 € | 151 € | -530 € |
| DS 31 H1 | 356 € | 480 € | 175 € | 187 € | -733 € |

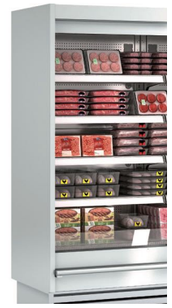
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



4000K 3000K RED FRESH




DS3 18 H1



Lateral modelo cerrado LC
Model cosed side LC
Côté fermé modelé LC



Lateral modelo panorámico LE
Model panoramic side LE
Côté panoramique modelé LE

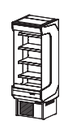
LE **933 €**

DS




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



DS0 06 H1 **2.907 €**



DS0 09 H1 **3.432 €**



DS0 12 H1 **3.820 €**



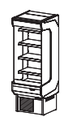
DS0 15 H1 **4.733 €**



DS0 18 H1 **5.274 €**



DS0 25 H1 **5.820 €**



DS1 06 H1 **2.963 €**



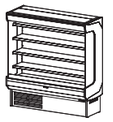
DS1 09 H1 **3.478 €**



DS1 12 H1 **3.889 €**



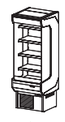
DS1 15 H1 **4.795 €**



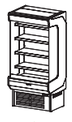
DS1 18 H1 **5.325 €**



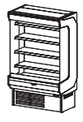
DS1 25 H1 **5.923 €**



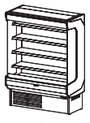
DS3 06 H1 **3.122 €**



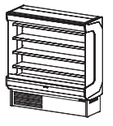
DS3 09 H1 **3.637 €**



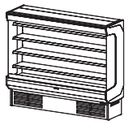
DS3 12 H1 **4.049 €**



DS3 15 H1 **5.062 €**

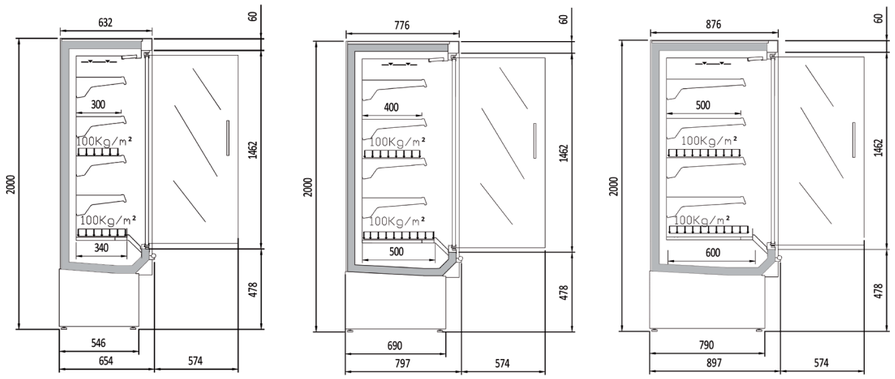


DS3 18 H1 **5.463 €**



DS3 25 H1 **6.080 €**

DOCRILUC




DG0 I M1-M2 DG1 I M1 M2 DG3 I M1 M2

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Modelo INOX: Exterior e interior en acero inox.<br>• Lateral ventana INOX de serie (LV)<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consultar) | • Inox Model: Exterior and interior in stainless steel.<br>• Side windows INOX as standard (LV)<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult) | • Modèle INOX: Extérieur et intérieur en acier inoxydable<br>• Côté fenetre INOX en standard (LV)<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter) |

**Ver características técnicas en página 125 / See technical data in page 125 / Voir caractéristiques techniques page 125**

| Modelo / Model / Modèle | Longitud (con costados) / Length (with sides) / (mm) | Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / m2 | Superficie total exposicion / Total display area / (TDA) | Volumen neto / Net volume / (L) | Estantes / Shelves / Uds. Units | Puertas / Doors / Uds. Units | Potencia frigorífica HC / Cooling capacity HC / (W) | Consumo nominal HC / Nominal Power HC / (W) | Refrigerante HC / Refrigerant HC |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DG0 06 I M1-M2 | 685 | 1,00 | 0,73 | 255 | 4 | 1 | 555 | 1132 | R-290 |
| DG0 09 I M1-M2 | 998 | 1,50 | 1,11 | 392 | 4 | 2 | 1192 | 1494 | R-290 |
| DG0 12 I M1-M2 | 1310 | 2,00 | 1,46 | 510 | 4 | 2 | 1192 | 1508 | R-290 |
| DG0 15 I M1-M2 | 1623 | 2,50 | 1,77 | 668 | 8 | 2 | 1419 | 1635 | R-290 |
| DG0 18 I M1-M2 | 1935 | 3,00 | 2,19 | 784 | 8 | 3 | 1528 | 1945 | R-290 |
| DG0 25 I M1-M2 | 2560 | 4,00 | 2,90 | 1020 | 8 | 4 | 2384 | 2612 | R-290 |
| DG1 06 I M1-M2 | 685 | 1,34 | 0,76 | 357 | 4 | 1 | 555 | 1132 | R-290 |
| DG1 09 I M1-M2 | 998 | 2,00 | 1,15 | 549 | 4 | 2 | 1192 | 1494 | R-290 |
| DG1 12 I M1-M2 | 1310 | 2,68 | 1,50 | 714 | 4 | 2 | 1192 | 1508 | R-290 |
| DG1 15 I M1-M2 | 1623 | 3,34 | 1,83 | 935 | 8 | 2 | 1419 | 1635 | R-290 |
| DG1 18 I M1-M2 | 1935 | 4,01 | 2,24 | 1098 | 8 | 3 | 1528 | 1945 | R-290 |
| DG1 25 I M1-M2 | 2560 | 5,35 | 2,94 | 1428 | 8 | 4 | 2384 | 2612 | R-290 |
| DG3 06 I M1-M2 | 685 | 1,65 | 0,78 | 428 | 4 | 1 | 555 | 1132 | R-290 |
| DG3 09 I M1-M2 | 998 | 2,47 | 1,17 | 659 | 4 | 2 | 1192 | 1494 | R-290 |
| DG3 12 I M1-M2 | 1310 | 3,30 | 1,52 | 857 | 4 | 2 | 1192 | 1508 | R-290 |
| DG3 15 I M1-M2 | 1623 | 4,12 | 1,88 | 1122 | 8 | 2 | 1419 | 1635 | R-290 |
| DG3 18 I M1-M2 | 1935 | 4,95 | 2,29 | 1317 | 8 | 3 | 1528 | 1945 | R-290 |
| DG3 25 I M1-M2 | 2560 | 6,60 | 2,99 | 1714 | 8 | 4 | 2384 | 2612 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Tope estante metacrilato / Methacrylate shelf stopper / Butée d'étagère en méthacrylate | Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs en acier inoxydable | Iluminación LED X nivel estantes / LED Lighting X shelves level / Eclairage LED X niveau des étagères | Pre Instalación / Remote Unit / Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|
| DG 06 I H1 | 30 € | 41 € | 39 € | -166 € |
| DG 09 I H1 | 35 € | 59 € | 58 € | -223 € |
| DG 12 I H1 | 38 € | 75 € | 75 € | -275 € |
| DG 15 I H1 | 40 € | 88 € | 80 € | -286 € |
| DG 18 I H1 | 56 € | 108 € | 112 € | -327 € |
| DG 25 I H1 | 66 € | 137 € | 151 € | -530 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



# VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR CERRADA M1-M2 INOX

## *MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE CLOSED M1-M2 INOX - MUREAUX GAMME CEDAR FERMÉ M1-M2 INOX*

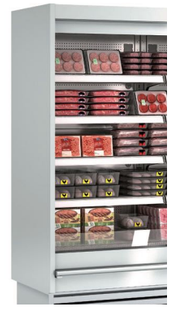


Costado ventana opcional
Optional windows side
Côté fenêtre en option




DG3 12 M1-M2 INOX

4000K 3000K RED FRESH



Lateral modelo cerrado LC
Model cosed side LC
Côté fermé modelé LC

Led vertical incluido en precio
Vertical led included in price
Led verticale incluse dans le prix

Paragolpes tubo inox opcional
Optional stainless steel bumper
Pare-chocs en acier inoxydable en option

DG




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

Mismo precio modelos LC y LV / Same price models LC and LV / Même prix modèles LC et LV

Mismo precio modelos M1 y M2 / Same price models M1 and M2 / Même prix modèles M1 et M2

Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

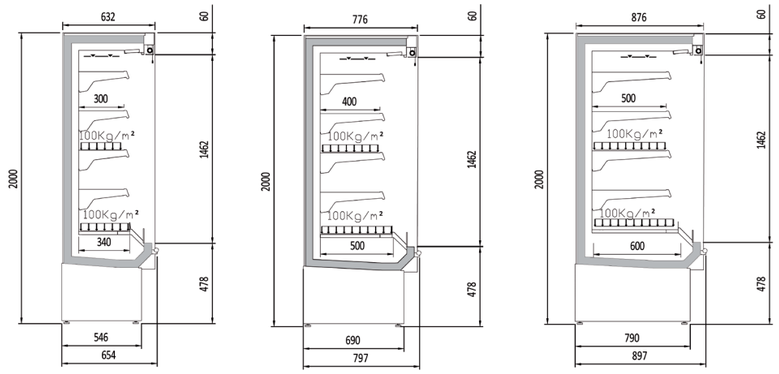


# VITRINA EXPOSITORA MURAL GAMA CEDAR ABIERTA M1-M2 INOX

## *MULTIDECK DISPLAY CEDAR RANGE OPEN M1-M2 INOX - MUREAUX GAMME CEDAR OUVERT M1-M2 INOX*

4000K 3000K RED FRESH






DS0 M1-M2 DS1 M1-M2 DS3 M1-M2

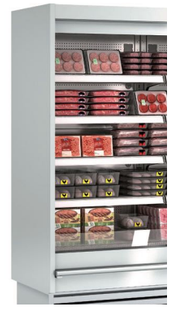
Detalle persiana superior
Upper blind detail
Détail du store supérieur



**Modelo con persiana altura 2190mm**
**Model with blind height 2190mm**
**Modèle avec hauteur de store 2190 mm**



**DS1 25I-LV M1-M2 INOX**



Lateral modelo cerrado LC
Model cosed side LC
Côté fermé modelé LC

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Modelo INOX: Exterior e interior en acero inox.<br>• Lateral cerrado INOX de serie<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consultar) | • Inox Model: Exterior and interior in stainless steel.<br>• Side closed INOX as standard<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consult) | • Modèle INOX: Extérieur et intérieur en acier inoxydable<br>• Côté ferme INOX en standard<br>• 230v 60 Hz / 115v 60 Hz (consulter) |

**Ver características técnicas en página 125 / See technical data in page 125 / Voir caractéristiques techniques page 125**

| Modelo / Model / Modèle | Longitud (con costados) / Length (with sides) / Longueur (avec côtés) | Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / Surface étagères réfrigérées | Superficie total exposicion / Total display area / Surface totale exposition | Volumen neto / Net volume / Volume net | Estantes / Shelves / Étagères | Puertas / Doors / Portes | Potencia frigorífica HC / Cooling capacity HC / Puissance frigorifique HC | Consumo nominal HC / Nominal Power HC / Consommation nominale HC | Refrigerante HC / Refrigerant HC / Réfrigérant HC |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | m2 | (TDA) | (L) | Uds. Units | Uds. Units | (W) | (W) | |
| DS0 06 I M1-M2 | 685 | 1,00 | 0,84 | 255 | 4 | - | 1192 | 1382 | R-290 |
| DS0 09 I M1-M2 | 998 | 1,50 | 1,27 | 392 | 4 | - | 1528 | 1713 | R-290 |
| DS0 12 I M1-M2 | 1310 | 2,00 | 1,64 | 510 | 4 | - | 1931 | 1885 | R-290 |
| DS0 15 I M1-M2 | 1623 | 2,50 | 2,03 | 668 | 8 | - | 2384 | 2368 | R-290 |
| DS0 18 I M1-M2 | 1935 | 3,00 | 2,50 | 784 | 8 | - | 3056 | 3026 | R-290 |
| DS0 25 I M1-M2 | 2560 | 4,00 | 3,20 | 1020 | 8 | - | 3862 | 3770 | R-290 |
| DS1 06 I M1-M2 | 685 | 1,34 | 0,87 | 357 | 4 | - | 1192 | 1382 | R-290 |
| DS1 09 I M1-M2 | 998 | 2,00 | 1,32 | 549 | 4 | - | 1528 | 1713 | R-290 |
| DS1 12 I M1-M2 | 1310 | 2,68 | 1,72 | 714 | 4 | - | 1931 | 1885 | R-290 |
| DS1 15 I M1-M2 | 1623 | 3,34 | 2,10 | 935 | 8 | - | 2384 | 2368 | R-290 |
| DS1 18 I M1-M2 | 1935 | 4,01 | 2,58 | 1098 | 8 | - | 3056 | 3026 | R-290 |
| DS1 25 I M1-M2 | 2560 | 5,35 | 3,38 | 1428 | 8 | - | 3862 | 3770 | R-290 |
| DS3 06 I M1-M2 | 685 | 1,65 | 0,90 | 428 | 4 | - | 1192 | 1382 | R-290 |
| DS3 09 I M1-M2 | 998 | 2,47 | 1,34 | 659 | 4 | - | 1528 | 1713 | R-290 |
| DS3 12 I M1-M2 | 1310 | 3,30 | 1,75 | 857 | 4 | - | 1931 | 1885 | R-290 |
| DS3 15 I M1-M2 | 1623 | 4,12 | 2,16 | 1122 | 8 | - | 2384 | 2368 | R-290 |
| DS3 18 I M1-M2 | 1935 | 4,95 | 2,63 | 1317 | 8 | - | 3056 | 3026 | R-290 |
| DS3 25 I M1-M2 | 2560 | 6,60 | 3,44 | 1714 | 8 | - | 3862 | 3770 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

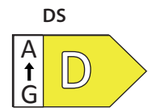
Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Tope estante metacrilato / Methacrylate shelf stopper / Butée d'étagère en méthacrylate | Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs en acier inoxydable | Iluminación LED X nivel estantes / LED Lighting X shelves level / Eclairage LED X niveau des étagères | Persiana manual / Manual blind / Store manuel | Pre Instalación / Remote Unit / Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|
| DS 06 I H1 | 30 € | 41 € | 39 € | 453 € | -166 € |
| DS 09 I H1 | 35 € | 59 € | 58 € | 480 € | -223 € |
| DS 12 I H1 | 38 € | 75 € | 75 € | 520 € | -275 € |
| DS 15 I H1 | 40 € | 88 € | 80 € | 561 € | -286 € |
| DS 18 I H1 | 56 € | 108 € | 112 € | 615 € | -327 € |
| DS 25 I H1 | 66 € | 137 € | 151 € | - | -530 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

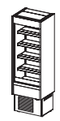
DS




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

Mismo precio modelos M1 y M2 / Same price models M1 and M2 / Même prix modèles M1 et M2

Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

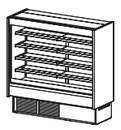

DS0 06 I M **3.189 €**

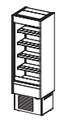

DS0 09 I M **3.642 €**


DS0 12 I M **4.257 €**


DS0 15 I M **5.042 €**


DS0 18 I M **5.700 €**


DS0 25 I M **7.088 €**

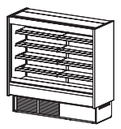

DS1 06 I M **3.460 €**

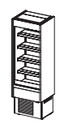

DS1 09 I M **3.951 €**


DS1 12 I M **4.618 €**


DS1 15 I M **5.470 €**


DS1 18 I M **6.290 €**

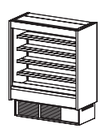

DS1 25 I M **7.691 €**


DS3 06 I M **3.708 €**


DS3 09 I M **4.151 €**


DS3 12 I M **4.850 €**


DS3 15 I M **5.578 €**


DS3 18 I M **6.545 €**

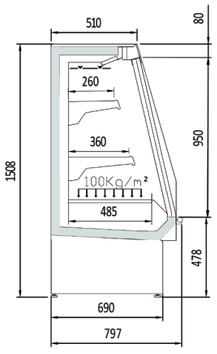

DS3 25 I M **7.804 €**

# VITRINA EXPOSITORA SEMIVERTICAL GAMA MAPLE

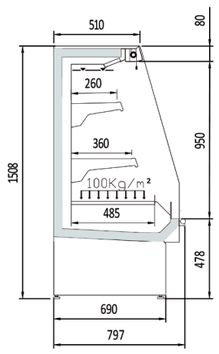
## *SEMIVERTICAL DISPLAY MAPLE RANGE · MUREAUX GAMME MAPLE*



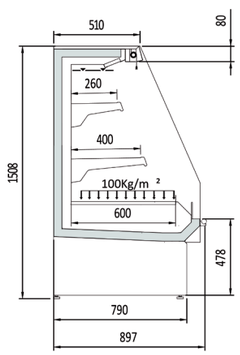
4000K 3000K RED FRESH




SVG1




SVS1




SVS3



Decoración exterior total blanco, negro o gris RAL 7024 sin incremento de precio
Total exterior decoration white, black or gray RAL 7024 without price increase
Décoration extérieure totale blanc, noir ou gris RAL 7024 sans majoration de prix

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Longitud (con costados) mm<br>Length (with sides) mm | Área estantes refrigerados m2<br>Refrigerated shelf area m2 | Superficie total exposicion (TDA)<br>Total display area (TDA) | Volumen neto (L)<br>Net volume (L) | Estantes (Uds.)<br>Shelves (units) | Puertas (Uds.)<br>Doors (units) | Potencia frigorífica (W)<br>Cooling capacity (W) | Consumo nominal (W)<br>Nominal power (W) | Refrigerante<br>Refrigerant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| *MODELOS CON PUERTAS / MODELS WITH DOORS / MODÈLES AVEC PORTES* | | | | | | | | | |
| SVG1 09 M1 | 998 | 1,01 | 0,79 | 330 | 2 | 2 | 1192 | 1557 | R-290 |
| SVG1 12 M1 | 1310 | 1,35 | 1,09 | 421 | 2 | 2 | 1192 | 1639 | R-290 |
| SVG1 18 M1 | 1935 | 2,02 | 1,64 | 662 | 4 | 3 | 1528 | 1945 | R-290 |
| *MODELOS SIN PUERTAS / MODELS WITHOUT DOORS / MODÈLES SANS PORTES* | | | | | | | | | |
| SVS1 06 M2 | 685 | 0,67 | 0,57 | 212 | 2 | - | 1192 | 1382 | R-290 |
| SVS1 09 M2 | 998 | 1,01 | 0,80 | 330 | 2 | - | 1528 | 1713 | R-290 |
| SVS1 12 M2 | 1310 | 1,35 | 1,10 | 421 | 2 | - | 1931 | 1885 | R-290 |
| SVS1 15 M2 | 1623 | 1,69 | 1,35 | 564 | 4 | - | 2384 | 2368 | R-290 |
| SVS1 18 M2 | 1935 | 2,02 | 1,66 | 662 | 4 | - | 3056 | 3026 | R-290 |
| SVS3 06 M2 | 685 | 0,77 | 0,61 | 254 | 2 | - | 1192 | 1382 | R-290 |
| SVS3 09 M2 | 998 | 1,15 | 0,90 | 396 | 2 | - | 1528 | 1713 | R-290 |
| SVS3 12 M2 | 1310 | 1,54 | 1,21 | 505 | 2 | - | 1931 | 1885 | R-290 |
| SVS3 15 M2 | 1623 | 1,92 | 1,52 | 677 | 4 | - | 2384 | 2368 | R-290 |
| SVS3 18 M2 | 1935 | 2,32 | 1,81 | 794 | 4 | - | 3056 | 3026 | R-290 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**Ver características técnicas en página 125 / See technical data in page 125 / Voir caractéristiques techniques page 125**

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Tope estante metacrilato<br>Methacrylate shelf stopper<br>Butée d'étagère en méthacrylate | Paragolpes tubo inox<br>Stainless steel bumper<br>Pare-chocs en acier inoxydable | Iluminación LED X nivel estantes<br>LED Lighting X shelves level<br>Eclairage LED X niveau des étagères | Pre Instalación<br>Remote Unit<br>Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|
| SVG / SVS 06 | 248 € | 441 € | 30 € | 41 € | 39 € | -166 € |
| SVG / SVS 09 | 258 € | 449 € | 35 € | 59 € | 58 € | -223 € |
| SVG / SVS 12 | 272 € | 456 € | 38 € | 75 € | 75 € | -275 € |
| SVG / SVS 15 | 282 € | 462 € | 40 € | 88 € | 80 € | -286 € |
| SVG / SVS 18 | 302 € | 469 € | 56 € | 108 € | 112 € | -327 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



SVS1 12



Puertas doble cristal correderas
Sliding double glass doors
Portes coulissantes à double vitrage

Costado panorámico de serie
Panoramic side as standard
Côté panoramique de série




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



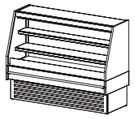
SVS1 06 M2 **2.580 €**



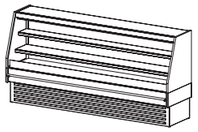
SVS1 09 M2 **2.990 €**



SVS1 12 M2 **3.165 €**



SVS1 15 M2 **4.035 €**



SVS1 18 M2 **4.055 €**



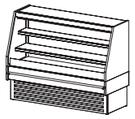
SVS3 06 M2 **2.630 €**



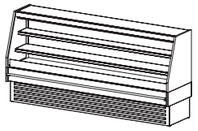
SVS3 09 M2 **3.005 €**



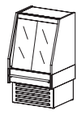
SVS3 12 M2 **3.300 €**



SVS3 15 M2 **3.941 €**



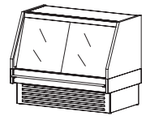
SVS3 18 M2 **4.072 €**



SVG1 09 M1 **4.311 €**

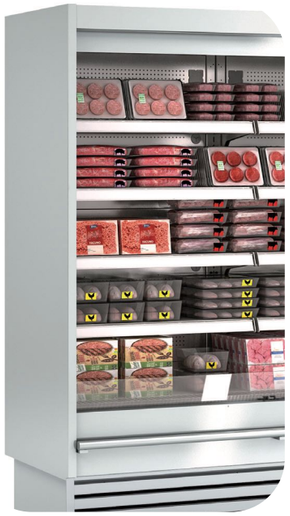


SVG1 12 M1 **4.576 €**



SVG1 18 M1 **5.685 €**

# MODELOS DE COSTADOS
*SIDES MODELS · MODÈLES LATÉRAUX*



Lateral modelo cerrado LC
(Sin incremento PVP)

Model cosed side LC
(No PVP increase)

Côté fermé modelé LC
(Pas d'augmentation PVP)



Lateral modelo ventana LV
(Sin incremento PVP)

Model windows side LV
(No PVP increase)

Côté modelé fenetre LV
(Pas d'augmentation PVP)



Lateral modelo panorámico LE

Model panoramic side LE

Côté panoramique modelé LE

LE **933 €**



Lateral modelo plástico (De serie)

Model plastic side (As standard)

Côté plastique modelé (En série)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



# OPCIONALES VITRINAS MURALES
*MULTIDECK DISPLAY OPTIONS · VITRINES MURALES EN OPTION*



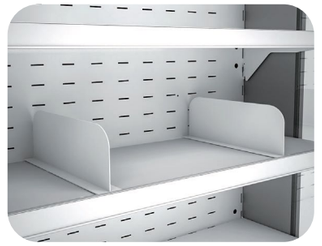
Pincho - Spike - Pic

**44 €**



Gancho - Hook - Accocher

**35 €**



Separador genero
Product separator
séparateur de genre

**49 €**



Separador ambiente
Ambient separator
séparateur de ambient

**250 €**



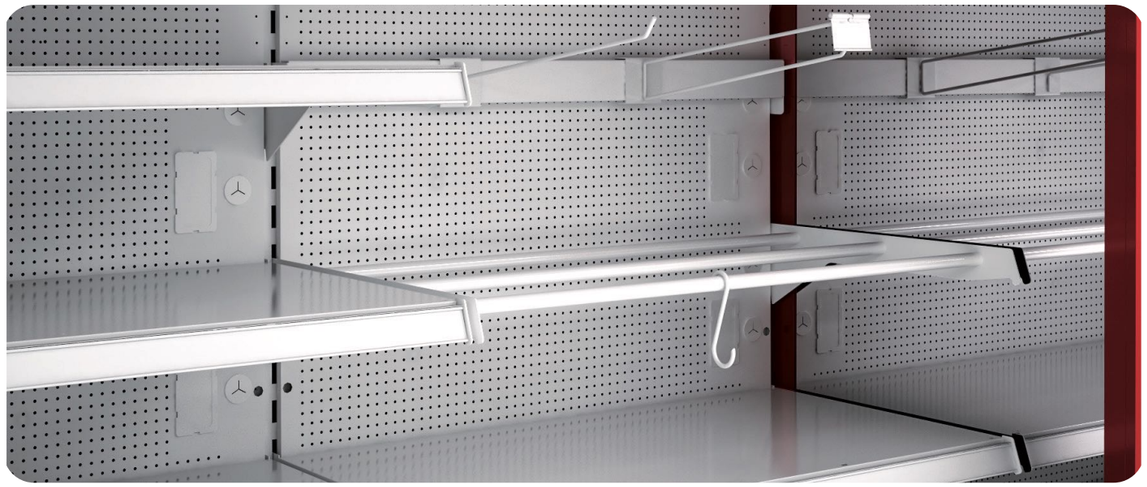
Barras carniceras - Butcher bars - Barres de boucherie
Consultar - Consult - Consulter



Frente metacrilato - Methacrylate front - Façade en méthacrylate

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Tope estante metacrilato<br>Methacrylate shelf stopper<br>Butée d'étagère en méthacrylate |
|---|---|
| DG3 / DS3 06 | 30 € |
| DG3 / DS3 09 | 35 € |
| DG3 / DS3 12 | 38 € |
| DG3 / DS3 15 | 40 € |
| DG3 / DS3 18 | 56 € |
| DG3 / DS3 25 | 66 € |
| DG3 31 | 80 € |

## Detalle opcionales - optional detail - Detáil en option



# 4 LINEA SUPERMERCADOS
## LINE SUPERMARKET
## LIGNE SUPERMARCHÉ





### CLOVER Página 151
Vitrina mural preinstalación
Multideck display preinstallation
Mureaux préinstallation



### AZALEA Página 195
Vitrina mural grupo incorporado
Multideck display plug-in
Mureaux groupe integré



### LIME Página 171
Vitrina mural preinstalación
Multideck display preinstallation
Mureaux préinstallation



### VIS Página 197
Vitrina semi mural minimarket
Multideck display minimarket
Mureaux minimarket



### CYPRESS Página 173
Vitrina mural preinstalación
Multideck display preinstallation
Mureaux préinstallation



### DUMD Página 203
Expositor congelados
Frozen exhibitor
Congelés exposant



### MAGNOLIA Página 175
Armario minimarket
Minimarket cabinet
Armoire minimarket



### DBNP Página 205
Mostrador pescado
Island serve over counter
Vitrine island



### SVEST-12 / VE-12
Página 177
Vitrina expositora
Serve over counter
Vitrine exposant



### UNIDADES CONDESADORAS
Página 207
Equipos condensadores a distancia
Remote condenser
Condenseurs a distance



### EFIMARKET Página 183
Armario minimarket
Minimarket cabinet
Armoire minimarket

## VITRINAS MURALES
### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mueble vertical para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo RMS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo RMG: Puertas abatibles de vidrio con serigrafía mínima, apertura permitida hasta 93º y bloqueo de cierre manual. Autocierre con barra de torsión
- Exterior: En color negro RAL 9005, franja superior e inferior personalizable a elegir colores disponibles
- Interior pintado en epoxi blanco RAL 9003
- Desagüe con sifón 40mm de diametro
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Evaporador HFC con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-448A ú opción R-134a
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes (sólo modelos RMG)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
- M1: -1º+5ºC, apropiado para carnes.
- M2: -1º+7ºC, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- H1: +1º+10ºC, apropiado para frutas y verduras.
- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)
- Laterales no incluidos en el precio, espesor 30mm
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR

## MULTIDECK DISPLAY
### COMMON TECHNICAL

- Vertical remote cabinet ready to connect to condensing unit or refrigeration plant with optimized capacity and visibility of the product
- RMS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex
- DG model: Glass folding doors with minimum screen printing, allowed opening up to 93º and manual closing lock. Self-closing with torsion bar
- As standard: plinth in colour RAL 9005, inferior and superior decorative customizable to choose available colors
- Interior painted in white epoxy RAL 9003
- Drain with siphon 40mm diameter
- Pipe outlet: possibility by bottom, top or backrest
- HFC evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating
- R-449A / R-448A or option R-134a solenoid and thermostatic expansion valves kit
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of evaporator
- Electromechanic fans, optional electronics
- Electronic control with room probe and defrost
- 24v LED lighting on vertical frame (only RMG models) and superior 4000k colour
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
- M1: -1º+5ºC, suitable for meat
- M2: -1º+7ºC , suitable for dairy products, delis and sausages
- H1: +1º+10ºC, suitable for fruits and vegetables
- Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R)
- Sides not included in the price, thickness 30mm
- Stainless steel bumper is an optional in every model (standard not included)
- It is recommended to channel the defrost water to water supply
- Cooling by other gases: CONSULT

## VITRINE MUREAUX
### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Armoire verticale à connecter à un condenseur ou une unité de réfrigération avec une capacité et une visibilité optimisées du produit
- Modèle RMS: store de nuit manuel et avant du réservoir inférieur en méthacrylate
- Modèle DG: Portes pliantes en verre avec sérigraphie minimale, ouverture autorisée jusqu'à 93 ° et serrure à fermeture manuelle. Fermeture automatique avec barre de torsion
- Exterieur: base inférieure en RAL 9005, bande supérieure et inférieure en tôle personnalisable pour choisir les couleurs disponibles
- Intérieur peint en époxy blanc RAL 9003
- Vidange avec siphon diamètre 40mm
- Sortie de tuyau: possibilité de bas, haut ou arrière
- Évaporateur HFC avec revêtement anticorrosion finition époxy
- Kit solénoïde et détendeur thermostatique R-449A / R-448A ou option R-134ª
- Tablettes réglables en hauteur et en angle, avec support de prix de 40 mm inclus
- Dégivrage naturel de l'évaporateur
- Ventilateurs électromécaniques, électroniques en option
- Commande électronique avec sonde d'ambiance et dégivrage
- Éclairage LED 24v 4000k sur la visière et les piliers (modèles RMG uniquement)
- Température du produit, selon EN-ISO-23953:
- M1: -1º + 5ºC, convient aux viandes.
- M2: -1º + 7ºC, convient aux produits laitiers, épiceries fines et saucisses
- H1: + 1º + 10ºC, convient aux fruits et légumes.
- Classe climatique 3 (25 ° C, 60 H.R)
- Côtés non inclus dans le prix, 30mm épaisseur
- Le pare-chocs tubulaire est en option sur tous les modèles (non inclus en standard)
- Est recommandé de canaliser l'eau de dégivrage vers le raccordement
- Réfrigération par d'autres gaz: CONSULTER

## VITRINAS EXPOSITORAS
### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SVEST-12

- Vitrina remota de servicio asistido para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica.
- Cristal frontal templado securizado elevable
- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI-304
- Sin estante de cristal intermedio
- Perfileria en aluminio anodizado
- Exterior: zócalo inferior en RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir de colores disponibles
- Interior pintado en epoxi blanco RAL 9003
- Salida de tuberías por parte inferior
- Evaporador HFC con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-448A o R-134a
- Desescarche natural del evaporador
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico e indicador de temperatura en parte delantera de plano de exposición
- Iluminación LED 24v 4000k en encimera superior
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
- M1: -1º+5ºC, apropiado para carnes y embutidos
- Clase climática 4 (30ºC, 55 %H.R)
- Laterales ABS no incluidos en el precio (espesor 30mm), opcional panorámicos (espesor 20mm)
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR

## SERVE OVER COUNTER
### TECHNICAL DATA SVEST-12

- Serve over counter ready to connect to condensing unit or refrigeration plant
- Tempered securized liftable frontal glass
- Worktop in stainless steel AISI 304
- Without intermediate glass shelf
- Anodized aluminum profiling
- As standard: plinth in colour RAL 9005, inferior and superior decorative stripe choose from available colours
- Interior painted in white epoxy RAL 9003
- Pipe outlet by bottom
- HFC evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating
- R-449A / R-448A or R-134a solenoid and thermostatic expansion valves kit
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of evaporator
- Electromechanic fans
- Electronic control and temperature indicator in exposition deck
- 24v LED lighting on superior worktop in 4000k colour
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
- M1: -1º+5ºC, suitable for meat and sausages
- Climatic class 4 (30ºC, 55% H.R)
- Side view not included in the price (thickness 30mm), optional panoramic (thickness 20mm)
- Stainless steel bumper is an optional in every model (standard not included)
- It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic
- Cooling by other gases: CONSULT

## VITRINE RÉFRIGÉRÉ
### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES SVEST-12

- Vitrine de service assistée à distance pour se connecter à un condenseur ou une unité de réfrigération.
- Verre avant trempé de sécurité relevable
- Plan de travail en acier inoxydable AISI-304
- Pas d'étagère en verre intermédiaire
- Profilés en aluminium anodisé
- Exterieur: base inférieure en RAL 9005, bande supérieure et inférieure en tôle au choix parmi les couleurs disponibles
- Intérieur peint en époxy blanc RAL 9003
- Sortie de tuyau par le bas
- Évaporateur HFC avec revêtement anticorrosion finition époxy
- Kit d'expansion thermostatique et d'électrovanne R-449A / R-448A ou R-134a
- Dégivrage naturel de l'évaporateur
- Ventilateurs électromécaniques
- Contrôle électronique et indicateur de température devant le plan d'exposition
- Éclairage LED 24v 4000k sur le comptoir supérieur
- Température du produit, selon EN-ISO-23953:
- M1: -1º + 5ºC, convient à la viande et aux saucisses
- Classe climatique 4 (30 ° C, 55% H.R.)
- Vue latérale non incluse dans le prix (épaisseur 30 mm), panoramique en option (épaisseur 20 mm)
- Le pare-chocs tubulaire est en option sur tous les modèles (non inclus en standard)
- Il est recommandé de canaliser l'eau de dégivrage vers le raccordement d'eau ou le bac
- Réfrigération par d'autres gaz: CONSULTER



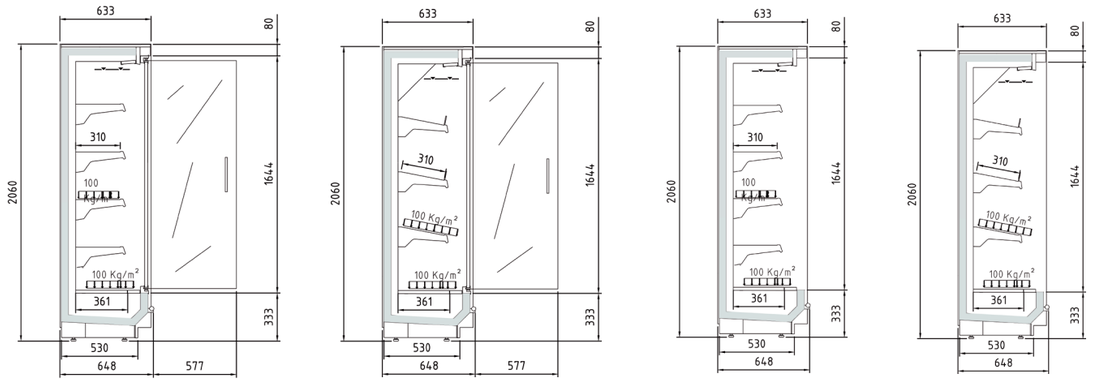
Para acabados exteriores en alto brillo, fluorescentes, luminiscentes, consultar precio
For exterior finishes in high gloss, fluorescent, luminescent, consult price
Pour finitions extérieures en brillant, fluorescent, luminescent, consulter le prix



## CARTA DE ACABADOS
*COLOR · COULEUR*

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| RAL-9003 R | RAL-9005 R | RAL-4010 | RAL-5003 R | |
| RAL-2011 R | PANTONE 7606C | PANTONE 543C | PANTONE 2298C | PANTONE 7604C |
| RAL-1018 R | RAL-3015 | PANTONE 5523C | RAL-5023 | PANTONE 5865 |
| DECORACIÓN INOX | RAL 7024 R | RAL-6001 R | PANTONE 4725C | PANTONE 2408C |
| WENGUE | NOGAL | ROBLE | HAYA | RAL-3020 R |






RMG20033 M1-M2 | RMG20033 H1 | RMS20033 M1-M2 | RMS200033 H1

**Ver características técnicas en página 148 / See technical data in page 148 / Voir caractéristiques techniques page 148**

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (sin costados) / Length (without sides) / Longueur (sans côtés) | Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2 / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA) / Surface totale d'exposition (TDA) | Volumen neto (L) / Net volume (L) / Volume net (L) | Estantes / Shelves / Étagérées | Puertas / Doors / Portes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 0 | Uds. Units | Uds. Units |
| RMG20033 12 M1-M2 | 1250 | 1,99 | 1,76 | 553 | 4 | 2 |
| RMG20033 18 M1-M2 | 1875 | 2,99 | 2,64 | 830 | 8 | 3 |
| RMG20033 25 M1-M2 | 2500 | 3,99 | 3,52 | 1106 | 8 | 4 |
| RMG20033 37 M1-M2 | 3750 | 5,98 | 5,60 | 1659 | 12 | 6 |
| RMG20033 12 H1 | 1250 | 1,60 | 1.74 | 479 | 3 | 2 |
| RMG20033 18 H1 | 1875 | 2,41 | 2,61 | 718 | 6 | 3 |
| RMG20033 25 H1 | 2500 | 3,21 | 3,47 | 958 | 6 | 4 |
| RMG20033 37 H1 | 3750 | 4,81 | 5,52 | 1437 | 9 | 6 |
| RMS20033 12 M1-M2 | 1250 | 1,99 | 1,97 | 553 | 4 | - |
| RMS20033 18 M1-M2 | 1875 | 2,99 | 2,96 | 830 | 8 | - |
| RMS20033 25 M1-M2 | 2500 | 3,99 | 3,94 | 1106 | 8 | - |
| RMS20033 37 M1-M2 | 3750 | 5,98 | 5,91 | 1659 | 12 | - |
| RMS20033 12 H1 | 1250 | 1,60 | 1,97 | 479 | 3 | - |
| RMS20033 18 H1 | 1875 | 2,41 | 3,17 | 718 | 6 | - |
| RMS20033 25 H1 | 2500 | 3,21 | 4,22 | 958 | 6 | - |
| RMS20033 37 H1 | 3750 | 4,81 | 6,33 | 1437 | 9 | - |

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Exterior lacado / Lacquered exterior / Extérieur laqué | Costado lacado Ciego / Visión (1 Ud) / Lacquered side Blind / Vision (1 Ud) / Côté laqué Aveugle / Vision (1 Ud) | Costado lacado Panorámico (1 Ud) / Lacquered side Panoramic (1 Ud) / Côté laqué Panoramique (1 Ud) | Kit ventiladores electronicos / Kit electronic ventilators / Kit eléctronique ventilateurs | Kit espejo superior / Top kit mirror / Top kit miroir | Paragolpes tubo inox (€ /m) / Stainless steel bumper (€ /m) / Pare-chocs acier inoxydable(€ /m) | Tope estante metacrilato (X nivel de estante) / Methacrylate shelf stop (X nivel de estante) / Butée d'étagère méthacrylate (X nivel de estante) | Iluminación LED (X nivel de estante) / LED Lighting (X level shelf) / Eclairage LED (X niveau d'étageré) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RMG033 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 84 € | 75 € | 34 € | 77 € |
| RMG033 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 116 € | 108 € | 56 € | 115 € |
| RMG033 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 165 € | 137 € | 66 € | 148 € |
| RMG033 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 229 € | 217 € | 99 € | 242 € |
| RMS033 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 84 € | 75 € | 34 € | 77 € |
| RMS033 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 116 € | 108 € | 56 € | 115 € |
| RMS033 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 165 € | 137 € | 66 € | 148 € |
| RMS033 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 229 € | 217 € | 99 € | 242 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



# GAMA CLOVER FONDO 0 (650MM) M1-M2

***CLOVER RANGE DEPTH 0 (650MM) · GAMMA CLOVER PROFONDEUR 0 (650MM)***



Iluminación led vertical de serie
Standard vertical led lighting

Puertas doble vidrio transparente
Transparent double glass door



**RMG20033 18 M1-M2**

Costado ventana
Window side

Paragolpes de tubo en acero inoxidable opcional
Opcional stainless steel bumper tube



**RMS20033 25 M1**

**RMG**

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

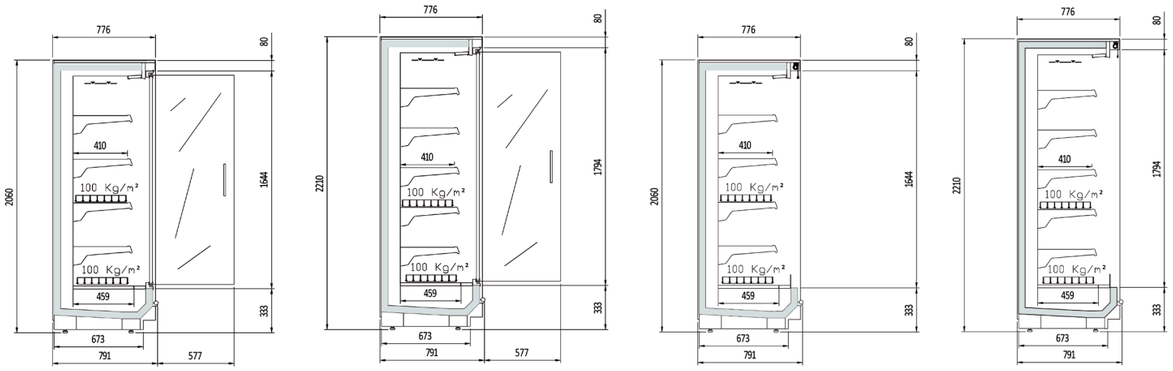
**RMS**

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

| JUEGO LATERALES CIEGOS BLIND SIDES KIT CÔTÉS AVEUGLE JEU | | JUEGO LATERALES VENTANA WINDOWS SIDES KIT CÔTÉS FENÊTRE JEU | |
|---|---|---|---|
| LCD | 254 € | LVD | 254 € |
| LCI | 254 € | LVI | 254 € |

**Laterales NO incluidos en PVP / Sides NOT included in PVP / Latéraux NON inclus dans PVP**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RMG20133 12 M 3.896 € | RMG20033 18 M 5.103 € | RMG20033 25 M 6.062 € | RMG20033 37 M 8.152 € | RMS20133 12 M 3.569 € | RMS20133 18 M 4.593 € | RMS20133 25 M 5.456 € | RMS20133 37 M 7.337 € |
| RMG20133 12 H 3.850 € | RMG20033 18 H 5.192 € | RMG20033 25 H 6.171 € | RMG20033 37 H 8.226 € | RMS20133 12 H 3.465 € | RMS20133 18 H 4.673 € | RMS20133 25 H 5.554 € | RMS20133 37 H 7.404 € |




RMG20133 M1-M2 · RMG22133 M1-M2 · RMS20133 M1-M2 · RMS22133 M1-M2

**Ver características técnicas en página 148 / See technical data in page 148 / Voir caractéristiques techniques page 148**

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (sin costados) / Length (without sides) / Longueur (sans côtés) | Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2 / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA) / Surface totale d'exposition (TDA) | Volumen neto (L) / Net volume (L) / Volume net (L) | Estantes / Shelves / Étagérées | Puertas / Doors / Portes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 0 | Uds. Units | Uds. Units |
| RMG20133 12 M1-M2 | 1250 | 2,62 | 1,76 | 700 | 4 | 2 |
| RMG20133 18 M1-M2 | 1875 | 3,94 | 2,64 | 1050 | 8 | 3 |
| RMG20133 25 M1-M2 | 2500 | 5,25 | 3,52 | 1400 | 8 | 4 |
| RMG20133 37 M1-M2 | 3750 | 7,87 | 5,60 | 2100 | 12 | 6 |
| RMG22133 12 M1-M2 | 1250 | 2,11 | 1,90 | 683 | 5 | 2 |
| RMG22133 18 M1-M2 | 1875 | 3,17 | 2,86 | 1025 | 10 | 3 |
| RMG22133 25 M1-M2 | 2500 | 4,22 | 3,81 | 1366 | 10 | 4 |
| RMG22133 37 M1-M2 | 3750 | 6,33 | 6,05 | 2049 | 15 | 6 |
| RMS20133 12 M1-M2 | 1250 | 2,62 | 1,97 | 700 | 4 | - |
| RMS20133 18 M1-M2 | 1875 | 3,94 | 2,96 | 1050 | 8 | - |
| RMS20133 25 M1-M2 | 2500 | 5,25 | 3,94 | 1400 | 8 | - |
| RMS20133 37 M1-M2 | 3750 | 7,87 | 5,91 | 2100 | 12 | - |
| RMS22133 12 M1-M2 | 1250 | 3,14 | 2,16 | 751 | 5 | - |
| RMS22133 18 M1-M2 | 1875 | 4,70 | 3,24 | 1127 | 10 | - |
| RMS22133 25 M1-M2 | 2500 | 6,27 | 4,32 | 1503 | 10 | - |
| RMS22133 37 M1-M2 | 3750 | 9,41 | 6,48 | 2254 | 15 | - |

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Exterior lacado / Lacquered exterior / Extérieur laqué | Costado lacado Ciego / Visión (1 Ud) / Lacquered side Blind / Vision (1 Ud) / Côté laqué Aveugle / Vision (1 Ud) | Costado lacado Panorámico (1 Ud) / Lacquered side Panoramic (1 Ud) / Côté laqué Panoramique (1 Ud) | Kit ventiladores electronicos / Kit electronic ventilators / Kit eléctronique ventilateurs | Kit espejo superior / Top kit mirror / Top kit miroir | Paragolpes tubo inox (€ /m) / Stainless steel bumper (€ /m) / Pare-chocs acier inoxydable(€ /m) | Tope estante metacrilato (X nivel de estante) / Methacrylate shelf stop (X level de estante) / Butée d'étagère méthacrylate (X nivel de estante) | Iluminación LED (X nivel de estante) / LED Lighting (X level shelf) / Eclairage LED (X niveau d'étageré) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RMG133 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 84 € | 75 € | 34 € | 77 € |
| RMG133 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 116 € | 108 € | 56 € | 115 € |
| RMG133 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 165 € | 137 € | 66 € | 148 € |
| RMG133 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 229 € | 217 € | 99 € | 242 € |
| RMS133 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 84 € | 75 € | 34 € | 77 € |
| RMS133 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 116 € | 108 € | 56 € | 115 € |
| RMS133 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 165 € | 137 € | 66 € | 148 € |
| RMS133 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 229 € | 217 € | 99 € | 242 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.





# GAMA CLOVER FONDO 1 (791MM) M1-M2

***CLOVER RANGE DEPTH 1 (791MM) · GAMMA CLOVER PROFONDEUR 1 (791MM)***

Iluminación led vertical de serie
Standard vertical led lighting



**RMG20133 18 M1-M2**

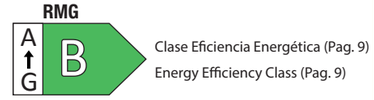
Costado ventana
Window side



**RMS20133 25 M1**

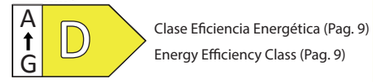
Paragolpes de tubo en acero inoxidable opcional
Opcional stainless steel bumper tube

**RMG**




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**RMS**




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

| JUEGO LAT. PANORAMICOS PANORAMIC SIDES KIT CÔTÉS PANORAMIQUE JEU | | JUEGO LATERALES CIEGOS BLIND SIDES KIT CÔTÉS AVEUGLE JEU | | JUEGO LATERALES VENTANA WINDOWS SIDES KIT CÔTÉS FENÊTRE JEU | |
|---|---|---|---|---|---|
| LPD20 | 445 € | LCD | 278 € | LVD | 278 € |
| LPI20 | 445 € | LCI | 278 € | LVI | 278 € |
| LPD22 | 476 € | | | | |
| LPI22 | 476 € | | | | |

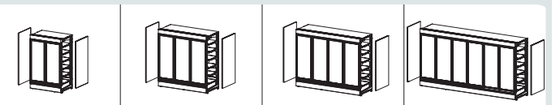
**Laterales NO incluidos en PVP / Sides NOT included in PVP / Latéraux NON inclus dans PVP**

MODELO CON PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITH DOORS ALTO 2060 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2060



RMG20133 12 M **3.786 €** · RMG20133 18 M **5.103 €** · RMG20133 25 M **6.062 €** · RMG20133 37 M **8.152 €**

MODELO CON PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITH DOORS ALTO 2210 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2210



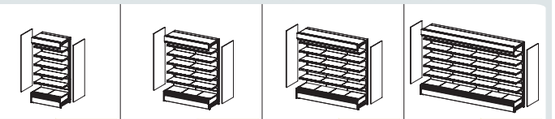
RMG22133 12 M **3.979 €** · RMG22133 18 M **5.370 €** · RMG22133 25 M **6.386 €** · RMG22133 37 M **8.637 €**

MODELO SIN PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2060 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2060

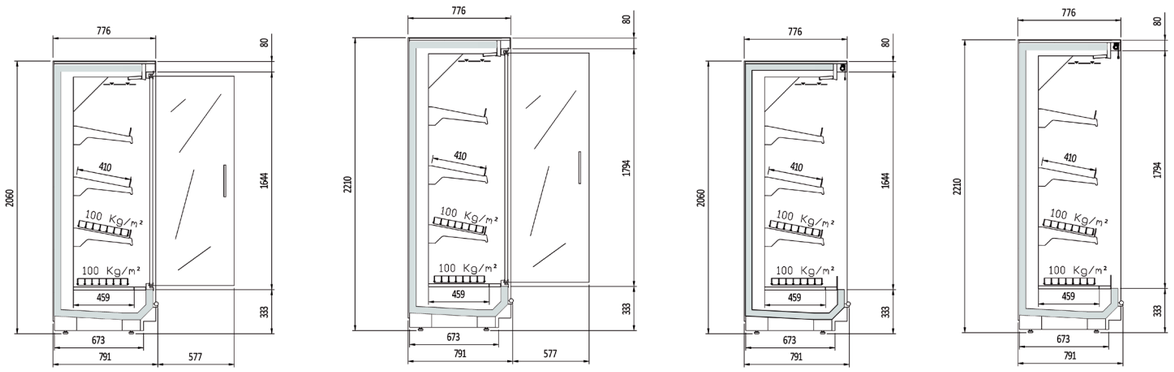


RMS20133 12 M **3.160 €** · RMS20133 18 M **4.085 €** · RMS20133 25 M **4.683 €** · RMS20133 37 M **6.379 €**

MODELO SIN PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2210 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2210



RMS22133 12 M **3.316 €** · RMS22133 18 M **4.290 €** · RMS22133 25 M **4.925 €** · RMS22133 37 M **6.747 €**




RMG20133 H1 · RMG22133 H1 · RMS20133 H1 · RMS22133 H1

**Ver características técnicas en página 148 / See technical data in page 148 / Voir caractéristiques techniques page 148**

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (sin costados) / Length (without sides) / Longueur (sans côtés) | Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2 / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA) / Surface totale d'exposition (TDA) | Volumen neto (L) / Net volume (L) / Volume net (L) | Estantes / Shelves / Étagérées | Puertas / Doors / Portes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 0 | Uds. Units | Uds. Units |
| RMG20133 12 H1 | 1250 | 2,11 | 1,74 | 606 | 3 | 2 |
| RMG20133 18 H1 | 1875 | 3,17 | 2,61 | 909 | 6 | 3 |
| RMG20133 25 H1 | 2500 | 4,22 | 3,47 | 1213 | 6 | 4 |
| RMG20133 37 H1 | 3750 | 6,33 | 5,52 | 1819 | 9 | 6 |
| RMG22133 12 H1 | 1250 | 2,11 | 1,90 | 683 | 3 | 2 |
| RMG22133 18 H1 | 1875 | 3,17 | 2,86 | 1025 | 6 | 3 |
| RMG22133 25 H1 | 2500 | 4,22 | 3,81 | 1366 | 6 | 4 |
| RMG22133 37 H1 | 3750 | 6,33 | 6,05 | 2049 | 9 | 6 |
| RMS20133 12 H1 | 1250 | 2,11 | 1,97 | 606 | 3 | - |
| RMS20133 18 H1 | 1875 | 3,17 | 2,96 | 909 | 6 | - |
| RMS20133 25 H1 | 2500 | 4,22 | 3,94 | 1213 | 6 | - |
| RMS20133 37 H1 | 3750 | 6,33 | 5,91 | 1819 | 9 | - |
| RMS22133 12 H1 | 1250 | 2,11 | 2,16 | 683 | 3 | - |
| RMS22133 18 H1 | 1875 | 3,17 | 3,24 | 1025 | 6 | - |
| RMS22133 25 H1 | 2500 | 4,22 | 4,32 | 1366 | 6 | - |
| RMS22133 37 H1 | 3750 | 6,33 | 6,47 | 2049 | 9 | - |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Exterior lacado / Lacquered exterior / Extérieur laqué | Costado lacado Ciego / Visión (1 Ud) / Lacquered side Blind / Vision (1 Ud) / Côté laqué Aveugle / Vision (1 Ud) | Costado lacado Panorámico (1 Ud) / Lacquered side Panoramic (1 Ud) / Côté laqué Panoramique (1 Ud) | Kit ventiladores electronicos / Kit electronic ventilators / Kit eléctronique ventilateurs | Paragolpes tubo inox (€ /m) / Stainless steel bumper (€ /m) / Pare-chocs acier inoxydable(€ /m) | Iluminación LED (X nivel de estante) / LED Lighting (X level shelf) / Eclairage LED (X niveau d´étageré) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| RMG133 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 75 € | 77 € |
| RMG133 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 108 € | 115 € |
| RMG133 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 137 € | 148 € |
| RMG133 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 217 € | 242 € |
| RMS133 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 75 € | 77 € |
| RMS133 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 108 € | 115 € |
| RMS133 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 137 € | 148 € |
| RMS133 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 217 € | 242 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



# GAMA CLOVER FONDO 1 (791MM) H1

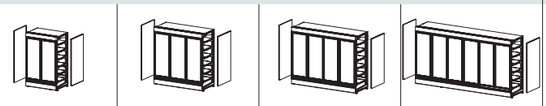
***CLOVER RANGE DEPTH 1 (791MM) · GAMMA CLOVER PROFONDEUR 1 (791MM)***




**RMG20333 18 H1**

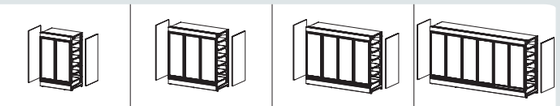
**Laterales NO incluidos en PVP / Sides NOT included in PVP / Latéraux NON inclus dans PVP**

**MODELO CON PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITH DOORS ALTO 2060 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2060**



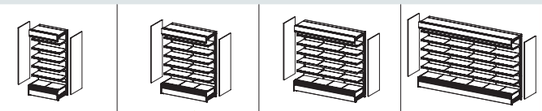
RMG20133 12 H **3.850 €** · RMG20133 18 H **5.192 €** · RMG20133 25 H **6.171 €** · RMG20133 37 H **8.339 €**

**MODELO CON PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITH DOORS ALTO 2210 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2210**



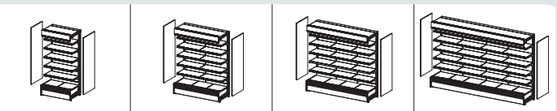
RMG22133 12 H **4.047 €** · RMG22133 18 H **5.465 €** · RMG22133 25 H **6.501 €** · RMG22133 37 H **8.710 €**

**MODELO SIN PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2060 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2060**



RMS20133 12 H **3.159 €** · RMS20133 18 H **4.083 €** · RMS20133 25 H **4.681 €** · RMS20133 37 H **6.407 €**

**MODELO SIN PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2210 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2210**



RMS22133 12 H **3.315 €** · RMS22133 18 H **4.288 €** · RMS22133 25 H **4.923 €** · RMS22133 37 H **6.682 €**

**RMG**



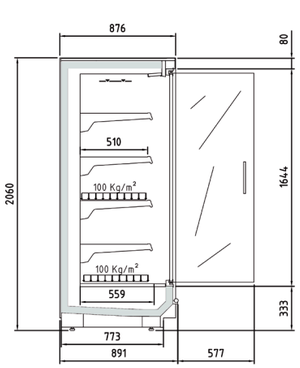

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**RMS**

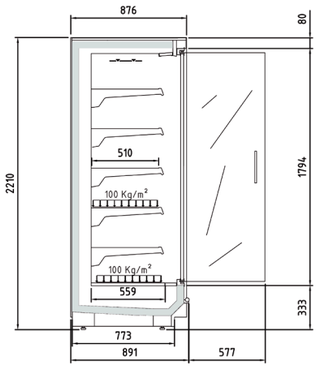



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

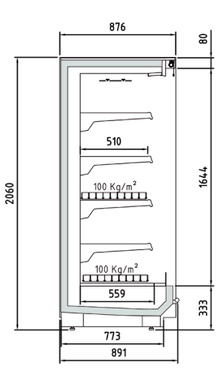
| JUEGO LAT. PANORAMICOS PANORAMIC SIDES KIT CÔTÉS PANORAMIQUE JEU | | JUEGO LATERALES CIEGOS BLIND SIDES KIT CÔTÉS AVEUGLE JEU | | JUEGO LATERALES VENTANA WINDOWS SIDES KIT CÔTÉS FENÊTRE JEU | |
|---|---|---|---|---|---|
| LPD20 | 445 € | LCD | 278 € | LVD | 278 € |
| LPI20 | 445 € | LCI | 278 € | LVI | 278 € |
| LPD22 | 476 € | | | | |
| LPI22 | 476 € | | | | |



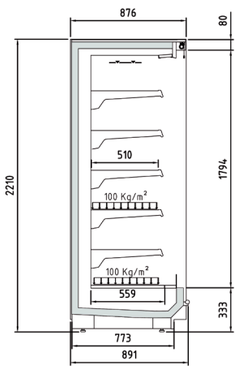

RMG20333 M1-M2




RMG22333 M1-M2




RMS20333 M1-M2




RMS22333 M1-M2

**Ver características técnicas en página 148 / See technical data in page 148 / Voir caractéristiques techniques page 148**

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (sin costados) / Length (without sides) / Longueur (sans côtés) | Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2 / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA) / Surface totale d'exposition (TDA) | Volumen neto (L) / Net volume (L) / Volume net (L) | Estantes / Shelves / Étagérées | Puertas / Doors / Portes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 0 | Uds. Units | Uds. Units |
| RMG20333 12 M1-M2 | 1250 | 3,25 | 1,74 | 871 | 4 | 2 |
| RMG20333 18 M1-M2 | 1875 | 4,87 | 2,61 | 1306 | 8 | 3 |
| RMG20333 25 M1-M2 | 2500 | 6,50 | 3,47 | 1742 | 8 | 4 |
| RMG20333 37 M1-M2 | 3750 | 9,75 | 5,52 | 2612 | 12 | 6 |
| RMG22333 12 M1-M2 | 1250 | 3,89 | 1,90 | 935 | 5 | 2 |
| RMG22333 18 M1-M2 | 1875 | 5,83 | 2,86 | 1402 | 10 | 3 |
| RMG22333 25 M1-M2 | 2500 | 7,77 | 3,81 | 1869 | 10 | 4 |
| RMG22333 37 M1-M2 | 3750 | 11,66 | 6,05 | 2804 | 15 | 6 |
| RMS20333 12 M1-M2 | 1250 | 3,25 | 1,97 | 871 | 4 | - |
| RMS20333 18 M1-M2 | 1875 | 4,87 | 2,96 | 1306 | 8 | - |
| RMS20333 25 M1-M2 | 2500 | 6,50 | 3,94 | 1742 | 8 | - |
| RMS20333 37 M1-M2 | 3750 | 9,75 | 5,91 | 2612 | 12 | - |
| RMS22333 12 M1-M2 | 1250 | 3,89 | 2,16 | 935 | 5 | - |
| RMS22333 18 M1-M2 | 1875 | 5,83 | 3,24 | 1402 | 10 | - |
| RMS22333 25 M1-M2 | 2500 | 7,77 | 4,32 | 1869 | 10 | - |
| RMS22333 37 M1-M2 | 3750 | 11,66 | 6,48 | 2804 | 15 | - |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**
**Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Exterior lacado / Lacquered exterior / Extérieur laqué | Costado lacado Ciego / Visión (1 Ud) / Lacquered side Blind / Vision (1 Ud) / Côté laqué Aveugle / Vision (1 Ud) | Costado lacado Panorámico (1 Ud) / Lacquered side Panoramic (1 Ud) / Côté laqué Panoramique (1 Ud) | Kit ventiladores electronicos / Kit electronic ventilators / Kit eléctronique ventilateurs | Kit espejo superior / Top kit mirror / Top kit miroir | Paragolpes tubo inox (€ /m) / Stainless steel bumper (€ /m) / Pare-chocs acier inoxydable(€ /m) | Tope estante metacrilato (X nivel de estante) / Methacrylate shelf stop (X nivel de estante) / Butée d'étagère méthacrylate (X nivel de estante) | Iluminación LED (X nivel de estante) / LED Lighting (X level shelf) / Eclairage LED (X niveau d'étageré) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RMG333 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 84 € | 75 € | 34 € | 77 € |
| RMG333 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 116 € | 108 € | 56 € | 115 € |
| RMG333 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 165 € | 137 € | 66 € | 148 € |
| RMG333 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 229 € | 217 € | 99 € | 242 € |
| RMS333 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 84 € | 75 € | 34 € | 77 € |
| RMS333 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 116 € | 108 € | 56 € | 115 € |
| RMS333 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 165 € | 137 € | 66 € | 148 € |
| RMS333 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 229 € | 217 € | 99 € | 242 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



Iluminación led vertical de serie
Standard vertical led lighting

# GAMA CLOVER FONDO 3 (891MM) M1-M2

***CLOVER RANGE DEPTH 3 (891MM) · GAMMA CLOVER PROFONDEUR 3 (891MM)***



**RMG22333 37**

Paragolpes de tubo en acero inoxidable opcional
Opcional stainless steel bumper tube



**RMS20333 37**

**RMG**

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**RMS**

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

| JUEGO LAT. PANORAMICOS PANORAMIC SIDES KIT CÔTES PANORAMIQUE JEU | | JUEGO LATERALES CIEGOS BLIND SIDES KIT CÔTÉS AVEUGLE JEU | | JUEGO LATERALES VENTANA WINDOWS SIDES KIT CÔTÉS FENÊTRE JEU | |
|---|---|---|---|---|---|
| LPD20 | 454 € | LCD | 289 € | LVD | 289 € |
| LPI20 | 454 € | LCI | 289 € | LVI | 289 € |
| LPD22 | 486 € | | | | |
| LPI22 | 486 € | | | | |

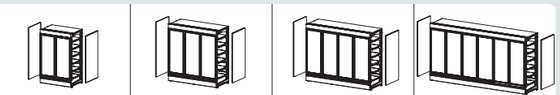
**Laterales NO incluidos en PVP / Sides NOT included in PVP / Latéraux NON inclus dans PVP**

MODELO CON PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITH DOORS ALTO 2060 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2060



RMG20333 12 M **3.852 €** | RMG20333 18 M **5.241 €** | RMG20333 25 M **6.173 €** | RMG20333 37 M **8.342 €**

MODELO CON PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITH DOORS ALTO 2210 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2210



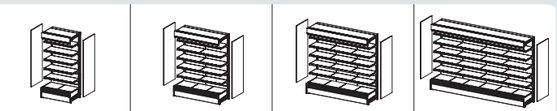
RMG22333 12 M **4.050 €** | RMG22333 18 M **5.516 €** | RMG22333 25 M **6.504 €** | RMG22333 37 M **8.797 €**

MODELO SIN PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2060 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2060

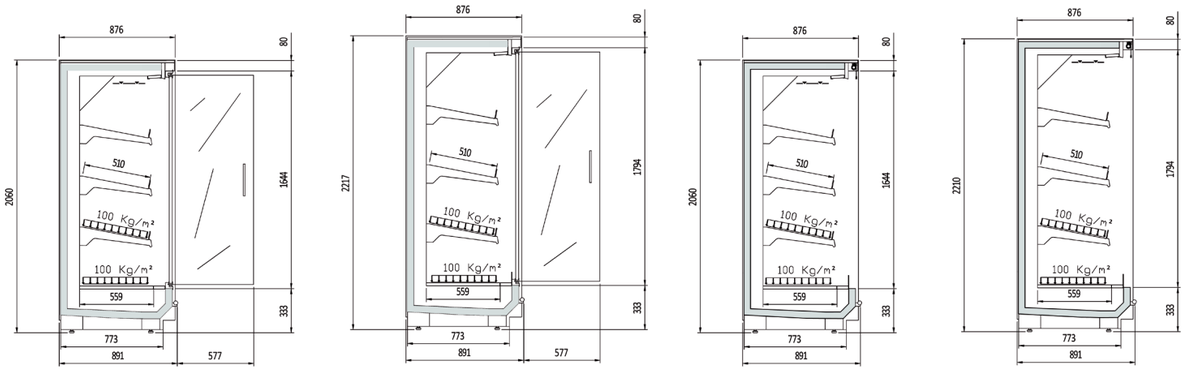


RMS20333 12 M **3.241 €** | RMS20333 18 M **4.191 €** | RMS20333 25 M **4.808 €** | RMS20333 37 M **6.524 €**

MODELO SIN PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2210 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2210



RMS22333 12 M **3.374 €** | RMS22333 18 M **4.367 €** | RMS22333 25 M **5.015 €** | RMS22333 37 M **6.812 €**




RMG20333 H1 | RMG22333 H1 | RMS20333 H1 | RMS22333 H1

**Ver características técnicas en página 148 / See technical data in page 148 / Voir caractéristiques techniques page 148**

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (sin costados) / Length (without sides) / Longueur (sans côtés) | Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2 / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA) / Surface totale d'exposition (TDA) | Volumen neto (L) / Net volume (L) / Volume net (L) | Estantes / Shelves / Étagèrées | Puertas / Doors / Portes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 0 | Uds. Units | Uds. Units |
| RMG20333 12 H1 | 1250 | 2,61 | 1,74 | 754 | 3 | 2 |
| RMG20333 18 H1 | 1875 | 3,92 | 2,61 | 1131 | 6 | 3 |
| RMG20333 25 H1 | 2500 | 5,22 | 3,47 | 1508 | 6 | 4 |
| RMG20333 37 H1 | 3750 | 7,83 | 5,53 | 2262 | 9 | 6 |
| RMG20333 12 H1 | 1250 | 2,61 | 1,74 | 754 | 3 | 2 |
| RMG20333 18 H1 | 1875 | 3,92 | 2,61 | 1131 | 6 | 3 |
| RMG20333 25 H1 | 2500 | 5,22 | 3,47 | 1508 | 6 | 4 |
| RMG20333 37 H1 | 3750 | 7,83 | 5,53 | 2262 | 9 | 6 |
| RMS20333 12 H1 | 1250 | 2,61 | 1,97 | 754 | 3 | - |
| RMS20333 18 H1 | 1875 | 3,92 | 2,96 | 1131 | 6 | - |
| RMS20333 25 H1 | 2500 | 5,22 | 3,95 | 1508 | 6 | - |
| RMS20333 37 H1 | 3750 | 7,83 | 5,92 | 2262 | 9 | - |
| RMS22333 12 H1 | 1250 | 2,61 | 2,16 | 850 | 3 | - |
| RMS22333 18 H1 | 1875 | 3,92 | 3,24 | 1275 | 6 | - |
| RMS22333 25 H1 | 2500 | 5,22 | 4,32 | 1700 | 6 | - |
| RMS22333 37 H1 | 3750 | 7,83 | 6,48 | 2549 | 9 | - |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Exterior lacado / Lacquered exterior / Extérieur laqué | Costado lacado Ciego / Visión (1 Ud) / Lacquered side Blind / Vision (1 Ud) / Côté laqué Aveugle / Vision (1 Ud) | Costado lacado Panorámico (1 Ud) / Lacquered side Panoramic (1 Ud) / Côté laqué Panoramique (1 Ud) | Kit ventiladores electronicos / Kit electronic ventilators / Kit eléctronique ventilateurs | Paragolpes tubo inox (€ /m) / Stainless steel bumper (€ /m) / Pare-chocs acier inoxydable(€ /m) | Iluminación LED (X nivel de estante) / LED Lighting (X level shelf) / Eclairage LED (X niveau d´étageré) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| RMG333 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 75 € | 77 € |
| RMG333 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 108 € | 115 € |
| RMG333 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 137 € | 148 € |
| RMG333 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 217 € | 242 € |
| RMS333 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 75 € | 77 € |
| RMS333 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 108 € | 115 € |
| RMS333 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 137 € | 148 € |
| RMS333 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 217 € | 242 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



# GAMA CLOVER FONDO 3 (891 MM) H1

***CLOVER RANGE DEPTH 3 (891MM) · GAMA CLOVER PROFONDEUR 3 (891MM)***

Costado ciego + espejo
Blind side + mirror

Puertas doble vidrio
Double glass doors

Iluminación led vertical de serie
Standard vertical led lighting

Decoración frontal lacado
Lacquered front decoration




**RMG20333 18 H1**

Paragolpes de tubo en acero inoxidable opcional
Opcional stainless steel bumper tube

**RMG**

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**RMS**

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

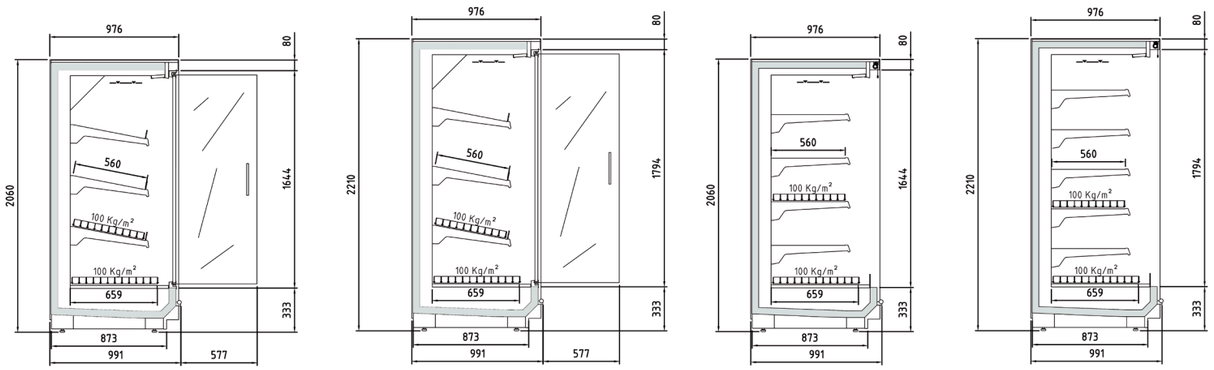
| JUEGO LAT. PANORAMICOS PANORAMIC SIDES KIT CÔTÉS PANORAMIQUE JEU | | JUEGO LATERALES CIEGOS BLIND SIDES KIT CÔTÉS AVEUGLE JEU | | JUEGO LATERALES VENTANA WINDOWS SIDES KIT CÔTÉS FENÊTRE JEU | |
|---|---|---|---|---|---|
| LPD20 | 454 € | LCD | 289 € | LVD | 289 € |
| LPI20 | 454 € | LCI | 289 € | LVI | 289 € |
| LPD22 | 486 € | | | | |
| LPI22 | 486 € | | | | |

**Laterales NO incluidos en PVP / Sides NOT included in PVP / Latéraux NON inclus dans PVP**

| MODELO CON PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITH DOORS ALTO 2060 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2060 | | | | MODELO CON PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITH DOORS ALTO 2210 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2210 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RMG20333 12 H 3.918 € | RMG20333 18 H 5.333 € | RMG20333 25 H 6.283 € | RMG20333 37 H 8.493 € | RMG22333 12 H 4.085 € | RMG22333 18 H 5.613 € | RMG22333 25 H 6.621 € | RMG22333 37 H 8.877 € |
| **MODELO SIN PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2060 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2060** | | | | **MODELO SIN PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2210 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2210** | | | |
| RMS20333 12 H 3.240 € | RMS20333 18 H 4.218 € | RMS20333 25 H 4.807 € | RMS20333 37 H 6.521 € | RMS22333 12 H 3.401 € | RMS22333 18 H 4.401 € | RMS22333 25 H 5.056 € | RMS22333 37 H 6.867 € |

# GAMA CLOVER FONDO 4 (991MM) M1-M2

***CLOVER RANGE DEPTH 4 (991MM) · GAMMA CLOVER PROFONDEUR 4 (991MM)***




**Ver caracteristicas técnicas en página 148 / See technical data in page 148 / Voir caractéristiques techniques page 148**

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (sin costados) / Length (without sides) / Longueur (sans côtés) (mm) | Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2 / Zone d´étagères réfrigérées Fondo/ Depth 0 | Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA) / Surface totale d'exposition (TDA) Fondo/ Depth 0 | Volumen neto (L) / Net volume (L) / Volume net (L) Fondo/ Depth 0 | Estantes / Shelves / Étagèrées Uds. Units | Puertas / Doors / Portes Uds. Units |
|---|---|---|---|---|---|---|
| RMG20433 12 M1-M2 | 1250 | 3,62 | 1,79 | 956 | 4 | 2 |
| RMG20433 18 M1-M2 | 1875 | 5,44 | 2,69 | 1434 | 8 | 3 |
| RMG20433 25 M1-M2 | 2500 | 7,25 | 3,58 | 1912 | 8 | 4 |
| RMG20433 37 M1-M2 | 3750 | 10,87 | 5,70 | 2869 | 12 | 6 |
| RMG22433 12 M1-M2 | 1250 | 4,32 | 1,96 | 1026 | 5 | 2 |
| RMG22433 18 M1-M2 | 1875 | 6,49 | 2,94 | 1539 | 10 | 3 |
| RMG22433 25 M1-M2 | 2500 | 8,65 | 3,92 | 2052 | 10 | 4 |
| RMG22433 37 M1-M2 | 3750 | 12,97 | 6,23 | 3079 | 15 | 6 |
| RMS20433 12 M1-M2 | 1250 | 3,62 | 2,03 | 956 | 4 | - |
| RMS20433 18 M1-M2 | 1875 | 5,44 | 3,05 | 1434 | 8 | - |
| RMS20433 25 M1-M2 | 2500 | 7,25 | 4,07 | 1912 | 8 | - |
| RMS20433 37 M1-M2 | 3750 | 10,87 | 6,10 | 2869 | 12 | - |
| RMS22433 12 M1-M2 | 1250 | 4,32 | 2,22 | 1026 | 5 | - |
| RMS22433 18 M1-M2 | 1875 | 6,49 | 3,33 | 1539 | 10 | - |
| RMS22433 25 M1-M2 | 2500 | 8,65 | 4,44 | 2052 | 10 | - |
| RMS22433 37 M1-M2 | 3750 | 12,97 | 6,66 | 3079 | 15 | - |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Exterior lacado / Lacquered exterior / Extérieur laqué | Costado lacado Ciego / Visión (1 Ud) / Lacquered side Blind / Vision (1 Ud) / Côté laqué Aveugle / Vision (1 Ud) | Costado lacado Panorámico (1 Ud) / Lacquered side Panoramic (1 Ud) / Côté laqué Panoramique (1 Ud) | Kit ventiladores electronicos / Kit electronic ventilators / Kit eléctronique ventilateurs | Kit espejo superior / Top kit mirror / Top kit miroir | Paragolpes tubo inox (€ /m) / Stainless steel bumper (€ /m) / Pare-chocs acier inoxydable(€ /m) | Tope estante metacrilato (X nivel de estante) / Methacrylate shelf stop (X level de estante) / Butée d'étagère méthacrylate (X nivel de estante) | Iluminación LED (X nivel de estante) / LED Lighting (X level shelf) / Eclairage LED (X niveau d´étageré) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RMG433 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 84 € | 75 € | 34 € | 77 € |
| RMG433 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 116 € | 108 € | 56 € | 115 € |
| RMG433 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 165 € | 137 € | 66 € | 148 € |
| RMG433 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 229 € | 217 € | 99 € | 242 € |
| RMS433 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 84 € | 75 € | 34 € | 77 € |
| RMS433 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 116 € | 108 € | 56 € | 115 € |
| RMS433 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 165 € | 137 € | 66 € | 148 € |
| RMS433 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 229 € | 217 € | 99 € | 242 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.





RMG20433 37

Costado panorámico
Panoramic side

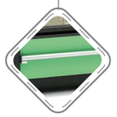
Paragolpes de tubo en acero inoxidable
Stainless steel bumper tube



Costado ciego + espejo
Blind side + mirror



Soportes pizzas frontales
Optional bumper





RMS20433 37

**RMG**

A ↑ G **B**

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**RMS**

A ↑ G **D**

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

| JUEGO LATERALES CIEGOS BLIND SIDES KIT CÔTÉS AVEUGLE JEU | | JUEGO LATERALES VENTANA WINDOWS SIDES KIT CÔTÉS FENÊTRE JEU | |
|---|---|---|---|
| LCD | 299 € | LVD | 299 € |
| LCI | 299 € | LVI | 299 € |

**Laterales NO incluidos en PVP / Sides NOT included in PVP / Latéraux NON inclus dans PVP**

MODELO CON PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITH DOORS ALTO 2060 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2060

RMG20433 12 M **3.983 €** · RMG20433 18 M **5.424 €** · RMG20433 25 M **6.393 €** · RMG20433 37 M **8.645 €**

MODELO CON PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITH DOORS ALTO 2210 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2210

RMG22433 12 M **4.189 €** · RMG22433 18 M **5.685 €** · RMG22433 25 M **6.738 €** · RMG22433 37 M **9.118 €**

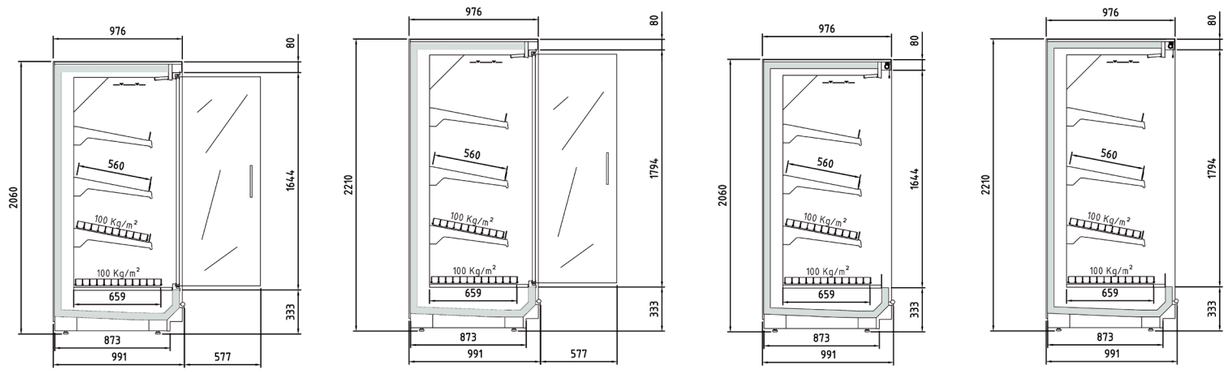
MODELO SIN PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2060 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2060

RMS20433 12 M **3.416 €** · RMS20433 18 M **4.345 €** · RMS20433 25 M **5.048 €** · RMS20433 37 M **6.855 €**

MODELO SIN PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2210 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2210

RMS22433 12 M **3.574 €** · RMS22433 18 M **4.549 €** · RMS22433 25 M **5.291 €** · RMS22433 37 M **7.191 €**

DOCRILUC




**Ver características técnicas en página 148 / See technical data in page 148 / Voir caractéristiques techniques page 148**

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (sin costados) / Length (without sides) / Longueur (sans côtés) (mm) | Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2 / Zone d´étagères réfrigérées Fondo/ Depth 0 | Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA) / Surface totale d'exposition (TDA) Fondo/ Depth 0 | Volumen neto (L) / Net volume (L) / Volume net (L) Fondo/ Depth 0 | Estantes / Shelves / Étagèrées Uds. Units | Puertas / Doors / Portes Uds. Units |
|---|---|---|---|---|---|---|
| RMG20433 12 H1 | 1250 | 2,92 | 1,79 | 828 | 3 | 2 |
| RMG20433 18 H1 | 1875 | 4,39 | 2,69 | 1242 | 6 | 3 |
| RMG20433 25 H1 | 2500 | 5,85 | 3,59 | 1656 | 6 | 4 |
| RMG20433 37 H1 | 3750 | 8,77 | 5,71 | 2484 | 9 | 6 |
| RMG20433 12 H1 | 1250 | 2,92 | 1,96 | 933 | 3 | 2 |
| RMG20433 18 H1 | 1875 | 4,39 | 2,95 | 1400 | 6 | 3 |
| RMG20433 25 H1 | 2500 | 5,85 | 3,92 | 1866 | 6 | 4 |
| RMG20433 37 H1 | 3750 | 8,77 | 6,24 | 2799 | 9 | 6 |
| RMS20433 12 H1 | 1250 | 2,92 | 2,04 | 828 | 3 | - |
| RMS20433 18 H1 | 1875 | 4,39 | 3,06 | 1242 | 6 | - |
| RMS20433 25 H1 | 2500 | 5,85 | 4,07 | 1656 | 6 | - |
| RMS20433 37 H1 | 3750 | 8,77 | 6,11 | 2484 | 9 | - |
| RMS22433 12 H1 | 1250 | 2,92 | 2,22 | 933 | 3 | - |
| RMS22433 18 H1 | 1875 | 4,39 | 3,34 | 1400 | 6 | - |
| RMS22433 25 H1 | 2500 | 5,85 | 4,45 | 1866 | 6 | - |
| RMS22433 37 H1 | 3750 | 8,77 | 6,67 | 2799 | 9 | - |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Exterior lacado / Lacquered exterior / Extérieur laqué | Costado lacado Ciego / Visión (1 Ud) / Lacquered side Blind / Vision (1 Ud) / Côté laqué Aveugle / Vision (1 Ud) | Costado lacado Panorámico (1 Ud) / Lacquered side Panoramic (1 Ud) / Côté laqué Panoramique (1 Ud) | Kit ventiladores electronicos / Kit electronic ventilators / Kit eléctronique ventilateurs | Paragolpes tubo inox (€ /m) / Stainless steel bumper (€ /m) / Pare-chocs acier inoxydable(€ /m) | Iluminación LED (X nivel de estante) / LED Lighting (X level shelf) / Eclairage LED (X niveau d´étageré) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| RMG433 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 75 € | 77 € |
| RMG433 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 108 € | 115 € |
| RMG433 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 137 € | 148 € |
| RMG433 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 217 € | 242 € |
| RMS433 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 75 € | 77 € |
| RMS433 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 108 € | 115 € |
| RMS433 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 137 € | 148 € |
| RMS433 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 217 € | 242 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



# GAMA CLOVER FONDO 4 (991 MM) H1

***CLOVER RANGE DEPTH 4 (991MM) · GAMMA CLOVER PROFONDEUR 4 (991MM)***

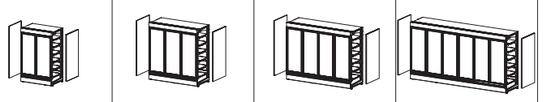



**RMG20433 18 H1**

**Laterales NO incluidos en PVP / Sides NOT included in PVP / Latéraux NON inclus dans PVP**

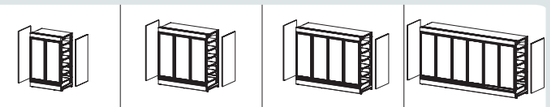
| JUEGO LATERALES CIEGOS BLIND SIDES KIT CÔTÉS AVEUGLE JEU | | JUEGO LATERALES VENTANA WINDOWS SIDES KIT CÔTÉS FENÊTRE JEU | |
|---|---|---|---|
| LCD | 299 € | LVD | 299 € |
| LCI | 299 € | LVI | 299 € |

**MODELO CON PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITH DOORS ALTO 2060 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2060**



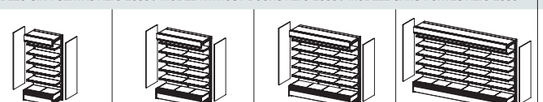
RMG20433 12 H **4.034 €** · RMG20433 18 H **5.495 €** · RMG20433 25 H **6.508 €** · RMG20433 37 H **8.802 €**

**MODELO CON PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITH DOORS ALTO 2210 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2210**



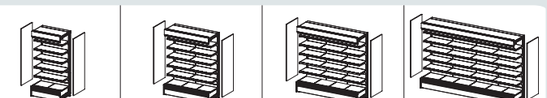
RMG22433 12 H **4.206 €** · RMG22433 18 H **5.760 €** · RMG22433 25 H **6.859 €** · RMG22433 37 H **9.245 €**

**MODELO SIN PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2060 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2060**



RMS20433 12 H **3.446 €** · RMS20433 18 H **4.397 €** · RMS20433 25 H **5.094 €** · RMS20433 37 H **6.918 €**

**MODELO SIN PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2210 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2210**



RMS22433 12 H **3.619 €** · RMS22433 18 H **4.606 €** · RMS22433 25 H **5.360 €** · RMS22433 37 H **7.287 €**

**RMG**




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

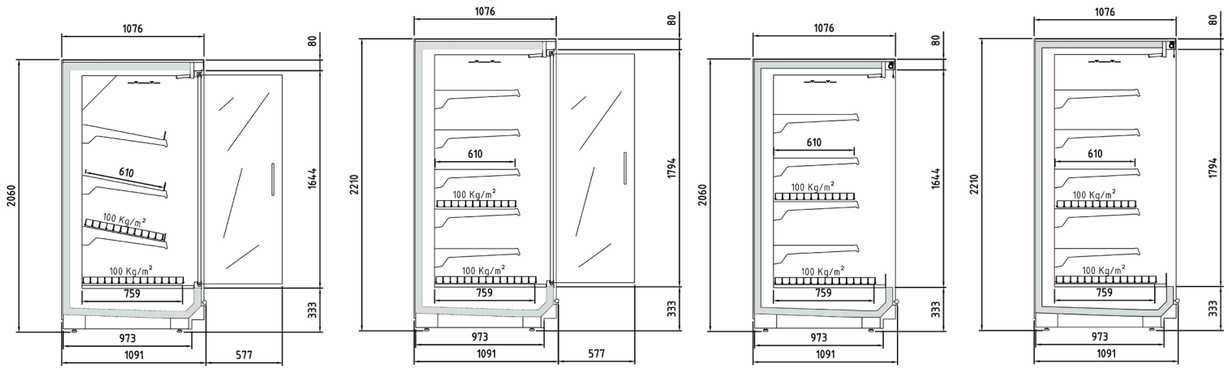
**RMS**




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

# GAMA CLOVER FONDO 5 (1091MM) M1-M2

## *CLOVER RANGE DEPTH 5 (1091MM) · GAMMA CLOVER PROFONDEUR 5 (1091MM)*




**Ver características técnicas en página 148 / See technical data in page 148 / Voir caractéristiques techniques page 148**

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (sin costados) / Length (without sides) / Longueur (sans côtés) | Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2 / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA) / Surface totale d'exposition (TDA) | Volumen neto (L) / Net volume (L) / Volume net (L) | Estantes / Shelves / Étagèrées | Puertas / Doors / Portes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 0 | Uds. Units | Uds. Units |
| RMG20533 12 M1-M2 | 1250 | 4,00 | 1,85 | 1042 | 4 | 2 |
| RMG20533 18 M1-M2 | 1875 | 6,00 | 2,77 | 1562 | 8 | 3 |
| RMG20533 25 M1-M2 | 2500 | 8,00 | 3,70 | 2083 | 8 | 4 |
| RMG20533 37 M1-M2 | 3750 | 12,00 | 5,88 | 3125 | 12 | 6 |
| RMG22533 12 M1-M2 | 1250 | 4,76 | 2,02 | 1118 | 5 | 2 |
| RMG22533 18 M1-M2 | 1875 | 7,14 | 3,03 | 1677 | 10 | 3 |
| RMG22533 25 M1-M2 | 2500 | 9,52 | 4,03 | 2236 | 10 | 4 |
| RMG22533 37 M1-M2 | 3750 | 14,28 | 6,41 | 3353 | 15 | 6 |
| RMS20533 12 M1-M2 | 1250 | 4,00 | 2,10 | 1042 | 4 | - |
| RMS20533 18 M1-M2 | 1875 | 6,00 | 3,14 | 1562 | 8 | - |
| RMS20533 25 M1-M2 | 2500 | 8,00 | 4,19 | 2083 | 8 | - |
| RMS20533 37 M1-M2 | 3750 | 12,00 | 6,29 | 3125 | 12 | - |
| RMS22533 12 M1-M2 | 1250 | 4,76 | 2,28 | 1026 | 5 | - |
| RMS22533 18 M1-M2 | 1875 | 7,14 | 3,43 | 1539 | 10 | - |
| RMS22533 25 M1-M2 | 2500 | 9,52 | 4,57 | 2052 | 10 | - |
| RMS22533 37 M1-M2 | 3750 | 14,28 | 6,85 | 3079 | 15 | - |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Exterior lacado / Lacquered exterior / Extérieur laqué | Costado lacado Ciego / Visión (1 Ud) / Lacquered side Blind / Vision (1 Ud) / Côté laqué Aveugle / Vision (1 Ud) | Costado lacado Panorámico (1 Ud) / Lacquered side Panoramic (1 Ud) / Côté laqué Panoramique (1 Ud) | Kit ventiladores electronicos / Kit electronic ventilators / Kit eléctronique ventilateurs | Kit espejo superior / Top kit mirror / Top kit miroir | Paragolpes tubo inox (€ /m) / Stainless steel bumper (€ /m) / Pare-chocs acier inoxydable(€ /m) | Tope estante metacrilato (X nivel de estante) / Methacrylate shelf stop (X nivel de estante) / Butée d'étagère méthacrylate (X nivel de estante) | Iluminación LED (X nivel de estante) / LED Lighting (X level shelf) / Eclairage LED (X niveau d'étageré) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RMG533 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 84 € | 75 € | 34 € | 77 € |
| RMG533 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 116 € | 108 € | 56 € | 115 € |
| RMG533 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 165 € | 137 € | 66 € | 148 € |
| RMG533 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 229 € | 217 € | 99 € | 242 € |
| RMS533 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 84 € | 75 € | 34 € | 77 € |
| RMS533 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 116 € | 108 € | 56 € | 115 € |
| RMS533 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 165 € | 137 € | 66 € | 148 € |
| RMS533 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 229 € | 217 € | 99 € | 242 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



Costado panorámico
Panoramic side

RMG20533 37

Paragolpes de tubo en acero inoxidable
Stainless steel bumper tube



Costado ciego + espejo
Blind side + mirror



Soportes pizzas frontales
Optional bumper



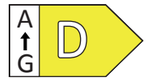
RMS20533 37

**RMG**




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**RMS**




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

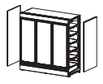
| JUEGO LATERALES CIEGOS BLIND SIDES KIT CÔTÉS AVEUGLE JEU | | JUEGO LATERALES VENTANA WINDOWS SIDES KIT CÔTÉS FENÊTRE JEU | |
|---|---|---|---|
| LCD | 310 € | LVD | 310 € |
| LCI | 310 € | LVI | 310 € |

**Laterales NO incluidos en PVP / Sides NOT included in PVP / Latéraux NON inclus dans PVP**

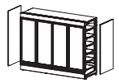
MODELO CON PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITH DOORS ALTO 2060 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2060



RMG20533 12 M **4.115 €**



RMG20533 18 M **5.607 €**



RMG20533 25 M **6.614 €**

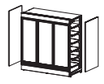


RMG20533 37 M **8.948 €**

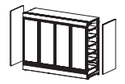
MODELO CON PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITH DOORS ALTO 2210 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2210



RMG22533 12 M **4.328 €**



RMG22533 18 M **5.855 €**



RMG22533 25 M **6.972 €**



RMG22533 37 M **9.439 €**

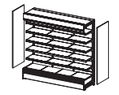
MODELO SIN PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2060 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2060



RMS20533 12 M **3.592 €**



RMS20533 18 M **4.499 €**



RMS20533 25 M **5.288 €**



RMS20533 37 M **7.186 €**

MODELO SIN PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2210 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2210



RMS22533 12 M **3.773 €**



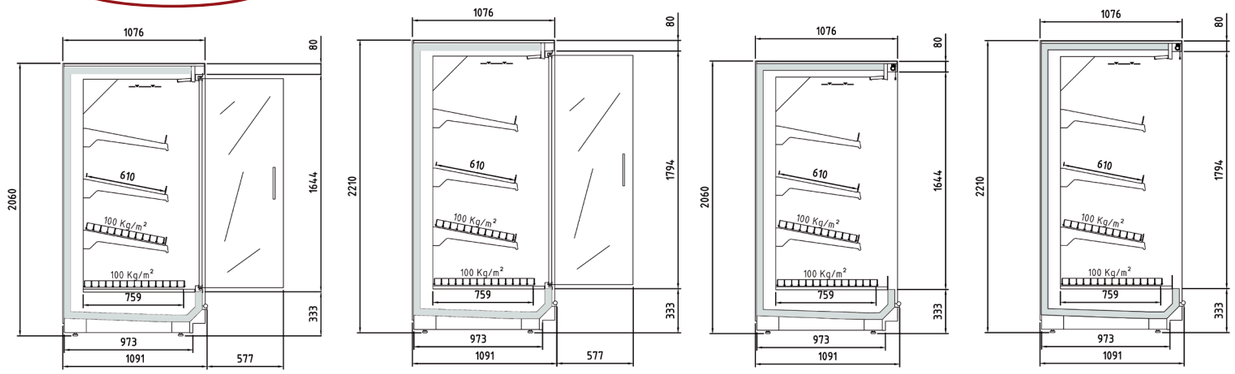
RMS22533 18 M **4.730 €**



RMS22533 25 M **5.566 €**



RMS22533 37 M **7.571 €**




RMG20533 H1 · RMG22533 H1 · RMS20533 H1 · RMS22533 H1

**Ver características técnicas en página 148 / See technical data in page 148 / Voir caractéristiques techniques page 148**

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (sin costados) / Length (without sides) / Longueur (sans côtés) (mm) | Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2 / Zone d´étagères réfrigérées Fondo/ Depth 0 | Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA) / Surface totale d'exposition (TDA) Fondo/ Depth 0 | Volumen neto (L) / Net volume (L) / Volume net (L) Fondo/ Depth 0 | Estantes / Shelves / Étagèrées Uds. Units | Puertas / Doors / Portes Uds. Units |
|---|---|---|---|---|---|---|
| RMG20533 12 H1 | 1250 | 3,24 | 1,85 | 902 | 3 | 2 |
| RMG20533 18 H1 | 1875 | 4,85 | 2,78 | 1353 | 6 | 3 |
| RMG20533 25 H1 | 2500 | 6,47 | 3,70 | 1804 | 6 | 4 |
| RMG20533 37 H1 | 3750 | 9,71 | 5,89 | 2706 | 9 | 6 |
| RMG20533 12 H1 | 1250 | 3,24 | 2,02 | 1016 | 3 | 2 |
| RMG20533 18 H1 | 1875 | 4,85 | 3,03 | 1525 | 6 | 3 |
| RMG20533 25 H1 | 2500 | 6,47 | 4,04 | 2033 | 6 | 4 |
| RMG20533 37 H1 | 3750 | 9,71 | 6,42 | 3049 | 9 | 6 |
| RMS20533 12 H1 | 1250 | 3,24 | 2,10 | 902 | 3 | - |
| RMS20533 18 H1 | 1875 | 4,85 | 3,15 | 1353 | 6 | - |
| RMS20533 25 H1 | 2500 | 6,47 | 4,20 | 1804 | 6 | - |
| RMS20533 37 H1 | 3750 | 9,71 | 6,30 | 2706 | 9 | - |
| RMS22533 12 H1 | 1250 | 3,24 | 2,29 | 1016 | 3 | - |
| RMS22533 18 H1 | 1875 | 4,85 | 3,43 | 1525 | 6 | - |
| RMS22533 25 H1 | 2500 | 6,47 | 4,58 | 2033 | 6 | - |
| RMS22533 37 H1 | 3750 | 9,71 | 6,86 | 3049 | 9 | - |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Exterior lacado / Lacquered exterior / Extérieur laqué | Costado lacado Ciego / Visión (1 Ud) / Lacquered side Blind / Vision (1 Ud) / Côté laqué Aveugle / Vision (1 Ud) | Costado lacado Panorámico (1 Ud) / Lacquered side Panoramic (1 Ud) / Côté laqué Panoramique (1 Ud) | Kit ventiladores electronicos / Kit electronic ventilators / Kit eléctronique ventilateurs | Paragolpes tubo inox (€ /m) / Stainless steel bumper (€ /m) / Pare-chocs acier inoxydable(€ /m) | Iluminación LED (X nivel de estante) / LED Lighting (X level shelf) / Eclairage LED (X niveau d'étageré) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| RMG533 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 75 € | 77 € |
| RMG533 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 108 € | 115 € |
| RMG533 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 137 € | 148 € |
| RMG533 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 217 € | 242 € |
| RMS533 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 75 € | 77 € |
| RMS533 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 108 € | 115 € |
| RMS533 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 137 € | 148 € |
| RMS533 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 217 € | 242 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



# GAMA CLOVER FONDO 5 (1091 MM) H1

## *CLOVER RANGE DEPTH 5 (1091MM) · GAMMA CLOVER PROFONDEUR 5 (1091MM)*

Costado ciego + espejo
Blind side + mirror

Puertas doble vidrio
Double glass doors

Iluminación led vertical de serie
Standard vertical led lighting

Decoración frontal lacado
Lacquered front decoration




Paragolpes de tubo en acero inoxidable opcional
Opcional stainless steel bumper tube

**RMG20533 18 H1**

**RMG**




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**RMS**

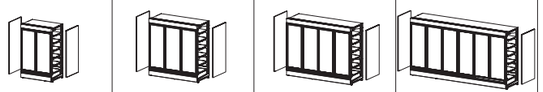



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

| JUEGO LATERALES CIEGOS BLIND SIDES KIT CÔTÉS AVEUGLE JEU | | JUEGO LATERALES VENTANA WINDOWS SIDES KIT CÔTÉS FENÊTRE JEU | |
|---|---|---|---|
| LCD | 278 € | LVD | 278 € |
| LCI | 278 € | LVI | 278 € |

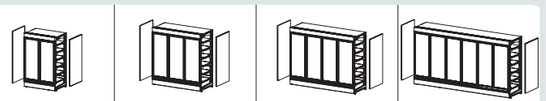
**Laterales NO incluidos en PVP / Sides NOT included in PVP / Latéraux NON inclus dans PVP**

**MODELO CON PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITH DOORS ALTO 2060 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2060**



RMG20533 12 H **4.150 €** · RMG20533 18 H **5.657 €** · RMG20533 25 H **6.733 €** · RMG20533 37 H **9.111 €**

**MODELO CON PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITH DOORS ALTO 2210 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2210**



RMG22533 12 H **4.328 €** · RMG22533 18 H **5.907 €** · RMG22533 25 H **7.098 €** · RMG22533 37 H **9.612 €**

**MODELO SIN PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2060 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2060**



RMS20533 12 H **3.652 €** · RMS20533 18 H **4.576 €** · RMS20533 25 H **5.381 €** · RMS20533 37 H **7.314 €**

**MODELO SIN PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITHOUT DOORS ALTO 2210 / MODÈLE SANS PORTES ALTO 2210**

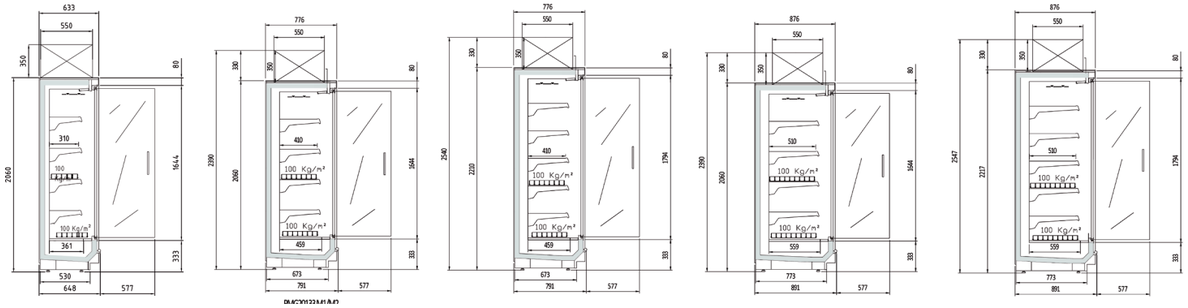


RMS22533 12 H **3.837 €** · RMS22533 18 H **4.811 €** · RMS22533 25 H **5.664 €** · RMS22533 37 H **7.707 €**

# GAMA CLOVER M1-M2

***PLUG-IN CLOVER RANGE · BRANCHER GAMMA CLOVER***





PMG20033 M1-M2 | PMG20133 M1-M2 | PMG22133 M1-M2 | PMG20333 M1-M2 | PMG22333 M1-M2

**Ver características técnicas en página 148 / See technical data in page 148 / Voir caractéristiques techniques page 148**

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (sin costados) / Length (without sides) / Longueur (sans côtés) | Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2 / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA) / Surface totale d'exposition (TDA) | Volumen neto (L) / Net volume (L) / Volume net (L) | Estantes / Shelves / Étagèrées | Puertas / Doors / Portes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 0 | Fondo/ Depth 0 | Uds. Units | Uds. Units |
| PMG20033 12 M1-M2 | 1250 | 1,99 | 1,76 | 553 | 4 | 2 |
| PMG20033 18 M1-M2 | 1875 | 2,99 | 2,64 | 830 | 8 | 3 |
| PMG20033 25 M1-M2 | 2500 | 3,99 | 3,52 | 1106 | 8 | 4 |
| PMG20033 37 M1-M2 | 3750 | 5,98 | 5,60 | 1659 | 12 | 6 |
| PMG20133 12 M1-M2 | 1250 | 2,62 | 1,76 | 700 | 4 | 2 |
| PMG20133 18 M1-M2 | 1875 | 3,94 | 2,64 | 1050 | 8 | 3 |
| PMG20133 25 M1-M2 | 2500 | 5,25 | 3,52 | 1400 | 8 | 4 |
| PMG20133 37 M1-M2 | 3750 | 7,87 | 5,60 | 2100 | 12 | 6 |
| PMG22133 12 M1-M2 | 1250 | 2,11 | 1,90 | 683 | 5 | 2 |
| PMG22133 18 M1-M2 | 1875 | 3,17 | 2,86 | 1025 | 10 | 3 |
| PMG22133 25 M1-M2 | 2500 | 4,22 | 3,81 | 1366 | 10 | 4 |
| PMG22133 37 M1-M2 | 3750 | 6,33 | 6,05 | 2049 | 15 | 6 |
| PMG20333 12 M1-M2 | 1250 | 3,25 | 1,74 | 871 | 4 | 2 |
| PMG20333 18 M1-M2 | 1875 | 4,87 | 2,61 | 1306 | 8 | 3 |
| PMG20333 25 M1-M2 | 2500 | 6,50 | 3,47 | 1742 | 8 | 4 |
| PMG20333 37 M1-M2 | 3750 | 9,75 | 5,52 | 2612 | 12 | 6 |
| PMG22333 12 M1-M2 | 1250 | 3,89 | 1,90 | 935 | 5 | 2 |
| PMG22333 18 M1-M2 | 1875 | 5,83 | 2,86 | 1402 | 10 | 3 |
| PMG22333 25 M1-M2 | 2500 | 7,77 | 3,81 | 1869 | 10 | 4 |
| PMG22333 37 M1-M2 | 3750 | 11,66 | 6,05 | 2804 | 15 | 6 |

**Unidad condensadora R-290 incluida en precio / Condensing unit R-290 included in price / Groupe de condensation R-290 inclus dans le prix**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modelé | Exterior lacado / Lacquered exterior / Extérieur laqué | Costado lacado Ciego / Visión (1 Ud) / Lacquered side Blind / Vision (1 Ud) / Côté laqué Aveugle / Vision (1 Ud) | Costado lacado Panorámico (1 Ud) / Lacquered side Panoramic (1 Ud) / Côté laqué Panoramique (1 Ud) | Kit ventiladores electronicos / Kit electronic ventilators / Kit eléctronique ventilateurs | Kit espejo superior / Top kit mirror / Top kit miroir | Paragolpes tubo inox (€ /m) / Stainless steel bumper (€ /m) / Pare-chocs acier inoxydable(€ /m) | Tope estante metacrilato (X nivel de estante) / Methacrylate shelf stop (X nivel de estante) / Butée d'étagère méthacrylate (X nivel de estante) | Iluminación LED (X nivel de estante) / LED Lighting (X level shelf) / Eclairage LED (X niveau d´étageré) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PMG133 12 | 173 € | 155 € | 80 € | 81 € | 84 € | 75 € | 34 € | 77 € |
| PMG133 18 | 207 € | 155 € | 80 € | 124 € | 116 € | 108 € | 56 € | 115 € |
| PMG133 25 | 303 € | 155 € | 80 € | 164 € | 165 € | 137 € | 66 € | 148 € |
| PMG133 37 | 345 € | 155 € | 80 € | 247 € | 229 € | 217 € | 99 € | 242 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



**PMG22333 37**

Costado ventana
Window side

Paragolpes de tubo en acero inoxidable opcional
Opcional stainless steel bumper tube



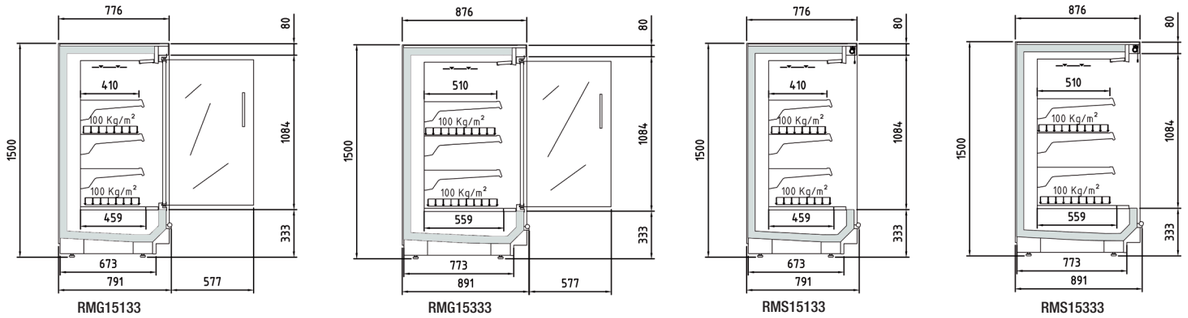
Puertas doble vidrio transparente
Transparent double glass door

A ↑ G C — Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Laterales NO incluidos en PVP / Sides NOT included in PVP / Latéraux NON inclus dans PVP**

| MODELO CON PUERTAS ALTO 2060 / MODEL WITH DOORS ALTO 2060 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2060 | | | | MODELO CON PUERTAS ALTO 2210 / MODEL WITH DOORS ALTO 2210 / MODÈLE AVEC PORTES ALTO 2210 | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PMG20033 12 M 3.966 € | PMG20033 18 M 5.138 € | PMG20033 25 M 6.181 € | PMG20033 37 M 8.974 € | | | | |
| PMG20033 12 H 3.926 € | PMG20033 18 H 5.234 € | PMG20033 25 H 6.298 € | PMG20033 37 H 9.145 € | | | | |
| PMG20133 12 M 3.891 € | PMG20133 18 M 5.138 € | PMG20133 25 M 6.362 € | PMG20133 37 M 9.238 € | PMG22133 12 M 4.084 € | PMG22133 18 M 5.485 € | PMG22133 25 M 6.686 € | PMG22133 37 M 9.542 € |
| PMG20133 12 H 3.964 € | PMG20133 18 H 5.234 € | PMG20133 25 H 6.360 € | PMG20133 37 H 9.278 € | PMG22133 12 H 4.162 € | PMG22133 18 H 5.580 € | PMG22133 25 H 6.801 € | PMG22133 37 H 9.615 € |
| PMG20333 12 M 3.966 € | PMG20333 18 M 5.236 € | PMG20333 25 M 6.362 € | PMG20333 37 M 9.282 € | PMG22333 12 M 4.191 € | PMG22333 18 M 5.532 € | PMG22333 25 M 6.725 € | PMG22333 37 M 9.815 € |
| PMG20333 12 H 4.041 € | PMG20333 18 H 5.335 € | PMG20333 25 H 6.483 € | PMG20333 37 H 9.460 € | PMG22333 12 H 4.231 € | PMG22333 18 H 5.636 € | PMG22333 25 H 6.853 € | PMG22333 37 H 10.003 € |

DOCRILUC




## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mueble vertical de altura reducida para adaptarse a las características interiores del recinto,para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Estándar interior en epoxi RAL 9003
- Gran posibilidad de personalización. Estándar: base inferior en RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir de colores disponibles
- Evaporador ventilado HFC pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-448A o R-134a
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes (modelos RMG)
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  a. M1: -1º+5ºC, apropiado para carnes.
  b. M2: -1º+7ºC, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)

## TECHNICAL DATA

- Vertical remote cabinet of reduced height ready to adapt to the interior features of the enclosure, to connect to condensing unit or refrigeration plant with optimized capacity and visibility of the product
- Interior standard in RAL 9003 epoxy
- High customization possibilities. As standard: plinth in colour RAL 9005, inferior and superior decorative stripe choose from available colours
- Ventilated HFC evaporator EPOXY painted with anticorrosive coating
- R-449A / R-448A or R-134a solenoid and thermostatic expansion valves kit
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of evaporator
- Electromechanic fans
- Electronic control
- 24v LED lighting on vertical frame and superior 4000k colour (RMG Models)
- Pipe outlet: possibility by bottom, top or backrest
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
  a. M1: -1º+5ºC, suitable for meat
  b. M2: -1º+7ºC , suitable for dairy products, delis and sausages
- Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R)

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Unité verticale de hauteur réduite pour s'adapter aux caractéristiques intérieures de l'enceinte, à raccorder à un groupe moto-condenseur ou à une installation frigorifique avec une capacité et une visibilité du produit optimisées.
- Norme intérieure en époxy RAL 9003.
- Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bande supérieure et inférieure en tôle à choisir parmi les couleurs disponibles
- Evaporateur ventilé HFC peint en EPOXY avec revêtement anti-corrosion.
- Kit solénoïde R-449A / R-448A ou R-134a et détendeur thermostatique
- Étagères réglables en hauteur et en inclinaison, avec porte-prix de 40 mm inclus
- Dégivrage naturel de l'évaporateur
- Ventilateurs électromécaniques
- Contrôle électronique
- Éclairage LED 24v 4000k sur la visière et les montants (modèles RMG)
- Sortie de tuyau : possibilité par le bas, le haut ou l'arrière.
- Température du produit, selon EN-ISO-23953 :
- pour. M1 : -1º+5ºC, approprié pour la viande.
- b. M2 : -1º+7ºC, approprié pour les produits laitiers, les charcuteries et les saucisses
- Classe climatique 3 (25ºC, 60 H.R.)

| Modelo / Model / Modèle | Longitud (sin costados) / Length (without sides) / Longueur (sans côtés) | Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion / Total display area / Surface totale d'exposition | Volumen neto / Net volume / Volume net | Estantes / Shelves / Étagères | Puertas / Doors / Portes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | m2 | (TDA) | (L) | Uds. | Uds. |
| RMG15133 12 | 1250 | 2,11 | 1,11 | 525 | 3 | 2 |
| RMG15133 18 | 1875 | 3,16 | 1,72 | 788 | 6 | 3 |
| RMG15133 25 | 2500 | 4,22 | 2,29 | 1050 | 6 | 4 |
| RMG15133 37 | 3750 | 6,33 | 3,43 | 1575 | 9 | 6 |
| RMG15333 12 | 1250 | 2,61 | 1,14 | 653 | 3 | 2 |
| RMG15333 18 | 1875 | 3,91 | 1,73 | 980 | 6 | 3 |
| RMG15333 25 | 2500 | 5,22 | 2,57 | 1307 | 6 | 4 |
| RMG15333 37 | 3750 | 7,83 | 3,43 | 1884 | 9 | 6 |
| RMS15133 12 | 1250 | 2,11 | 1,32 | 525 | 3 | - |
| RMS15133 18 | 1875 | 3,16 | 1,97 | 788 | 6 | - |
| RMS15133 25 | 2500 | 4,22 | 2,63 | 1050 | 6 | - |
| RMS15133 37 | 3750 | 6,33 | 3,95 | 1575 | 9 | - |
| RMS15333 12 | 1250 | 2,61 | 1,32 | 653 | 3 | - |
| RMS15333 18 | 1875 | 3,91 | 1,97 | 980 | 6 | - |
| RMS15333 25 | 2500 | 5,22 | 2,63 | 1307 | 6 | - |
| RMS15333 37 | 3750 | 7,83 | 3,95 | 1884 | 9 | - |

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

### OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

| Modelo / Model / Modèle | Costado lacado ciego / ventana (1 Ud) Lacquered side blind / window (1 Ud) Côté laqué store / fenêtre(1 Ud) | Iluminación LED (X nivel de estante) LED Lighting (X level shelf) Eclairage LED (X niveau d'étageré) | Decoración exterior lacado / Lacquered exterior decoration / Décoration extérieure laqué | Tope estante metacrilato (X nivel de estante) Methacrylate shelf stop (X nivel de estante) Butée d'étagère méthacrylate (X nivel de estante) | Ventiladores electronicos / Electronic fans / Electronique ventilateurs | Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs acier inoxydable |
|---|---|---|---|---|---|---|
| RMG/RMS15133 12 | 155 € | 77 € | 173 € | 34 € | 81 € | 75 € |
| RMG/RMS15133 18 | 155 € | 115 € | 207 € | 56 € | 124 € | 108 € |
| RMG/RMS15133 25 | 155 € | 148 € | 303 € | 66 € | 164 € | 137 € |
| RMG/RMS15133 37 | 155 € | 242 € | 345 € | 99 € | 247 € | 217 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



# VITRINA MURAL VERTICAL REMOTA GAMA LIME

## *REMOTE VERTICAL MULTIDECK DISPLAY · VITRINE MURALE VERTICALE À DISTANCE GAMME LIME*

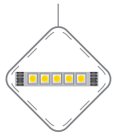




Costado ventana
Window side




Iluminación led vertical de serie
Standard vertical led lighting



Paragolpes de tubo en acero inoxidable (opcional)
Stainless steel bumper tube (optional)



**RMG15533 25**

**Modelos RMG / RMG Models**




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Modelos RMS / RMS Models**




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

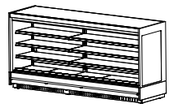
| JUEGO LAT. CIEGOS BLIND SIDES KIT CÔTÉS STORE JEU | | JUEGO LAT. VENTANA WINDOW SIDES KIT CÔTÉS FENÊTRE JEU | |
|---|---|---|---|
| RM151 | 268 € | RM151 | 268 € |
| RM153 | 279 € | RM153 | 279 € |



RMS15133 12 **3.049 €**
RMS15333 12 **3.128 €**



RMS15133 18 **3.942 €**
RMS15333 18 **4.044 €**



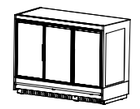
RMS15133 25 **4.519 €**
RMS15333 25 **4.640 €**



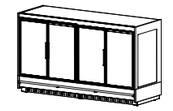
RMS15133 37 **6.156 €**
RMS15333 37 **6.296 €**



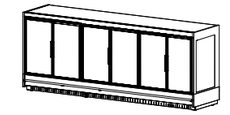
RMG15133 12 **3.653 €**
RMG15333 12 **3.717 €**



RMG15133 18 **4.924 €**
RMG15333 18 **5.058 €**



RMG15133 25 **5.850 €**
RMG15333 25 **5.957 €**

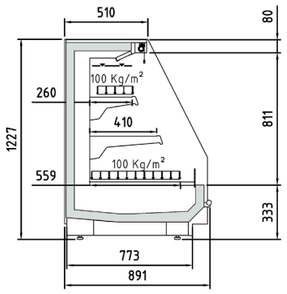


RMG15133 37 **7.867 €**
RMG15333 37 **8.050 €**

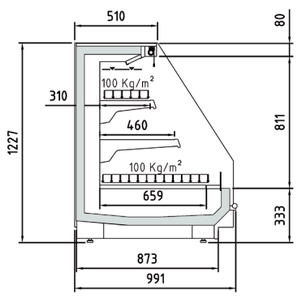
# VITRINA MURAL SEMIVERTICAL REMOTA GAMA CYPRESS

## *REMOTE SEMI-VERTICAL MULTIDECK DISPLAY RANGE CYPRESS*

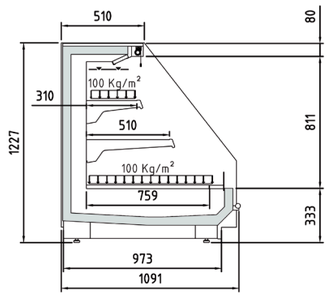
## *VITRINE MURALE SEMIVERTICALE À DISTANCE GAMME CYPRESS*




RPS12333




RPS12433




RPS12533

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mueble semivertical para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo RPS: Cortina de noche manual y frente inferior de metacrilato
- Estándar interior en epoxi RAL 9003
- Gran posibilidad de personalización. Estándar: base inferior en RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir de colores disponibles
- Evaporador ventilado HFC pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-448A o R-134a
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en visera.
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  a. M1: -1º+5ºC, apropiado para carnes.
  b. M2: -1º+7ºC, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)

### TECHNICAL DATA

- Semivertical remote cabinet ready to connect to condensing unit or refrigeration plant with optimized capacity and visibility of the product
- RPS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex
- Interior standard in RAL 9003 epoxy
- High customization possibilities. As standard: plinth in colour RAL 9005, inferior and superior decorative stripe choose from available colours
- Ventilated HFC evaporator EPOXY painted with anticorrosive coating
- R-449A / R-448A or R-134a solenoid and thermostatic expansion valves kit
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of evaporator
- Electromechanic fans
- Electronic control
- 24v LED lighting on superior part 4000k colour
- Pipe outlet: possibility by bottom, top or backrest
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
  a. M1: -1º+5ºC, suitable for meat
  b. M2: -1º+7ºC , suitable for dairy products, delis and sausages
- Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R)

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Groupe semi-vertical à raccorder à un groupe de condensation ou groupe frigorifique avec capacité et visibilité optimisées du produit.
- Modèle RPS : store de nuit manuel et façade inférieure en méthacrylate
- Norme intérieure en époxy RAL 9003.
- Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bande supérieure et inférieure en tôle à choisir parmi les couleurs disponibles
- Evaporateur ventilé HFC peint en EPOXY avec revêtement anti-corrosion.
- Kit solénoïde R-449A / R-448A ou R-134a et détendeur thermostatique
- Étagères réglables en hauteur et en inclinaison, avec porte-prix de 40 mm inclus
- Dégivrage naturel de l'évaporateur
- Ventilateurs électromécaniques
- Contrôle électronique
- Eclairage LED 24v 4000k sur la visière.
- Sortie de tuyau : possibilité par le bas, le haut ou l'arrière.
- Température du produit, selon EN-ISO-23953
  a. M1 : -1º+5ºC, approprié pour la viande.
  b. M2 : -1º+7ºC, approprié pour les produits laitiers, les charcuteries et les saucisses
- Classe climatique 3 (25ºC, 60 H.R.)

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (sin costados) / Length (without sides) / Longueur (sans côtés) | Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion / Total display area / Surface totale d'exposition | Volumen neto / Net volume / Volume net | Estantes / Shelves / Étagèrées |
|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | m2 | (TDA) | (L) | Uds. |
| RPS12333 12 | 1250 | 1,54 | 1,11 | 330 | 2 |
| RPS12333 18 | 1875 | 2,30 | 1,66 | 494 | 4 |
| RPS12333 25 | 2500 | 3,07 | 2,21 | 659 | 4 |
| RPS12333 37 | 3750 | 4,61 | 3,32 | 989 | 6 |
| RPS12433 12 | 1250 | 1,79 | 1,17 | 384 | 2 |
| RPS12433 18 | 1875 | 2,68 | 1,75 | 576 | 4 |
| RPS12433 25 | 2500 | 3,57 | 2,34 | 768 | 4 |
| RPS12433 37 | 3750 | 5,36 | 3,51 | 1152 | 6 |
| RPS12533 12 | 1250 | 1,97 | 1,23 | 425 | 2 |
| RPS12533 18 | 1875 | 2,96 | 1,85 | 637 | 4 |
| RPS12533 25 | 2500 | 3,95 | 2,46 | 849 | 4 |
| RPS12533 37 | 3750 | 5,92 | 3,69 | 1274 | 6 |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix**

### OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

| Modelo / Model / Modèle | Costado lacado ciego / ventana (1 Ud) / Lacquered side blind / window (1 Ud) / Côté laqué store / fenêtre(1 Ud) | Iluminación LED (X nivel de estante) / LED Lighting (X level shelf) / Eclairage LED (X niveau d´étageré) | Decoración exterior lacado / Lacquered exterior decoration / Décoration extérieure laqué | Tope estante metacrilato (X nivel de estante) / Methacrylate shelf stop (X nivel de estante) / Butée d'étagère méthacrylate (X nivel de estante) | Ventiladores electronicos / Electronic fans / Electronique ventilateurs | Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs acier inoxydable |
|---|---|---|---|---|---|---|
| RPS / RPG 1233 12 | 155 € | 77 € | 173 € | 34 € | 81 € | 75 € |
| RPS / RPG 1233 18 | 155 € | 115 € | 207 € | 56 € | 124 € | 108 € |
| RPS / RPG 1233 25 | 155 € | 148 € | 303 € | 66 € | 164 € | 137 € |
| RPS / RPG 1233 37 | 155 € | 242 € | 345 € | 99 € | 247 € | 217 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



Costado panorámico
Panoramic side




RPS12533 18

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

Paragolpes de tubo en acero inoxidable (opcional)
Stainless steel bumper tube (optional)

JUEGO LAT. PANORAMICOS
PANORAMIC SIDES KIT
CÔTÉS PANORAMIQUE JEU

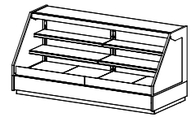
RP123 **394 €** | RP124 **415 €** | RP-125 **436 €**



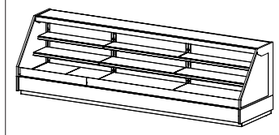
RPS12333 12 M **2.707 €**
RPS12433 12 M **2.842 €**
RPS12533 12 M **3.013 €**



RPS12333 18 M **3.381 €**
RPS12433 18 M **3.550 €**
RPS12533 18 M **3.763 €**



RPS12333 25 M **3.964 €**
RPS12433 25 M **4.162 €**
RPS12533 25 M **4.412 €**

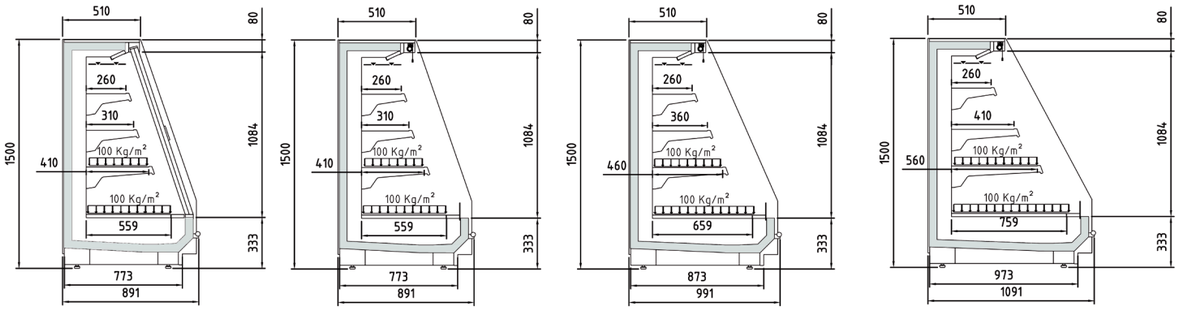


RPS12333 37 M **5.008 €**
RPS12433 37 M **5.259 €**
RPS12533 37 M **5.574 €**

DOCRILUC

# VITRINA MURAL SEMIVERTICAL REMOTA GAMA MAGNOLIA

## *REMOTE SEMI-VERTICAL MULTIDECK DISPLAY RANGE MAGNOLIA · VITRINE MURALE VERTICALE À DISTANCE GAMME MAGNOLIA*




RPG15333 · RPS15333 · RPS15433 · RPS15533

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mueble semivertical para conectar a unidad motocondensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo RPS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo RPG: Puertas correderas de cristal doble y perfileria de aluminio en color negro. Asegura un ahorro energético comparado con el modelo sin puertas
- Estándar interior en epoxi RAL 9003
- Gran posibilidad de personalización. Estándar: base inferior en RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir de colores disponibles
- Evaporador ventilado HFC pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-448A o R-134a
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en visera.
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  a. M1: -1º+5ºC, apropiado para carnes.
  b. M2: -1º+7ºC, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)

### TECHNICAL DATA

- Semivertical remote cabinet ready to connect to condensing unit or refrigeration plant with optimized capacity and visibility of the product
- RPS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck Perspex
- RPG Model: Sliding double glass doors with aluminum profiling in black colour. They ensure energy savings in comparison with equivalent open cabinet
- Interior standard in RAL 9003 epoxy
- High customization possibilities. As standard: plinth in colour RAL 9005, inferior and superior decorative stripe choose from available colours
- Ventilated HFC evaporator EPOXY painted with anticorrosive coating
- R-449A / R-448A or R-134a solenoid and thermostatic expansion valves kit
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of evaporator
- Electromechanic fans
- Electronic control
- 24v LED lighting on superior part 4000k colour
- Pipe outlet: possibility by bottom, top or backrest
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
  a. M1: -1º+5ºC, suitable for meat
  b. M2: -1º+7ºC , suitable for dairy products, delis and sausages
- Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R)

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Groupe semi-vertical à raccorder à un groupe de condensation ou groupe frigorifique avec capacité et visibilité optimisées du produit.
- Modèle RPS : store de nuit manuel et façade inférieure du réservoir en méthacrylate
- Modèle RPG : Portes coulissantes à double vitrage et profilés en aluminium noir. Assure des économies d'énergie par rapport au modèle sans portes
- Norme intérieure en époxy RAL 9003.
- Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bande supérieure et inférieure en tôle à choisir parmi les couleurs disponibles
- Evaporateur ventilé HFC peint en EPOXY avec revêtement anti-corrosion.
- Kit solénoïde R-449A / R-448A ou R-134a et détendeur thermostatique
- Étagères réglables en hauteur et en inclinaison, avec porte-prix de 40 mm inclus
- Dégivrage naturel de l'évaporateur
- Ventilateurs électromécaniques
- Contrôle électronique
- Eclairage LED 24v 4000k sur la visière.
- Sortie de tuyau : possibilité par le bas, le haut ou l'arrière.
- Température du produit, selon EN-ISO-23953 :
- pour. M1 : -1º+5ºC, approprié pour la viande.
- b. M2 : -1º+7ºC, approprié pour les produits laitiers, les charcuteries et les saucisses
- Classe climatique 3 (25ºC, 60 H.R.)

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (sin costados) Length (without sides) Longueur (sans côtés) | Área estantes refrigerados Refrigerated shelf area Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion Total display area Surface totale d'exposition | Volumen neto Net volume Volume net | Estantes Shelves Étagèrées | Puertas Doors Portes |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | m2 | (TDA) | (L) | Uds. | Uds. |
| RPG15333 12 | 1250 | 1,92 | 1,44 | 424 | 3 | 2 |
| RPG15333 18 | 1875 | 2,89 | 2,16 | 636 | 6 | 3 |
| RPG15333 25 | 2500 | 3,85 | 2,89 | 848 | 6 | 4 |
| RPG15333 37 | 3750 | 5,77 | 4,33 | 1273 | 9 | 6 |
| RPS15333 12 | 1250 | 1,92 | 1,44 | 424 | 3 | - |
| RPS15333 18 | 1875 | 2,89 | 2,16 | 636 | 6 | - |
| RPS15333 25 | 2500 | 3,85 | 2,89 | 848 | 6 | - |
| RPS15333 37 | 3750 | 5,77 | 4,33 | 1273 | 9 | - |
| RPS15433 12 | 1250 | 2,17 | 1,51 | 480 | 3 | - |
| RPS15433 18 | 1875 | 3,26 | 2,26 | 721 | 6 | - |
| RPS15433 25 | 2500 | 4,35 | 3,01 | 961 | 6 | - |
| RPS15433 37 | 3750 | 6,52 | 4,52 | 1441 | 9 | - |
| RPS15533 12 | 1250 | 2,49 | 1,51 | 549 | 3 | - |
| RPS15533 18 | 1875 | 3,73 | 2,26 | 823 | 6 | - |
| RPS15533 25 | 2500 | 4,97 | 3,01 | 1097 | 6 | - |
| RPS15533 37 | 3750 | 7,46 | 4,52 | 1646 | 9 | - |

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

### OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

| Modelo / Model / Modèle | Costado lacado ciego / ventana (1 Ud) Lacquered side blind / window (1 Ud) Côté laqué store / fenêtre(1 Ud) | Iluminación LED (X nivel de estante) LED Lighting (X level shelf) Eclairage LED (X niveau d'étageré) | Decoración exterior lacado Lacquered exterior decoration Décoration extérieure laqué | Tope estante metacrilato (X nivel de estante) Methacrylate shelf stop (X nivel de estante) Butée d'étagère méthacrylate (X nivel de estante) | Ventiladores electronicos Electronic fans Electronique ventilateurs | Paragolpes tubo inox Stainless steel bumper Pare-chocs acier inoxydable |
|---|---|---|---|---|---|---|
| RPG/RPS15333 12 | 155 € | 77 € | 173 € | 34 € | 81 € | 75 € |
| RPG/RPS15333 18 | 155 € | 115 € | 207 € | 56 € | 124 € | 108 € |
| RPG/RPS15333 25 | 155 € | 148 € | 303 € | 66 € | 164 € | 137 € |
| RPG/RPS15333 37 | 155 € | 242 € | 345 € | 99 € | 247 € | 217 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



Costado panorámico
Panoramic side

Paragolpes de tubo en acero inoxidable (opcional)
Stainless steel bumper tube (optional)

Decoración total lacado
Total lacquered decoration



RPS15533 25



**Modelos RPG / RPG Models**

A ↑ G — D

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Modelos RPS / RPS Models**

A ↑ G — E

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

JUEGO LAT. PANORAMICOS
PANORAMIC SIDES KIT
CÔTÉS PANORAMIQUE JEU



RP153 **409 €**

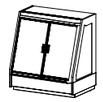


RP154 **430 €**

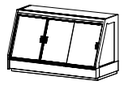


RP-155 **452 €**

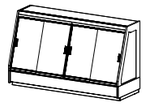
Laterales NO incluidos en PVP / Sides NOT included in PVP / Latéraux NON inclus dans PVP



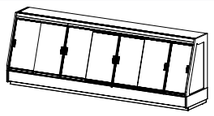
RPG15333 12 M **4.120 €**



RPG15333 18 M **5.401 €**



RPG15333 25 M **6.855 €**



RPG15333 37 M **9.610 €**



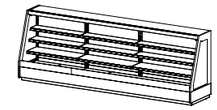
RPS15333 12 M **2.805 €**
RPS15433 12 M **2.945 €**
RPS15533 12 M **3.122 €**



RPS15333 18 M **3.504 €**
RPS15433 18 M **3.679 €**
RPS15533 18 M **3.900 €**



RPS15333 25 M **4.108 €**
RPS15433 25 M **4.313 €**
RPS15533 25 M **4.572 €**

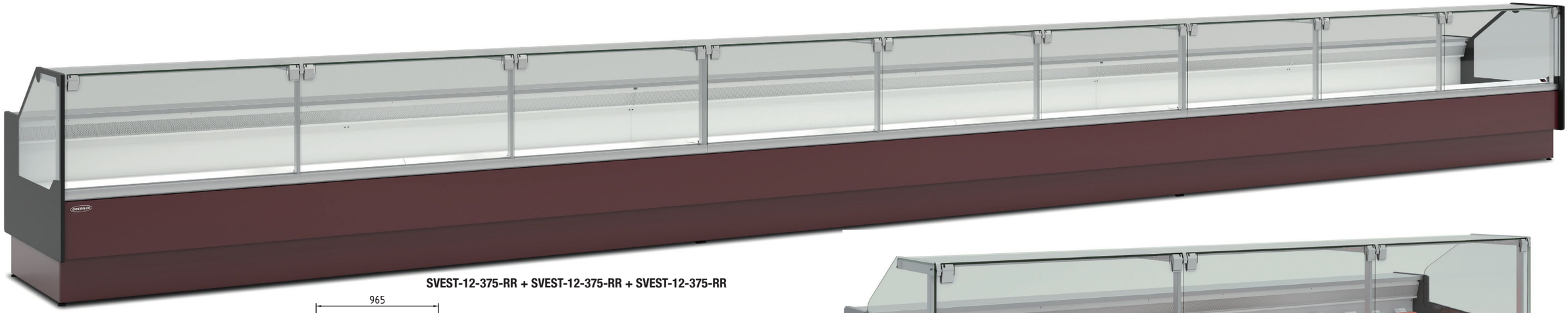


RPS15333 37 M **5.190 €**
RPS15433 37 M **5.450 €**
RPS15533 37 M **5.776 €**

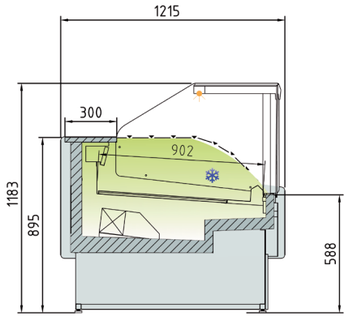
# VITRINA EXPOSITORA MODULAR SVEST-12-RR

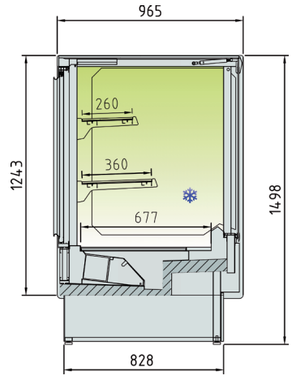
*SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE SVEST-12-RR · VITRINE SERIE SVEST-12-RR GAMME MODULAIRE*

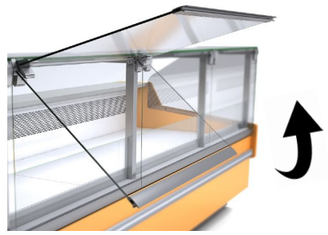




**SVEST-12-375-RR + SVEST-12-375-RR + SVEST-12-375-RR**



Detalle cristal frontal elevable
Detail front glass lift
Détail ascenseur en verre avant



**SVEST-12-375-RR**

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

Ver características técnicas en página 148 / See technical data in page 148 / Voir caractéristiques techniques page 148

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (sin costados) / Length (without sides) / Longueur (sans côtés) | Área estantes refrigerados m2 / Refrigerated shelf area m2 / Zone d'étagères réfrigérées | Superficie total exposicion (TDA) / Total display area (TDA) / Surface totale d'exposition (TDA) | Volumen neto / Net volume / Volume net (L) |
|---|---|---|---|---|
| SVEST-12-093-TC | 937 | 0,63 | 1,17 | 459 |
| SVEST-12-125-TC | 1250 | 0,84 | 1,58 | 490 |
| SVEST-12-125-RR | 1250 | 1,05 | 1,29 | 241 |
| SVEST-12-156-RR | 1563 | 1,31 | 1,61 | 302 |
| SVEST-12-187-RR | 1875 | 1,57 | 1,93 | 362 |
| SVEST-12-250-RR | 2500 | 2,10 | 2,58 | 482 |
| SVEST-12-312-RR | 3125 | 2,62 | 3,22 | 603 |
| SVEST-12-375-RR | 3750 | 3,14 | 3,87 | 724 |
| SVEST-12-AP90-RR | 1562 | 1,31 | 1,70 | 302 |
| SVEST-12-AN90-RR | 1562 | 1,27 | 1,12 | 256 |

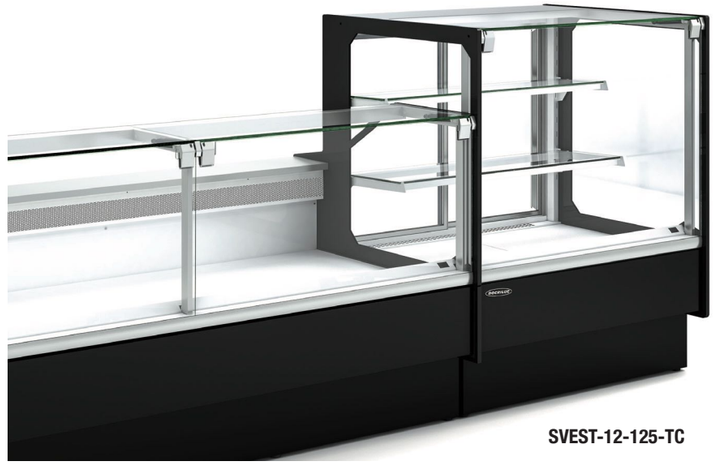
PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Decoración exterior lacado (Lateral no inlcuido) / Lacquered exterior decoration (Side not included) / Décoration extérieure laqué (Côté non inclus) | Iluminación led extra / Led lighting extra / Éclairage led extra | Puertas Cierre Plexi / Plexi slide Doors / Kit vitrage arrière coulissant plexi | Cierre cortina Night blind Rideau nocturne | Separador genero Separator genre Separation genre | Separador ambiente Separator enviroment Separation ambiance | Paragolpes tubo inox (€ /m) Stainless steel bumper (€ /m) Pare-chocs acier inoxydable(€ /m) | Plano exp. escalón / kit shelf exposure step / Plano étape d'exposition |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SVEST-12-125-RR | 471 € | 78 € | 173 € | 242 € | 72 € | 143 € | 75 € | 150 € |
| SVEST-12-156-RR | 481 € | 93 € | 201 € | 292 € | 72 € | 143 € | 90 € | 212 € |
| SVEST-12-187-RR | 489 € | 112 € | 252 € | 321 € | 72 € | 143 € | 108 € | 292 € |
| SVEST-12-250-RR | 495 € | 148 € | 335 € | 378 € | 72 € | 143 € | 137 € | 363 € |
| SVEST-12-312-RR | 502 € | 160 € | 397 € | 581 € | 72 € | 143 € | 180 € | 421 € |
| SVEST-12-375-RR | 780 € | 222 € | 500 € | 640 € | 72 € | 143 € | 217 € | 583 € |
| SVEST-12-AP/AN-90 | 502 € | 80 € | 271 € | - | 72 € | 143 € | - | - |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



**SVEST-12-125-TC**

LAT.ABS / ABS LAT. LAT. ABS **ESP. 30MM**

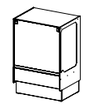
| | |
|---|---|
| LPSVERR-D | 244 € |
| LPSVERR-I | 244 € |

DECORACION LATERAL **(1 UD)** / SIDE DECORATION KIT **(1 UD)** / KIT DÉCORATIONLATÉRALE **(1 UD)**

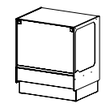
DLC **156 €**

LAT.PANORAMICOS / PANORAMIC LAT. LAT. PANORAMIQUES **ESP. 20MM**

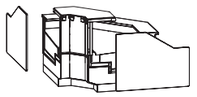
| | |
|---|---|
| LPSVERR-D | 402 € |
| LPSVERR-I | 402 € |
| LPSTC-D | 402 € |
| LPSTC-I | 402 € |



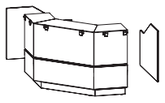
SVEST-12-093-TC **5.193 €**



SVEST-12-125-TC **5.625 €**



SVEST-12-AN90-RR **8.607 €**



SVEST-12-AP90-RR **6.151 €**

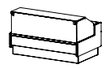
**Laterales NO incluidos en PVP / Sides NOT included in PVP / Latéraux NON inclus dans PVP**



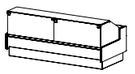
SVEST-12-125-RR **3.522 €**



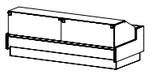
SVEST-12-156-RR **3.944 €**



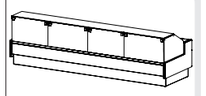
SVEST-12-187-RR **4.215 €**



SVEST-12-250-RR **5.171 €**



SVEST-12-312-RR **6.099 €**



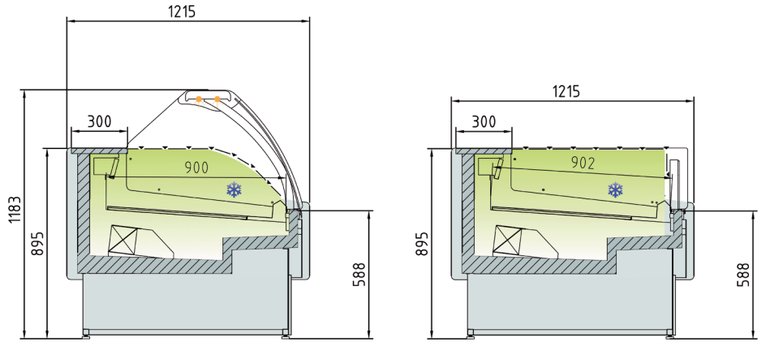
SVEST-12-375-RR **6.678 €**

# VITRINA EXPOSITORA MODULAR SVEST-12-C

*SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE SVEST-12-C · VITRINE SERIE SVEST-12-C GAMME MODULAIRE*



**SVEST-12-250-C + SVEST-12-250-C + SVEST-12-250-C**







**Ver características técnicas en página 148 / See technical data in page 148 / Voir caractéristiques techniques page 148**

| Modelo<br>Model<br>Modelé | Longitud (sin costados)<br>Length (without sides)<br>Longueur (sans côtés) | Área estantes refrigerados m2<br>Refrigerated shelf area m2<br>Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale d'exposition (TDA) | Volumen neto<br>Net volume<br>Volume net (L) |
|---|---|---|---|---|
| SVEST-12-125-C | 1250 | 1,05 | 1,00 | 241 |
| SVEST-12-156-C | 1563 | 1,31 | 1,61 | 302 |
| SVEST-12-187-C | 1875 | 1,57 | 1,50 | 362 |
| SVEST-12-250-C | 2500 | 2,10 | 2,00 | 482 |
| SVEST-12-312-C | 3125 | 2,62 | 2,50 | 603 |
| SVEST-12-375-C | 3750 | 3,14 | 3,01 | 724 |
| SVEST-12-AP90-C | 1562 | 1,31 | 1,35 | 302 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

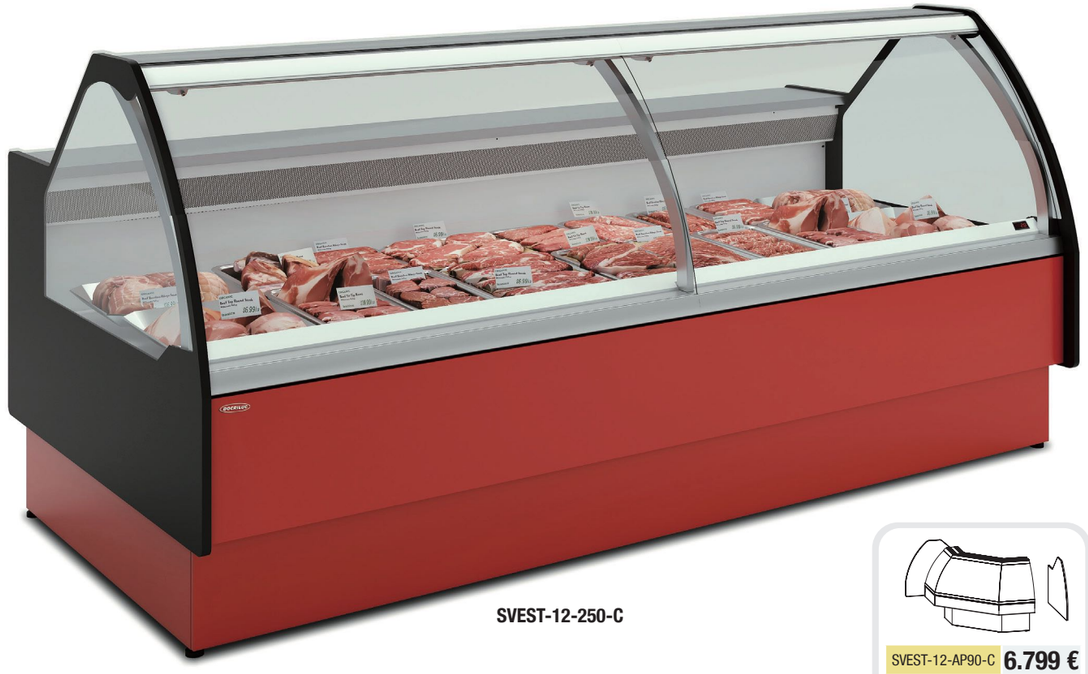
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Decoración exterior lacado **(Lateral no inlcuido)**<br>Lacquered exterior decoration **(Side not included)**<br>Décoration extérieure laqué **(Côté non inclus)** | Iluminación led extra<br>Led lighting extra<br>Éclairage led extra | Puertas Cierre Plexi Plexi slide Doors Kit vitrage arrière coulissant plexi | Cierre cortina Night blind Rideau nocturne | Separador genero Separator genre Separation genre | Separador ambiente Separator enviroment Separation ambiance | Paragolpes tubo inox (€ /m) Stainless steel bumper (€ /m) Pare-chocs acier inoxydable(€ /m) | Plano exp. escalón<br>kit shelf exposure step<br>Plano étape d'exposition |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SVEST-12-125-C | 471 € | 78 € | 173 € | 242 € | 72 € | 143 € | 75 € | 150 € |
| SVEST-12-156-C | 481 € | 93 € | 201 € | 292 € | 72 € | 143 € | 90 € | 212 € |
| SVEST-12-187-C | 489 € | 112 € | 252 € | 321 € | 72 € | 143 € | 108 € | 292 € |
| SVEST-12-250-C | 495 € | 148 € | 335 € | 378 € | 72 € | 143 € | 137 € | 363 € |
| SVEST-12-312-C | 502 € | 160 € | 397 € | 581 € | 72 € | 143 € | 180 € | 421 € |
| SVEST-12-375-C | 780 € | 222 € | 500 € | 640 € | 72 € | 143 € | 217 € | 583 € |
| SVEST-12-AP90 | 502 € | 80 € | 271 € | - | 72 € | 143 € | - | - |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



**SVEST-12-250-C**



SVEST-12-AP90-C **6.799 €**

A ↑ G **F**

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

LAT.ABS / ABS LAT. LAT. ABS **ESP. 30MM**

| | |
|---|---|
| LPSVERR-D | 244 € |
| LPSVERR-I | 244 € |

DECORACION LATERAL **(1 UD)**
SIDE DECORATION KIT **(1 UD)**
KIT DÉCORATIONLATÉRALE **(1 UD)**

DLC **156 €**

LAT.PANORAMICOS / PANORAMIC LAT. LAT. PANORAMIQUES **ESP. 20MM**

| | |
|---|---|
| LPSVERR-D | 402 € |
| LPSVERR-I | 402 € |

**Laterales NO incluidos en PVP / Sides NOT included in PVP / Latéraux NON inclus dans PVP**



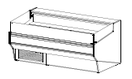
SVESAT-12-125 **3.432 €**



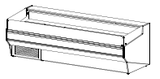
SVESAT-12-156 **3.796 €**



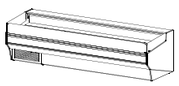
SVESAT-12-187 **3.923 €**



SVESAT-12-250 **4.653 €**



SVESAT-12-31C **5.581 €**



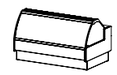
SVESAT-12-375 **6.215 €**



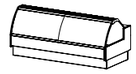
SVEST-12-125-C **3.460 €**



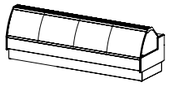
SVEST-12-156-C **3.787 €**



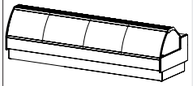
SVEST-12-187-C **4.144 €**



SVEST-12-250-C **5.040 €**



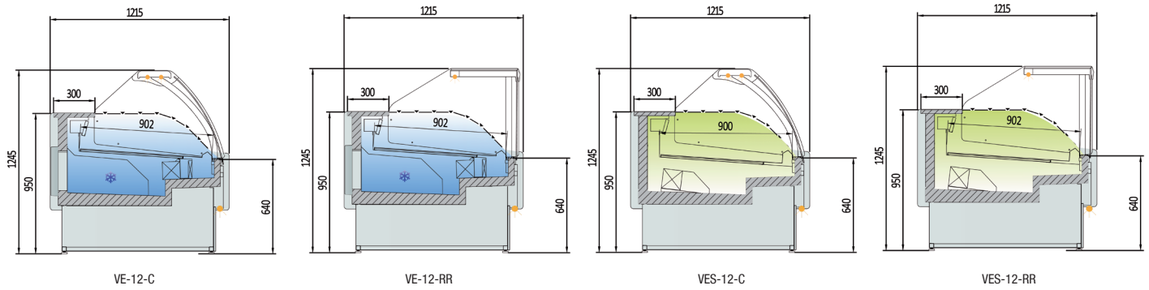
SVEST-12-312-C **6.127 €**



SVEST-12-375-C **7.239 €**

# VITRINA EXPOSITORA MODULAR VE-12

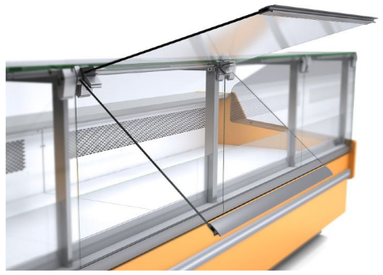
***SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VE-12 · VITRINE SERIE VE-12 GAMME MODULAIRE***




VE-12-C · VE-12-RR · VES-12-C · VES-12-RR

**MODELOS CON RESERVA / MODELS WHITH RESERVATION / RÉSERVE MODÈLES**

**MODELOS SIN RESERVA / MODELS WHITHOUT RESERVATION / RÉSERVE SANS MODÈLES**



Detalle cristal elevable
Liftable glass detail
Detail vitree elevable



Detalle repetidor temperatura
Display temperature detail
Detail température repeater

**Ver características técnicas en página 148 / See technical data in page 148 / Voir caractéristiques techniques page 148**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Superficie de exposición<br>Display area<br>Surface d´exposition<br>($m^2$) | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display area (TDA)<br>Surface totale de l´exposition (TDA)<br>($m^2$) | | Cámara VE<br>Storage VE<br>Stockage VE<br>(lts.) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale<br>(W) | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | ( C ) | ( RR ) | | | | | |
| VE / VES-12-10-TF | 997 | 1,05 | 1 | 1,29 | 520 | 2 / 0 | 949 | 1054 | R-290 |
| VE / VES-12-13-TF | 1310 | 1,05 | 1 | 1,29 | 520 | 2 / 0 | 949 | 1054 | R-290 |
| VE / VES-12-15-TF | 1623 | 1,31 | 1,25 | 1,61 | 600 | 2 / 0 | 1012 | 1105 | R-290 |
| VE / VES-12-20-TF | 1935 | 1,57 | 1,50 | 1,93 | 810 | 3 / 0 | 1419 | 1379 | R-290 |
| VE /VES-12-25-TF | 2560 | 2,10 | 2 | 2,58 | 1100 | 4 / 0 | 1703 | 1417 | R-290 |
| VE / VES-12-30-TF | 3185 | 2,62 | 2,5 | 3,22 | 1280 | 5 / 0 | 1931 | 1689 | R-290 |
| VE / VES-12-37-TF | 3810 | 3,14 | 3,01 | 3,87 | 1620 | 6 / 0 | 2838 | 2136 | R-290 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | 1<br>decoración frontal / front decor / décoration frontal | 2<br>Total decoración / Total decor / décoration total | Cierre Plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi | Iluminación led extra<br>Extra led lighting<br>Éclairage Led extra | Cierre cortina<br>Night blind<br>Rideau nocturne | Neutra<br>Neutral<br>Neutre | Pre Instalación Remote Unit<br>Groupe à distance |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| VE / VES-12-10-TF | 140 € | 460 € | 118 € | 57 € | 175 € | -410 € | -120 € |
| VE / VES-12-13-TF | 150 € | 471 € | 173 € | 78 € | 242 € | -460 € | -135 € |
| VE / VES-12-15-TF | 164 € | 481 € | 201 € | 93 € | 292 € | -510 € | -145 € |
| VE / VES-12-20-TF | 174 € | 489 € | 252 € | 112 € | 321 € | -615 € | -180 € |
| VE / VES-12-25-TF | 184 € | 495 € | 335 € | 148 € | 378 € | -870 € | -205 € |
| VE / VES-12-30-TF | 194 € | 502 € | 397 € | 160 € | 581 € | -995 € | -255 € |
| VE / VES-12-37-TF | 275 € | 780 € | 500 € | 222 € | 640 € | -1.050 € | -310 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



4000K · 3000K · RED FRESH



**VES-12-20-C-TF**



**VE-12-25-RR-TF**

A ↑ G **E** — Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



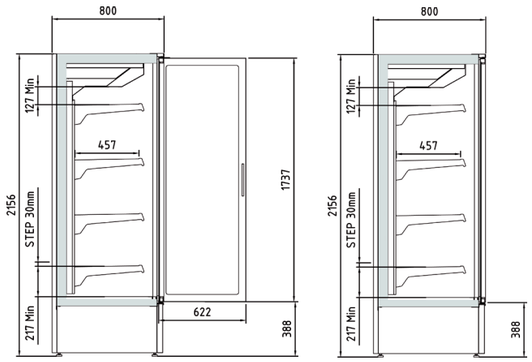
| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VE-12-10-C-TF **4.191 €** | VE-12-13-C-TF **4.587 €** | VE-12-15-C-TF **4.930 €** | VE-12-20-C-TF **5.457 €** | VE-12-25-C-TF **6.506 €** | VE-12-30-C-TF **7.305 €** | VE-12-37-C-TF **8.910 €** |
| VES-12-10-C-TF **4.042 €** | VES-12-13-C-TF **4.470 €** | VES-12-15-C-TF **4.862 €** | VES-12-20-C-TF **5.263 €** | VES-12-25-C-TF **6.303 €** | VES-12-30-C-TF **6.965 €** | VES-12-37-C-TF **8.480 €** |



| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VE-12-10-RR-TF **4.272 €** | VE-12-13-RR-TF **4.631 €** | VE-12-15-RR-TF **5.074 €** | VE-12-20-RR-TF **5.588 €** | VE-12-25-RR-TF **6.701 €** | VE-12-30-RR-TF **7.320 €** | VE-12-37-RR-TF **9.215 €** |
| VES-12-10-RR-TF **4.160 €** | VES-12-13-RR-TF **4.470 €** | VES-12-15-RR-TF **4.955 €** | VES-12-20-RR-TF **5.390 €** | VES-12-25-RR-TF **6.363 €** | VES-12-30-RR-TF **7.137 €** | VES-12-37-RR-TF **8.130 €** |

# VITRINA EFIMARKET H 2160 MM REFRIGERACIÓN

## *REFRIGERATION EFIMARKET RANGE H 2160 MM · RÉFRIGÉRATION EFIMARKET GAMME H 2160 MM*




EFI PUERTA ABIERTA




EFI PUERTA CERRADA



**Detalle costado ciego**
Disponible modelos refrigeración y congelados
Available refrigerated and frozen models
Modèles réfrigérés et congelés disponibles



**Detalle costado ventana**
Solo modelos refrigeración
Refrigeration models only
Modèles de réfrigération uniquement



**EFI 2R**



Detalle barras carniceras (opcional)
Detail of butcher bars (optional)
Détail des bars de boucherie (facultatif)



**EFI 4R**

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura)
- Dos posibilidades de configuracion: Exterior blanco RAL 9003, negro RAL 9005
- Interior en acabado blanco RAL 9003
- Evaporador ventilado pintado en con recubrimiento anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en estantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
a. M1: -1º+5ºC, apropiado para carnes, lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)

### TECHNICAL DATA

- Plug-in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product
- Frameless swing doors with a full glass front with minimal serigraphy, with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90º).
- Two configuration possibilities: Exterior white RAL 9003, black RAL 9005
- Interior in white RAL 9003 finish.
- Ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating.
- Shelves adjustable in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of the evaporator
- Automatic evaporation tray
- Electronic control
- 24v 4000k LED lighting on shelves
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
a. M1: -1º+5ºC, suitable for meat, dairy, delis and sausages
- Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R.)

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Unité verticale de groupe intégrée avec une capacité et une visibilité optimisées du produit
- Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90º).
- Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003, noir RAL 9005
- Intérieur finition blanc RAL 9003.
- Évaporateur ventilé peint en avec revêtement anti-corrosion.
- Étagères réglables en hauteur et en inclinaison, avec porte-prix de 40 mm inclus
- Dégivrage naturel de l'évaporateur
- Plateau d'évaporation automatique
- Contrôle électronique
- Éclairage LED 24v 4000k sur les étagéres
- Température du produit, selon EN-ISO-23953 :
a. M1 : -1°+5ºC, convient pour la viande, les produits laitiers, les charcuteries et les saucisses
- Classe climatique 3 (25ºC, 60 H.R.)

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (con costados) / Length (with sides) / Longueur (avec côtés) | Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion / Total display area / Surface totale d'exposition | Volumen neto / Net volume / Volume net | Volumen bruto / Gross volume / Volume brut | Estantes / Shelves / Étagérées | Puertas / Doors / Portes | Potencia frigorífica / Cooling capacity / Puissance frigorifique | Consumo nominal / Nominal Power / Consommation nominale | Refrigerante / Refrigerant / Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | m2 | (TDA) | (L) | (L) | Uds. Units | Uds. Units | (W) | (W) | |
| EFI 1R | 642 | 1,20 | 0,84 | 430 | 461 | 4 | 1 | 555 | 1132 | R-290 |
| EFI 2R | 1282 | 2,72 | 1,68 | 859 | 1010 | 4 | 2 | 1192 | 1508 | R-290 |
| EFI 3R | 1925 | 4,29 | 2,52 | 1253 | 1570 | 8 | 3 | 1528 | 1945 | R-290 |
| EFI 4R | 2567 | 5,82 | 3,30 | 1667 | 2128 | 8 | 4 | 2384 | 3016 | R-290 |

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

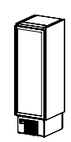
| Modelo / Model / Modèle | Estante adicional x nivel / Additional shelf x level / Étagère supplémentaire x niveau | Ventiladores electrónicos / Electronic fans / Electronique ventilateurs | Kit iluminación x nivel / Ilumination kit x level / Kit d'éclairage x niveau | Kit exterior lacado (Góndola + costados) / Lacquered exterior kit (Gondola + sides) / Kit extérieur laqué (Gondole + côtés) | Kit soporte + 3 barras carniceras por estante / Support kit + 3 butcher bars per shelf / Kit support + 3 barres de boucher par étagère | Gancho (1 ud.) / Hook (1 unit) / Crochet (1 ud.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| EFI 1R | 117 € | 65 € | 52 € | 441 € | 158 € | 35 € |
| EFI 2R | 156 € | 81 € | 75 € | 456 € | 158 € | 35 € |
| EFI 3R | 250 € | 123 € | 112 € | 469 € | 158 € | 35 € |
| EFI 4R | 312 € | 163 € | 151 € | 475 € | 158 € | 35 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

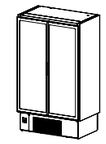


Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

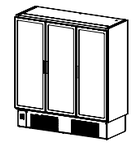
**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



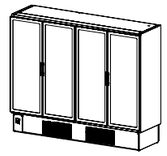
EFI 1R **2.980 €**



EFI 2R **3.880 €**



EFI 3R **4.890 €**



EFI 4R **6.100 €**

# VITRINA EFIMARKET H 2160 MM MANTENIMIENTO CONGELADOS

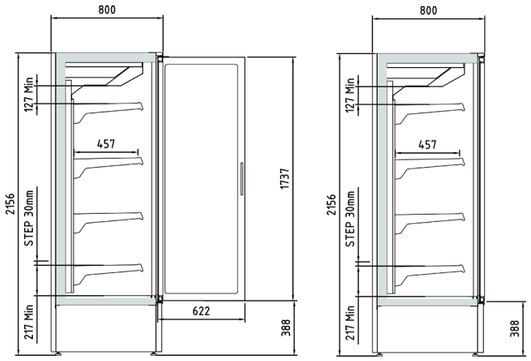
## *FROZEN MAINTENANCE EFIMARKET RANGE H 2160 MM · ENTRETIEN GELÉ EFIMARKET GAMME H 2160 MM*



Estante varilla opcional
Optional rod shelf
Tablette à tiges en option



EFI 3C




EFI PUERTA ABIERTA




EFI PUERTA CERRADA



Decoración exterior total blanco o negro sin incremento de precio
Total exterior decoration white or black without price increase
Décoration extérieure totale blanc ou noir sans majoration de prix

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto<br>• Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura)<br>• Dos posibilidades de configuracion: Exterior blanco RAL 9003, negro RAL 9005<br>• Interior en acabado blanco RAL 9003<br>• Evaporador ventilado pintado en con recubrimiento anticorrosión<br>• Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos<br>• Desescarche natural del evaporador para refrigeración, desescarche por gas caliente para mantenimiento congelados<br>• Bandeja de evaporación automática<br>• Control electrónico<br>• Iluminación LED 24v 4000k en estantes<br>• Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:<br>b. L1: -15º-18ºC, apropiado para producto congelado<br>• Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R) | • Plug-in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product<br>• Frameless swing doors with a full glass front with minimal serigraphy, with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90º).<br>• Two configuration possibilities: Exterior white RAL 9003, black RAL 9005<br>• Interior in white RAL 9003 finish.<br>• Ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating.<br>• Shelves adjustable in height and angle, with 40 mm price holders included<br>• Natural defrost of the evaporator for refrigeration, defrost by hot gas for frozen maintenance.<br>• Automatic evaporation tray<br>• Electronic control<br>• 24v 4000k LED lighting on shelves<br>• Product temperature, according to EN-ISO-23953:<br>b. L1: -15º-18ºC, appropriate for frozen product<br>• Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R.) | • Unité verticale de groupe intégrée avec une capacité et une visibilité optimisées du produit<br>• Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90º).<br>• Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003, noir RAL 9005<br>• Intérieur finition blanc RAL 9003.<br>• Évaporateur ventilé peint en avec revêtement anti-corrosion.<br>• Étagères réglables en hauteur et en inclinaison, avec porte-prix de 40 mm inclus<br>• Dégivrage naturel de l'évaporateur pour la réfrigération, dégivrage par gaz chaud pour le maintien hors gel.<br>• Plateau d'évaporation automatique<br>• Contrôle électronique<br>• Éclairage LED 24v 4000k sur les étagéres<br>• Température du produit, selon EN-ISO-23953 :<br>b. L1 : -15º-18ºC, approprié pour les produits surgelés<br>• Classe climatique 3 (25ºC, 60 H.R.) |

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (con costados) / Length (with sides) / Longueur (avec côtés) | Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion / Total display area / Surface totale d'exposition | Volumen neto / Net volume / Volume net | Volumen bruto / Gross volume / Volume brut | Estantes / Shelves / Étagérées | Puertas / Doors / Portes | Potencia frigorífica / Cooling capacity / Puissance frigorifique | Consumo nominal / Nominal Power / Consommation nominale | Refrigerante / Refrigerant / Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | m2 | (TDA) | (L) | (L) | Uds. Units | Uds. Units | (W) | (W) | |
| EFI 1C | 642 | 1,20 | 0,84 | 430 | 461 | 4 | 1 | 495 | 474 | R-290 |
| EFI 2C | 1282 | 2,72 | 1,68 | 859 | 1010 | 4 | 2 | 924 | 1733 | R-290 |
| EFI 3C | 1925 | 4,29 | 2,52 | 1253 | 1570 | 8 | 3 | 1242 | 2162 | R-290 |
| EFI 4C | 2567 | 5,82 | 3,30 | 1667 | 2128 | 8 | 4 | 1848 | 3466 | R-290 |



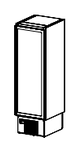
Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange
Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

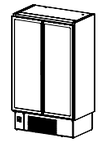
**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Estante adicional x nivel / Additional shelf x level / Étagère supplémentaire x niveau | Ventiladores electrónicos / Electronic fans / Electronique ventilateurs | Kit iluminación x nivel / Ilumination kit x level / Kit d'éclairage x niveau | Kit exterior lacado (Góndola + costados) / Lacquered exterior kit (Gondola + sides) / Kit extérieur laqué (Gondole + côtés) | Estante varilla / Rod shelf / Etagère tringles |
|---|---|---|---|---|---|
| EFI 1C | 117 € | 65 € | 52 € | 441 € | 87 € |
| EFI 2C | 156 € | 81 € | 75 € | 456 € | 87 € |
| EFI 3C | 250 € | 123 € | 112 € | 469 € | 87 € |
| EFI 4C | 312 € | 163 € | 151 € | 475 € | 87 € |

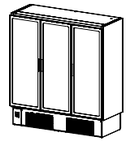
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



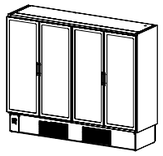
EFI 1C **3.971 €**



EFI 2C **5.290 €**



EFI 3C **6.710 €**

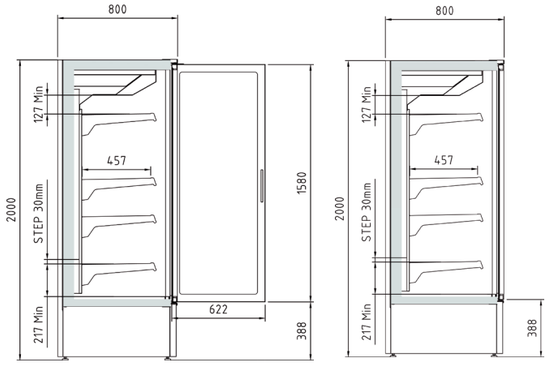


EFI 4C **8.230 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# VITRINA EFIMARKET H 2000 MM REFRIGERACIÓN

## *REFRIGERATION EFIMARKET RANGE H 2000 MM · RÉFRIGÉRATION EFIMARKET GAMME H 2000 MM*




EFIL PUERTA ABIERTA




EFIL PUERTA CERRADA



Detalle barras carniceras (opcional)
Detail of butcher bars (optional)
Détail des bars de boucherie (facultatif)



**EFIL 3R**

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura)
- Dos posibilidades de configuracion: Exterior blanco RAL 9003, negro RAL 9005
- Interior en acabado blanco RAL 9003
- Evaporador ventilado pintado en con recubrimiento anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador para refrigeración, desescarche por gas caliente para mantenimiento congelados
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en estantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:

a. M1: -1º+5ºC, apropiado para carnes, lácteos, delis y embutidos

- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)

### TECHNICAL DATA

- Plug-in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product
- Frameless swing doors with a full glass front with minimal serigraphy, with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90º).
- Two configuration possibilities: Exterior white RAL 9003, black RAL 9005
- Interior in white RAL 9003 finish.
- Ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating.
- Shelves adjustable in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of the evaporator for refrigeration, defrost by hot gas for frozen maintenance.
- Automatic evaporation tray
- Electronic control
- 24v 4000k LED lighting on shelves
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:

a. M1: -1º+5ºC, suitable for meat, dairy, delis and sausages
b. L1: -15º-18ºC, appropriate for frozen product

- Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R.)

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Unité verticale de groupe intégrée avec une capacité et une visibilité optimisées du produit
- Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90º).
- Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003, noir RAL 9005
- Intérieur finition blanc RAL 9003.
- Évaporateur ventilé peint en avec revêtement anti-corrosion.
- Étagères réglables en hauteur et en inclinaison, avec porte-prix de 40 mm inclus
- Dégivrage naturel de l'évaporateur pour la réfrigération, dégivrage par gaz chaud pour le maintien hors gel.
- Plateau d'évaporation automatique
- Contrôle électronique
- Éclairage LED 24v 4000k sur les étagéres
- Température du produit, selon EN-ISO-23953 :

a. M1 : -1º+5ºC, convient pour la viande, les produits laitiers, les charcuteries et les saucisses
b. L1 : -15º-18ºC, approprié pour les produits surgelés

- Classe climatique 3 (25ºC, 60 H.R.)

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (con costados) / Length (with sides) / Longueur (avec côtés) | Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion / Total display area / Surface totale d'exposition | Volumen neto / Net volume / Volume net | Volumen bruto / Gross volume / Volume brut | Estantes / Shelves / Étagèrées | Puertas / Doors / Portes | Potencia frigorífica / Cooling capacity / Puissance frigorifique | Consumo nominal / Nominal Power / Consommation nominale | Refrigerante / Refrigerant / Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | m2 | (TDA) | (L) | (L) | Uds. Units | Uds. Units | (W) | (W) | |
| EFIL1R | 642 | 1,20 | 0,78 | 398 | 428 | 4 | 1 | 555 | 1132 | R-290 |
| EFIL 2R | 1282 | 2,72 | 1,55 | 797 | 937 | 4 | 2 | 1192 | 1508 | R-290 |
| EFIL 3R | 1925 | 4,29 | 2,33 | 1162 | 1456 | 8 | 3 | 1528 | 1945 | R-290 |
| EFIL 4R | 2567 | 5,82 | 3,06 | 1546 | 1974 | 8 | 4 | 2384 | 3016 | R-290 |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

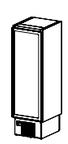
| Modelo / Model / Modèle | Estante adicional x nivel / Additional shelf x level / Étagère supplémentaire x niveau | Ventiladores electrónicos / Electronic fans / Electronique ventilateurs | Kit iluminación x nivel / Ilumination kit x level / Kit d'éclairage x niveau | Kit exterior lacado (Góndola + costados) / Lacquered exterior kit (Gondola + sides) / Kit extérieur laqué (Gondole + côtés) | Kit soporte + 3 barras carniceras por estante / Support kit + 3 butcher bars per shelf / Kit support + 3 barres de boucher par étagère | Gancho (1 ud.) / Hook (1 unit) / Crochet (1 ud.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| EFIL 1R | 117 € | 65 € | 52 € | 441 € | 158 € | 35 € |
| EFIL 2R | 156 € | 81 € | 75 € | 456 € | 158 € | 35 € |
| EFIL 3R | 250 € | 123 € | 112 € | 469 € | 158 € | 35 € |
| EFIL 4R | 312 € | 163 € | 151 € | 475 € | 158 € | 35 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

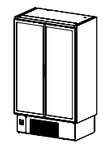


Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

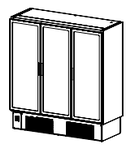
**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



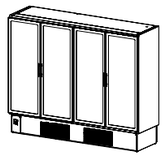
EFIL 1R **2.904 €**



EFIL 2R **3.810 €**



EFIL 3R **4.765 €**

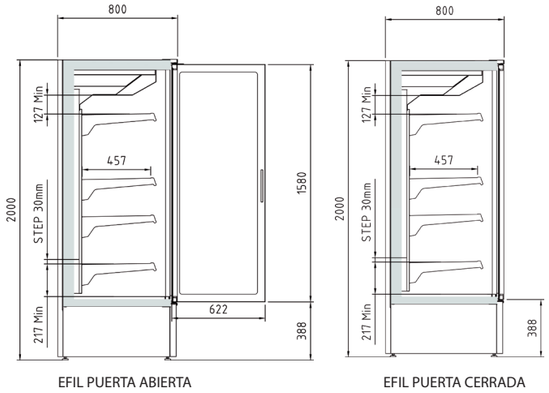


EFIL 4R **5.980 €**

DOCRILUC

# VITRINA EFIMARKET H 2000 MM MANTENIMIENTO CONGELADOS

## *FROZEN MAINTENANCE EFIMARKET RANGE H 2000 MM · ENTRETIEN GELÉ EFIMARKET GAMME H 2000 MM*




EFIL PUERTA ABIERTA

EFIL PUERTA CERRADA



Decoración exterior total blanco o negro sin incremento de precio
Total exterior decoration white or black without price increase
Décoration extérieure totale blanc ou noir sans majoration de prix



EFIL 1C



Estante varilla opcional
Optional rod shelf
Tablette à tiges en option



Kit lacado exterior (incremento de precio)
Exterior lacquered kit (price increase)
Kit laqué extérieur (augmentation de prix)

EFIL 2C

A ↑ G C

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura)
- Dos posibilidades de configuracion: Exterior blanco RAL 9003, negro RAL 9005
- Interior en acabado blanco RAL 9003
- Evaporador ventilado pintado en con recubrimiento anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche por gas caliente para mantenimiento congelados
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en estantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
b. L1: -15º-18ºC, apropiado para producto congelado
- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)

### TECHNICAL DATA

- Plug-in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product
- Frameless swing doors with a full glass front with minimal serigraphy, with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90º).
- Two configuration possibilities: Exterior white RAL 9003, black RAL 9005
- Interior in white RAL 9003 finish.
- Ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating.
- Shelves adjustable in height and angle, with 40 mm price holders included
- Defrost by hot gas for frozen maintenance.
- Automatic evaporation tray
- Electronic control
- 24v 4000k LED lighting on shelves
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
b. L1: -15º-18ºC, appropriate for frozen product
- Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R.)

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Unité verticale de groupe intégrée avec une capacité et une visibilité optimisées du produit
- Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90º).
- Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003, noir RAL 9005
- Intérieur finition blanc RAL 9003.
- Évaporateur ventilé peint en avec revêtement anti-corrosion.
- Étagères réglables en hauteur et en inclinaison, avec porte-prix de 40 mm inclus
- Dégivrage par gaz chaud pour le maintien hors gel.
- Plateau d'évaporation automatique
- Contrôle électronique
- Éclairage LED 24v 4000k sur les étagéres
- Température du produit, selon EN-ISO-23953 :
b. L1 : -15º-18ºC, approprié pour les produits surgelés
- Classe climatique 3 (25ºC, 60 H.R.)

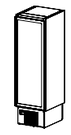
| Modelo / Model / Modelé | Longitud (con costados) / Length (with sides) / Longueur (avec côtés) | Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion / Total display area / Surface totale d'exposition | Volumen neto / Net volume / Volume net | Volumen bruto / Gross volume / Volume brut | Estantes / Shelves / Étagèrées | Puertas / Doors / Portes | Potencia frigorífica / Cooling capacity / Puissance frigorifique | Consumo nominal / Nominal Power / Consommation nominale | Refrigerante / Refrigerant / Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | m2 | (TDA) | (L) | (L) | Uds. Units | Uds. Units | (W) | (W) | |
| EFIL 1C | 642 | 1,20 | 0,78 | 398 | 428 | 4 | 1 | 495 | 474 | R-290 |
| EFIL 2C | 1282 | 2,72 | 1,55 | 797 | 937 | 4 | 2 | 924 | 1733 | R-290 |
| EFIL 3C | 1925 | 4,29 | 2,33 | 1162 | 1456 | 8 | 3 | 1242 | 2162 | R-290 |
| EFIL 4C | 2567 | 5,82 | 3,06 | 1546 | 1974 | 8 | 4 | 1848 | 3466 | R-290 |

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange
Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

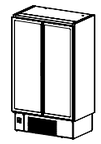
**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Estante adicional x nivel / Additional shelf x level / Étagère supplémentaire x niveau | Ventiladores electrónicos / Electronic fans / Electronique ventilateurs | Kit iluminación x nivel / Ilumination kit x level / Kit d'éclairage x niveau | Kit exterior lacado (Góndola + costados) / Lacquered exterior kit (Gondola + sides) / Kit extérieur laqué (Gondole + côtés) | Estante varilla / Rod shelf / Etagère tringles |
|---|---|---|---|---|---|
| EFIL 1C | 117 € | 65 € | 52 € | 441 € | 87 € |
| EFIL 2C | 156 € | 81 € | 75 € | 456 € | 87 € |
| EFIL 3C | 250 € | 123 € | 112 € | 469 € | 87 € |
| EFIL 4C | 312 € | 163 € | 151 € | 475 € | 87 € |

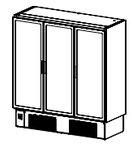
Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP



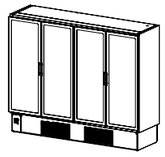
EFIL 1C **3.870 €**



EFIL 2C **5.155 €**



EFIL 3C **6.539 €**



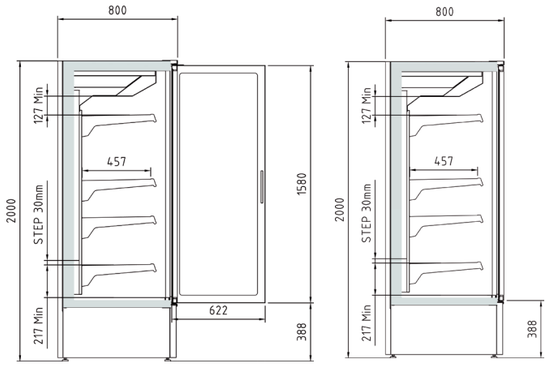
EFIL 4C **8.055 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# VITRINA EFIMARKET H 2000 MM REFRIGERACIÓN PASTELERÍA

## *BAKERY REFRIGERATION EFIMARKET RANGE H 2000 MM · PÂTISSERIE RÉFRIGÉRATION EFIMARKET GAMME H 2000 MM*






EFIL PUERTA ABIERTA




EFIL PUERTA CERRADA



**Detalle costado ciego**
Disponible modelos refrigeración y congelados
Available refrigerated and frozen models
Modèles réfrigérés et congelés disponibles



**Detalle costado ventana**
Solo modelos refrigeración
Refrigeration models only
Modèles de réfrigération uniquement



**EFILP 2R LV**



Detalle estante de cristal
Glass shelf detail
Détail Tablette en verre



**EFILP 3R**

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura)
- Dos posibilidades de configuracion: Exterior blanco RAL 9003, negro RAL 9005
- Interior en acabado blanco RAL 9003
- Evaporador ventilado pintado en con recubrimiento anticorrosión
- Estantes regulables de cristal en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en estantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:

a. M1: -1º+5ºC, apropiado para carnes, lácteos, delis y embutidos

- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)

### TECHNICAL DATA

- Plug-in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product
- Frameless swing doors with a full glass front with minimal serigraphy, with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90º).
- Two configuration possibilities: Exterior white RAL 9003, black RAL 9005
- Interior in white RAL 9003 finish.
- Ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating.
- Adjustable glass shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of the evaporator
- Automatic evaporation tray
- Electronic control
- 24v 4000k LED lighting on shelves
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:

a. M1: -1º+5ºC, suitable for meat, dairy, delis and sausages

- Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R.)

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Unité verticale de groupe intégrée avec une capacité et une visibilité optimisées du produit
- Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90º).
- Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003, noir RAL 9005
- Intérieur finition blanc RAL 9003.
- Évaporateur ventilé peint en avec revêtement anti-corrosion.
- Tablettes en verre réglables en hauteur et en angle, avec supports de prix de 40 mm inclus
- Dégivrage naturel de l'évaporateur
- Plateau d'évaporation automatique
- Contrôle électronique
- Éclairage LED 24v 4000k sur les étagéres
- Température du produit, selon EN-ISO-23953 :

a. M1 : -1º+5ºC, convient pour la viande, les produits laitiers, les charcuteries et les saucisses

- Classe climatique 3 (25ºC, 60 H.R.)

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (con costados) / Length (with sides) / Longueur (avec côtés) | Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion / Total display area / Surface totale d'exposition | Volumen neto / Net volume / Volume net | Volumen bruto / Gross volume / Volume brut | Estantes / Shelves / Étagérées | Puertas / Doors / Portes | Potencia frigorífica / Cooling capacity / Puissance frigorifique | Consumo nominal / Nominal Power / Consommation nominale | Refrigerante / Refrigerant / Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | m2 | (TDA) | (L) | (L) | Uds. Units | Uds. Units | (W) | (W) | |
| EFILP 1R | 642 | 1,20 | 0,78 | 398 | 428 | 4 | 1 | 555 | 1132 | R-290 |
| EFILP 2R | 1282 | 2,72 | 1,55 | 797 | 937 | 4 | 2 | 1192 | 1508 | R-290 |
| EFILP 3R | 1925 | 4,29 | 2,33 | 1162 | 1456 | 8 | 3 | 1528 | 1945 | R-290 |

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

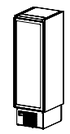
**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Estante adicional x nivel / Additional shelf x level / Étagère supplémentaire x niveau | Ventiladores electrónicos / Electronic fans / Electronique ventilateurs | Kit iluminación x nivel / Ilumination kit x level / Kit d'éclairage x niveau | Interior acero inox brillo / Bright stainless steel interior / Intérieur en acier inoxydable brillant | Kit exterior lacado (Góndola + costados) / Lacquered exterior kit (Gondola + sides) / Kit extérieur laqué (Gondole + côtés) |
|---|---|---|---|---|---|
| EFILP 1R | 117 € | 65 € | 52 € | 304 € | 441 € |
| EFILP 2R | 156 € | 81 € | 75 € | 525 € | 456 € |
| EFILP 3R | 250 € | 123 € | 112 € | 948 € | 469 € |

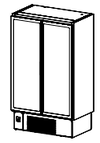
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

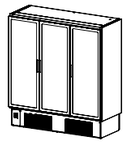
**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



EFILP 1R **3.405 €**



EFILP 2R **4.450 €**

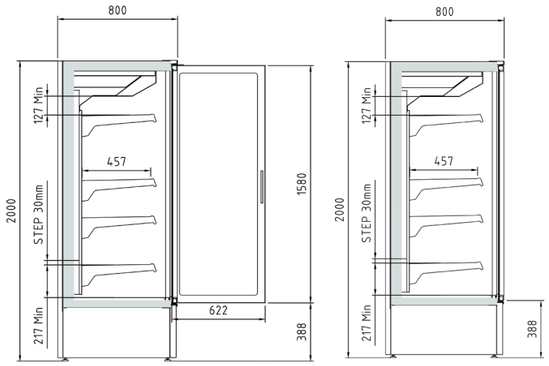


EFILP 3R **5.480 €**

# VITRINA EFIMARKET H 2000 MM REFRIGERACIÓN QUESOS

## *CHEESES REFRIGERATION EFIMARKET RANGE H 2000 MM · FROMAGE RÉFRIGÉRATION EFIMARKET GAMME H 2000 MM*






EFIL PUERTA ABIERTA




EFIL PUERTA CERRADA



**Detalle costado ciego**
Disponible modelos refrigeración y congelados
Available refrigerated and frozen models
Modèles réfrigérés et congelés disponibles



**Detalle costado ventana**
Solo modelos refrigeración
Refrigeration models only
Modèles de réfrigération uniquement

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Mueble vertical grupo incorporado con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura)
- Dos posibilidades de configuracion: Exterior blanco RAL 9003, negro RAL 9005
- Interior en acero inox AISI-316
- Evaporador ventilado pintado con tratamiento de cataforesis
- Estantes perforados regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador para refrigeración
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k en estantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:

a. M1: -1º+5ºC, apropiado para carnes, lácteos, delis y embutidos

- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)

### TECHNICAL DATA

- Plug-in vertical cabinet with optimized capacity and visibility of the product
- Frameless swing doors with a full glass front with minimal serigraphy, with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90º).
- Two configuration possibilities: Exterior white RAL 9003, black RAL 9005
- AISI-316 stainless steel interior
- Painted ventilated evaporator with cataphoresis treatment
- Perforated shelves adjustable in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of the evaporator for refrigeration
- Automatic evaporation tray
- Electronic control
- 24v 4000k LED lighting on shelves
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:

a. M1: -1º+5ºC, suitable for meat, dairy, delis and sausages

- Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R.)

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Unité verticale de groupe intégrée avec une capacité et une visibilité optimisées du produit
- Portes battantes sans cadre avec façade entièrement vitrée avec sérigraphie minimale, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90º).
- Deux possibilités de configuration : Extérieur blanc RAL 9003, noir RAL 9005
- Intérieur en acier inoxydable AISI-316
- Evaporateur ventilé peint avec traitement cataphorèse
- Étagères perforé réglables en hauteur et en inclinaison, avec porte-prix de 40 mm inclus
- Dégivrage naturel de l'évaporateur pour la réfrigération
- Plateau d'évaporation automatique
- Contrôle électronique
- Éclairage LED 24v 4000k sur les étagéres
- Température du produit, selon EN-ISO-23953 :

a. M1 : -1°+5ºC, convient pour la viande, les produits laitiers, les charcuteries et les saucisses

- Classe climatique 3 (25ºC, 60 H.R.)

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (con costados) / Length (with sides) / Longueur (avec côtés) | Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion / Total display area / Surface totale d'exposition | Volumen neto / Net volume / Volume net | Volumen bruto / Gross volume / Volume brut | Estantes / Shelves / Étagérées | Puertas / Doors / Portes | Potencia frigorífica / Cooling capacity / Puissance frigorifique | Consumo nominal / Nominal Power / Consommation nominale | Refrigerante / Refrigerant / Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | m2 | (TDA) | (L) | (L) | Uds. Units | Uds. Units | (W) | (W) | |
| EFILQ 1R | 642 | 1,20 | 0,78 | 398 | 428 | 4 | 1 | 555 | 1132 | R-290 |
| EFILQ 2R | 1282 | 2,72 | 1,55 | 797 | 937 | 4 | 2 | 1192 | 1508 | R-290 |
| EFILQ 3R | 1925 | 4,29 | 2,33 | 1162 | 1456 | 8 | 3 | 1528 | 1945 | R-290 |

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Estante adicional x nivel / Additional shelf x level / Étagère supplémentaire x niveau | Ventiladores electrónicos / Electronic fans / Electronique ventilateurs | Kit iluminación x nivel / Ilumination kit x level / Kit d'éclairage x niveau | Kit exterior lacado (Góndola + costados) / Lacquered exterior kit (Gondola + sides) / Kit extérieur laqué (Gondole + côtés) |
|---|---|---|---|---|
| EFILQ 1R | 117 € | 65 € | 52 € | 441 € |
| EFILQ 2R | 156 € | 81 € | 75 € | 456 € |
| EFILQ 3R | 250 € | 123 € | 112 € | 469 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



Detalle estante de cristal (Sin incremento de precio)
Glass shelf detail (No price increase)
Détail Tablette en verre (Pas d'augmentation de prix)

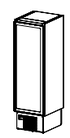


**EFILQ 2R**

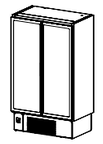



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

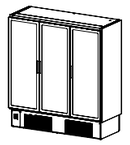
**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



EFILQ 1R **4.501 €**



EFILQ 2R **5.905 €**

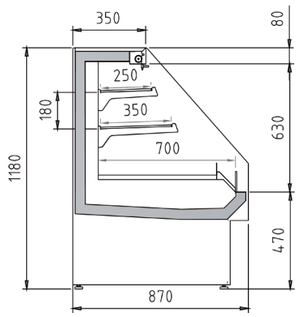


EFILQ 3R **7.386 €**

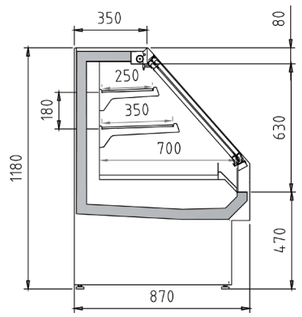
# VITRINA MURAL SEMIVERTICAL GAMA AZALEA FONDO 891MM

***PLUG-IN SEMI-VERTICAL MULTIDECK DISPLAY AZALEA RANGE 891MM · VITRINE MURALE SEMI-VERTICALE PROFONDEUR 891MM***






PPS




PPG



**PPS11354 25**



| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Mueble semivertical grupo incorporado de altura reducida para adaptarse a las características interiores del recinto.<br>• Modelo PPS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato<br>• Modelo PPG: Puertas correderas de cristal doble<br>• Estándar interior en acero inoxidable<br>• Gran posibilidad de personalización. Estándar: base inferior en RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir de colores disponibles, costados panorámicos<br>• Evaporador ventilado pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión<br>• Estantes en cristal templado, con portaprecios de 40 mm incluidos<br>• Desescarche natural del evaporador<br>• Bandeja de evaporación automática<br>• Ventiladores electromecánicos<br>• Control electrónico<br>• Iluminación LED 24v 4000k en visera<br>• Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:<br>a. M1: -1º+5ºC, apropiado para carnes.<br>b. M2: -1º+7ºC, apropiado para lácteos, delis y embutidos<br>• Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R) | • Plug in semivertical cabinet of reduced height ready to adapt to the interior features of the enclosure.<br>• PPS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex<br>• PPG Model: Double glass sliding doors<br>• Interior standard in stainless steel<br>• High customization possibilities. As standard: plinth in colour RAL 9005, inferior and superior decorative stripe choose from available colours, panoramic sides<br>• Ventilated evaporator EPOXY painted with anticorrosive coating<br>• Tempered glass shelves, with 40 mm price holders included<br>• Natural defrost of evaporator<br>• Automatic evaporation tray<br>• Electromechanic fans<br>• Electronic control<br>• 24v LED lighting on superior 4000k colour<br>• Product temperature, according to EN-ISO-23953:<br>a. M1: -1º+5ºC, suitable for meat<br>b. M2: -1º+7ºC , suitable for dairy products, delis and sausages<br>•Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R) | • Unité semi-verticale avec groupe intégré de hauteur réduite pour s'adapter aux caractéristiques intérieures de l'enceinte.<br>• Modèle PPS : store de nuit manuel et façade inférieure du réservoir en méthacrylate<br>• Modèle PPG : Portes coulissantes double vitrage<br>• Norme intérieure en acier inoxydable<br>• Grande possibilité de personnalisation. Standard : base inférieure en RAL 9005, bande supérieure et inférieure en tôle à choisir parmi les couleurs disponibles, côtés panoramiques<br>• Évaporateur ventilé peint en EPOXY avec revêtement anti-corrosion.<br>• Etagères en verre trempé, avec porte-prix de 40 mm inclus.<br>• Dégivrage naturel de l'évaporateur<br>• Plateau d'évaporation automatique<br>• Ventilateurs électromécaniques<br>• Contrôle électronique<br>• Éclairage LED 24v 4000k sur la visière<br>• Température du produit, selon EN-ISO-23953 :<br>à. M1: -1º + 5ºC, convient aux viandes.<br>b. M2: -1º + 7ºC, convient aux produits laitiers, épiceries fines et saucisses<br>• Classe climatique 3 (25ºC, 60 H.R.) |

| Modelo / Model / Modelé | Longitud (con costados) / Length (with sides) / Longueur (avec côtés) | Área estantes refrigerados / Refrigerated shelf area / Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion / Total display area / Surface totale d'exposition | Volumen neto / Net volume / Volume net | Estantes / Shelves / Étagèrées | Potencia frigorífica / Cooling capacity / Puissance frigorifique | Consumo nominal / Nominal Power / Consommation nominale | Refrigerante / Refrigerant / Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | m2 | (TDA) | (L) | Uds. | (W) | (W) | |
| PPS / PPG11354 12 | 1310 | 1,55 | 1,07 | 210 | 2 | 1214 | 1674 | R-290 |
| PPS / PPG11354 18 | 1935 | 2,3 | 1,66 | 311 | 4 | 2056 | 2041 | R-290 |
| PPS / PPG11354 25 | 2560 | 3,05 | 2,21 | 414 | 4 | 2492 | 3091 | R-290 |

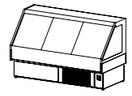



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

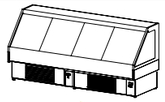
**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



PPG11354 12 **5.461 €**



PPG11354 18 **6.986 €**



PPG11354 25 **9.716 €**



PPS11354 12 **4.456 €**



PPS11354 18 **5.471 €**



PPS11354 25 **7.706 €**

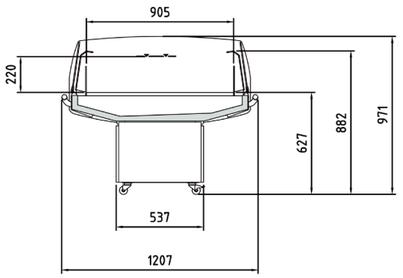
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix**

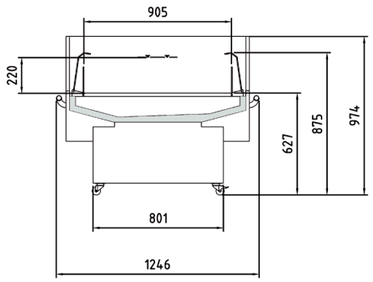
**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Decoración exterior lacado / Lacquered exterior decoration / Décoration extérieure laqué | Paragolpes tubo inox / Stainless steel bumper / Pare-chocs acier inoxydable | Iluminación led extra x estante / Led lighting extra x shelf / Éclairage led extra x etagéré |
|---|---|---|---|
| PPS / PPG11354 12 | 456 € | 75 € | 75 € |
| PPS / PPG11354 18 | 469 € | 108 € | 112 € |
| PPS / PPG11354 25 | 475 € | 137 € | 151 € |

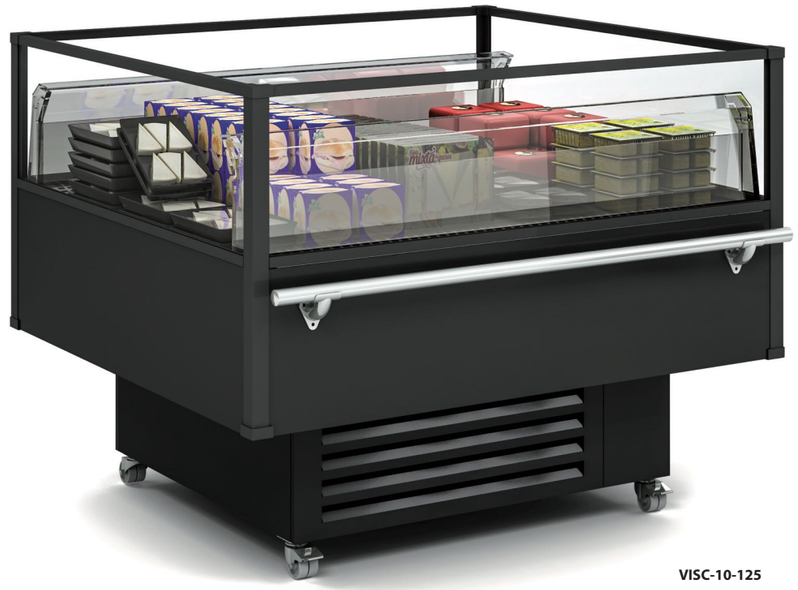
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.




VIS-10-125




VISC-10-125



VISC-10-125

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS VIS | COMMON TECHNICAL VIS | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES VIS |
|---|---|---|
| • Mueble promocional enchufable con grupo incorporado con amplia capacidad de carga.<br>• Gran posibilidad de personalización. Estándar: zócalo inferior y franjas en RAL 9005.<br>• Lateral panorámico cristal doble templado securizado, modelo metacrilato opcional<br>• Frontal vidrio templado securizado.<br>• Tubo paragolpes en acero inoxidable (de serie sólo frontal y trasero).<br>• Evaporador ventilado HC pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión<br>• Interior en chapa de acero inoxidable (estándar) o pintando en EPOXI negro (sin incremento)<br>• Desescarche natural del evaporador<br>• Condensación ventilada.<br>• Evaporación automática de desescarche.<br>• Ruedas de serie.<br>• Plano de exposición regulable en inclinación.<br>• Ventiladores electromecánicos<br>• Control electrónico<br>• Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: M2: -1º+5ºC.<br>• Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R) | • Plug-in promotional island with wide visibility of the product<br>• High customization possibilities. As standard: plinth and decorative stripes in colour RAL 9005.<br>• Securized tempered double glass panoramic end panel, optional methacrylate model<br>• Securized tempered frontal glass.<br>• Stainless steel bumper tube (as standard only frontal and rear bumper).<br>• Ventilated HC evaporator EPOXY painted with anticorrosive coating.<br>• Interior in stainless steel sheet (standard) or Black EPOXY coating (same price).<br>• Natural defrost of evaporator.<br>• Ventilated condensation.<br>• Auto defrost evaporation.<br>• Wheels as standard<br>• Adjustable tilting in display area<br>• Electromechanic fans<br>• Electronic control<br>• Product temperature, according to EN-ISO-23953: M2: -1º+5ºC.<br>• Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R) | • Unité enfichable promotionnelle avec groupe intégré avec une grande capacité de charge.<br>• Grande possibilité de personnalisation. Standard: plinthe inférieure et bandes en RAL 9005.<br>• Verre de sécurité trempé double côté panoramique, modèle en méthacrylate en option<br>• Verre trempé de sécurité à l'avant.<br>• Tube de pare-chocs en acier inoxydable (de série uniquement à l'avant et à l'arrière).<br>• Évaporateur ventilé HC peint en EPOXY avec revêtement anti-corrosion<br>• Intérieur en tôle d'acier inoxydable (standard) ou peint en EPOXY noir (sans augmentation)<br>• Dégivrage naturel de l'évaporateur<br>• Condensation ventilée.<br>• Évaporation de dégivrage automatique.<br>• Roues standard.<br>• Plan d'exposition réglable en inclinaison.<br>• Ventilateurs électromécaniques<br>• Contrôle électronique<br>• Température du produit, selon EN-ISO-23953: M2: -1º + 5ºC.<br>• Classe climatique 3 (25 ° C, 60 H.R) |

| Modelo / Model / Modelé | Largo x Alto x Fondo<br>Length x Height x Depth<br>Longueur x hauteur x profondeur | Área estantes refrigerados<br>Refrigerated shelf area<br>Zone d'étagères réfrigérées | Superficie total exposicion<br>Total display area<br>Surface totale d'exposition | Volumen neto<br>Net volume<br>Volume net | Potencia frigorífica<br>Cooling capacity<br>Puissance frigorifique | Refrigerante<br>Refrigerant<br>Réfrigérant | Consumo nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | m2 | (TDA) | (L) | (W) | (HC) | (W) |
| VIS-10-125 | 1250x971x1207 | 1,05 | 1,31 | 230 | 949 | R-290 | 1089 |
| VISC-10-125 | 1253x974x1246 | 1,05 | 1,31 | 230 | 949 | R-290 | 1089 |
| VISC-10-125 | 1253x974x1246 | 1,05 | 1,31 | 230 | 949 | R-290 | 1089 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

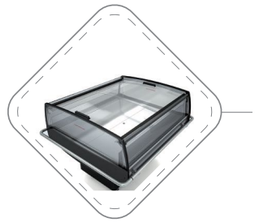
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Interior lacado<br>Inside lacquered<br>Intérieur laqué | Exterior lacado<br>Outside lacquered<br>Extérieur laqué | Cortina nocturna<br>Night blind<br>Rideau de nuit | Paragolpes tubo inox (Lateral 1 extremo.)<br>Stainless steel bumper (One side)<br>Pare-chocs en acier inoxydable (une cote) | Kit unión 2 vitrinas<br>Union kit 2 showcases<br>Kit Union 2 vitrines |
|---|---|---|---|---|---|
| VIS-10-125 | 220 € | 260 € | 242 € | 108 € | 223 € |
| VISG-10-125 | 220 € | 260 € | 242 € | 108 € | 223 € |
| VISC-10-125 | 220 € | 260 € | 242 € | 108 € | 223 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



Puertas correderas
Slider doors



Paragolpes lateral opcional
Optional side bumper



VIS-10-125

A ↑ G **D**

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



VIS-10-125 **3.420 €**



VISG-10-125 **3.920 €**

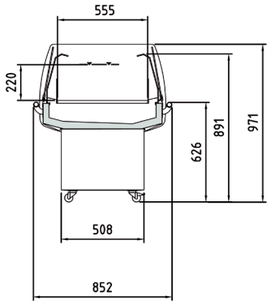


VISC-10-125 **3.420 €**

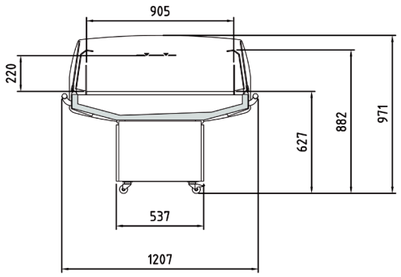
# VITRINA ISLA GAMA VIS

***CABINET MINIMARKET RANGE VIS · VITRINE ISLA GAMMA VIS***

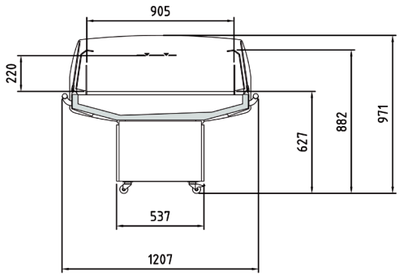





VIS-90




VIS-10-190




VISG-10-190

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS VIS | COMMON TECHNICAL VIS | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES VIS |
|---|---|---|
| • Mueble promocional enchufable con grupo incorporado con amplia capacidad de carga.<br>• Gran posibilidad de personalización. Estándar: zócalo inferior y franjas en RAL 9005.<br>• Lateral panorámico cristal doble templado securizado<br>• Frontal vidrio templado securizado.<br>• Tubo paragolpes en acero inoxidable (de serie sólo frontal y trasero).<br>• Evaporador ventilado HC pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión<br>• Interior en chapa de acero inoxidable (estándar) o pintando en EPOXI negro (sin incremento)<br>• Desescarche natural del evaporador<br>• Condensación ventilada.<br>• Evaporación automática de desescarche.<br>• Ruedas de serie.<br>• Plano de exposición regulable en inclinación.<br>• Ventiladores electromecánicos<br>• Control electrónico<br>• Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: M2: -1°+5°C.<br>• Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R) | • Plug-in promotional island with wide visibility of the product<br>• High customization possibilities. As standard: plinth and decorative stripes in colour RAL 9005.<br>• Securized tempered double glass panoramic end panel<br>• Securized tempered frontal glass.<br>• Stainless steel bumper tube (as standard only frontal and rear bumper).<br>• Ventilated HC evaporator EPOXY painted with anticorrosive coating.<br>• Interior in stainless steel sheet (standard) or Black EPOXY coating (same price).<br>• Natural defrost of evaporator.<br>• Ventilated condensation.<br>• Auto defrost evaporation.<br>• Wheels as standard<br>• Adjustable tilting in display area<br>• Electromechanic fans<br>• Electronic control<br>• Product temperature, according to EN-ISO-23953: M2: -1°+5°C.<br>• Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R) | • Unité enfichable promotionnelle avec groupe intégré avec une grande capacité de charge.<br>• Grande possibilité de personnalisation. Standard: plinthe inférieure et bandes en RAL 9005.<br>• Verre de sécurité trempé double côté panoramique<br>• Verre trempé de sécurité à l'avant.<br>• Tube de pare-chocs en acier inoxydable (de série uniquement à l'avant et à l'arrière).<br>• Évaporateur ventilé HC peint en EPOXY avec revêtement anti-corrosion<br>• Intérieur en tôle d'acier inoxydable (standard) ou peint en EPOXY noir (sans augmentation)<br>• Dégivrage naturel de l'évaporateur<br>• Condensation ventilée.<br>• Évaporation de dégivrage automatique.<br>• Roues standard.<br>• Plan d'exposition réglable en inclinaison.<br>• Ventilateurs électromécaniques<br>• Contrôle électronique<br>• Température du produit, selon EN-ISO-23953: M2: -1° + 5ºC.<br>• Classe climatique 3 (25 ° C, 60 H.R) |

| Modelo / Model / Modelé | Largo x Alto x Fondo<br>Length x Height x Depth<br>Longueur x hauteur x profondeur | Área estantes refrigerados<br>Refrigerated shelf area<br>Zone d'étagères réfrigérées | Superficie total exposicion<br>Total display area<br>Surface totale d'exposition | Volumen neto<br>Net volume<br>Volume net | Potencia frigorífica<br>Cooling capacity<br>Puissance frigorifique | Refrigerante<br>Refrigerant<br>Réfrigérant | Consumo nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | m2 | (TDA) | (L) | (W) | (HC) | (W) |
| VIS-90 | 900x971x852 | 0,48 | 0,67 | 105 | 572 | R-290 | 882 |
| VISG-90 | 900x971x852 | 0,48 | 0,67 | 105 | 572 | R-290 | 882 |
| VIS-10-190 | 1915x971x1207 | 1,62 | 2,03 | 356 | 1419 | R-290 | 1356 |
| VISG-10-190 | 1915x971x1207 | 1,62 | 2,03 | 356 | 1419 | R-290 | 1356 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

Interior epoxy negro sin incremento de precio / Black epoxy interior without price increase / Intérieur époxy noir sans majoration de prix

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo / Model / Modèle | Interior lacado<br>Inside lacquered<br>Intérieur laqué | Exterior lacado<br>Outside lacquered<br>Extérieur laqué | Cortina nocturna<br>Night blind<br>Rideau de nuit | Kit puertas<br>Doors kit<br>Kit de porte | Paragolpes tubo inox (Lateral 1 extremo.)<br>Stainless steel bumper (One side)<br>Pare-chocs en acier inoxydable (une cote) | Kit unión 2 vitrinas<br>Union kit 2 showcases<br>Kit Union 2 vitrines |
|---|---|---|---|---|---|---|
| VIS-90 | 165 € | 195 € | 175 € | 560 € | 108 € | 223 € |
| VISG-90 | 165 € | 195 € | 175 € | 560 € | 108 € | 223 € |
| VISG-10-190 | 330 € | 390 € | 321 € | 980 € | 108 € | 223 € |
| VIS-10-190 | 330 € | 390 € | 321 € | 980 € | 108 € | 223 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

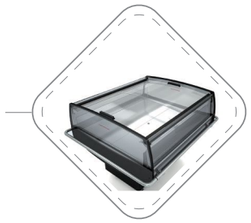


**VIS-10-190**



**VIS-90**

Puertas correderas
Slider doors



A ↑ G D

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**VIS-90**

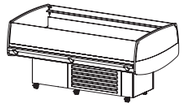
**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



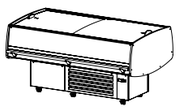
VIS-90 **2.999 €**



VISG-90 **3.330 €**



VIS-10-190 **5.421 €**

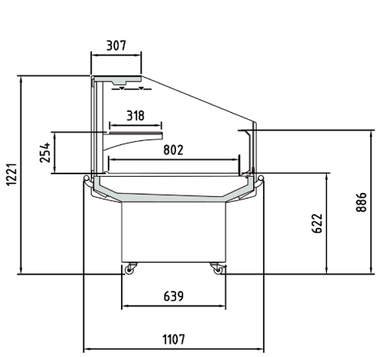


VISG-10-190 **6.321 €**

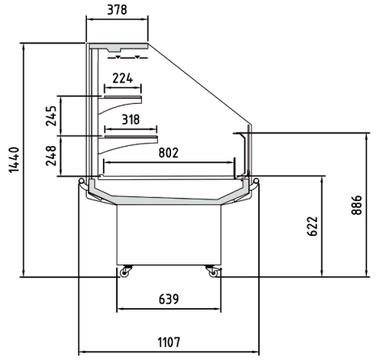
# VITRINA ISLA VIS

## *CABINET MINIMARKET VIS · ARMOIRE MINIMARKET VIS*






VIS-9-125-1E




VIS-9-125-2E

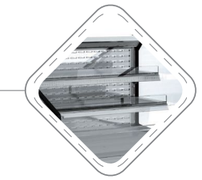


Paragolpes lateral opcional
Optional side bumper



VIS-9-125-1E





Tope estante metacrilato opcional
Optional methacrylate shelf stop

VIS-9-125-2E

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS VIS | COMMON TECHNICAL VIS | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES VIS |
|---|---|---|
| • Mueble promocional enchufable con grupo incorporado con amplia capacidad de carga.<br>• Gran posibilidad de personalización. Estándar: zócalo inferior y franjas en RAL 9005.<br>• Lateral panorámico cristal doble templado securizado.<br>• Frontal vidrio templado securizado.<br>• Trasera en doble cristal templado securizado.<br>• Estantes de cristal templado.<br>• Tubo paragolpes en acero inoxidable (de serie sólo frontal y trasero).<br>• Evaporador ventilado HC pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión<br>• Interior en chapa de acero inoxidable (estándar) o pintando en EPOXI negro (sin incremento)<br>• Desescarche natural del evaporador<br>• Condensación ventilada.<br>• Evaporación automática de desescarche.<br>• Ruedas de serie.<br>• Ventiladores electromecánicos.<br>• Control electrónico.<br>• Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: M2: -1°+7°C.<br>• Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R) | • Plug-in promotional island with wide visibility of the product<br>• High customization possibilities. As standard: plinth and decorative stripes in colour RAL 9005.<br>• Securized tempered double glass panoramic end panel.<br>• Securized tempered frontal glass.<br>• Securized tempered double glass rear panel.<br>• Tempered glass shelves.<br>• Stainless steel bumper tube (as standard only frontal and rear bumper).<br>• Ventilated HC evaporator EPOXY painted with anticorrosive coating.<br>• Interior in stainless steel sheet (standard) or Black EPOXY coating (same price).<br>• Natural defrost of evaporator.<br>• Ventilated condensation.<br>• Auto defrost evaporation.<br>• Wheels as standard.<br>• Electromechanic fans.<br>• Electronic control.<br>• Product temperature, according to EN-ISO-23953: M2: -1°+7°C<br>• Climatic class 3 (25ºC, 60 H.R) | • Unité enfichable promotionnelle avec groupe intégré avec une grande capacité de charge.<br>• Grande possibilité de personnalisation. Standard: plinthe inférieure et bandes en RAL 9005.<br>• Verre de sécurité trempé double côté panoramique.<br>• Verre trempé de sécurité avant.<br>• Fond en verre de sécurité double trempé.<br>• Étagères en verre trempé.<br>• Tube de pare-chocs en acier inoxydable (de série uniquement à l'avant et à l'arrière).<br>• Évaporateur ventilé HC peint en EPOXY avec revêtement anti-corrosion<br>• Intérieur en tôle d'acier inoxydable (standard) ou peinture en EPOXY noir (pas d'augmentation)<br>• Dégivrage naturel de l'évaporateur<br>• Condensation ventilée.<br>• Évaporation de dégivrage automatique.<br>• Roues standard.<br>• Ventilateurs électromécaniques.<br>• Contrôle électronique.<br>• Température du produit, selon EN-ISO-23953: M2: -1° + 7°C.<br>• Classe climatique 3 (25 ° C, 60 H.R) |

| Modelo<br>Model<br>Modelé | Largo x Alto x Fondo<br>Length x Height x Depth<br>Longueur x hauteur x profondeur | Área estantes refrigerados<br>Refrigerated shelf area<br>Zone d´étagères réfrigérées | Superficie total exposicion<br>Total display area<br>Surface totale d'exposition | Volumen neto<br>Net volume<br>Volume net | Estantes<br>Shelves<br>Étagérees | Potencia frigorífica<br>Cooling capacity<br>Puissance frigorifique | Refrigerante<br>Refrigerant<br>Réfrigérant | Consumo nominal<br>Nominal power<br>Consommation nominale |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | m2 | (TDA) | (L) | (Uds.) | (W) | (HC) | (W) |
| VIS-9-125-1E | 1250x1221x1107 | 1,28 | 1,2 | 304 | 1 | 1419 | R-290 | 1316 |
| VIS-9-125-2E | 1250x1440x1107 | 1,7 | 1,36 | 405 | 2 | 1937 | R-290 | 1666 |

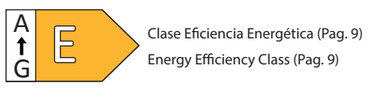
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Interior lacado<br>Inside lacquered<br>Intérieur laqué | Exterior lacado<br>Outside lacquered<br>Extérieur laqué | Kit cortina nocturna<br>Night blind kit<br>Rideau a nuit kit | Paragolpes tubo inox (Lateral 1 extremo.)<br>Stainless steel bumper (One side)<br>Pare-chocs en acier inoxydable (une cote) | Kit unión 2 vitrinas<br>Union kit 2 showcases<br>Kit Union 2 vitrines |
|---|---|---|---|---|---|
| VIS-9-125-1E | 220 € | 390 € | 242 € | 108 € | 223 € |
| VIS-9-125-2E | 220 € | 520 € | 242 € | 108 € | 223 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

**Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP**



VIS-9-125-1E **3.762 €**



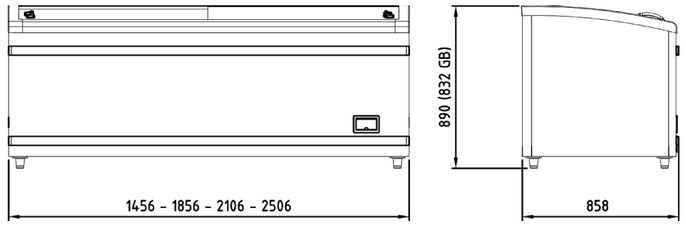
VIS-9-125-2E **4.287 €**

# CONSERVADOR EXPOSITOR DE CONGELADOS DOBLE SERVICIO

***DOUBLE SERVICE HORIZONTAL COMMERCIAL FREEZER***

***DOUBLE PRESTATION CONSERVATEUR HORIZONTAL DE CONGELÉS***










**DUMD 1850 GB D/S DF**

## CONSERVADORES DE CONGELADOS

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DUMD**

- Exterior en chapa plastificada acero RAL 9005
- Perfilería, paragolpes y rejillas en color gris RAL 9006
- Interior en chapa plastificada acero RAL 9003
- Puertas correderas, en cristal templado con tratamiento refractario y bajo emisivo
- Iluminación estándar: LED interior de bajo consumo
- Canal de desagüe interior
- Sistema de divisores incluido en modelo estándar
- Aislamiento de poliuretano inyectado, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador impreso en el interior de la cámara
- Condensador helicoidal, libre de mantenimiento
- Descarche automático por gas caliente
- Control electrónico de temperatura
- Clase climática 3 (25ºC 60% H.R)
- Rango de funcionamiento -18º/-23ºC o -1º/+5ºC, temperatura de producto L1: -15º/-18ºC o M1: -1º/+5ºC
- Refrigerante R-290

## FROZEN CONSERVATIVES

**COMMON TECHNICAL DUMD**

- Exterior in plasticized sheet steel RAL 9005
- Profiles, bumpers and grilles in gray RAL 9006.
- Interior in plasticized sheet steel RAL 9003
- Sliding doors, in tempered glass with refractory treatment and low emission.
- Standard lighting: low consumption interior LED
- Internal drainage channel
- Divider system included in standard model
- Injected polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect.
- Evaporator printed inside the chamber
- Helical condenser, maintenance free
- Automatic hot gas defrost
- Electronic temperature control
- Climatic class 3 (25ºC 60% R.H.)
- Operating range -18º/-23ºC or -1º/+5ºC, product temperature L1: -15º/-18ºC or M1: -1º/+5ºC
- R-290 refrigerant

## CONSERVATEURS CONGELÉS

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DUMD**

- Extérieur en tôle d'acier plastifiée RAL 9005
- Profils, pare-chocs et grilles en gris RAL 9006.
- Intérieur en tôle d'acier plastifiée RAL 9003
- Portes coulissantes, en verre trempé avec traitement réfractaire et à faible émission.
- Eclairage standard : LED intérieure basse consommation
- Canal de drainage interne
- Système de diviseur inclus dans le modèle standard
- Isolation en polyuréthane injecté, faible GWP et zéro effet ODP.
- Évaporateur imprimé à l'intérieur de la chambre
- Condenseur hélicoïdal, sans entretien
- Dégivrage automatique par gaz chaud
- Contrôle électronique de la température
- Classe climatique 3 (25ºC 60% H.R.)
- Plage de fonctionnement -18º/-23ºC ou -1º/+5ºC, température du produit L1 : -15º/-18ºC ou M1: -1º/+5ºC
- Réfrigérant R-290

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Largo int.<br>Int. Length<br>Longueur int<br>(mm) | Alto int.<br>Int. Height<br>Hauteur int.<br>(mm) | Fondo int.<br>Int. Depth<br>Profondeur int.<br>(mm) | Capacidad útil<br>New capacity<br>Capacité utile<br>(L) | Ecoetiquetado<br>Ecolabelling<br>Écoétiquetage | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DUMD 1450 D/S DF | 1456 | 890 | 858 | 1320 | 627 / 685 | 720 | 588 | C | 5,06 kWh/24h |
| DUMD 1850 GB D/S DF | 1856 | 832 | 858 | 1720 | 627 / 685 | 720 | 713 | D | 6,65 kWh/24h |
| DUMD 2100 D/S DF | 2106 | 890 | 858 | 1970 | 627 / 685 | 720 | 905 | C | 7,18 KWh / 24h |
| DUMD 2500 D/S DF | 2506 | 890 | 858 | 2370 | 627 / 685 | 720 | 1100 | C | 8,22 kWh/24h |

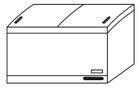
Lista de accesorios: Consultar / Accessories list: Consult / Liste des accessoires : Consulter



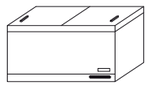
**DUMD 2500 D/S DF**



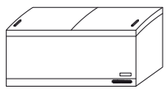

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)



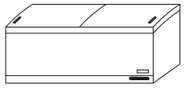
DUMD 1450 D/S DF **2.684€**



DUMD 1850 GB D/S DF **3.223 €**

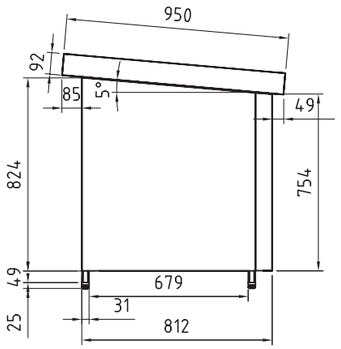


DUMD 2100 D/S DF **2.996 €**



DUMD 2500 D/S DF **3.340 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.




DBNP





**DBNP-220**

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Bandeja de exposición de acero inoxidable austenítico AISI 304 que evita la corrosión, incluso en ambientes más agresivos.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable.
- Facilidad de limpieza total: Compartimento de equipo frigorífico hermético que permite la limpieza exterior del mueble con chorro de agua directo.
- Control electrónico de temperatura
- Espesor lateral costados: 40+40 mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- DBFP-S: Pre-instalación, unidad condensadora incluida
- DBNP, DBNP-S: neutro, sin frío.
- Recomendación: Canalización de agua de desescarche desde desagüe hasta acometida de aguas.

**TECHNICAL DATA**

- Tray exhibition AISI 304 austenitic stainless steel to prevent corrosion, even in the toughest environments.
- Chassis built with stainless steel tube.
- Easy cleanup: hermetic refrigeration equipment compartment which allows the external cleaning of the unit with direct water stream.
- Electronic temperature controller
- Lateral sides Thickness: 40 +40 mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- DBFP-S: Ready for remote compressor, condenser unit included
- DBNP, DBNP-S: neutral, without cooling system.
- Recommendation: Channeling defrost water from draining until water supplying.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Plateau d'exposition en acier inoxydable aux normes AISI 304, évitant la corrosion, même en environnement agressif.
- Chassis construit sur un tube en acier inoxydable.
- Facilités de nettoyage total: Les compartiments de l'équipement frigorifique sont hermétiques, permettant ainsi le nettoyage extérieur du meuble au jet d'eau.
- Contrôle électronique de température
- Épaisseur latérale des côtés: 40 + 40mm
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- DBFP-S: Pré-installation, unité condensatrice inclus
- DBNP, DBNP-S: neutre, sans froid
- Recommendation: Canalisation de l'eau de dégivrage de la vidange jusqu'au recepteur d'eau.

| Modelo | Longitud (con costados) | Alto | Fondo | Potencia frigorífica | Consumo nominal | Área estantes refrigerados m2 | Tensión monofásica | Refrigerante HFC / HC | Rango |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Model | Length (with sides) | Height | Depth | Cooling capacity | Nominal Power | Refrigerated shelf area m2 | Single phase voltage | Refrigerant HFC /HC | Range |
| Modelé | Longueur (avec côtés) | Hauteur | Profondeur | Puissance frigorifique | Consommation nominale | Zone d'étagères réfrigérées | Tension monophasique | Réfrigérant HFC /HC | Range |
| | (mm) | (mm) | (mm) | (W) | (W) | | (W) | | ($m^2$) |
| DBFP-120 | 1200 | 1000 / 925 | 950 | 414 | 208 | 0,96 | 230V - 50 Hz | R-134a | 0ºC + 2 ºC |
| DBFP-170 | 1700 | 1000 / 925 | 950 | 698 | 350 | 1,40 | 230V - 50 Hz | R-134a | 0ºC + 2 ºC |
| DBFP-220 | 2200 | 1000 / 925 | 950 | 912 | 530 | 1,84 | 230V - 50 Hz | R-449A | 0ºC + 2 ºC |
| DBFP-270 | 2700 | 1000 / 925 | 950 | 1353 | 679 | 2,30 | 230V - 50 Hz | R-449A | 0ºC + 2 ºC |
| DBFP-120-S | 1200 | 95 | 950 | 414 | 208 | 0,96 | 230V - 50 Hz | R-134a | 0ºC + 2 ºC |
| DBFP-170-S | 1700 | 95 | 950 | 698 | 350 | 1,40 | 230V - 50 Hz | R-134a | 0ºC + 2 ºC |
| DBFP-220-S | 2200 | 95 | 950 | 912 | 530 | 1,84 | 230V - 50 Hz | R-449A | 0ºC + 2 ºC |
| DBFP-270-S | 2700 | 95 | 950 | 1353 | 679 | 2,30 | 230V - 50 Hz | R-449A | 0ºC + 2 ºC |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | DBFP-120 | DBFP-170 | DBFP-220 | DBFP-270 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Perímetro acristalado | Perimeter glass | Périmétre de vitage | 160 € | 190 € | 210 € | 240 € |
| Largos especiales | Customized lengths | Spécial long | consultar - consult - consulter | | | |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz | | | consultar - consult - consulter | | | |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



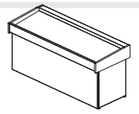
**DBFP-120**
Perímetro acristalado opcional
Optional perimeter glass
Option périmétre vitrage



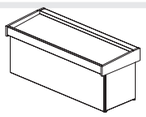
**DBNP-120**
Modelo neutro
Neutral model
Modelé neutrale



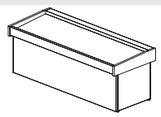
DBFP-120 **2.882 €**
DBNP-120 **1.683 €**



DBFP-170 **3.238 €**
DBNP-170 **1.931 €**



DBFP-220 **3.552 €**
DBNP-220 **2.187 €**



DBFP-270 **3.981 €**
DBNP-270 **2.453 €**

# CONDENSADORAS REMOTAS INTARBOX MÁXIMO 2 SERVICIOS

## *REMOTE CONDENSER INTARBOX 2 SERVICES · CONDENSEURS Â DISTANCE INTARBOX 2 SERVICES*

**230 V-I-50 Hz / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Compresor hermético | R-134a / R-449A**

| | Versión axial | | | | Potencia frigorífica EN13215 (W) [1] Tª evap. -10 ºC | Potencia frigorífica (W) [2] Temperatura de evaporación | | | | Potencia absorb. nominal (kW) | (C.O.P.) S.E.P.R. [3] | Intens. máxima absorb. (A) | Conexión frigorífica Liq - Gas | Peso (kg) | Nivel presión sonora dB(A) [4] | PVP versión NY / NG (€) | Versión centrífuga | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | Serie / Modelo | CV | Tensión | | | 0 ºC | -5 ºC | -10 ºC | -15 ºC | | | | | | | | Serie / Modelo | Caudal (m³/h) | P.E.D. (mmca) [5] | PVP versión CY / CG (€) |
| R-134a | MDH-NY-0 010 | 3/8 | 230 V-I | | 590 | 880 | 710 | 560 | 430 | 0,37 | (1,54) | 4,0 | 1/4"-3/8" | 37 | 23 | **1.553 €** | MDH-CY-0 010 | 375 | 8 | **1.779 €** |
| | MDH-NY-0 015 | 1/2 | 230 V-I | | 830 | 1 210 | 980 | 780 | 600 | 0,51 | (1,58) | 5,0 | 1/4"-3/8" | 40 | 30 | **1.706 €** | MDH-CY-0 015 | 375 | 8 | **2.007 €** |
| | MDH-NY-1 015 | 1/2 | 230 V-I | | 870 | 1 290 | 1 040 | 820 | 625 | 0,50 | (1,69) | 5,0 | 1/4"-1/2" | 41 | 30 | **1.777 €** | MDH-CY-1 015 | 575 | 8 | **2.141 €** |
| | MDH-NY-1 026 | 3/4 | 230 V-I | | 1 270 | 1 890 | 1 520 | 1 190 | 920 | 0,72 | (1,72) | 9,0 | 1/4"-1/2" | 48 | 26 | **2.118 €** | MDH-CY-1 026 | 575 | 8 | **2.288 €** |
| | MDH-NY-1 033 | 1 | 230 V-I | | 1 630 | 2 310 | 1 880 | 1 500 | 1 170 | 0,84 | (1,87) | 9,0 | 1/4"-1/2" | 50 | 31 | **2.180 €** | MDH-CY-1 033 | 575 | 8 | **2.695 €** |
| | MDH-NY-2 053 | 1 1/2 | 230 V-I * | | 2 250 | 3 470 | 2 760 | 2 120 | 1 560 | 1,25 | (1,77) | 12,0 | 1/4"-5/8" | 63 | 37 | **2.776 €** | MDH-CY-2 053 | 1 000 | 12 | **3.280 €** |
| | MDH-NY-3 074 | 2 | 230 V-I * | | 3 410 | 5 080 | 4 080 | 3 180 | 2 390 | 1,61 | (2,06) | 16,0 | 1/4"-3/4" | 84 | 44 | **3.402 €** | MDH-CY-3 074 | 1 500 | 14 | **3.747 €** |
| | MDH-NY-4 086 | 4 | 400 V-III | | 4 310 | 6 620 | 5 240 | 4 040 | 3 040 | 1,97 | (2,13) | 14,0 | 3/8"-7/8" | 107 | 48 | **4.055 €** | MDH-CY-4 086 | 3 500 | 10 | **5.138 €** |
| | MDH-NY-4 108 | 5 | 400 V-III | | 5 260 | 7 920 | 6 350 | 4 910 | 3 690 | 2,39 | (2,88) | 17,0 | 3/8"-7/8" | 109 | 45 | **4.526 €** | MDH-CY-4 108 | 3 500 | 10 | **5.607 €** |
| | MDH-NY-4 136 | 6 1/2 | 400 V-III | | 6 700 | 9 570 | 7 810 | 6 210 | 4 730 | 3,24 | 2,59 | 20,0 | 3/8"-1 1/8" | 112 | 44 | **4.948 €** | MDH-CY-4 136 | 3 500 | 10 | **6.033 €** |
| R-449A | MDH-NG-0 008 | 1/3 | 230 V-I | | 620 | 990 | 810 | 650 | 510 | 0,42 | (1,53) | 4,0 | 1/4"-3/8" | 46 | 28 | **1.435 €** | MDH-CG-0 008 | 375 | 8 | **1.636 €** |
| | MDH-NG-0 010 | 3/8 | 230 V-I | | 800 | 1 250 | 1 030 | 830 | 660 | 0,52 | (1,57) | 5,0 | 1/4"-3/8" | 46 | 33 | **1.480 €** | MDH-CG-0 010 | 375 | 8 | **1.816 €** |
| | MDH-NG-0 012 | 1/2 | 230 V-I | | 950 | 1 435 | 1 190 | 980 | 780 | 0,60 | (1,61) | 6,0 | 1/4"-3/8" | 46 | 33 | **1.550 €** | MDH-CG-0 012 | 375 | 8 | **1.941 €** |
| | MDH-NG-1 014 | 1/2 | 230 V-I | | 1150 | 1 770 | 1 460 | 1 190 | 950 | 0,69 | (1,69) | 6,0 | 1/4"-1/2" | 50 | 33 | **1.686 €** | MDH-CG-1 014 | 575 | 8 | **2.018 €** |
| | MDH-NG-1 016 | 5/8 | 230 V-I | | 1290 | 2 020 | 1 660 | 1 340 | 1 040 | 0,78 | (1,71) | 7,0 | 1/4"-1/2" | 60 | 33 | **1.874 €** | MDH-CG-1 016 | 575 | 8 | **2.156 €** |
| | MDH-NG-1 018 | 3/4 | 230 V-I | | 1 560 | 2 360 | 1 960 | 1 600 | 1 270 | 0,94 | (1,72) | 8,0 | 1/4"-1/2" | 60 | 33 | **1.970 €** | MDH-CG-1 018 | 575 | 8 | **2.366 €** |
| | MDH-NG-2 024 | 1 | 230 V-I | | 2070 | 3 270 | 2 680 | 2 150 | 1 680 | 1,10 | (1,93) | 12,0 | 3/8"-5/8" | 60 | 33 | **2.162 €** | MDH-CG-2 024 | 1 000 | 12 | **2.713 €** |
| | MDH-NG-2 026 | 1 1/4 | 230 V-I * | | 2 300 | 3 550 | 2 930 | 2 370 | 1 870 | 1,24 | (1,91) | 13,0 | 3/8"-5/8" | 61 | 34 | **2.196 €** | MDH-CG-2 026 | 1 000 | 12 | **2.922 €** |
| | MDH-NG-2 034 | 1 1/2 | 230 V-I * | | 2 870 | 4 300 | 3 590 | 2 920 | 2 310 | 1,73 | (1,71) | 16,0 | 3/8"-5/8" | 61 | 36 | **2.260 €** | MDH-CG-2 034 | 1 000 | 12 | **3.059 €** |
| | MDH-NG-3 038 | 1 3/4 | 400 V-III | | 3 270 | 4 970 | 4 100 | 3 310 | 2 610 | 1,56 | (2,12) | 6,0 | 3/8"-5/8" | 78 | 39 | **2.855 €** | MDH-CG-3 038 | 1 500 | 14 | **3.939 €** |
| | MDH-NG-4 048 | 2 | 400 V-III | | 4 330 | 6 850 | 5 580 | 4 460 | 3 490 | 2,14 | (2,08) | 13,0 | 3/8"-3/4" | 95 | 36 | **3.492 €** | MDH-CG-4 048 | 3 500 | 10 | **4.573 €** |
| | MDH-NG-4 054 | 2 1/2 | 400 V-III | | 4 970 | 7 660 | 6 300 | 5 070 | 4 010 | 2,38 | 2,14 | 14,0 | 3/8"-3/4" | 96 | 36 | **3.906 €** | MDH-CG-4 054 | 3 500 | 10 | **4.990 €** |
| | MDH-NG-4 060 | 3 | 400 V-III | | 5 720 | 8 590 | 7 130 | 5 800 | 4 620 | 2,84 | 2,98 | 15,0 | 3/8"-3/4" | 97 | 35 | **4.388 €** | MDH-CG-4 060 | 3 500 | 10 | **5.546 €** |
| | MDH-NG-4 068 | 3 1/2 | 400 V-III | | 6 450 | 9 490 | 7 920 | 6 500 | 5 210 | 3,26 | 2,87 | 15,0 | 1/2"-3/4" | 98 | 35 | **4.517 €** | MDH-CG-4 068 | 3 500 | 10 | **6.171 €** |



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Refrigerante R-449A o R-134a, o refrigerantes alternativos.
- Compresor hermético alternativo, montado sobre amortiguadores, con silenciador de descarga y clixon interno.
- Batería condensadora de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio.
- Turbina centrífuga con presión estática disponible para la conducción del aire de condensación (versión centrífuga).
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Control digital de presión de condensación con el opcional de controlador electrónico, y control de condensación todo / nada en condensadoras sin cuadro eléctrico.
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador (incluido a partir de MDH serie 4).
- Cuadro eléctrico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.
- Centralita electrónica de control del evaporador (en versiones -N).
- Separador de aceite integrado (en versiones multiservicio -V).
- Inyección de líquido en modelos de baja temperatura con R-449A.
- Gas refrigerante no incluido
- Versiones -N: Sin controlador electrónico: diseñada para el control de
paro / marcha por baja presión (caída por baja o pump down).

Con controlador electrónico: incorpora el avanzado controlador electrónico XM670K para la gestión de la unidad condensadora y del evaporador, permite integrar opcionalmente la válvula solenoide.

### TECHNICAL DATA

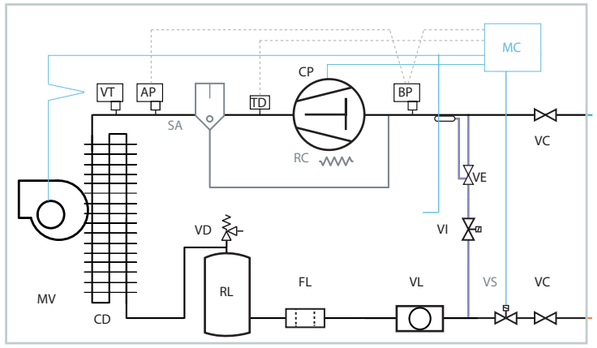
- R-449A or R-134a refrigerant, or alternative refrigerants.
- Hermetic reciprocating compressor, mounted on shock absorbers, with discharge silencer and internal clixon.
- High efficiency condensing coil made of copper tubes and aluminum fins.
- Centrifugal turbine with static pressure available for conducting condensation air (centrifugal version).
- Refrigeration circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter, container and liquid sight glass.
- Digital control of condensation pressure with the optional electronic controller, and on / off condensation control in condensers without electrical panel.
- Proportional control of condensation pressure by varying the fan speed (included from MDH series 4).
- Power and maneuvering electrical panel, with compressor and fan motor protection.
- Electronic evaporator control unit (-N versions).
- Integrated oil separator (in multi-service -V versions).
- Liquid injection in low temperature models with R-449A.
- Refrigerant gas not included
- N versions: Without electronic controller: designed for the control of
stop / start due to low pressure (drop due to low or pump down).

With electronic controller: it incorporates the advanced electronic controller XM670K for the management of the condensing unit and the evaporator, it allows to optionally integrate the solenoid valve.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Réfrigérant R-449A ou R-134a, ou autres réfrigérants.
- Compresseur hermétique à piston, monté sur amortisseurs, avec silencieux de refoulement et clixon interne.
- Batterie de condensation à haut rendement en tubes de cuivre et ailettes en aluminium.
- Turbine centrifuge à pression statique disponible pour conduire l'air de condensation (version centrifuge).
- Circuit frigorifique équipé de pressostats haute et basse pression, filtre céramique, récipient et voyant de liquide.
- Contrôle numérique de la pression de condensation avec le contrôleur électronique en option et contrôle marche / arrêt de la condensation dans les condenseurs sans panneau électrique.
- Contrôle proportionnel de la pression de condensation en faisant varier la vitesse du ventilateur (inclus à partir de la série MDH 4).
- Tableau électrique de puissance et de manœuvre, avec protection du compresseur et du moteur du ventilateur.
- Unité de contrôle électronique de l'évaporateur (versions -N).
- Séparateur d'huile intégré (dans les versions multiservices -V).
- Injection de liquide dans les modèles basse température avec R-449A.
- Gaz réfregérant non inclus
- -N versions: Sans contrôleur électronique: conçu pour le contrôle dearrêt / démarrage en raison d'une basse pression (chute due à une basse ou à un pompage).
- Avec contrôleur électronique: il intègre le contrôleur électronique avancé XM670K pour la gestion du groupe de condensation et de l'évaporateur, il permet d'intégrer en option l'électrovanne.

Esquema frigorífico DH - Centrífuga




EQUIPAMIENTO ADICIONAL VERSIÓN -N CON CONTROLADOR ELECTRÓNICO (MDH-C Y BDH-C)

MC: MICROCONTROLADOR ELECTRÓNICO

EQUIPAMIENTO BÁSICO

CD: CONDENSADOR
CP: COMPRESOR
FL: FILTRO
MV: MOTOVENTILADOR
RL: RECIPIENTE DE LÍQUIDO
VL: VISOR DE LÍQUIDO
VC: VÁLVULA SERVICIO DE 3 VÍAS (hasta conexiones 3/4")
VD: VÁLVULA DE SEGURIDAD

EQUIPAMIENTO OPCIONAL

RC: RESISTENCIA DE CÁRTER
SA: SEPARADOR DE ACEITE
VS: VÁLVULA SOLENOIDE

SISTEMA DE INYECCIÓN DE LÍQUIDO (SOLO BDH)

TD: TERMOSTATO DE DESCARGA
VE: VÁLVULA DE EXPANSIÓN
VI: VÁLVULA SOLENOIDE DE LÍQUIDO



### OPCIONES

| | |
|---|---|
| Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. | + 8 % |
| Control de condensación proporcional por variación de velocidad (serie 1,2 y 3). | + 250 € |
| Separador de aceite (ya incluido en versiones -V). | + 590 € |
| Resistencia de cárter. | + 60 € |
| Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (excepto versiones -V). | + 145 € |
| Recubrimiento anticorrosión de batería. | + 8 % |
| Compuerta de descarga antirretorno (equipos centrífugos). | + 25 € |
| Adaptación de impulsión de aire a conducto circular. | + 100 € |
| Impulsión vertical (equipos centrífugos). | |
| Cuadro eléctrico y centralita electrónica para el control de la unidad condensadora y el evaporador. | + 5 % |
| Mando multifunción de mayor tamaño. | + 150 € |

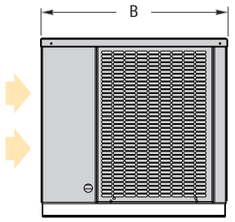
### OPTIONS

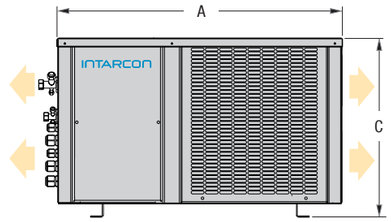
| | |
|---|---|
| Change to power supply 400 V-III-50 Hz. | + 8% |
| Proportional condensation control by variation speed (series 1,2 and 3). | + 250 € |
| Oil separator (already included in -V versions). | + 590 € |
| Crankcase heater. | + 60 € |
| Integrated solenoid valve with body and coil (except -V versions). | + 145 € |
| Battery anti-corrosion coating. | + 8% |
| Non-return discharge gate (centrifugal equipment). | + 25 € |
| Adaptation of air supply to circular duct. | + 100 € |
| Vertical drive (centrifugal equipment). | |
| Electrical panel and electronic control unit for the | |

### OPTIONS

| | |
|---|---|
| Passage à l'alimentation 400 V-III-50 Hz. | + 8% |
| Contrôle proportionnel de la condensation par variation vitesse (séries 1, 2 et 3). | + 250 € |
| Séparateur d'huile (déjà inclus dans les versions -V). | + 590 € |
| Réchauffeur de carter. | + 60 € |
| Electrovanne intégrée avec corps et bobine (sauf versions -V). | + 145 € |
| Revêtement anti-corrosion de la batterie. | + 8% |
| Porte de décharge anti-retour (équipement centrifuge). | + 25 € |
| Adaptation de l'alimentation en air au conduit circulaire. | + 100 € |
| Entraînement vertical (équipement centrifuge). | |
| Tableau électrique et unité de commande électronique pour le | |

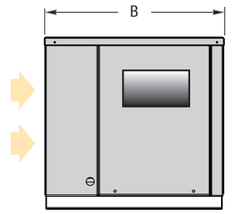
Dimensiones Intarbox DH - Axial

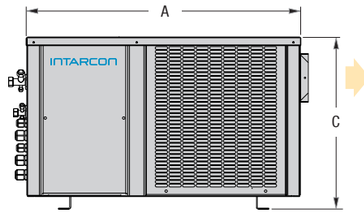



| Dimensiones (mm) | A | B | C |
|---|---|---|---|
| serie 0 | 600 | 395 | 355 |
| serie 1 | 665 | 435 | 416 |
| serie 2 | 835 | 435 | 500 |
| serie 3 | 925 | 580 | 515 |
| serie 4 | 1 000 | 615 | 585 |
| serie 5 | 1 290 | 755 | 656 |

Dimensiones Intarbox DH - Centrífuga




| Dimensiones (mm) | A | B | C | Embocadura turbina |
|---|---|---|---|---|
| serie 0 | 600 | 395 | 355 | 185 x 115 |
| serie 1 | 665 | 435 | 416 | 185 x 115 |
| serie 2 | 835 | 435 | 500 | 230 x 130 |
| serie 3 | 925 | 580 | 515 | 236 x 266 |
| serie 4 | 1 000 | 615 | 585 | 305 x 266 |
| serie 5 | 1 290 | 755 | 656 | 305 x 266 |

# CONDENSADORAS REMOTAS SILENCIOSAS, MÁXIMO 2 SERVICIOS SIGILUS

*REMOTE CONDENSER LOW NOISE 2 SERVICES SIGILUS · CONDENSEURS SILENTS MAX. 2 SERVICES SIGILUS*



**230 V-I-50 Hz / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Condensadoras Silenciosas | Comp. hermético | R-134a / R-449A**

| | Serie / Modelo | Compresor CV | Compresor Tensión | Potencia frigorífica EN13215 (W) [1] Tª evap. -10 ºC | Potencia frigorífica (W) [2] Temperatura de evaporación 0 ºC | -5 ºC | -10 ºC | -15 ºC | Potencia absorb. nominal (kW) | (C.O.P.) S.E.P.R. [3] | Intens. máxima absorb. (A) | Ventilador ø mm | Caudal (m³/h) | Conexión frigorífica Líq - Gas | Peso (kg) | Nivel presión sonora dB(A) [4] | PVP versión NY / NG (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R-134a | MDF-NY-0 010 | 3/8 | 230 V-I | 590 | 870 | 700 | 560 | 430 | 0,33 | (1,75) | 4,0 | Ø 200 | 350 | 1/4"-3/8" | 50 | 17 | **1.916 €** |
| | MDF-NY-0 015 | 1/2 | 230 V-I | 830 | 1 200 | 970 | 770 | 610 | 0,46 | (1,73) | 5,0 | Ø 200 | 350 | 1/4"-3/8" | 52 | 22 | **2.044 €** |
| | MDF-NY-1 015 | 1/2 | 230 V-I | 890 | 1 380 | 1 100 | 860 | 650 | 0,49 | (1,78) | 5,0 | Ø 360 | 1 700 | 1/4"-1/2" | 66 | 22 | **2.158 €** |
| | MDF-NY-1 026 | 3/4 | 230 V-I | 1 370 | 2 140 | 1 700 | 1 310 | 970 | 0,71 | (1,89) | 9,0 | Ø 360 | 1 700 | 1/4"-1/2" | 74 | 19 | **2.300 €** |
| | MDF-NY-1 033 | 1 | 230 V-I | 1 780 | 2 680 | 2 150 | 1 680 | 1 250 | 0,82 | (2,10) | 9,0 | Ø 360 | 1 700 | 1/4"-5/8" | 76 | 23 | **2.618 €** |
| | MDF-NY-1 053 | 1 1/2 | 230 V-I * | 2 450 | 3 900 | 3 060 | 2 320 | 1 720 | 1,22 | (1,96) | 12,0 | Ø 360 | 1 700 | 1/4"-3/4" | 88 | 28 | **3.103 €** |
| | MDF-NY-1 074 | 2 | 230 V-I * | 3 510 | 5 260 | 4 200 | 3 260 | 2 470 | 1,60 | (2,11) | 16,0 | Ø 360 | 1 700 | 1/4"-3/4" | 90 | 35 | **3.905 €** |
| | MDF-NY-2 086 | 4 | 400 V-III | 4 380 | 6 670 | 5 260 | 4 050 | 3 030 | 1,81 | (2,32) | 13,0 | Ø 450 | 3 600 | 3/8"-7/8" | 98 | 39 | **4.383 €** |
| | MDF-NY-2 108 | 5 | 400 V-III | 5 370 | 8 060 | 6 370 | 4 900 | 3 740 | 2,20 | 3,25 | 16,0 | Ø 450 | 3 600 | 3/8"-7/8" | 100 | 36 | **4.645 €** |
| | MDF-NY-2 136 | 6 1/2 | 400 V-III | 6 850 | 10 180 | 8 250 | 6 500 | 5 040 | 2,99 | 2,89 | 19,0 | Ø 450 | 3 600 | 3/8"-1 1/8" | 103 | 35 | **5.327 €** |
| R-449A | MDF-NG-0 008 | 1/3 | 230 V-I | 620 | 980 | 810 | 650 | 510 | 0,37 | (1,72) | 4,0 | Ø 200 | 350 | 1/4"-3/8" | 51 | 20 | **1.804 €** |
| | MDF-NG-0 010 | 3/8 | 230 V-I | 800 | 1 230 | 1 020 | 820 | 650 | 0,48 | (1,72) | 5,0 | Ø 200 | 350 | 1/4"-3/8" | 51 | 24 | **1.925 €** |
| | MDF-NG-0 012 | 1/2 | 230 V-I | 950 | 1 420 | 1 180 | 960 | 770 | 0,56 | (1,73) | 6,0 | Ø 200 | 350 | 1/4"-3/8" | 51 | 24 | **2.035 €** |
| | MDF-NG-1 014 | 1/2 | 230 V-I | 1 160 | 1 920 | 1 560 | 1 240 | 960 | 0,68 | (1,74) | 6,0 | Ø 360 | 1 700 | 1/4"-1/2" | 66 | 25 | **2.169 €** |
| | MDF-NG-1 016 | 5/8 | 230 V-I | 1 320 | 2 250 | 1 820 | 1 440 | 1 080 | 0,76 | (1,80) | 7,0 | Ø 360 | 1 700 | 1/4"-1/2" | 76 | 25 | **2.343 €** |
| | MDF-NG-1 018 | 3/4 | 230 V-I | 1 650 | 2 690 | 2 190 | 1 750 | 1 360 | 0,92 | (1,87) | 8,0 | Ø 360 | 1 700 | 1/4"-1/2" | 76 | 25 | **2.465 €** |
| | MDF-NG-1 024 | 1 | 230 V-I | 2 110 | 3 560 | 2 890 | 2 280 | 1 720 | 1,06 | (2,07) | 12,0 | Ø 360 | 1 700 | 3/8"-5/8" | 78 | 25 | **2.702 €** |
| | MDF-NG-1 026 | 1 1/4 | 230 V-I * | 2 370 | 3 870 | 3 160 | 2 530 | 1 950 | 1,18 | (2,08) | 13,0 | Ø 360 | 1 700 | 3/8"-5/8" | 78 | 25 | **2.762 €** |
| | MDF-NG-1 034 | 1 1/2 | 230 V-I * | 3 060 | 4 860 | 3 980 | 3 200 | 2 500 | 1,66 | (1,90) | 16,0 | Ø 360 | 1 700 | 3/8"-5/8" | 78 | 27 | **2.855 €** |
| | MDF-NG-1 038 | 1 3/4 | 400 V-III | 3 360 | 5 870 | 4 740 | 3 720 | 2 830 | 1,60 | (2,15) | 7,0 | Ø 450 | 3 200 | 3/8"-5/8" | 81 | 30 | **3.476 €** |
| | MDF-NG-2 048 | 2 | 400 V-III | 4 360 | 6 990 | 5 670 | 4 530 | 3 530 | 1,98 | (2,26) | 8,0 | Ø 450 | 3 600 | 3/8"-3/4" | 85 | 27 | **3.903 €** |
| | MDF-NG-2 054 | 2 1/4 | 400 V-III | 4 840 | 7 860 | 6 420 | 5 160 | 4 070 | 2,18 | (2,34) | 9,0 | Ø 450 | 3 600 | 3/8"-3/4" | 86 | 27 | **4.132 €** |
| | MDF-NG-2 060 | 3 | 400 V-III | 5 800 | 8 850 | 7 290 | 5 900 | 4 700 | 2,59 | 3,24 | 10,0 | Ø 450 | 3 600 | 3/8"-3/4" | 87 | 27 | **4.510 €** |
| | MDF-NG-2 068 | 3 1/2 | 400 V-III | 6 550 | 9 810 | 8 150 | 6 630 | 5 300 | 2,97 | 3,10 | 10,0 | Ø 450 | 3 600 | 1/2"-3/4" | 88 | 26 | **4.738 €** |

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Refrigerante R-449A o R-134a, o refrigerantes alternativos.
- Compresor hermético alternativo, montado sobre amortiguadores, con silenciador de descarga, resistencia de cárter y clixon interno.
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 50 ºC.
- Motoventilador axial de bajas revoluciones.
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Control digital de presión de condensación con el opcional de controlador electrónico, y control de condensación todo / nada en condensadoras sin cuadro eléctrico.
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador (incluido a partir de MDF-NY-2086 y MDF-NG-1038 sin controlador electrónico).
- Cuadro eléctrico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.
- Centralita electrónica de control del evaporador (en versiones -N).
- Separador de aceite integrado (en versiones multiservicio -V).
- Gas refrigerante no incluido

Versiones -N: Sin controlador electrónico: diseñada para el control de paro / marcha por baja presión (caída por baja o pump down).

Con controlador electrónico: incorpora el avanzado controlador electrónico XM670K para la gestión de la unidad condensadora y del evaporador, permite integrar opcionalmente la válvula solenoide.

## TECHNICAL DATA

- R-449A or R-134a refrigerant, or alternative refrigerants.
- Hermetic reciprocating compressor, mounted on shock absorbers, with discharge silencer, crankcase heater and internal clixon.
- Large surface condensing coil, made of copper tubes and aluminum fins, with tropicalized sizing for ambient temperatures up to 50 ºC.
- Low speed axial motor fan.
- Refrigerating circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter, container and liquid sight glass.
- Digital control of condensation pressure with the optional electronic controller, and on / off condensation control in condensers without electrical panel.
- Proportional control of condensing pressure by varying the fan speed (included from MDF-NY-2086 and MDF-NG-1038 without electronic controller).
- Power and maneuvering electrical panel, with compressor and motor fan protection.
- Electronic evaporator control unit (-N versions).
- Integrated oil separator (in multi-service versions -V).
- Gas refrigerant not included
- N versions: Without electronic controller: designed for the control of stop / start due to low pressure (drop due to low or pump down).

With electronic controller: it incorporates the advanced electronic controller XM670K for the management of the condensing unit and the evaporator, it allows to optionally integrate the solenoid valve.

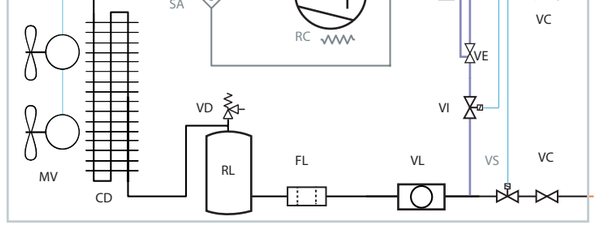
## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Réfrigérant R-449A ou R-134a, ou autres réfrigérants.
- Compresseur hermétique à piston, monté sur amortisseurs, avec silencieux de refoulement, résistance de carter et clixon interne.
- Batterie de condensation de grande surface, constituée de tubes en cuivre et d'ailettes en aluminium, avec dimensionnement tropicalisé pour des températures ambiantes jusqu'à 50 ºC.
- Ventilateur à moteur axial à basse vitesse.
- Circuit frigorifique équipé de pressostats haute et basse pression, filtre céramique, récipient et voyant de liquide.
- Contrôle numérique de la pression de condensation avec le contrôleur électronique en option et contrôle marche / arrêt de la condensation dans les condenseurs sans panneau électrique.
- Contrôle proportionnel de la pression de condensation en faisant varier la vitesse du ventilateur (inclus à partir de MDF-NY-2086 et
- MDF-NG-1038 sans contrôleur électronique).
- Tableau électrique de puissance et de manœuvre, avec protection du compresseur et du moteur du ventilateur.
- Unité de contrôle électronique de l'évaporateur (versions -N).
- Séparateur d'huile intégré (dans les versions multiservices -V
- Gaz réfrigérant non inclus
- N versions: Sans contrôleur électronique: conçu pour le contrôle de
- arrêt / démarrage en raison d'une basse pression (chute due à une basse ou à un pompage).
- Avec contrôleur électronique: il intègre le contrôleur électronique avancé XM670K pour la gestion du groupe de condensation et de l'évaporateur, il permet d'intégrer en option l'électrovanne.

ErP ecodesign




Esquema frigorífico




EQUIPAMIENTO BÁSICO
- AP: PRESOSTATO DE ALTA PRESIÓN
- BP: PRESOSTATO DE BAJA PRESIÓN
- CD: CONDENSADOR
- CP: COMPRESOR
- FL: FILTRO
- MV: MOTOVENTILADOR
- RL: RECIPIENTE DE LÍQUIDO
- RC: RESISTENCIA DE CÁRTER
- VC: VÁLVULA DE SERVICIO
- VD: VÁLVULA DE SEGURIDAD (a partir de 1 CV de potencia)
- VL: VISOR DE LÍQUIDO
- VT: VARIADOR DE TENSIÓN

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
- SA: SEPARADOR DE ACEITE
- VS: VÁLVULA SOLENOIDE

EQUIPAMIENTO ADICIONAL DE LA VERSIÓN -N CON CONTROLADOR ELECTRÓNICO
- MC: MICROCONTROLADOR ELECTRÓNICO

SISTEMA DE INYECCIÓN DE LÍQUIDO (SOLO BDF)
- TD: TERMOSTATO DE DESCARGA
- VE: VÁLVULA DE EXPANSIÓN
- VI: VÁLVULA SOLENOIDE DE LÍQUIDO

## OPCIONES

| | |
|---|---|
| Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. | + 8 % |
| Separador de aceite (ya incluido en version -V). | + 590 € |
| Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (excepto versiones -V). | + 145 € |
| Recubrimiento anticorrosión de batería. | + 8 % |
| Rejilla exterior de protección de batería. | + 90 € |
| Control de condensación proporcional por variación de velocidad del motoventilador (modelos desde 1015 hasta 1074 con R-134a, y modelos desde 1014 hasta 1034 en MT, y desde 1026 hasta 1074 en BT con R-449A). | + 250 € |
| Cuadro eléctrico y centralita electrónica para el control de la unidad condensadora y el evaporador. | + 5 % |
| Mando multifunción de mayor tamaño. | + 150 € |

## OPTIONS

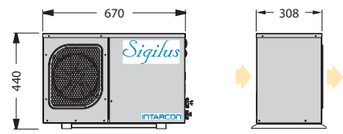
| | |
|---|---|
| Change to power supply 400 V-III-50 Hz. | + 8% |
| Oil separator (already included in -V version). | + 590 € |
| Integrated solenoid valve with body and coil (except -V versions). | + 145 € |
| Battery anti-corrosion coating. | + 8% |
| External battery protection grid. | + 90 € |
| Proportional condensation control by variation fan speed (models from 1015 to 1074 with R-134a, and models from 1014 to 1034 in MT, and from 1026 to 1074 in LV with R-449A). | + 250 € |
| Electrical panel and electronic control unit for the control of the condensing unit and evaporator. | + 5% |
| Larger multifunction control. | + 150 € |

## OPTIONS

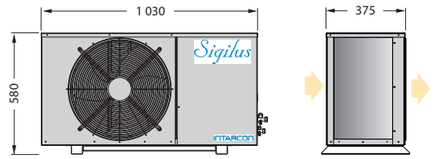
| | |
|---|---|
| Passage à l'alimentation 400 V-III-50 Hz. | + 8% |
| Séparateur d'huile (déjà inclus dans la version -V). | + 590 € |
| Electrovanne intégrée avec corps et bobine (sauf versions -V). | + 145 € |
| Revêtement anti-corrosion de la batterie. | + 8% |
| Grille de protection de batterie externe. | + 90 € |
| Contrôle proportionnel de la condensation par variation vitesse du ventilateur (modèles de 1015 à 1074 avec R-134a et modèles de 1014 à 1034 en MT, et de 1026 à 1074 en LV avec R-449A). | + 250 € |
| Tableau électrique et unité de commande électronique pour le contrôle de l'unité de condensation et de l'évaporateur. | + 5% |
| Commande multifonction plus grande. | + 150 € |

## Dimensiones DF

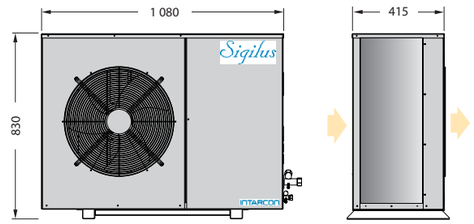
### Serie 0



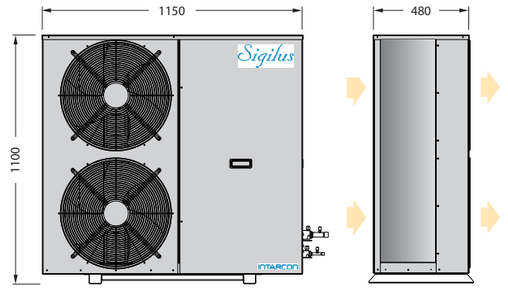

### Serie 1




### Serie 2

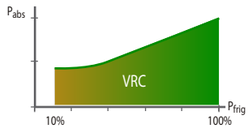


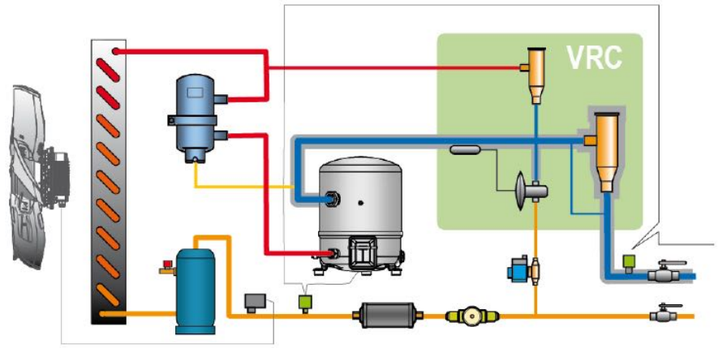

### Serie 3



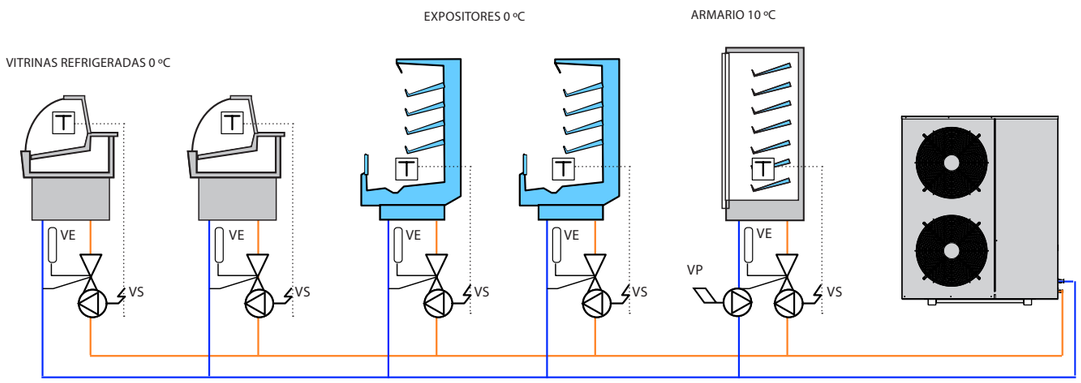
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| Unidades condensadoras multiservicio que incorporan el sistema VRC (Variable • Refrigerant Capacity) de regulación de capacidad frigorífica, aplicable a compresores herméticos alternativos, constituido por:<br>• Válvula presostática de aspiración (VP).<br>• Válvula presostática de by-pass (VC).<br>• Válvula termostática de inyección de líquido (VE).<br>• Presostato de control (IP).<br>• Separador de aceite.<br><br>Versiones de las motocondensadoras multiservicio:<br>• Versión horizontal centrífuga o axial multiservicio intarbox-multi: series MDH-CV/-V<br>• Versión horizontal axial silenciosa multiservicio Siligus-multi: series MDF-V<br>• Gas no incluido | Multiservice condensing units that incorporate the VRC (Variable • Refrigerant Capacity) system for regulation of cooling capacity, applicable to hermetic reciprocating compressors, consisting of:<br>• Pressostatic suction valve (VP).<br>• Pressostatic by-pass valve (VC).<br>• Thermostatic liquid injection valve (VE).<br>• Control pressure switch (IP).<br>• Oil separator.<br><br>Versions of multi-service condenser units:<br><br>• Intarbox-multi multiservice horizontal centrifugal or axial version: MDH-CV / -V series.<br>• Siligus-multi multi-service horizontal axial silent version: MDF-V<br>• Gas not included | • Unités de condensation multiservices qui intègrent le système VRC (Variable • Refrigerant Capacity) pour la régulation de la puissance frigorifique, applicable aux compresseurs hermétiques à piston, comprenant:<br>• Soupape d'aspiration pressostatique (VP).<br>• Vanne by-pass pressostatique (VC).<br>• Vanne d'injection thermostatique de liquide (VE).<br>• Pressostat de contrôle (IP).<br>• Séparateur d'huile.<br>• Versions d'unités de condensation multiservices:<br>• Version centrifuge horizontale ou multiservice axiale intarbox-multi: séries MDH-CV / -V<br>• Version silencieuse axiale horizontale multiservice Siligus-multi:<br>• Série MDF-V et<br>• Gaz non inclus |






## Ejemplo instalación multiservicio / Example multi-service installation








## Serie Sigilus

| | Serie / Modelo | Compresor CV | Compresor Tensión | Potencia frigorífica EN13215 (W) [1] Tª evap. -10 ºC | Potencia frigorífica (W) [2] Temperatura de evaporación 0 ºC | -5 ºC | -10 ºC | -15 ºC | Potencia absorb. nominal (kW) | (C.O.P.) S.E.P.R. [3] | Intens. máxima absorb. (A) | Ventilador ø mm | Caudal (m³/h) | Conexión frigorífica Liq - Gas | Peso (kg) | Nivel presión sonora dB(A) [4] | PVP versión MY / MG (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R-134a | MDF-VY-2 086 | 4 | 400 V-III | 4 150 | 6 670 | 5 260 | 4 050 | 3 030 | 1,81 | (2,30) | 12,6 | Ø 450 | 3 600 | 3/8"-7/8" | 98 | 39 | **5.608 €** |
| | MDF-VY-2 108 | 5 | 400 V-III | 5 040 | 8 060 | 6 370 | 4 900 | 3 740 | 2,20 | 3,11 | 15,6 | Ø 450 | 3 600 | 3/8"-7/8" | 100 | 36 | **5.870 €** |
| | MDF-VY-2 136 | 6 1/2 | 400 V-III | 6 710 | 10 180 | 8 250 | 6 500 | 5 040 | 2,99 | 2,91 | 18,6 | Ø 450 | 3 600 | 3/8"-1 1/8" | 103 | 35 | **6.552 €** |
| | MDF-VY-3 171 | 8 | 400 V-III | 7 440 | 11 180 | 9 090 | 7 240 | 5 610 | 3,70 | 2,65 | 22,7 | Ø 450 | 4 000 | 3/8"-1 1/8" | 142 | 41 | **7.534 €** |
| | MDF-VY-3 215 | 10 | 400 V-III | 9 390 | 13 840 | 11 330 | 9 100 | 7 150 | 4,43 | 2,89 | 28,3 | 2x Ø 450 | 6 500 | 3/8"-1 1/8" | 149 | 40 | **8.253 €** |
| | MDF-VY-3 271 | 13 | 400 V-III | 12 720 | 17 910 | 14 890 | 12 160 | 9 740 | 6,24 | 2,61 | 37,3 | 2x Ø 450 | 6 500 | 1/2"-1 3/8" | 154 | 39 | **9.033 €** |
| R-449A | MDF-VG-1 038 | 1 3/4 | 400 V-III | 3 540 | 5 420 | 4 420 | 3 520 | 2 720 | 1,59 | (2,23) | 6,6 | Ø 450 | 3 200 | 3/8"-5/8" | 81 | 30 | **4.701 €** |
| | MDF-VG-2 048 | 2 | 400 V-III | 4 520 | 6 940 | 5 640 | 4 510 | 3 520 | 1,97 | (2,30) | 8,1 | Ø 450 | 3 600 | 3/8"-3/4" | 85 | 27 | **5.128 €** |
| | MDF-VG-2 054 | 2 1/4 | 400 V-III | 5 140 | 7 810 | 6 380 | 5 140 | 4 060 | 2,18 | 3,43 | 8,6 | Ø 450 | 3 600 | 3/8"-3/4" | 86 | 27 | **5.357 €** |
| | MDF-VG-2 060 | 3 | 400 V-III | 5 880 | 8 790 | 7 250 | 5 880 | 4 690 | 2,59 | 3,25 | 9,6 | Ø 450 | 3 600 | 3/8"-3/4" | 87 | 27 | **5.735 €** |
| | MDF-VG-2 068 | 3 1/2 | 400 V-III | 6 600 | 9 750 | 8 110 | 6 600 | 5 290 | 2,98 | 3,05 | 10,1 | Ø 450 | 3 600 | 1/2"-3/4" | 88 | 26 | **5.963 €** |
| | MDF-VG-3 086 | 4 | 400 V-III | 6 950 | 11 060 | 9 070 | 7 270 | 5 700 | 3,45 | 2,15 | 12,7 | Ø 450 | 4 000 | 1/2"-7/8" | 115 | 39 | **6.843 €** |
| | MDF-VG-3 108 | 5 | 400 V-III | 9 200 | 14 390 | 11 880 | 9 600 | 7 610 | 4,41 | 3,05 | 16,3 | 2x Ø 450 | 6 500 | 1/2"-7/8" | 120 | 36 | **7.485 €** |
| | MDF-VG-4 136 | 6 | 400 V-III | 11 750 | 18 110 | 15 090 | 12 260 | 9 780 | 5,66 | 3,03 | 19,2 | 2x Ø 450 | 7 000 | 1/2"-1 1/8" | 135 | 35 | **8.180 €** |
| | MDF-VG-4 160 | 8 | 400 V-III | 13 390 | 20 880 | 17 380 | 14 100 | 11 100 | 6,63 | 2,76 | 23,2 | 2x Ø 450 | 7 000 | 5/8"-1 1/8" | 157 | 41 | **8.677 €** |

## Serie Intarbox

| | Versión axial Serie / Modelo | Compresor CV | Compresor Tensión | Potencia frigorífica EN13215 (W) [1] Tª evap. -10 ºC | Potencia frigorífica (W) [2] Temperatura de evaporación 0 ºC | -5 ºC | -10 ºC | -15 ºC | Potencia absorb. nominal (kW) | (C.O.P.) S.E.P.R. [3] | Intens, máxima absorb. (A) | Conexión frigorífica Liq - Gas | Peso (kg) | Nivel presión sonora dB(A) [4] | PVP versión MY / MG (€) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R-134a | MDH-VY-4 086 | 4 | 400 V-III | 4 020 | 6 210 | 5 000 | 3 940 | 3 020 | 2,08 | (2,07) | 13,68 | 3/8"-7/8" | 107 | 48 | **5.280 €** |
| | MDH-VY-4 108 | 5 | 400 V-III | 4 870 | 7 310 | 5 950 | 4 760 | 3 730 | 2,48 | (2,07) | 16,68 | 3/8"-7/8" | 109 | 45 | **5.751 €** |
| | MDH-VY-4 136 | 6 1/2 | 400 V-III | 6 500 | 9 400 | 7 750 | 6 290 | 5 000 | 3,28 | 2,78 | 19,68 | 3/8"-1 1/8" | 112 | 44 | **6.173 €** |
| | MDH-VY-5 171 | 8 | 400 V-III | 7 560 | 11 270 | 9 150 | 7 280 | 5 650 | 3,90 | 2,73 | 23,65 | 3/8"-1 1/8" | 162 | 50 | **8.889 €** |
| | MDH-VY-5 215 | 10 | 400 V-III | 9 310 | 13 380 | 11 000 | 8 880 | 7 000 | 4,54 | 2,76 | 28,65 | 3/8"-1 1/8" | 166 | 49 | **9.028 €** |
| | MDH-VY-5 271 | 13 | 400 V-III | 12 600 | 17 130 | 14 330 | 11 770 | 9 470 | 6,39 | 2,51 | 37,65 | 1/2"-1 3/8" | 171 | 48 | **9.719 €** |
| R-449A | MDH-VG-4 048 | 2 | 400 V-III | 4 420 | 6 140 | 5 080 | 4 140 | 3 310 | 2,49 | (1,78) | 13,20 | 3/8"-3/4" | 95 | 36 | **4.717 €** |
| | MDH-VG-4 054 | 2 1/2 | 400 V-III | 5 030 | 6 890 | 5 730 | 4 700 | 3 790 | 2,70 | 3,03 | 13,70 | 3/8"-3/4" | 96 | 36 | **5.131 €** |
| | MDH-VG-4 060 | 3 | 400 V-III | 5 740 | 7 740 | 6 480 | 5 340 | 4 340 | 3,12 | 2,85 | 14,70 | 3/8"-3/4" | 97 | 35 | **5.613 €** |
| | MDH-VG-4 068 | 3 1/2 | 400 V-III | 6 410 | 8 520 | 7 170 | 5 950 | 4 870 | 3,51 | 2,71 | 15,20 | 1/2"-3/4" | 98 | 35 | **5.742 €** |
| | MDH-VG-5 086 | 4 | 400 V-III | 7 270 | 10 820 | 8 870 | 7 080 | 5 530 | 3,66 | 2,64 | 17,70 | 1/2"-7/8" | 152 | 48 | **7.096 €** |
| | MDH-VG-5 108 | 5 | 400 V-III | 9 290 | 13 310 | 11 050 | 9 010 | 7 140 | 4,66 | 2,57 | 20,70 | 1/2"-7/8" | 154 | 45 | **7.443 €** |

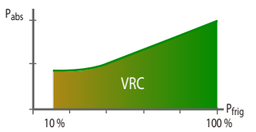
| Versión centrífuga Serie / Modelo | Caudal (m³/h) | P.E.D. (mmca) [5] | PVP versión CMY / CMG (€) |
|---|---|---|---|
| MDH-CVY-4 086 | 3 500 | 100 | **6.363 €** |
| MDH-CVY-4 108 | 3 500 | 100 | **6.832 €** |
| MDH-CVY-4 136 | 3 500 | 100 | **7.258 €** |
| MDH-CVY-5 171 | 3 600 | 120 | **9.028 €** |
| MDH-CVY-5 215 | 3 600 | 120 | **9.511 €** |
| MDH-CVY-5 271 | 3 600 | 120 | **10.199 €** |
| MDH-CVG-4 048 | 3 500 | 100 | **5.798 €** |
| MDH-CVG-4 054 | 3 500 | 100 | **6.215 €** |
| MDH-CVG-4 060 | 3 500 | 100 | **6.771 €** |
| MDH-CVG-4 068 | 3 500 | 100 | **7.396 €** |
| MDH-CVG-5 086 | 3 600 | 120 | **8.031 €** |
| MDH-CVG-5 108 | 3 600 | 120 | **8.543 €** |

El sistema VRC se compone de un juego de válvulas de regulación de presión y temperatura capaces de variar de forma progresiva la capacidad frigorífica de un compresor entre un 100 % y un 10 % de su potencia nominal, a la vez que se reduce la potencia eléctrica absorbida y se protege el compresor al mantener su relación de compresión dentro de los márgenes de seguridad, evitando el riesgo de sobrecalentamiento.

### Sistema VRC (Regulación de capacidad frigorífica)

El sistema VRC aplicado a un compresor hermético alternativo adapta el flujo de refrigerante a la demanda de las unidades evaporadoras manteniendo constante la presión en la línea de aspiración.

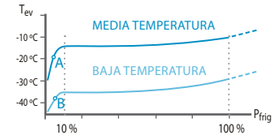





El sistema VRC se caracteriza por:

- Constituido exclusivamente por componentes mecánicos de alta fiabilidad.
- Mantiene constante la presión de evaporación.
- Protege al compresor ante el riesgo de sobrecalentamiento del motor.
- Mantiene la relación de compresión del compresor dentro de los límites de seguridad.

Las motocondensadoras dotadas del sistema VRC, permiten centralizar la producción frigorífica de un conjunto de servicios, manteniendo constante la presión y temperatura del refrigerante en los evaporadores.




El sistema VRC puede regularse fácilmente para fijar una presión de evaporación mínima. El ajuste de fábrica proporciona las siguientes temperaturas mínimas de evaporación:

- Equipos de media temperatura: -13 ºC
- Equipos de baja temperatura: -35 ºC

Con demanda inferior al 10 % de la potencia nominal, la característica de la curva de presión de evaporación cae hacia el valor mínimo admitido por el compresor, desconectando el presostato de baja presión (puntos A y B) y parando el compresor.

De este modo, las motocondensadoras multiservicio están diseñadas para el control de paro/marcha por baja presión (caída por baja o pump down).

Alternativamente el paro marcha del compresor puede realizarse a través de un contacto abierto/cerrado externo.

# 5 ENFRIADORES
## BEVERAGE COOLERS
## REFROIDISSEURS DE BOISSONS






**EBEG** Página 215
Enfriador de botellas
Bottle cooler
Bouteille Cooler



**EBI / DSD** Página 217
Enfriador de botellas SNACK
Bottle cooler SNACK
Bouteille Cooler SNACK



**DEC-3** Página 219
Expositor refrigerado 300
Chilled merchandiser 300
Réfrigére 300



**DEC-400**
**DECCV-450** Página 220
Expositor refrigerado 400 / 450
Chilled merchandiser 400 / 450
Réfrigére 400 / 450



**DECV-520** Página 221
Expositor refrigerado 520
Chilled merchandiser 520
Réfrigére 520



**EVRV-370** Página 223
Expositor refrigerado EVRV
Chilled merchandiser EVRV
Réfrigére EVRV



**EVRV/EVRVF-430**
Página 225
Expositor refrigerado y congelados 430
Chilled and frozen merchandiser 430
Réfrigére et congélé 430



**EVR/EVRF-620**
Página 227
Expositor refrigerado y congelados 620
Chilled and frozen merchandiser 620
Réfrigére et congélé 620



**EVRV/EVRVF-750**
Página 229
Expositor refrigerado y congelados 750
Chilled and frozen merchandiser 750
Réfrigére et congélé 750



**AGPA / ARPA-125**
**ARA / ARAC-125** Pág 231
Armario puertas abatibles
Swing door merchandiser
Armoire portes battantes



**EVRVW-370/430/750** Pág 233
Armario puertas abatibles vinos
Swing door merchandiser wine
Armoire portes battantes vins



**AGW/620-125** Pág 235
Armario puertas abatibles vinos 1 y 2 cuerpos
Swing door merchandiser wine 1 and 2 bodies
Armoire portes battantes vins 1 et 2 corps



**EFIW** Pág 237
Armario puertas abatibles vinos
Swing door merchandiser wine
Armoire portes battantes vins



**DEBR** Página 239
Armario puertas abatibles
Swing door merchandiser
Armoire portes battantes



**EHB** Página 241
Expositor refrigerador vertical 900
Upright cooler exhibitor 900
Présentoir réfrigéré vertical 900



**DSBE** Página 243
Expositor refrigerador snack bar
Upright cooler exhibitor snack bar
Présentoir réfrigéré vertical snack bar



**V / DEB** Página 247
Enfriador de líquidos y barriles
Liquid keg and cooler
Flux refroidisseur



**EAP** Página 253
Enfriador de agua
Water cooler
Eau refroidisseur



**PRO-60/90** Página 255
Vitrina mural promoción
Mural display cabinet promotion
Promotion d'armoire murale

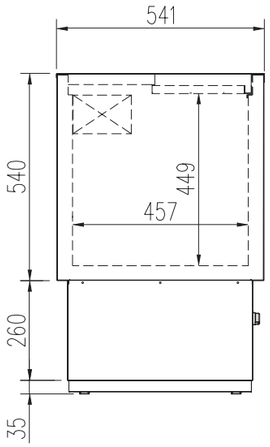


**DEC** Página 257
Escarchador de copas
Glass-Froster
Givré de boissons

# SERIE ENFRIADOR DE BOTELLAS, FONDO PLANO, BRAZOS RECTOS EBEG

*CHEST BOTTLE COOLER, FRONT ANGLE · REFROIDISSEUR À BOUTEILLES, FOND PLAT, BRAS DROITS*








EBEG-70-EA



EBEG-100-EA



EBEG-150-EA



EBEG-200-EA

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior e interior, según especificaciones.<br>• EA = Exterior en acero plastificado e interior en acero galvanizado.<br>• I = Exterior e interior acero inox AISI-304 18/10.<br>• Separadores interiores de alambre en acero plastificado.<br>• Unidad condensadora ventilada y extraíble.<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP<br>• Evaporador estático.<br>• Control de temperatura.<br>• Interruptor general ON OFF luminoso.<br>• Refrigerante R-600a (excepto modelo Subzero R-290)<br>• Tensión monofásica 230v 50Hz<br>• Temperatura de trabajo K1(0+7ºC), clase climatica CC2(32ºC 65%H.R.), según EN16902 | • Exterior and interior according to specifications-<br>• EA = Plasticized steel exterior and galvanized interior.<br>• I = AISI-304 18/10 steinless steel exterior and interior.<br>• Plasticised steel wire interior separators.<br>• Ventilated, pull-out condenser unit.<br>• 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect<br>• Static evaporator.<br>• Temperature control.<br>• Luminous main switch ON OFF.<br>• R-600a Refrigerant (except Subzero R-290 model)<br>• Single phase voltage 230v 50Hz<br>• Température de fonctionnement K1 (0 + 7 ° C), climatic class CC2 (32 ° C 65% R.H.), according to EN16902 | • Extérieur et intérieur, selon spécifications<br>• EA = Extérieur en acier plastifié et intérieur en acier galvanisé<br>• I = Extérieur et intérieur en acier inox AISI-304 18/10<br>• Séparateurs intérieures en fil de fer en acier plastifié<br>• Condensateur ventilé et extractible<br>• Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m3, GWP faible et effet nul ODP<br>• Évaporateur statique<br>• Contrôle de température<br>• Interrupteur général ON-OFF lumineux<br>• Réfrigérant R-600a (sauf modèle Subzero R-290)<br>• Tension monophasée 230v 50Hz<br>• Température de fonctionnement K1 (0 + 7 ° C), classe climatique CC2 (32 ° C 65% H.R.), selon EN16902 |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm. | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm. | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm. | Potencia frigorífica<br>Cooling capacity<br>Puissance frigorifique<br>(W) | Volumen bruto<br>Gross volume<br>Volume Brut<br>(l) | Consumo nominal<br>Nominal Power<br>Consommation nominale<br>(W) | Peso Neto<br>Net Weight<br>Poid Net<br>(Kg) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Separador Interior<br>Interior separator<br>Séparateurs intérieurs<br>(Uds) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EBEG-70 | 705 | 840 | 545 | 144 | 129 | 66 | 42 | 1 | 0 |
| EBEG-100 | 1020 | 840 | 545 | 167 | 184 | 111 | 52 | 2 | 1 |
| EBEG-150 | 1510 | 840 | 545 | 236 | 290 | 128 | 68 | 3 | 2 |
| EBEG-200 | 2010 | 840 | 545 | 360 | 389 | 187 | 84 | 4 | 3 |
| EBEG-100-SZ | 1020 | 840 | 545 | 369 | 142 | 408 | 52 | 2 | 1 |

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | |
|---|---|
| Otros Refrigerantes | **consultar - consult - consulter** |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz | **consultar - consult - consulter** |



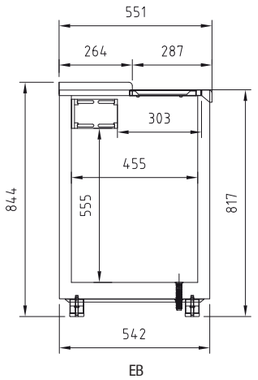

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EBEG-70-EA | **583 €** | EBEG-100-EA | **673 €** | EBEG-150-EA | **904 €** | EBEG-200-EA | **1.049 €** |
| EBEG-70-I | **699 €** | EBEG-100-I | **828 €** | EBEG-150-I | **1.164 €** | EBEG-200-I | **1.326 €** |
| | | EBEG-100-SZ-EA | **1.003 €** | | | | |
| | | EBEG-100-SZ-I | **1.203 €** | | | | |

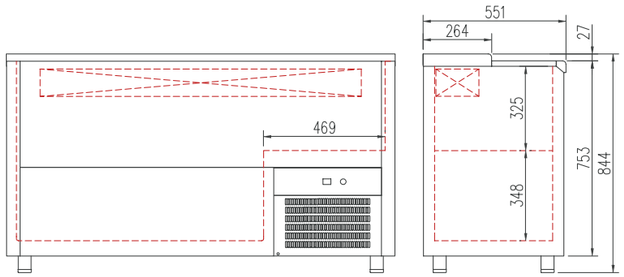
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# SERIE ENFRIADOR DE BOTELLAS EBI

## *CHEST BOTTLE COOLER · REFROIDISSEUR À BOUTEILLES*




EB




Area de capacidad
Capacity area
Zone de capacité



TERMOSTATO DIGITAL OPCIONAL
OPTIONAL THERMOSTAT DIGITAT
DIGITAL THERMOSTAT EN OPTION

**EBI-200**

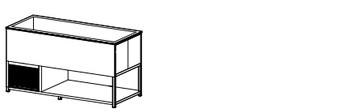


**EBI-100**

DSD Producto refrigerado por inundación
DSD Product cooled flood
DSD Produit refroidi inondations




**DSD-100**




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

EBI
- Exterior en acero inox AISI304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI304 18/10
- Puertas inox deslizantes sobre bastidor
- Encimera de acero inox AISI304 18/10
- Separadores interiores en alambre de acero plastificado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador estático
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Control mecánico de temperatura, digital con pantalla, en opción.
- Refrigerante R-600a
- Tensión monofásica 230v 50Hz
- Temperatura de trabajo K1(0+7ºC), clase climatica CC2(32ºC 65%H.R.), según EN16902

DSD
- Exterior e interior en acero inox AISI-304 18/10
- Cuba interior, incorpora llave de paso para vaciado del agua
- Estante inferior para almacenamiento de botellas
- Patas regulables inox AISI-304 18/10
- Evaporador por placa fría
- Enfriamiento por baño en agua fría
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura
- Temperatura de trabajo +12°C +16°C a 32°C ambiente
- Refrigerante gas R-290

### TECHNICAL DATA

EBI
- Stainless steel sliding doors
- AISI30418/10 stainless steel worktop
- Separator made of plasticized steel wire
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Static evaporator
- Removable and fan assisted condenser unit
- Mechanic control of temperature, digital with display as optional
- R-600a Refrigerant
- Single phase voltage 230v 50Hz
- Température de fonctionnement K1 (0 + 7 ° C), climatic class CC2 (32 ° C 65% R.H.), according to EN16902

DSD
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior and interior
- Drain tap
- Bottom shelf for storage of bottles
- AISI -304 18/10 adjustable legs
- Cold plate evaporator
- Cold water bath system
- Fan assisted condenser unit
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Digital electronic control of temperature
- Operating temperature +12°C +16°C , 32°C ambient
- R-290 gas refrigerant

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

EBI
- Portes inoxydables coulissantes en sur châssis
- Plan de travail en acier inoxydable AISI-304 18/10
- Séparateurs intérieurs en fil de fer en acier plastifié
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m3, GWP faible et effet nul ODP
- Évaporateur statique
- Condensateur ventilé et extractible
- Contrôle mécanique de la température, digital avec écran, en option
- Réfrigérant R-600a
- Tension monophasée 230v 50Hz
- Température de fonctionnement K1 (0 + 7 ° C), classe climatique CC2 (32 ° C 65% H.R.), selon EN16902

DSD
- Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10
- Cuba intègre l'intérieur robinet pour évacuer l'eau
- Étagère inférieure pour le stockage de bouteille
- Pieds réglables en acier inoxydable AISI-304 18/10
- Plaque froide évaporateur
- Bain de refroidissement à l'eau froide
- Unité de condensation ventilé
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et ODP nul effet
- Contrôle numérique de la température
- Température de fonctionnement 12 ° C 16 ° C à 32 ° C de température ambiante
- R-290 gaz refrigerant

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm. | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm. | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm. | Potencia frigorífica<br>Cooling capacity<br>Puissance frigorifique<br>(W) | Volumen bruto<br>Gross volume<br>Volume Brut<br>(l) | Consumo nominal<br>Nominal Power<br>Consommation nominale<br>(W) | Peso Neto<br>Net Weight<br>Poid Net<br>(Kg) | Puertas<br>Doors<br>Portes<br>(Uds) | Separador Interior<br>Interior separator<br>Séparateurs intérieurs<br>(Uds) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EB-100 | 1010 | 850 | 550 | 176 | 270 | 125 | 61 | 2 | 1 |
| EB-150 | 1500 | 850 | 550 | 205 | 420 | 132 | 77 | 3 | 2 |
| EB-200 | 1990 | 850 | 550 | 304 | 580 | 180 | 96 | 4 | 3 |
| EB-250 | 2480 | 850 | 550 | 502 | 720 | 208 | 115 | 5 | 4 |
| EB-300 | 2970 | 850 | 550 | 533 | 860 | 244 | 134 | 6 | 5 |
| DSD-100 | 1010 | 800 | 545 | 502 | 63 | 290 | 52 | - | - |
| DSD-150 | 1500 | 800 | 545 | 502 | 85 | 350 | 65 | - | - |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98€ x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **69 €** |
| Control digital con pantalla | Digital control with display | Contrôle digital avec écran | **110 €** |
| Puerta con cerradura | Lockable door | Porte verrouillable | **46 €** |
| Otros Refrigerantes | Other refrigerants | Autres réfrigérants | **consultar - consult- consulter** |
| Bandeja de goteo + evaporación automatica | Drip tray + automatic evaporation | Bac de récupération + évaporation automatique | **consultar - consult- consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



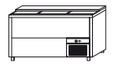
DSD-100-I **1.970 €**



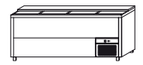
DSD-150-I **2.260 €**



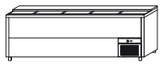
EBI-100 **1.086 €**



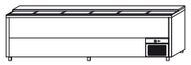
EBI-150 **1.428 €**



EBI-200 **1.662 €**



EBI-250 **2.051 €**



EBI-300 **2.614 €**



## OPCIONALES
***OPTIONS · OPTIONS***



Personalización a medida
Customization
Personnalisation



Puerta aluminio - consultar
Aluminium door - consult
Serrure de porte



Vinilo magnético
Magnetic vinyl
Vinyle magnétique



Ruedas nylon diámetro 120 mm.
Nylon wheels diameter 120 mm.
Roues en nylon diamètre 120 mm.



Panelado madera (consultar modelos)
Wood paneling (consult models)
Lambris de bois (consulter les modèles)



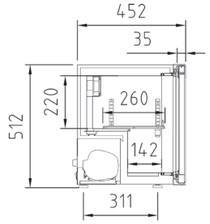
Detalle estante evaporador estático
Static evaporator shelf detailséparateur de canettes Détail de l'étagère de l'évaporateur statique

Otras especificaciones: Consultar
Other specifications: Consult



# EXPOSITOR REFRIGERADO SOBRE-MOSTRADOR SERIE 3
***3 RANGE ON COUNTER CHILLED MERCHANDISER · 3 SÉRIES PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ***






DEC-3



Puerta de aluminio - Consultar
Aluminum door - Consult
Porte aluminium - Consulter





Decoración opcional: consultar
Optional decoration: consult
Décoration option: consulter

**DEC-3**

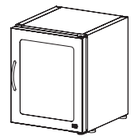
A ↑ G **C**

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| DEC-3<br>• Exterior e interior en acero plastificado blanco<br><br>CARACTERISITCAS COMUNES<br>• Diseñados para bebidas y productos envasados<br>• Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura<br>• Compresor hermético alto par de arranque<br>• Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio<br>• Control digital de temperatura y descarches<br>• Iluminación interior vertical LED<br>• Unidad condensadora estática<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³<br>• Evaporación automática del agua de descarche<br>• Temperatura de trabajo K1(0+7ºC), clase climatica CC2(32ºC 65%H.R.), según EN16902<br>• Tensión monofásica 230V 50/60 Hz<br>• Refrigerante R-600a | DEC-3<br>• Exterior and interior in white plastic coated steel<br><br>FEATURES IN COMMON<br>• Designed for beverages and packaged products<br>• Shelves plastic coated steel wire, adjustable height<br>• Hermetic compressor high starting torque<br>• Ventilated evaporator printed on aluminum plate<br>• Digital temperature control and defrost<br>• Interior lighting vertical LED<br>• Static condensing unit<br>• Insulation: Polyurethane, without CFCs, density 40 Kg / m³<br>• Automatic evaporation of defrost water<br>• Working temperature K1 (0 + 7ºC), climatic class CC2 (32ºC 65% R.H.), according to EN16902<br>• Voltage 230V 50/60 Hz<br>• Refrigerant R-600a | DEC-3<br>• Extérieur et intérieur en acier plastifié de couleur blanche.<br><br>CARACTÉRISTIQUES COMMUNES :<br>• Conçus pour boissons et produits emballés.<br>• Etagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur.<br>• Compresseur hermétique à haut couple de démarrage.<br>• Evaporateur ventilé imprimé sur plaque d'aluminium<br>• Contrôle digital de température et du dégivrage.<br>• Eclairage intérieur verticale LED<br>• Condensateur statique<br>• Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40<br>• Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.<br>• Evaporation automatique de l'eau de dégivrage<br>• Température de fonctionnement K1 (0 + 7 ° C), classe climatique CC2 (32 ° C 65% H.R.), selon EN16902<br>• Tension monophasique 230V 50/60 Hz<br>• Gaz réfrigérant R-600a |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Pantalla pulicidad<br>Canopy<br>Marquise | Facings lata 33cl<br>33 cl Facings<br>33 cl Facings<br>(uds.) | Capacidad lata 33cl<br>33cl can capacity<br>Capacité 33cl boîtes<br>(uds.) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>(W) | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Estantes<br>Shelves<br>Étagères |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DEC-3 | 415 | 512 | 462 | NO | 4 | 24 | 142 | 85 | 38 | 1+1 |

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Cerradura lateral | Side Lock | Serrure latérale | **35€** |
| Exterior negro | Black exterior | Noir exterieur | **150€** |
| Interior negro | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | **150€** |
| Otros Refrigerantes | Other refrigerants | Autres réfrigérants | **consultar - consult - consulter** |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | **consultar - consult - consulter** |

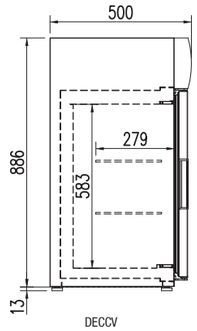


DEC-3 **715 €**

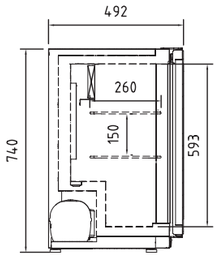
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# EXPOSITOR REFRIGERADO SOBRE-MOSTRADOR SERIE 400 / 450

*400 / 450 RANGE ON COUNTER CHILLED MERCHANDISER · 400 / 450 SÉRIES PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ*




DECCV




DEC



**DEC-400**



**DECCV-450**



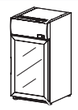

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| DEC-400 / DECCV-450<br>• Exterior e interior en acero plastificado blanco<br><br>CARACTERISITCAS COMUNES<br>• Diseñados para bebidas y productos envasados<br>• Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura<br>• Compresor hermético alto par de arranque<br>• Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio<br>• Control digital de temperatura y descarches<br>• Iluminación interior LED<br>• Unidad condensadora estatica, libre de mantenimiento<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³<br>• Evaporación automática del agua de descarche<br>• Temperatura de trabajo K1(0+7ºC), excepto SZ que es K3(-3,5ºC+1ºC), clase climatica CC2(32ºC 65%H.R.), según EN16902<br>• Tensión monofásica 230V 50/60 Hz<br>• Refrigerante R-600a | DEC-400 / DECCV-450<br>• Exterior and interior in white plastic coated steel<br><br>FEATURES IN COMMON<br>• Designed for beverages and packaged products<br>• Shelves plastic coated steel wire, adjustable height<br>• Hermetic compressor high starting torque<br>• Ventilated evaporator printed on aluminum plate<br>• Digital temperature control and defrost<br>• Interior lighting LED<br>• Static condensing unit, maintenance-free<br>• Insulation: Polyurethane, without CFCs, density 40 Kg / m³<br>• Automatic evaporation of defrost water<br>• Working temperature K1 (0 + 7ºC), except SZ which is K3 (-3.5ºC + 1ºC), climatic class CC2 (32ºC 65% R.H.), according to EN16902<br>• Voltage 230V 50/60 Hz<br>• Refrigerant R-600a | DEC-400 / DECCV-450<br>• Extérieur et intérieur en acier plastifié de couleur blanche.<br><br>CARACTÉRISTIQUES COMMUNES :<br>• Conçus pour boissons et produits emballés.<br>• Etagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur.<br>• Compresseur hermétique à haut couple de démarrage.<br>• Evaporateur ventilé imprimé sur plaque d'aluminium<br>• Contrôle digital de température et du dégivrage.<br>• Eclairage intérieur LED<br>• Unité de condensation statique, sans entretien<br>• Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40<br>• Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.<br>• Evaporation automatique de l'eau de dégivrage<br>• Température de fonctionnement K1 (0 + 7 ° C), sauf SZ qui est K3 (-3,5 ° C + 1 ° C), classe climatique CC2 (32 ° C 65% H.R.), selon EN16902<br>• Tension monophasique 230V 50/60 Hz<br>• Gaz réfrigérant R-600a |

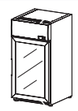
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Pantalla pulicidad<br>Canopy<br>Marquise | Facings lata 33cl<br>33 cl Facings<br>33 cl Facings<br>(uds.) | Capacidad lata 33cl<br>33cl can capacity<br>Capacité 33cl boîtes<br>(uds.) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>(W) | Volumen bruto<br>Gross volume<br>Volume Brut<br>L | Estantes<br>Shelves<br>Étagères |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DECCV-450 | 450 | 900 | 500 | 1 | 5 | 55 | 156 | 111 | 75 | 2 |
| DECCV-450-SZ | 450 | 900 | 500 | 1 | 5 | 55 | 187 | 162 | 75 | 2 |
| DEC-400 | 450 | 740 | 495 | NO | 5 | 45 | 156 | 99 | 69 | 2 |
| DEC-400-SZ | 450 | 740 | 495 | NO | 5 | 45 | 187 | 162 | 69 | 2 |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cerradura lateral | Side Lock | Serrure latérale | **35€** |
| Exterior negro | Black exterior | Noir exterieur | **155€** |
| Interior negro | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | **155€** |
| Otros Refrigerantes | Other refrigerants | Autres réfrigérants | **consultar - consult - consulter** |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | **consultar - consult - consulter** |



DECCV-450 **850 €**



DECCV-450-SZ **1.092 €**



DEC-400 **806 €**



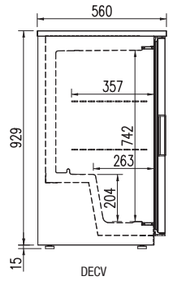
DEC-400-SZ **1.046 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

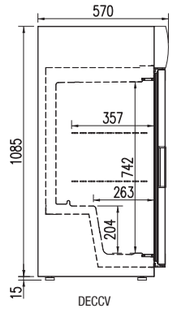


# EXPOSITOR REFRIGERADO SOBRE-MOSTRADOR SERIE 520

*520 RANGE ON COUNTER CHILLED MERCHANDISER · 520 SÉRIES PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ*




DECV




DECCV



**DECCV-520**



**DECV-520**



Puerta de aluminio - Consultar
Aluminum door - Consult
Porte aluminium - Consulter



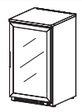

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| DECV-520 / DECCV-520<br>• Exterior e interior en acero plastificado blanco<br><br>CARACTERISITCAS COMUNES<br>• Diseñados para bebidas y productos envasados<br>• Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura<br>• Compresor hermético alto par de arranque<br>• Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio<br>• Control digital de temperatura y descarches<br>• Iluminación interior LED<br>• Unidad condensadora ventilada<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³<br>• Evaporación automática del agua de descarche<br>• Temperatura de trabajo K1(0+7ºC), excepto SZ que es K3(-3,5ºC+1ºC), clase climatica CC2(32ºC 65%H.R.), según EN16902<br>• Tensión monofásica 230V 50/60 Hz<br>• Refrigerante R-600a | DECV-520 / DECCV-520<br>• Exterior and interior in white plastic coated steel<br><br>FEATURES IN COMMON<br>• Designed for beverages and packaged products<br>• Shelves plastic coated steel wire, adjustable height<br>• Hermetic compressor high starting torque<br>• Ventilated evaporator printed on aluminum plate<br>• Digital temperature control and defrost<br>• Interior lighting LED<br>• Ventilated condensing unit<br>• Insulation: Polyurethane, without CFCs, density 40 Kg / m³<br>• Automatic evaporation of defrost water<br>• Working temperature K1 (0 + 7ºC), except SZ which is K3 (-3.5ºC + 1ºC), climatic class CC2 (32ºC 65% R.H.), according to EN16902<br>• Voltage 230V 50/60 Hz<br>• Refrigerant R-600a | DECV-520 / DECCV-520<br>• Extérieur et intérieur en acier plastifié de couleur blanche.<br><br>CARACTÉRISTIQUES COMMUNES :<br>• Conçus pour boissons et produits emballés.<br>• Etagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur.<br>• Compresseur hermétique à haut couple de démarrage.<br>• Evaporateur ventilé imprimé sur plaque d'aluminium<br>• Contrôle digital de température et du dégivrage.<br>• Eclairage intérieur LED<br>• Condensateur ventilé<br>• Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40<br>• Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.<br>• Evaporation automatique de l'eau de dégivrage<br>• Température de fonctionnement K1 (0 + 7 ° C), sauf SZ qui est K3 (-3,5 ° C + 1 ° C), classe climatique CC2 (32 ° C 65% H.R.), selon EN16902<br>• Tension monophasique 230V 50/60 Hz<br>• Gaz réfrigérant R-600a |

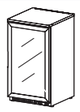
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Pantalla pulicidad<br>Canopy<br>Marquise | Facings lata 33cl<br>33 cl Facings<br>33 cl Facings<br>(uds.) | Capacidad lata 33cl<br>33cl can capacity<br>Capacité 33cl boîtes<br>(uds.) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>(W) | Volumen bruto<br>Gross volume<br>Volume Brut<br>L | Estantes<br>Shelves<br>Étagères |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DECCV-520 | 520 | 1100 | 570 | 1 | 6 | 108 | 156 | 125 | 116 | 2 |
| DECCV-520-SZ | 520 | 1100 | 570 | 1 | 6 | 108 | 187 | 176 | 116 | 2 |
| DECV-520 | 520 | 945 | 560 | NO | 6 | 108 | 156 | 113 | 116 | 2 |
| DECV-520-SZ | 520 | 945 | 560 | NO | 6 | 108 | 187 | 164 | 116 | 2 |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

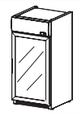
| | | | |
|---|---|---|---|
| Cerradura lateral | Side Lock | Serrure latérale | **35€** |
| Exterior negro | Black exterior | Noir exterieur | **160€** |
| Interior negro | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | **160€** |
| Otros Refrigerantes | Other refrigerants | Autres réfrigérants | **consultar - consult - consulter** |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | **consultar - consult - consulter** |



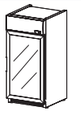
DECV-520 **1.053 €**



DECCV-520-SZ **1.274 €**



DECCV-520 **1.071 €**



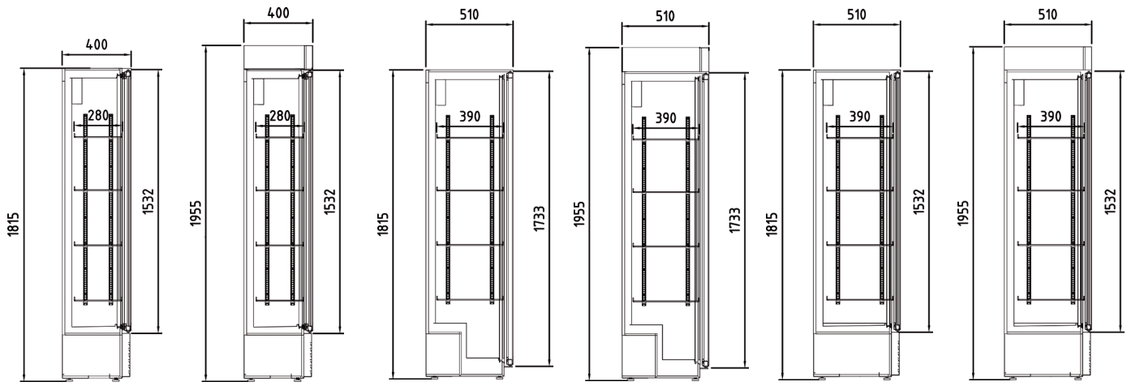
DECCV-520-SZ **1.344 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# EXPOSITOR REFRIGERADO VERTICAL SERIE 370

*370 RANGE ON COUNTER CHILLED MERCHANDISER · 370 SÉRIES PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ*






**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Exterior e interior en acero plastificado blanco
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo K1(0+7ºC), clase climatica CC2(32ºC 65%H.R.), según EN16902
- Refrigerante R-600a
- EVRV-370: Puerta cristal, rejilla delantera (Fondo 400mm)
- EVRV-370-C: Puerta cristal, rejilla delantera y canopy (Fondo 400mm)
- EVRB-370: Puerta cristal, escalón (Fondo 500mm)
- EVRB-370-C: Puerta cristal, escalón y canopy (Fondo 500mm)
- EVRV-370-V: Puerta cristal, rejilla delantera (Fondo 510mm)
- EVRV-370-VC: Puerta cristal, rejilla delantera y canopy (Fondo 510mm)

**TECHNICAL DATA**

- Exterior and interior in white plastic coated steel
- Designed for beverages and packaged products
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor high starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting LED
- Ventilated condensing unit
- Insulation: Polyurethane, without CFCs, density 40 Kg / m³
- Automatic evaporation of defrost water
- 65% R.H.), according to EN16902
- Voltage 230V 50/60 Hz
- Refrigerant R-600a
- EVRV-370: Glass door, front grille (Depth 400mm)
- EVRV-370-C: Glass door, front grille and canopy (Depth 400mm)
- EVRB-370: Glass door, step (Depth 500mm)
- EVRB-370-C: Glass door, step and canopy (Depth 500mm)
- EVRV-370-V: Glass door, front grille (Depth 510mm)
- EVRV-370-VC: Glass door, front grille and canopy (Depth 510mm)

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Extérieur et intérieur en acier plastifié de couleur blanche.
- Conçus pour boissons et produits emballés.
- Etagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur.
- Compresseur hermétique à haut couple de démarrage.
- Evaporateur ventilé imprimé sur plaque d'aluminium
- Contrôle digital de température et du dégivrage.
- Eclairage intérieur LED
- Condensateur ventilé
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40
- Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Température de fonctionnement K1 (0 + 7 ° C), classe climatique CC2 (32 ° C 65% H.R.), selon EN16902
- Tension monophasique 230V 50/60 Hz
- Gaz réfrigérant R-600a
- EVRV-370 : Porte vitrée, grille avant (Profondeur 400 mm)
- EVRV-370-C : Porte vitrée, grille avant et auvent (Profondeur 400 mm)
- EVRB-370 : Porte vitrée, marche (Profondeur 500 mm)
- EVRB-370-C : Porte, marche et auvent en verre (Profondeur 500 mm)
- EVRV-370-V : Porte vitrée, grille avant (Profondeur 510 mm)
- EVRV-370-VC : Porte vitrée, grille avant et auvent (Profondeur 510 mm)

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Pantalla pulicidad<br>Canopy<br>Marquise | Facings lata 33cl<br>33 cl Facings<br>33 cl Facings<br>(uds.) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>(W) | Volumen bruto<br>Gross volume<br>Volume Brut<br>L | Estantes<br>Shelves<br>Étagères |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EVRV-370 | 370 | 1815 | 400 | NO | 4 | 205 | 164 | 120 | 4 |
| EVRV-370-C | 370 | 1955 | 400 | 1 | 4 | 205 | 168 | 120 | 4 |
| EVRVB-370 | 370 | 1815 | 510 | NO | 4 | 205 | 164 | 175 | 4 |
| EVRVB-370-C | 370 | 1955 | 510 | 1 | 4 | 205 | 168 | 175 | 4 |
| EVRV-370-V | 370 | 1815 | 510 | NO | 4 | 205 | 164 | 168 | 4 |
| EVRV-370-VC | 370 | 1955 | 510 | 1 | 4 | 205 | 168 | 168 | 4 |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cerradura lateral | Side Lock | Serrure latérale | **35€** |
| Exterior negro | Black exterior | Noir exterieur | **180€** |
| Interior negro | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | **180€** |
| Otros Refrigerantes | Other refrigerants | Autres réfrigérants | **consultar - consult - consulter** |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | **consultar - consult - consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



**EVRV-370-C**



**EVRV-370**

A ↑ G D

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)



EVRV-370 **1.059 €**



EVRV-370-C **1.098 €**



EVRVB-370 **1.059 €**



EVRVB-370-C **1.098 €**



EVRV-370-V **1.094 €**

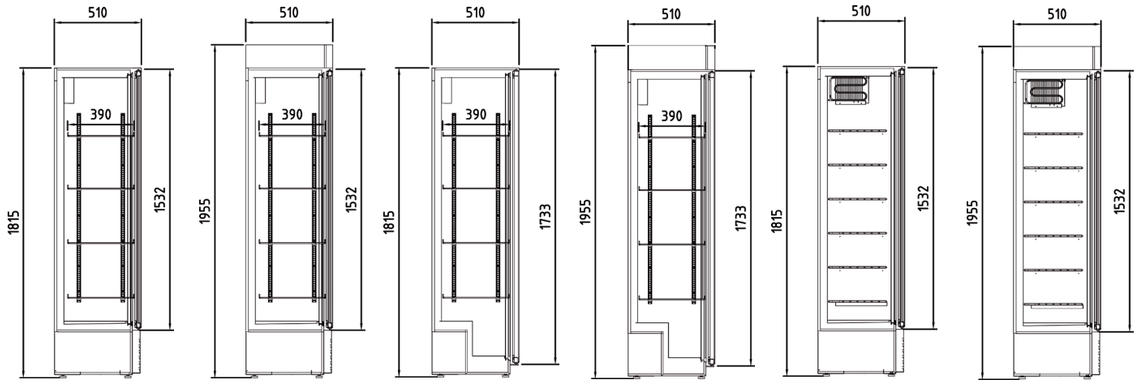


EVRV-370-VC **1.133 €**

# EXPOSITOR REFRIGERADO Y MANTENIMIENTO DE CONGELADOS SERIE 430

*REFRIGERATED DISPLAY AND FROZEN MAINTENANCE 430 SERIES· VITRINE RÉFRIGÉRÉE ET SURGELÉ MAINTENANCE SÉRIE 430*






EVRV-430 · EVRV-430-C · EVRVB-430 · EVRVB-430-C · EVRVF-370 · EVRVF-370-C

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**CARACTERISTICAS COMUNES**
- Exterior e interior en acero plastificado blanco
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora ventilada
- Tensión monofásica 230V 50 Hz
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³

**EVRV / EVRV-C / EVRVB / EVRVB-C**
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo K1(0+7ºC) clase climatica CC2(32ºC 65%H.R.), según EN16902
- Refrigerante R-600a

**EVRVF / EVRVF-C**
- Diseñado para conservar producto congelado
- Evaporación estática
- 6 estantes fijos (evaporadores) que reparten el frío de manera homogénea en todo el equipo
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Temperatura de trabajo C1(-18ºC-16ºC), clase climática 4 (30ºC, 55HR)
- Refrigerante R-290
- EVRV-430: Puerta cristal, rejilla delantera
- EVRV-430-C: Puerta cristal, rejilla delantera y canopy
- EVRB-430: Puerta cristal, escalón
- EVRB-430-C: Puerta cristal, escalón y canopy
- EVRVF-430: Puerta cristal, rejilla delantera, mantenimiento congelados
- EVRVF-430-C: Puerta cristal, rejilla delantera y canopy, mantenimiento de congelados

## TECHNICAL DATA

**FEATURES IN COMMON**
- Exterior and interior in white plastic coated steel
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting LED
- Ventilated condensing unit
- Voltage 230V 50 Hz
- Insulation: Polyurethane, without CFCs, density 40 Kg / m³

**EVRV / EVRV-C / EVRVB / EVRVB-C**
- Designed for beverages and packaged products
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor high starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Automatic evaporation of defrost water
- Working temperature K1 (0 + 7ºC), climatic class CC2 (32ºC 65% R.H.), according to EN16902
- Refrigerant R-600a

**EVRVF / EVRVF-C**
- Designed to preserve frozen product
- Static evaporation
- 6 fixed shelves (evaporators) that distribute the cold evenly throughout the equipment
- Maintenance-free condensing unit
- Working temperature C1 (-18ºC-16ºC), climatic class 4 (30ºC, 55HR)
- Refrigerant R-290
- EVRV-430: Glass door, front grille
- EVRV-430-C: Glass door, front grille and canopy
- EVRB-430: Glass door, step
- EVRB-430-C: Glass door, step and canopy
- EVRVF-430: Glass door, front grille, frozen maintenance
- EVRVF-430-C: Glass door, front grille and canopy, frozen maintenance

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**CARACTÉRISTIQUES COMMUNES**
- Extérieur et intérieur en acier plastifié de couleur blanche
- Contrôle digital de température et du dégivrage.
- Eclairage intérieur LED
- Condensateur ventilé
- Tension monophasique 230V 50 Hz
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40
- Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.

**EVRV / EVRV-C / EVRVB / EVRVB-C**
- Conçus pour boissons et produits emballés.
- Etagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur.
- Compresseur hermétique à haut couple de démarrage.
- Evaporateur ventilé imprimé sur plaque d'aluminium
- Condensateur ventilé
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Température de fonctionnement K1 (0 + 7 ° C), classe climatique CC2 (32 ° C 65% H.R.), selon EN16902
- Gaz réfrigérant R-600a

**EVRVF / EVRV-C**
- Conçu pour conserver les produits surgelés
- Évaporation statique
- 6 étagères fixes (évaporateurs) qui répartissent le froid uniformément dans tout l'équipement
- Unité de condensation sans entretien
- Température de fonctionnement C1 (-18ºC-16ºC), classe climatique 4 (30ºC, 55HR)
- Réfrigérant R-290
- EVRV-430 : Porte vitrée, grille avant
- EVRV-430-C : Porte vitrée, grille avant et auvent
- EVRB-430 : Porte vitrée, marche
- EVRB-430-C : Porte, marche et auvent en verre
- EVRVF-430 : Porte vitrée, calandre, maintenance gelée
- EVRVF-430-C : Porte vitrée, calandre et auvent, maintenance gelée

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Pantalla pulicidad<br>Canopy<br>Marquise | Facings lata 33cl<br>33 cl Facings<br>33 cl Facings<br>(uds.) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>(W) | Volumen bruto<br>Gross volume<br>Volume Brut<br>L | Estantes<br>Shelves<br>Étagères |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EVRV-430 | 430 | 1815 | 510 | NO | 5 | 205 | 164 | 200 | 4 |
| EVRV-430-C | 430 | 1955 | 510 | 1 | 5 | 205 | 168 | 200 | 4 |
| EVRVB-430 | 430 | 1815 | 510 | NO | 5 | 205 | 168 | 212 | 4 |
| EVRVB-430-C | 430 | 1955 | 510 | 1 | 5 | 205 | 168 | 212 | 4 |
| EVRVF-430 | 430 | 1815 | 510 | NO | - | 385 | 550 | 200 | 6 |
| EVRVF-430-C | 430 | 1955 | 510 | 1 | - | 385 | 554 | 200 | 6 |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cerradura lateral | Side Lock | Serrure latérale | **35€** |
| Exterior negro | Black exterior | Noir exterieur | **180€** |
| Interior negro | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | **180€** |
| Otros Refrigerantes | Other refrigerants | Autres réfrigérants | **consultar - consult - consulter** |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | **consultar - consult - consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.





**EVRVF-430**



**EVRV-430**
Exterior negro

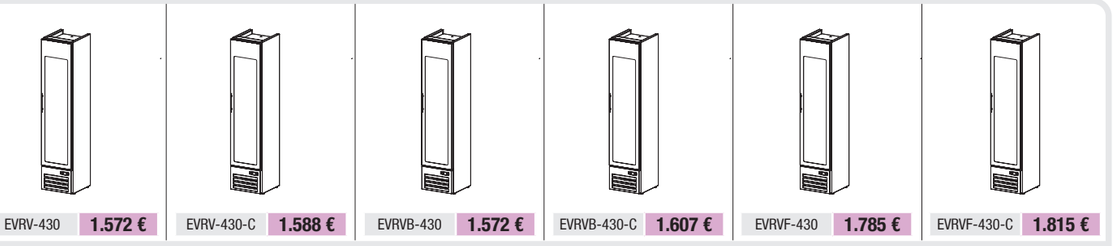



**EVRVF-430**
Decoración opcional: consultar
Optional decoration: consult
Décoration option: consulter




**EVRV-430**
Decoración opcional: consultar
Optional decoration: consult
Décoration option: consulter

A↑G B
Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)



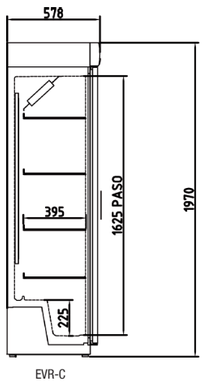
| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| EVRV-430 **1.572 €** | EVRV-430-C **1.588 €** | EVRVB-430 **1.572 €** | EVRVB-430-C **1.607 €** | EVRVF-430 **1.785 €** | EVRVF-430-C **1.815 €** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

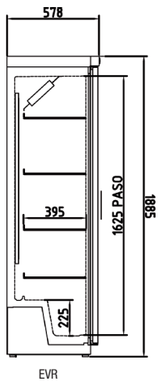
# EXPOSITOR REFRIGERADO Y MANTENIMIENTO DE CONGELADOS SERIE 620

*REFRIGERATED DISPLAY AND FROZEN MAINTENANCE 620 SERIES· VITRINE RÉFRIGÉRÉE ET SURGELÉ MAINTENANCE SÉRIE 620*

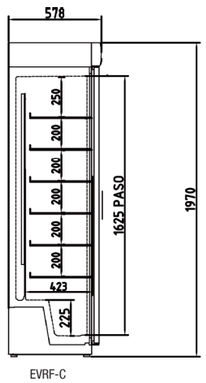




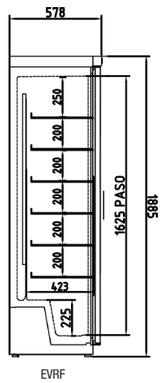
EVR-C



EVR



EVRF-C



EVRF


**EVR-620-EA**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

**Modelos EVR-C / EVR**
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora estatíca libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo K1(0+7ºC), excepto SZ que es K3(-3,5ºC+1ºC), clase climatica CC2(32ºC 65%H.R.), según EN16902
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz
- Refrigerante R-600a

**Modelos EVRF / EVRF-C**
- Diseñado para conservar producto congelado
- Evaporación estática
- 6 estantes fijos (evaporadores) que reparten el frío de manera homogénea en todo el equipo
- Temperatura de trabajo C1(-18ºC-16ºC), clase climática 4 (30ºC, 55HR)
- Refrigerante R-290
- Modelo EI: Puerta ciega, exterior inox
- Modelo EA: Puerta ciega, exterior blanco

## TECHNICAL DATA

**Models EVR-C / EVR**
- Designed for beverages and packaged products
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor high starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting LED
- Static condensing unit, maintenance-free
- Insulation: Polyurethane, without CFCs, density 40 Kg / m³
- Automatic evaporation of defrost water
- Working temperature K1 (0 + 7ºC), except SZ which is K3 (-3.5ºC + 1ºC), climatic class CC2 (32ºC 65% R.H.), according to EN16902
- Voltage 230V 50/60 Hz
- Refrigerant R-600a

**Models EVRF / EVRF-C**
- Exterior and interior in white laminated steel
- Designed to preserve frozen product
- Static evaporation
- 6 fixed shelves (evaporators) that distribute the cold evenly throughout the equipment
- Working temperature C1 (-18ºC-16ºC), climatic class 4 (30ºC, 55HR)
- Refrigerant R-290
- Model EI: Blind door, stainless steel exterior
- Model EA: Blank door, white exterior

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

**Modelés EVR-C / EVR**
- Conçus pour boissons et produits emballés.
- Etagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur.
- Compresseur hermétique à haut couple de démarrage.
- Evaporateur ventilé imprimé sur plaque d'aluminium
- Contrôle digital de température et du dégivrage.
- Eclairage intérieur LED
- Unité de condensation statique, sans entretien
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40
- Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Température de fonctionnement K1 (0 + 7 ° C), sauf SZ qui est K3 (-3,5 ° C + 1 ° C), classe climatique CC2 (32 ° C 65% H.R.), selon EN16902
- Tension monophasique 230V 50/60 Hz
- Gaz réfrigérant R-600a

**Modelés EVRF / EVRF-C**
- Extérieur et intérieur en acier laminé blanc
- Conçu pour conserver les produits surgelés
- Évaporation statique
- 6 étagères fixes (évaporateurs) qui répartissent le froid uniformément dans tout l'équipement
- Réfrigérant R-290
- Modèle EI : Porte aveugle, extérieur en acier inoxydable
- Modèle EA : Porte pleine, extérieur blanc

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Pantalla pulicidad<br>Canopy<br>Marquise | Facings lata 33cl<br>33 cl Facings<br>33 cl Facings<br>(uds.) | Capacidad lata 33cl<br>33cl can capacity<br>Capacité 33cl boîtes<br>(uds.) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>(W) | Volumen bruto<br>Gross volume<br>Volume Brut<br>L | Estantes<br>Shelves<br>Étagères |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EVR-620-C | 620 | 1970 | 578 | 1 | 7 | 399 | 236 | 189 | 348 | 4 |
| EVR-620-C-SZ | 620 | 1970 | 578 | 1 | 7 | 399 | 296 | 236 | 348 | 4 |
| EVRV-620 | 620 | 1885 | 578 | NO | 7 | 399 | 236 | 189 | 348 | 4 |
| EVR-620-SZ | 620 | 1885 | 578 | NO | 7 | 399 | 296 | 236 | 348 | 4 |
| EVRF-620-C | 620 | 1970 | 578 | SI | - | - | 231 | 243 | 348 | 6 |
| EVRF-620 | 620 | 1885 | 578 | NO | - | - | 231 | 233 | 348 | 6 |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cerradura lateral | Side lock | Serrure latérale | **35€** |
| Exterior negro | Black exterior | Extérieur noir | **180€** |
| Interior negro | Black interior | Intérieur noir | **180€** |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | **consultar - consult - consulter** |
| Otros Refrigerantes | Other refrigerants | Autres réfrigérants | **consultar - consult - consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.


**EVRV-620**

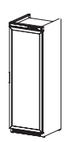

**EVRV-620-C**

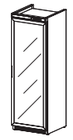

**EVRVF-620**

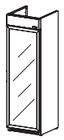

Puerta de cristal total - Consultar
Glass door - Consult
Porte en vitre - Consulter



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)


EVR-620-EA **1.333 €** | EVRF-620-EA **1.580 €**
EVR-620-EI **1.960 €** | EVRF-620-EI **2.207 €**


EVR-620 **1.373 €**
EVR-620-SZ **1.784 €**
EVRF-620 **1.972 €**

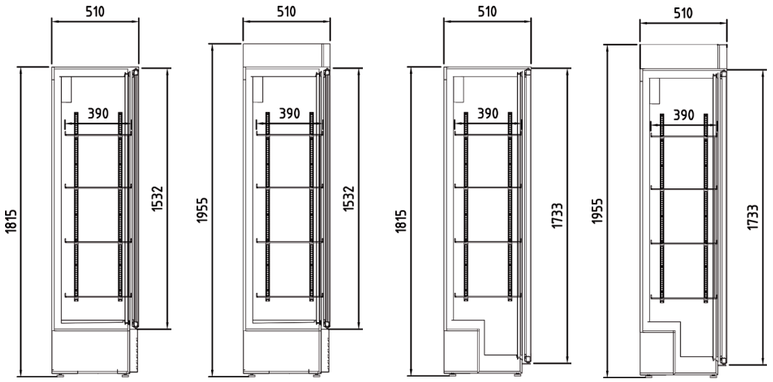

EVR-620-C **1.395 €**
EVR-620-C-SZ **1.805 €**
EVRF-620-C **2.009 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# EXPOSITOR REFRIGERADO VERTICAL SERIE 750

*750 RANGE CHILLED MERCHANDISER · 750 SÉRIES PRÉSENTOIR RÉFRIGÉRÉ*






EVRV-750 · EVRV-750-C · EVRVB-750 · EVRVB-750-C



EVRV-750-C



EVRV-750

A ↑ G C — Clase Eficiencia Energética (Pag. 9) / Energy Efficiency Class (Pag. 9)

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero plastificado blanco
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo K1(0+7ºC), clase climatica CC2(32ºC 65%H.R.), según EN16902
- Refrigerante R-600a
- EVRV-750: Puerta cristal, rejilla delantera (Fondo 500mm)
- EVRV-750-C: Puerta cristal, rejilla delantera y canopy (Fondo 500mm)
- EVRB-750: Puerta cristal, escalón (Fondo 500mm)
- EVRB-750-C: Puerta cristal, escalón y canopy (Fondo 500mm)

### TECHNICAL DATA

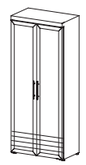
- Exterior and interior in white plastic coated steel
- Designed for beverages and packaged products
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor high starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting LED
- Ventilated condensing unit
- Insulation: Polyurethane, without CFCs, density 40 Kg / m³
- Automatic evaporation of defrost water
- 65% R.H.), according to EN16902
- Voltage 230V 50/60 Hz
- Refrigerant R-600a
- EVRV-750: Glass door, front grille (Depth 500mm)
- EVRV-750-C: Glass door, front grille and canopy (Depth 500mm)
- EVRB-750: Glass door, step (Depth 500mm)
- EVRB-750-C: Glass door, step and canopy (Depth 500mm))

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur et intérieur en acier plastifié de couleur blanche.
- Conçus pour boissons et produits emballés.
- Etagères en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur.
- Compresseur hermétique à haut couple de démarrage.
- Evaporateur ventilé imprimé sur plaque d'aluminium
- Contrôle digital de température et du dégivrage.
- Eclairage intérieur LED
- Condensateur ventilé
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40
- Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Température de fonctionnement K1 (0 + 7 ° C), classe climatique CC2 (32 ° C 65% H.R.), selon EN16902
- Tension monophasique 230V 50/60 Hz
- Gaz réfrigérant R-600a
- EVRV-750 : Porte vitrée, grille avant (Profondeur 500 mm)
- EVRV-750-C : Porte vitrée, grille avant et auvent (Profondeur 500 mm)
- EVRB-750 : Porte vitrée, marche (Profondeur 500 mm)
- EVRB-750-C : Porte, marche et auvent en verre (Profondeur 500 mm)

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Pantalla pulicidad<br>Canopy<br>Marquise | Facings lata 33cl<br>33 cl Facings<br>33 cl Facings<br>(uds.) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>(W) | Volumen bruto<br>Gross volume<br>Volume Brut<br>L | Estantes<br>Shelves<br>Étagères |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EVRV-750 | 750 | 1815 | 510 | NO | 9 | 215 | 188 | 385 | 4 |
| EVRV-750-C | 750 | 1955 | 510 | 1 | 9 | 215 | 198 | 385 | 4 |
| EVRVB-750 | 750 | 1815 | 510 | NO | 9 | 215 | 188 | 409 | 4 |
| EVRVB-750-C | 370 | 1955 | 510 | 1 | 9 | 215 | 198 | 409 | 4 |

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Cerradura lateral | Side Lock | Serrure latérale | **35€** |
| Exterior negro | Black exterior | Noir exterieur | **180€** |
| Interior negro | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | **180€** |
| Otros Refrigerantes | Other refrigerants | Autres réfrigérants | **consultar - consult - consulter** |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | 230v 60Hz / 115v 60Hz. | **consultar - consult - consulter** |



EVRV-750 **1.505 €**



EVRV-750-C **1.545 €**

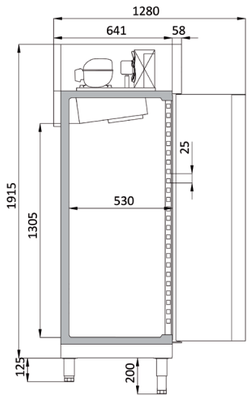


EVRVB-750 **1.550 €**

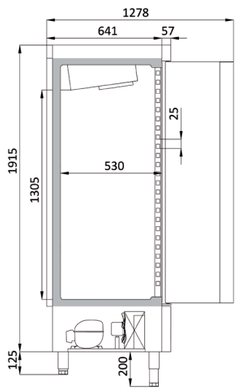


EVRVB-750-C **1.590 €**

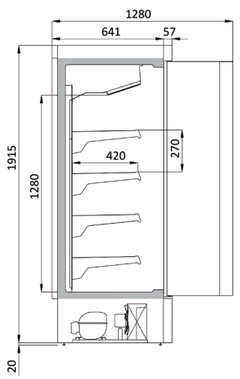
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.




AGPA-125




ARPA / ARPAC-125




ARA / ARAC-125



ARPA-125

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero plastificado blanco
- Interior en acero plastificado blanco
- Estantes de alambre de acero plastificado, dotación 8 unidades (modelos ARPA /AGPA)
- Estantes planos de acero plastificado, dotación 4 unidades (modelos ARA)
- Puertas batientes de aluminio con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura)
- Evaporador ventilado pintado en con recubrimiento anticorrosión
- Estantes regulables en altura
- Desescarche natural para modelos refrigeración, desescarche por resistencias para modelos mantenimiento congelados
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 6500k en montantes
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
- a. M1: -1º+5ºC, apropiado para bebidas, lácteos, delis y embutidos (modelos ARA, ARPA, AGPA)
- b. L1: -15º-18ºC, apropiado para producto congelado (MODELOS ARAC, ARPAC)
- Clase climática 3 (25ºC, 60 H.R)

## TECHNICAL DATA

- Exterior in white plastic coated steel
- Interior in white plastic coated steel
- Plastic-coated steel wire shelves, supply of 8 units (ARPA / AGPA models)
- Flat plastic-coated steel shelves, supply of 4 units (ARA models)
- Aluminum swing doors with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening beyond 90º)
- Ventilated evaporator painted in with anti-corrosion coating
- Height adjustable shelves
- Natural defrost for refrigeration models, defrost by resistances for frozen maintenance models
- Automatic evaporation tray
- Electronic control
- 24v 6500k LED lighting on collums
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
- a. M1: -1º+5ºC, suitable for beverages, dairy products, delis and sausages (ARA, ARPA, AGPA models)
- b. L1: -15º-18ºC, appropriate for frozen product (ARAC, ARPAC, MODELS)
- Climate class 3 (25ºC, 60 H.R.)

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier plastifié blanc
- Intérieur en acier plastifié blanc
- Étagères en fil d'acier plastifié, fourniture de 8 unités (modèles ARPA /AGPA)
- Étagères plates en acier plastifié, fourniture de 4 unités (modèles ARA)
- Portes battantes en aluminium avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte lors de l'ouverture au-delà de 90º)
- Évaporateur ventilé peint avec revêtement anti-corrosion
- étagères réglables en hauteur
- Dégivrage naturel pour les modèles de réfrigération, dégivrage par résistances pour les modèles de maintien hors gel
- Plateau d'évaporation automatique
- Contrôle électronique
- Eclairage LED 24v 6500k sur plots
- Température du produit, selon EN-ISO-23953 :
- pour. M1 : -1º+5ºC, adapté aux boissons, produits laitiers, charcuterie et charcuterie (modèles ARA, ARPA, AGPA)
- b. L1 : -15º-18ºC, approprié pour les produits congelés (MODÈLES ARAC, ARPAC)
- Classe climatique 3 (25ºC, 60 H.R.)

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Pantalla pulicidad<br>Canopy<br>Marquise | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>(W) | Volumen bruto<br>Gross volume<br>Volume Brut<br>L | Estantes<br>Shelves<br>Étagères |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ARPA-125 | 1250 | 2040 | 700 | NO | 851 | 671 | 1000 | 8 |
| ARPAC-125 | 1250 | 2040 | 700 | NO | 833 | 828 | 1000 | 8 |
| AGPA-125 | 1250 | 2040 | 700 | 1 | 851 | 671 | 1000 | 8 |
| ARA-125 | 1250 | 1935 | 700 | NO | 543 | 434 | 669 | 4 |
| ARAC-125 | 1250 | 1935 | 700 | NO | 833 | 828 | 669 | 4 |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

### OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Total lacado<br>Laquered total<br>Total laqué | Ruedas<br>Castors<br>Roues |
|---|---|---|
| AGPA-125 | 335 € | 146 € |
| ARPA / ARPAC-125 | 335 € | 146 € |
| ARA / ARAC-125 | 335 € | 146 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.







**AGPA-125**

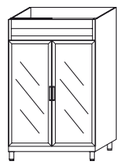
Puertas abatibles
Swing doors
Portes battantes



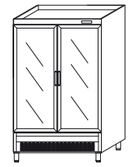
**ARAC-125**

A ↑ G C

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)



AGPA-125 **2.968 €**



ARPA-125 **2.968 €**
ARPAC-125 **4.300 €**

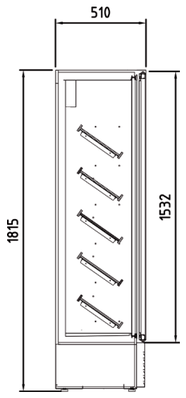


ARA-125 **3.530 €**
ARAC-125 **4.836 €**

# EXPOSITORES REFRIGERADOS VINOS SLIM

*SLIM REFRIGERATED DISPLAY WINE COOLERS· VITRINES RÉFRIGÉRÉES À VINS SLIM*






EVRW-370/750



**Detalle estante inclinado**
**Inclined shelf detail**
**Détail de l'étagère inclinée**



**DDAW-200**



**DDAW-400**



**EVRW-370**



**EVRW-750**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero plastificado negro (exterior madera opcional)
- Ideales para botella de vino horizontal / vertical / inclinada ajustando dicho estante
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima negro RAL 9005 con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura)
- Sistema antivibración
- Bajo nivel sonoro
- 5 niveles de estantes con frontal de madera de pino maciza
- Led vertical interior en 3000k continuo, que mejora la visibilidad de las botellas
- Refrigeración ventilada
- Bandeja de evaporación automática
- Control digital de temperatura, incorpora alarma de alta temperatura
- Dos rangos de temperatura disponibles: Vino Tinto (+10ºC +18ºC) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4ºC +8ºC)

## TECHNICAL DATA

- Exterior and interior in black plastic-coated steel (exterior wood optional)
- Ideal for horizontal / vertical / inclined wine bottle by adjusting said shelf
- Frameless swing doors and full glass front with minimal black RAL 9005 screen printing with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90º)
- Anti-vibration system
- Low sound level
- 5 levels of shelves with solid pine wood front
- Interior vertical LED in 3000k continuous, which improves the visibility of the bottles
- Ventilated cooling
- Automatic evaporation tray
- Digital temperature control, incorporates high temperature alarm
- Two temperature ranges available: Red Wine (+10ºC +18ºC) or White, Rosé and Brut Wine (+4ºC +8ºC)

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur et intérieur en acier plastifié noir (bois extérieur en option)
- Idéal pour bouteille de vin horizontale / verticale / inclinée en ajustant ladite étagère
- Portes battantes sans cadre et façade entièrement vitrée avec sérigraphie noire minimale RAL 9005 avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90º)
- système anti-vibration
- faible niveau sonore
- 5 niveaux d'étagères avec façade en bois de pin massif
- LED verticale intérieure en 3000k continu, ce qui améliore la visibilité des bouteilles
- refroidissement ventilé
- Plateau d'évaporation automatique
- Contrôle numérique de la température, intègre une alarme de haute température
- Deux gammes de température disponibles : Vin Rouge (+10ºC +18ºC) ou Vin Blanc, Rosé et Brut (+4ºC +8ºC)

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Rango<br>Range<br>Gamme | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>(W) | Volumen bruto<br>Gross volume<br>Volume Brut<br>L | Estantes<br>Shelves<br>Étagères |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DDAW-200 | 600 | 900 | 650 | +2ºC+ 18ºC | 304 | 201 | 120 | 2 |
| DDAW-400 | 600 | 1545 | 650 | +2ºC+ 18ºC | 460 | 241 | 240 | 4 |
| EVRW-370 | 370 | 1815 | 510 | +4ºC+ 8ºC / +10ºC+ 18ºC | 205 | 164 | 168 | 5 |
| EVRW-430 | 430 | 1815 | 510 | +4ºC+ 8ºC / +10ºC+ 18ºC | 205 | 168 | 200 | 5 |
| EVRW-750 | 750 | 1815 | 510 | +4ºC+ 8ºC / +10ºC+ 18ºC | 205 | 188 | 385 | 5 |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

A G C — Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

## OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Exterior madera (Exterior cerezo)<br>Wood exterior (Cherry exterior)<br>Extérieur en bois (extérieur en cerisier) | Kit 4 ruedas<br>4 wheels kit<br>Kit 4 roues | Estante adicional X nivel<br>Shelve adittional X level<br>Étagère suplementaire X nivel |
|---|---|---|---|
| DDAW-200 | - | 98 € | 130 € |
| DDAW-400 | - | 98 € | 130 € |
| EVRW-370 | 355 € | 98 € | 95 € |
| EVRW-430 | 355 € | 98 € | 95 € |
| EVRW-750 | 518 € | 98 € | 139 € |



DDAW-200 **1.495 €**



DDAW-400 **2.410 €**



EVRW-370 **1.860 €**



EVRW-430 **1.943 €**



EVRW-750 **2.598 €**

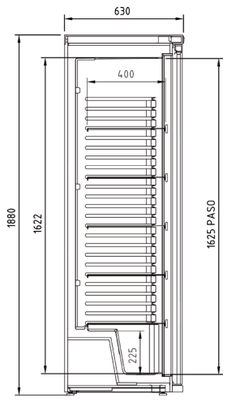
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

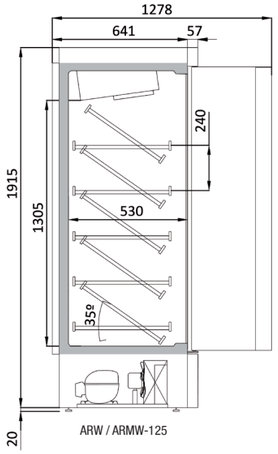
# EXPOSITORES REFRIGERADOS VINOS

## *REFRIGERATED DISPLAY AND FROZEN MAINTENANCE 620 SERIES· VITRINE RÉFRIGÉRÉE ET SURGELÉ MAINTENANCE SÉRIE*






DECW-620




ARW / ARMW-125



**DECW-620**

Decoración opcional madera
Wood optional decoration
Bois de décoration en option



**DEBRW-1302**



**ARMW-125**



**AGMW-125**



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero plastificado negro (exterior madera opcional)
- Modelo 125: Ideales para botella de vino horizontal / vertical / inclinada ajustando dicho estante
- Modelo 620: Ideales para botella de vino horizontal / vertical
- Modelo DEBRW: Ideales para botella de vino vertical, cerradura de serie
- Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima negro RAL 9005 con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura)
- Sistema antivibración
- Bajo nivel sonoro
- 5 niveles de estantes con frontal de madera de pino maciza
- Estante para botella vertical opcional al mismo precio
- Led vertical interior en 3000k continuo, que mejora la visibilidad de las botellas
- Refrigeración ventilada
- Bandeja de evaporación automática
- Control digital de temperatura, incorpora alarma de alta temperatura
- Dos rangos de temperatura disponibles: Vino Tinto (+10ºC +18ºC) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4ºC +8ºC)
- Modelos 125:
- a) ARMW-125: Dos compartimentos iguales independientes, dos temperaturas diferentes a elegir
- b) AGMW-125: Dos compartimentos independientes, dos temperaturas diferentes a elegir
- c) ARW-125: 1 solo compartimento, 1 temperatura posible a elegir (Vino Tinto o Vino Blanco, Rosado y Brut)
- Modelos EBRW/2: Dos departamentos independientes, con regulación de temperatura en rango +2ºC + 18ºC

### TECHNICAL DATA

- Exterior and interior in black plastic-coated steel (exterior wood optional)
- 125 Model: Ideal for horizontal / vertical / inclined wine bottle by adjusting said shelf
- 620 Model: Ideal for horizontal / vertical wine bottle by adjusting said shelf
- DEBRW model: Ideal for vertical wine bottle, standard lock
- Frameless swing doors and full glass front with minimal black RAL 9005 screen printing with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90º)
- Anti-vibration system
- Low sound level
- 5 levels of shelves with solid pine wood front
- Optional vertical bottle rack at the same price
- Interior vertical LED in 3000k continuous, which improves the visibility of the bottles
- Ventilated cooling
- Automatic evaporation tray
- Digital temperature control, incorporates high temperature alarm
- Two temperature ranges available: Red Wine (+10ºC +18ºC) or White, Rosé and Brut Wine (+4ºC +8ºC)
- 125 models:
- a) ARMW-125: Two equal independent compartments, two different temperatures to choose
- b) AGMW-125: Two independent compartments, two different temperatures to choose
- c) ARW-125: 1 only compartment, 1 possible temperature to choose
- EBRW/2 models: Two independent departments, with temperature regulation in the range +2ºC + 18ºC

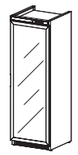
### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur et intérieur en acier plastifié noir (bois extérieur en option)
- modèle 125 : Idéal pour bouteille de vin horizontale / verticale / inclinée en ajustant ladite étagère
- modèle 620 : Idéal pour bouteille de vin horizontale / verticale en ajustant ladite étagère
- Modèle DEBRW : Idéal pour bouteille de vin verticale, serrure standard
- Portes battantes sans cadre et façade entièrement vitrée avec sérigraphie noire minimale RAL 9005 avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90º)
- système anti-vibration
- faible niveau sonore
- 5 niveaux d'étagères avec façade en bois de pin massif
- Casier à bouteilles vertical en option au même prix
- LED verticale intérieure en 3000k continu, ce qui améliore la visibilité des bouteilles
- refroidissement ventilé
- Plateau d'évaporation automatique
- Contrôle numérique de la température, intègre une alarme de haute température
- Deux gammes de température disponibles : Vin Rouge (+10ºC +18ºC) ou Vin Blanc, Rosé et Brut (+4ºC +8ºC)
- 125 modèles :
- a) ARMW-125 : Deux compartiments indépendants égaux, deux températures différentes au choix
- b) AGMW-125 : Deux compartiments indépendants, deux températures différentes au choix
- c) ARW-125 : 1 seul compartiment, 1 température possible au choix
- Modèles EBRW/2 : Deux départements indépendants, avec régulation de température dans la plage +2ºC + 18ºC

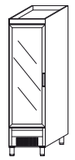
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Rango<br>Range<br>Gamme | Capacidad máxima botellas<br>Max bottle capacity<br>Capacité maximale de bouteilles (uds.) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>(W) | Volumen bruto<br>Gross volume<br>Volume Brut<br>L | Estantes<br>Shelves<br>Étagères |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EVRW-620 | 620 | 1885 | 578 | +4ºC+ 8ºC / +10ºC+ 18ºC | 120 | 236 | 189 | 345 | 5 |
| ARW-125 | 1250 | 1935 | 700 | +4ºC+ 8ºC / +10ºC+ 18ºC | 252 | 543 | 434 | 1000 | 10 |
| AGMW-125 | 1250 | 1935 | 700 | +4ºC+ 8ºC / +10ºC+ 18ºC | 216 | 271+271 | 213+213 | 1000 | 10 |
| ARMW-125 | 1250 | 1935 | 700 | +4ºC+ 8ºC / +10ºC+ 18ºC | 216 | 271+271 | 213+213 | 1000 | 10 |
| DEBRW-751 | 680 | 2055 | 735 | +2ºC + 18ºC | 123 | 502 | 260 | 505 | 6 |
| DEBRW-1302 | 1370 | 2055 | 735 | +2ºC + 18ºC | 246 | 845 | 396 | 1201 | 12 |
| DEBRW-1302/2 | 1370 | 2055 | 735 | +2ºC + 18ºC | 123 + 123 | 502 + 502 | 260+260 | 505 + 505 | 12 |

### OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

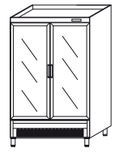
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Exterior madera 620 (Exterior cerezo)<br>Wood exterior 620 (Cherry exterior)<br>Extérieur en bois 620 (extérieur en cerisier) | Exterior madera 125 (Exterior cerezo)<br>Wood exterior 125 (Cherry exterior)<br>Extérieur en bois 125 (extérieur en cerisier) | Estante adicional X nivel<br>Shelve adittional X level<br>Étagère suplementaire X nivel |
|---|---|---|---|
| DECW-620 | 355 € | - | 95 € |
| ARW / ARMW / AGMW-125 | - | 518 € | 139 € |
| DEBRW | - | - | 130 € |



EVRW-620 **1.946 €**



DEBRW-751 **2.750 €**



DEBRW-1302 **4.125 €**
DEBRW-1302/2 **4.985 €**



ARMW-125-2-E **5.195 €**
ARW-125-2-E **4.720 €**



AGMW-125-2-E **5.195 €**

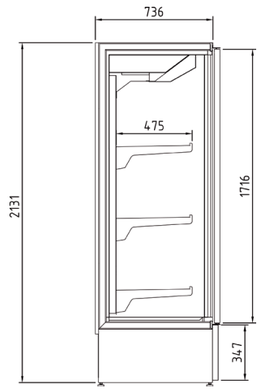
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# VITRINA EFIMARKET FONDO (806MM) VINO

*REFRIGERATION EFIMARKET WINE RANGE DEPTH (806MM) · RÉFRIGÉRATION EFIMARKET GAMME PROF. (806MM)*






EFIW



**Detalle costado ventana**
Solo modelos refrigeración
Refrigeration models only
Modèles de réfrigération uniquement



**Detalle estante inclinado**
**Inclined shelf detail**
**Détail de l'étagère inclinée**



**EFIW-2R**



**EFIW-3R**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior e interior en acero plastificado negro (exterior madera opcional)<br>• Ideales para botella de vino horizontal / vertical ajustando dicho estante, gran capacidad de almacenamiento<br>• Puertas batientes sin marco y frontal completo de cristal con serigrafía mínima negro RAL 9005 con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90º de apertura)<br>• Sistema antivibración<br>• Bajo nivel sonoro<br>• 3 niveles de estantes con frontal de madera de pino maciza<br>• Led vertical interior en 3000k continuo, que mejora la visibilidad de las botellas<br>• Refrigeración ventilada<br>• Bandeja de evaporación automática<br>• Control digital de temperatura, incorpora alarma de alta temperatura<br>• Dos rangos de temperatura disponibles: Vino Tinto (+10ºC +18ºC) o Vino Blanco, Rosado y Brut (+4ºC +8ºC) | • Exterior and interior in black plastic-coated steel (exterior wood optional)<br>• Ideal for horizontal / vertical wine bottle by adjusting said shelf, large storage capacity<br>• Frameless swing doors and full glass front with minimal black RAL 9005 screen printing with automatic closing system and magnetic gasket (remains open when opening more than 90º)<br>• Anti-vibration system<br>• Low sound level<br>• 5 levels of shelves with solid pine wood front<br>• Interior vertical LED in 3000k continuous, which improves the visibility of the bottles<br>• Ventilated cooling<br>• Automatic evaporation tray<br>• Digital temperature control, incorporates high temperature alarm<br>• Two temperature ranges available: Red Wine (+10ºC +18ºC) or White, Rosé and Brut Wine (+4ºC +8ºC) | • Extérieur et intérieur en acier plastifié noir (bois extérieur en option)<br>• Idéal pour bouteille de vin horizontale/verticale en ajustant ladite étagère, grande capacité de stockage<br>• Portes battantes sans cadre et façade entièrement vitrée avec sérigraphie noire minimale RAL 9005 avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture supérieure à 90º)<br>• système anti-vibration<br>• faible niveau sonore<br>• 5 niveaux d'étagères avec façade en bois de pin massif<br>• LED verticale intérieure en 3000k continu, ce qui améliore la visibilité des bouteilles<br>• refroidissement ventilé<br>• Plateau d'évaporation automatique<br>• Contrôle numérique de la température, intègre une alarme de haute température<br>• Deux gammes de température disponibles : Vin Rouge (+10ºC +18ºC) ou Vin Blanc, Rosé et Brut (+4ºC +8ºC) |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Rango<br>Range<br>Gamme | Capacidad máxima botellas<br>Max bottle capacity<br>Capacité maximale de bouteilles<br>(uds.) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>(W) | Volumen bruto<br>Gross volume<br>Volume Brut<br>L | Estantes<br>Shelves<br>Étagères |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EFIW-1R | 642 | 2131 | 805 | +4ºC+ 8ºC<br>+10ºC+ 18ºC | - | 555 | 1132 | 461 | 3 |
| EFIW-2R | 1285 | 2131 | 805 | +4ºC+ 8ºC<br>+10ºC+ 18ºC | 210 | 1192 | 1508 | 1185 | 3 |
| EFIW-3R | 1925 | 2131 | 805 | +4ºC+ 8ºC<br>+10ºC+ 18ºC | 300 | 1528 | 1945 | 1690 | 6 |

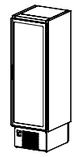



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

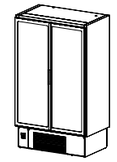
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

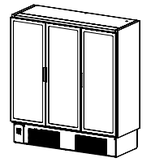
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Exterior madera EFIW-1R (Exterior cerezo)<br>Wood exterior EFIW-1R (Cherry exterior)<br>Extérieur en bois EFIW-1R (extérieur en cerisier) | Exterior madera EFIW-2R (Exterior cerezo)<br>Wood exterior EFIW-2R (Cherry exterior)<br>Extérieur en bois EFIW-2R (extérieur en cerisier) | Exterior madera EFIW-3R (Exterior cerezo)<br>Wood exterior EFIW-3R (Cherry exterior)<br>Extérieur en bois EFIW-3R (extérieur en cerisier) | Estante adicional X nivel<br>Shelve adittional X level<br>Étagère suplementaire X nivel |
|---|---|---|---|---|
| EFIW-1R | 455 € | - | - | 105 € |
| EFIW-2R | - | 780 € | - | 212 € |
| EFIW-3R | - | - | 950 € | 315 € |



EFIW-1R **3.427 €**



EFIW-2R **4.462 €**



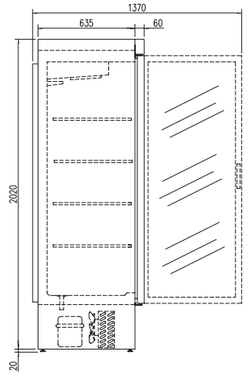
EFIW-3R **5.624 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# EXPOSITOR REFRIGERADO VERTICAL GOURMET

## *GOURMET CABINET GLASS DOOR- ARMOIRE RÉFRIGEREE GOURMET*








Exterior blanco o negro al mismo precio

White or black exterior at the same price

Extérieur blanc ou noir au même prix





LED

**DEBR-1302-BL**



LED

**DEBR-2003-NB**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • DEBR-BL: Exterior en acero plastificado color blanco<br>• DEBR-NB Exterior en acero plastificado color negro<br>• Interior en acero plastificado blanco, con aristas curvas y fondo inox embutido<br>• Puertas de color negro, apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)<br>• DEBR: Doble cristal, DEBC: Triple cristal<br>• Estantes interiores REFORZADOS de alambre en acero plastificado, regulables en altura<br>• Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales<br>• Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables<br>• Unidad condensadora ventilada<br>• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP<br>• Control digital de temperatura, descarches optimizados,alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía<br>• Temperatura de trabajo a 32°C ambiente | • DEBR-BL: White color plastic coated exterior<br>• DEBR-NB: Anthracite color plastic coated exterior<br>• Interior in white plasticized steel, with curved edges and embedded stainless steel<br>• Black color doors, with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense<br>• DEBR:Double glazed, DEBC: Triple glass<br>• Shelves made REINFORCED of plasticized steel wire, height adjustable<br>• Height adjusters, wheels or optional legs<br>• Control panel and engine ventilation grill, removable<br>• Fan assisted condenser unit<br>• Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating<br>• Evaporator fan stops when door is opened<br>• Automatic evaporation of defrost water<br>• 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP<br>• Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumptionOperating temperature 32°C ambient | • DEBR-BL: extérieur en acier recouvert de plastique blanc<br>• DEBR-NB: extérieur en acier revêtu de plastique noir<br>• Double vitrage + LEDS<br>• Intérieur en acier plastifié blanc, à bords courbes et en acier inoxydable noyé<br>• Portes noires à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et bande magnétique (reste ouverte même après une ouverture supérieure à 90 °)<br>• DEBR:Double verre, DEBC: Triple verre<br>• Étagères intérieures RENFORCÉ en fil de fer en acier plastifié, réglable en hauteur<br>• Régleurs de hauteur, roues ou pieds en option<br>• Tableau de commande et grille d'aération du moteur, amovibles<br>• Unité de condensation ventilée<br>• Système de tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion<br>• Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, zéro effet ODP et PRP<br>• Contrôle numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie<br>• Température de fonctionnement à 32 ° C ambiante |

**Ver características técnicas en página 196 / See technical data in page 196 / Voir caractéristiques techniques page 196**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Tensión monofásica<br>Single phase voltage<br>Tension monophasique | Refrigerante<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frigorífica<br>Frig Power<br>Puissance Frigorifique<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DEBR-751-BL/NB | 680 | 2055 | 735 | -2+8 | 4 | 505 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 260 |
| DEBC-751-BL/NB | 680 | 2055 | 735 | -20-15 | 4 | 505 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 560 |
| DEBR-1302-BL/NB | 1370 | 2055 | 735 | -2+8 | 8 | 1201 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 396 |
| DEBC-1302-BL/NB | 1370 | 2055 | 735 | -20-15 | 8 | 1201 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 907 | 902 |
| DEBR-2003-BL/NB | 2055 | 2055 | 735 | -2+8 | 12 | 1852 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1702 | 943 |
| DEBC-2003-BL/NB | 2055 | 2055 | 735 | -20-15 | 12 | 1852 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1814 | 1726 |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Otro color exterior | Other external color | Autre couleur extérieure | **consultar - consult - consulter** |
| Porta-precios | Label-holder srtip | Étiquettes de prix | **6 € x ud** |
| Parrilla adicional | Extra shelf | Grill supplémentaire | **33 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **58 € x ud** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **93 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **139 € x set** |
| Set 4 patas | 4 Feet set | Jeu 4 jambes | **51 € x set** |
| Set 6 patas | 6 Feet set | Jeu 6 jambes | **81 € x set** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

**Otros gases consultar / Other gases consult / Autres gaz consulter**



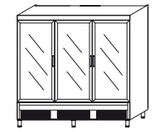
DEBR-751 **2.433 €**

DEBC-751 **3.467 €**



DEBR-1302 **3.486 €**

DEBC-1302 **4.975 €**



DEBR-2003 **4.540 €**

DEBC-2003 **6.485 €**




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)

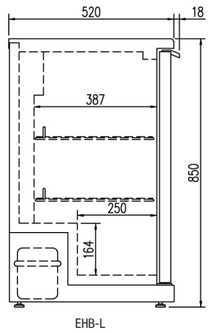
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# EXPOSITOR REFRIGERADO VERTICAL SERIE EHB

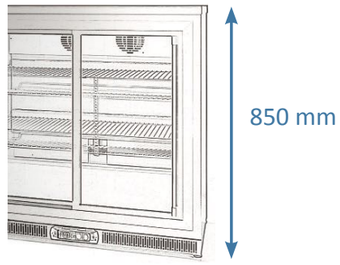
*BACK-BAR COOLER · MEUBLE ARRIÈRE BAR RÉFRIGÉRÉ*






EHB-L









**EHB-150-L**




**EHBS-250-L**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| EHB-L<br>• Exterior en acero plastificado negro<br>• Interior en acero plastificado gris<br>• Doble cristal sobre marco abatible, con cerradura de serie<br><br>EHBS-L<br>• Exterior en acero plastificado negro<br>• Interior en acero plastificado gris<br>• Doble cristal sobre marco deslizante, con cerradura opcional<br><br>EHB-LI EHBS-LI<br>• Exterior en acero inoxidable<br>• Interior en acero plastificado gris<br><br>CARACTERISITCAS COMUNES<br>• Diseñados para bebidas y productos envasados<br>• Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura<br>• Compresor hermético alto par de arranque<br>• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión<br>• Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía<br>• Iluminación interior LED<br>• Unidad condensadora estática o ventilada<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP<br>• Evaporación automática del agua de descarche<br>• Temperatura de trabajo +4°C +8°C a 32°C 65% H.R. ambiente<br>• Tensión monofásica 230V 50/60 Hz<br>• Refrigerante R600a | EHB-L<br>• Black plastic coated steel exterior<br>• Interior gray plastic coated steel<br>• Double glass on folding frame with lock as standard<br><br>EHBS-L<br>• Black plastic coated steel exterior<br>• Interior gray plastic coated steel<br>• Double glass on sliding frame with optional lock<br><br>EHB-LI EHBS-LI<br>• Stainless steel exterior<br>• Interior gray plastic coated steel<br><br>FEATURES IN COMMON<br>• Designed for beverages and packaged<br>• Steel wire shelves adjustable plastic height<br>• Hermetic compressor higher starting torque<br>• Forced draft evaporator system with anti-corrosion coating<br>• Digital temperature control and defrosting, efficient management of energy consumption<br>• Interior lighting LED<br>• Ventilated condensing unit<br>• Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect<br>• Automatic evaporation of defrost water<br>• Operating temperature +4 ° C +8 ° C to 32 °C 65% H.R. ambient<br>• Voltage 230V 50/60 Hz<br>• Refrigerant R600a | EHB-L<br>• Extérieur en acier plastifié noir<br>• Intérieur en acier plastifié gris<br>• Double vitrage sur cadre rabattable, avec serrure de série<br><br>EHBS-L<br>• Extérieur en acier plastifié noir<br>• Intérieur en acier plastifié gris<br>• Double vitrage sur cadre glissant, avec serrure en option<br><br>EHB-LI EHBS-LI<br>• Extérieur en acier inoxydable<br>• Intérieur en acier plastifié gris<br><br>CARACTÉRISTIQUES COMMUNES<br>• Conçues pour des boissons et des produits emballés<br>• Étagères en fil de fer en acier plastifié, réglables en hauteur<br>• Compresseur hermétique, haut couple de démarrage<br>• Contrôle digital de température et dégivrage, efficace dans la gestion de la consommation d'énergie<br>• Éclairage intérieur LED<br>• Condensateur statique ou ventilé<br>• Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m3, faible GWP et effet nul ODP<br>• Évaporation automatique des eaux de dégivrage<br>• Température de travail +4ºC +8ºC à 32ºC 65% H.R. ambiante<br>• Tension monophasique 230V – 50/60 Hz<br>• Réfrigérant R600a |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) | Capacidad latas 33cl<br>33cl can capacity<br>Capacité 33cl boîtes | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Puertas abatibles<br>Swing doors<br>Portes | Puertas correderas<br>Sliding doors<br>Portes coulissantes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EHB-150-L | 620 | 850 | 520 | 205 | 176 | 150 | 130 | 2 | 1 | 0 |
| EHB-250-L | 925 | 850 | 520 | 418 | 260 | 225 | 200 | 2 | 2 | 0 |
| EHB-350-L | 1375 | 850 | 520 | 418 | 287 | 320 | 305 | 2 | 3 | 0 |
| EHBS-250-L | 925 | 850 | 520 | 418 | 260 | 225 | 200 | 2 | 0 | 2 |
| EHBS-350-L | 1375 | 850 | 520 | 418 | 287 | 320 | 305 | 2 | 0 | 2 |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Estante chapa perforada 150 | Perforated sheet shelf 150 | Étagère en tôle perforeé 150 | | 75 € |
| Estante chapa perforada 250 | Perforated sheet shelf 250 | Étagère en tôle perforeé 250 | | 88 € |
| Estante chapa perforada 350 | Perforated sheet shelf 350 | Étagère en tôle perforeé 350 | | 99 € |
| EHBS cerradura | EHBS lock | EHBS Serrure | | 58 € |
| Opción ruedas | Wheels options | Option roues | **consultar - consult - consulter** | |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** | |

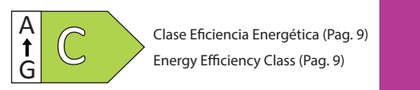
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



**EHBS-250-LI**



**EHB-250-LI**




Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)



| | | | |
|---|---|---|---|
| EHB-150-L | **1.041 €** | EHB-150-LI | **1.141 €** |



| | | | |
|---|---|---|---|
| EHB-250-L | **1.379 €** | EHB-250-LI | **1.516 €** |



| | | | |
|---|---|---|---|
| EHB-350-L | **1.679 €** | EHB-350-LI | **1.889 €** |



| | | | |
|---|---|---|---|
| EHBS-250-L | **1.393 €** | EHBS-250-LI | **1.538 €** |

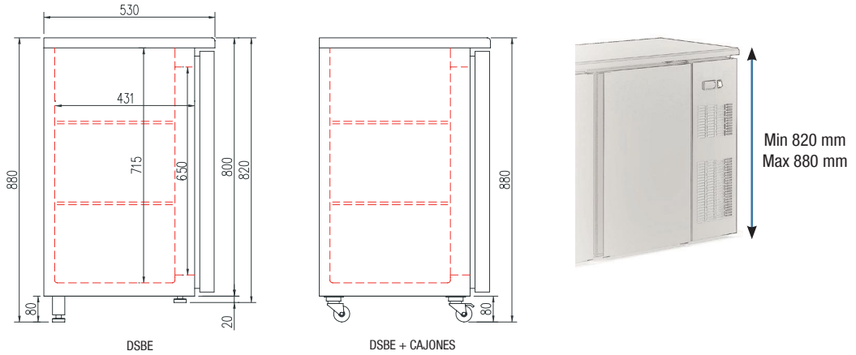


| | | | |
|---|---|---|---|
| EHBS-350-L | **1.788 €** | EHBS-350-LI | **1.938 €** |

# EXPOSITOR REFRIGERADO SNACK BAR SERIE DSBIE

***SNACK BAR COOLER · SNACK BAR RÉFRIGÉRÉ***






DSBE

DSBE + CAJONES






**DSBIE-250**



**DSBE-250**

A ↑ G D — Clase Eficiencia Energética (Pag. 9) / Energy Efficiency Class (Pag. 9)

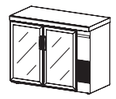
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| DSBE / SBEP<br>• Exterior en acero plastificado negro<br>• Interior en acero plastificado gris<br><br>SBIE / SBIEP<br>• Exterior en acero inoxidable<br>• Interior en acero plastificado gris<br><br>CARACTERISITCAS COMUNES<br>• Diseñados para bebidas y productos envasados<br>• Encastrables<br>• Doble cristal sobre marco abatible<br>• Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura<br>• Compresor hermético alto par de arranque<br>• Descarche por resistencia<br>• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión<br>• Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía<br>• Iluminación interior LEDs<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP<br>• Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)<br>• Evaporación automática del agua de descarche<br>• Temperatura de trabajo a CC2 a 32°C 65%<br>• Tensión monofásica 230V - 50Hz | DSBE / SBEP<br>• Black plastic coated steel exterior<br>• Interior gray plastic coated steel<br><br>SBIE / SBIEP<br>• Stainless steel exterior<br>• Interior gray plastic coated steel<br><br>FEATURES IN COMMON<br>• Designed for beverages and packaged<br>• Designed for beverages and packaged products<br>• “Built-in” designed<br>• Double glass on folding frame<br>• Steel wire shelves adjustable plastic height<br>• Hermetic compressor higher starting torque<br>• Defrosting by heating element<br>• Forced draft evaporator system with anticorrosion coating<br>• Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption<br>• LEDs interior lighting<br>• Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP<br>• Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)<br>• Automatic evaporation of defrost water<br>• Operating temperature CC2 a 32°C 65%<br>• Voltage 230V - 50Hz | DSBE / SBEP<br>• Extérieur en acier plastifié noir<br>• Intérieur en acier plastifié gris<br><br>SBIE / SBIEP<br>• Extérieur en acier inoxydable<br>• Intérieur en acier plastifié gris<br><br>CARACTÉRISTIQUES COMMUNES<br>• Conçu pour les boissons et les produits emballés<br>• intégré<br>• Double vitrage sur cadre pliant<br>• Étagères en fil d’acier plastifié réglables en hauteur<br>• Compresseur hermétique à couple de démarrage élevé<br>• dégivrage à résistance<br>• Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anti-corrosion<br>• Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme pour température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d’énergie<br>• Éclairage intérieur à DEL<br>• Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, faible GWP et zéro effet ODP<br>• Pieds réglables, avec supplément pour hauteur 880 mm (inclus)<br>• Évaporation automatique de l’eau de dégivrage<br>• Température de fonctionnement à CC2 a 32°C 65%<br>• Tension monophasée 230V - 50Hz |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Capacidad latas<br>Cans capacity<br>Capacité canettes (33 cl.) | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Puertas abatibles<br>Swing doors<br>Portes | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DSBE / DSBIE-150 | 1485 | 820 / 880 | 530 | 350 | 325 | 4 | 2 | R-290 | 845 | 420 |
| DSBE / DSBIE-200 | 2025 | 820 / 880 | 530 | 525 | 490 | 6 | 4 | R-290 | 845 | 427 |
| DSBE / DSBIE-250 | 2565 | 820 / 880 | 530 | 725 | 650 | 8 | 3 | R-290 | 845 | 433 |

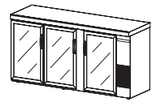
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d’options incluses dans l’équipement, pas en tant que pièce de rechange**

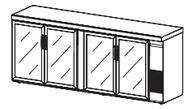
| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Estante chapa inox | SS shelf | étagère en acier inoxydable | 79 € |
| Cerradura puerta de cristal | Glass door lock | Serrure de porte en verre | 61 € |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | 98 € |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | 146 € |
| 230V 60 Hz / 115V 60Hz | 230V 60 Hz / 115V 60Hz | 230V 60 Hz / 115V 60Hz | Consultar - Consult |
| Sin motor | No condenser unit | Sans moteur | Consultar - Consult |



DSBE-150 **2.424 €**
DSBIE-150 **2.505 €**



DSBE-200 **2.966 €**
DSBIE-200 **3.069 €**



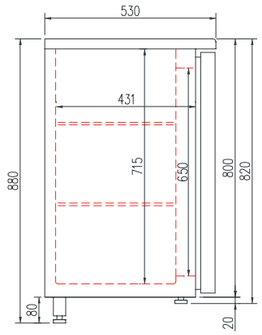
DSBE-250 **3.517 €**
DSBIE-250 **3.630 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

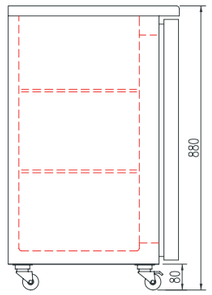
# EXPOSITOR REFRIGERADO SNACK BAR SERIE DSB

***SNACK BAR COOLER · SNACK BAR RÉFRIGÉRÉ***






DSBE




DSBE + CAJONES






Evaporador lateral
Side evaporator
Évaporateur lateral

Estantes de chapa inox opcional
Extra staintess steel shelves
Étagères en acier inoxydable en option





**DSB-250**

4 Set cajones
4 Drawers set
4 Ensembles de tiroirs

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| DSB / DSBP<br>• Exterior en acero plastificado negro<br>• Interior en acero plastificado gris | DSB / DSBP<br>• Black plastic coated steel exterior<br>• Interior gray plastic coated steel | DSB / DSBP<br>• Extérieur en acier plastifié noir<br>• Intérieur en acier plastifié gris |
| DSBI / DSBIP<br>• Exterior en acero inoxidable<br>• Interior en acero plastificado gris | DSBI / DSBIP<br>• Stainless steel exterior<br>• Interior gray plastic coated steel | DSBI / DSBIP<br>• Extérieur en acier inoxydable<br>• Intérieur en acier plastifié gris |
| CARACTERISITCAS COMUNES<br>• Diseñados para bebidas y productos envasados<br>• Encastrables<br>• Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura<br>• Compresor hermético alto par de arranque<br>• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión<br>• Descarche por resistência<br>• Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP<br>• Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)<br>• Evaporación automática del agua de descarche<br>• Temperatura de trabajo CC2 a 32°C 65%<br>• Tensión monofásica 230V - 50Hz | FEATURES IN COMMON<br>• Designed for beverages and packaged<br>• “Built-in” designed<br>• Steel wire shelves adjustable plastic height<br>• Hermetic compressor higher starting torque<br>• Defrosting by heating element<br>• Forced draft evaporator system with anticorrosion coating<br>• Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption<br>• Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP<br>• Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)<br>• Automatic evaporation of defrost water<br>• Operating temperature CC2 a 32°C 65%<br>• Voltage 230V - 50Hz | CARACTÉRISTIQUES COMMUNES<br>• Conçu pour les boissons et les produits emballés intégré<br>• Étagères en fil d’acier plastifié réglables en hauteur<br>• Compresseur hermétique à couple de démarrage élevé<br>• Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anti-corrosion<br>• Dégivrage par résistance<br>• Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme pour température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d’énergie<br>• Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, faible GWP et zéro effet ODP<br>• Pieds réglables, avec supplément pour hauteur 880 mm (inclus)<br>• Évaporation automatique de l’eau de dégivrage<br>• Température de fonctionnement à CC2 a 32°C 65%<br>• Tension monophasée 230V - 50Hz |



**DSBI-200**

3 Set cajones
3 Drawers set
3 Ensembles de tiroirs



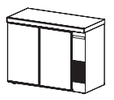
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Capacidad latas<br>Cans capacity<br>Capacité canettes<br>(33 cl.) | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Puertas abatibles<br>Swing doors<br>Portes | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo<br>Consumption<br>Consommation<br>(W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DSB / DSBI-150 | 1485 | 820 / 880 | 530 | 350 | 325 | 4 | 2 | R-290 | 613 | 300 |
| DSB / DSBI-200 | 2025 | 820 / 880 | 530 | 525 | 490 | 6 | 3 | R-290 | 678 | 310 |
| DSB / DSBI-250 | 2565 | 820 / 880 | 530 | 725 | 650 | 8 | 4 | R-290 | 743 | 320 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

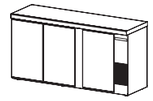
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d’options incluses dans l’équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Separador interior cajón | Interior drawer divider | Séparateur de tiroir intérieur | 16 € |
| Estante chapa inox | SS shelf | étagère en acier inoxydable | 79 € |
| Cajonera doble inox | double inox chest of drawers | double tiroir en acier inoxydable | 512 € |
| Cajonera doble plast negro | double black plast chest of drawers | commode double en plast noir | 476 € |
| Cajonera triple inox | triple SS chest of drawers | triple tiroir en acier inoxydable | 742 € |
| Cajonera triple plast negro | black triple plast chest of drawers | commode triple plast noir | 703 € |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | 98 € |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | 146 € |
| Cerradura puerta ciega | Blind door lock | Serrure de porte aveugle | 25 € |
| 230V 60 Hz / 115V 60Hz | 230V 60 Hz / 115V 60Hz | 230V 60 Hz / 115V 60Hz | Consultar - Consult |
| Sin motor | No condenser unit | Sans moteur | Consultar - Consult |

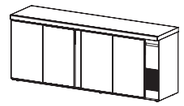
Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)



DSB-150 **2.170 €**
DSBI-150 **2.237 €**

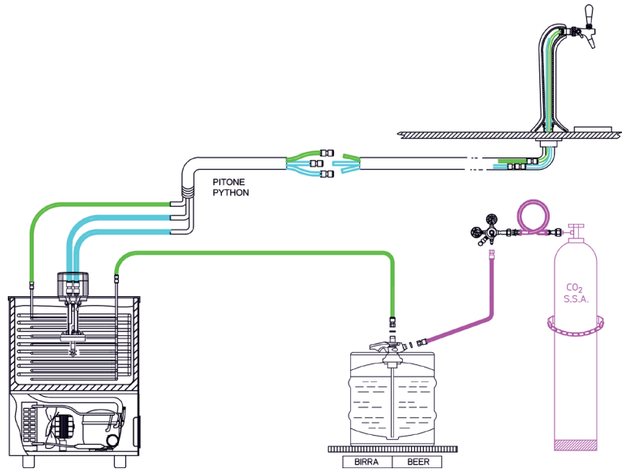


DSB-200 **2.570 €**
DSBI-200 **2.650 €**



DSB-250 **2.981 €**
DSBI-250 **3.080 €**

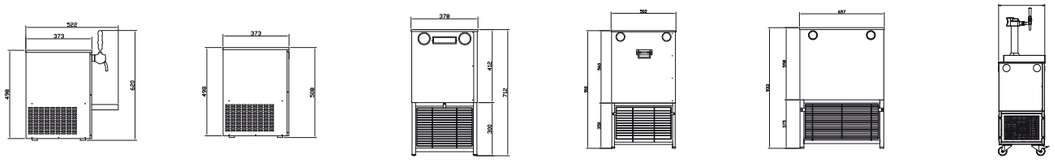
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.




**EJEMPLO INSTALACION / INSTALATION EXAMPLE / EXEMPLE D´INSTALLATION**



**V-100**

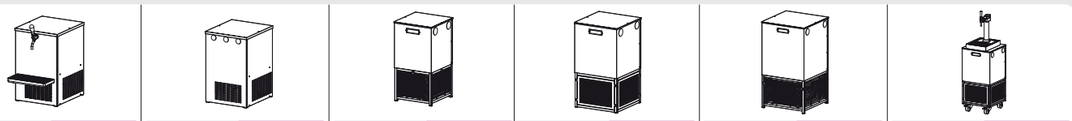


VP-30+GRIFO | V-30 | V-50 | V-100 | V-200 | VP-100

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior en acero inox<br>• Cuba interior de fibra de poliester<br>• Serpentín evaporador de tubo de cobre<br>• Serpentín producto en acero inox AISI-304 18/10<br>• Bomba agitador interior<br>• Equipo compresor alto par de arranque<br>• Control electrónico espesor de hielo<br>• Rejilla para ventilación en plástico o metálicas<br>• VP incluye columna, bandeja, grifo y ruedas. | • Exterior in stainless steel<br>• Interior in polyester fibre<br>• Copper coil for evaporator<br>• Stainless steel internal coil for liquid coolant<br>• Internal pump agitator<br>• Ventilated hermetic compressor set<br>• Electronic equipment for ice thickness control<br>• Plastic or metal ventilation grilles<br>• VP included tray, faucet, column and wheels | • Extérieur en acier inoxydable<br>• Cuve intérieur en fibre de polyester<br>• Serpentin évaporateur en tube de cuivre.<br>• Serpentin produit en acier inoxydable AISI 304 18/10<br>• Agitateur-Pompe interne.<br>• Compresseur à haut couple de démarrage<br>• Contrôle électronique de l'épaisseur de la glace.<br>• Grille de ventilation en plastique ou métal.<br>• VP comprend un plateau colonne, robinet et roues |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm. | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm. | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm. | Volumen cuba<br>Water Tank<br>Cuve d'eau<br>(l) | Peso Neto<br>Net Weight<br>Poid Net<br>(Kg) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Cuba reserva de hielo<br>ice cask capacity<br>Cuba livre de glace<br>Kg | Compresor rendimiento evaporación -10°C<br>Compressor oupout (W) evaporation -10°C<br>Évaporation compresseur de perfomance<br>W | Serpentines<br>Inox coils<br>Bobine | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Consumo nominal<br>Nominal Power<br>Consommation nominale<br>(W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| V-30 | 335 | 505 | 373 | 13,5 | 25 | 176 | 8 | 198 | 1x12 m | R-600a | 192 |
| V-50 | 379 | 712 | 379 | 25,5 | 34 | 484 | 16 | 337 | 1x16 m | R-290 | 337 |
| V-100 | 430 | 768 | 430 | 42 | 36 | 583 | 21 | 392 | 1x26 m | R-290 | 392 |
| V-200 | 502 | 900 | 502 | 72 | 44 | 1012 | 40 | 655 | 1x32 m | R-290 | 655 |
| VP-100 | 430 | 1367 | 430 | 42 | 36 | 583 | 21 | 392 | 1x26 m | R-290 | 392 |

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Manorreductor 1P + 1P | Pressure regulator 1P + 1P | Regulateur de pression 1P + 1P | **consultar - consult - consulter** |
| Otros Refrigerantes | Other refrigerants | Autres réfrigérants | **consultar - consult - consulter** |



| VP-30 | **1.102 €** | V-30 | **1.056 €** | V-50 | **1.219 €** | V-100 | **1.429 €** | V-200 | **1.769 €** | VP-100 | **1.960 €** |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.







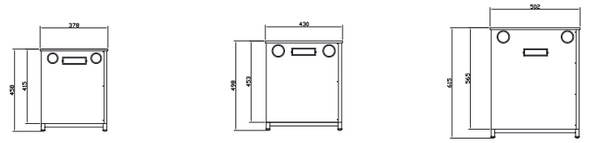
**V-200**



**VP-100**



**H-100**



H-50 | H-100 | H-200

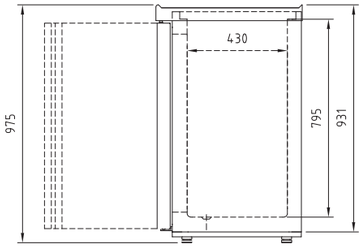
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior en acero inox AISI-304 18/1<br>• Cuba interior de fibra de poliester<br>• Serpentín evaporador de tubo de cobre<br>• Serpentín producto en acero inox AISI-304 18/10<br>• Bomba agitador interior<br>• Equipo compresor alto par de arranque<br>• Control electrónico espesor de hielo<br>• Rejilla para ventilación en plástico o metálicas | • Exterior in stainless steel AISI-304 18/10<br>• Interior in polyester fibre<br>• Copper coil for evaporator<br>• Stainless steel internal coil for liquid coolant<br>• Internal pump agitator<br>• Ventilated hermetic compressor set<br>• Electronic equipment for ice thickness control<br>• Plastic or metal ventilation grilles | • Extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10,<br>• Cuve intérieur en fibre de polyester<br>• Serpentin évaporateur en tube de cuivre.<br>• Serpentin produit en acier inoxydable AISI 304 18/10<br>• Agitateur-Pompe interne.<br>• Compresseur à haut couple de démarrage<br>• Contrôle électronique de l'épaisseur de la glace.<br>• Grille de ventilation en plastique ou métal. |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm. | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm. | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm. | Volumen cuba<br>Water Tank<br>Cuve d'eau<br>(l) | Peso Neto<br>Net Weight<br>Poid Net<br>(Kg) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Cuba reserva de hielo<br>ice cask capacity<br>Cuba livre de glace<br>Kg | Compresor rendimiento evaporación -10°C<br>Compressor oupout (W) evaporation -10°C<br>Évaporation compresseur de perfomance<br>W | Serpentines<br>Inox coils<br>Bobine | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Consumo nominal<br>Nominal Power<br>Consommation nominale<br>(W) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| H-50 | 745 | 460 | 378 | 25,5 | 34 | 484 | 16 | 484 | 1x16 m | R-290 | 337 |
| H-100 | 795 | 500 | 430 | 42 | 36 | 583 | 21 | 583 | 1x26 m | R-290 | 392 |
| H-200 | 860 | 580 | 500 | 72 | 44 | 1012 | 40 | 1012 | 1x32 m | R-290 | 655 |

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Manorreductor 1P + 1P | Pressure regulator 1P + 1P | Regulateur de pression 1P + 1P | **consultar - consult - consulter** |
| Otros Refrigerantes | Other refrigerants | Autres réfrigérants | **consultar - consult - consulter** |



| H-50 | **1.232 €** | H-100 | **1.490 €** | H-200 | **1.837 €** |
|---|---|---|---|---|---|






**DEB-150**
Trasera acristalada
Rear glass
Vitre arrière




**DEB-150**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo<br>• Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido<br>• Refuerzo para apoyo y deslizado de los barriles de 50 o 30 litros<br>• Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)<br>• DB: puerta inox y contrapuerta embutida<br>• DEB: puerta de cristal doble con cámara de vacío y luz interior<br>• Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con perimetro vierte-aguas<br>• Chasis en tubo de acero inox y patas regulables<br>• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP<br>• Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía<br>• Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C 65% H.R.ambiente | • AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side<br>• AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners<br>• Reinforced base to drop and slide the barrels (50 or 30 liters)<br>• Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense<br>• DB: stainless steel door, rear-door by stamped steel<br>• DEB: double glazed door and interior lighting<br>• Worktop in stainless steel AISI-304 18/10 with perimeter-water poured<br>• AISI -304 18/10 base and legs<br>• Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.<br>• 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect<br>• Energy efficient digital controller of temperature and defrosts<br>• Operating temperature -2°C +8°C , 32°C 65% H.R. ambient | • Extérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10, sauf soutien<br>• Intérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10, avec des arêtes courbées et de fond emboutie<br>• Renfort pour le support et la glisse des barils de 50 ou 30 litres<br>• Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et bourrelet magnétique (ouverture de la porte maintenue en angle droit)<br>• DB : porte en inox et contre-porte emboutie<br>• DEB : double porte vitrée et lumière intérieure<br>• Plan de travail en inox AISI-304 18/10 avec périmètre de l'eau à verser<br>• Châssis en tube d'acier inoxydable et pieds réglables<br>• Évaporateur avec un système d'évacuation forcée (qui comprend ventilateurs à tirage aspiré), avec revêtement anticorrosion.<br>• Isolation en polyuréthane injecté, densité 40kg/m3, GWP faible et effet nul ODP<br>• Contrôle digital de température et dégivrage, efficace pour la gestion de la consommation d'énergie<br>• Température de travail -2ºC +8ºC à 32ºC 65% H.R. ambiante |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm. | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm. | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm. | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition | Puertas cristal<br>Glass doors<br>Portes vitrés | Rango<br>Range<br>Gamme | Puertas inox<br>Doors<br>Portes | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DB-100 | 1110 | 975 | 600 | 2 | - | +5°C+8°C | 2 | 845 | 340 |
| DB-150 | 1600 | 975 | 600 | 3 | - | +5°C+8°C | 3 | 845 | 340 |
| DB-200 | 2120 | 975 | 600 | 4 | - | +5°C+8°C | 4 | 845 | 340 |
| DEB-100 | 1100 | 975 | 600 | 2 | 2 | +5°C+8°C | - | 845 | 350 |
| DEB-150 | 1600 | 975 | 600 | 3 | 3 | +5°C+8°C | - | 845 | 356 |
| DEB-200 | 2120 | 975 | 600 | 4 | 4 | +5°C+8°C | - | 845 | 362 |

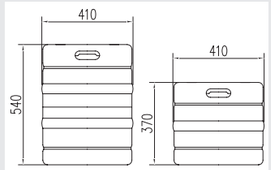
**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Otros Refrigerantes | Other refrigerants | Autres réfrigérants | **consultar - consult - consulter** |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | TRASERA CRISTAL · REAR GLASS · ARRIÈRE EN VERRE | TRASERA INOX · REAR STAINLESS STEEL · ARRIÈRE EN ACIER | PREINSTALACION · PREINSTALLATION · PREINSTALLATION |
|---|---|---|---|
| DEB-100 | **237 €** | **98 €** | **consultar - consult - consulter** |
| DEB-150 | **373 €** | **127 €** | **consultar - consult - consulter** |
| DEB-200 | **475 €** | **154 €** | **consultar - consult - consulter** |

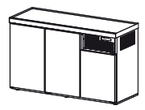



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



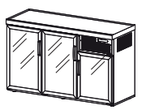
**DB-150**

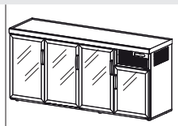

DB-100 **3.621 €**

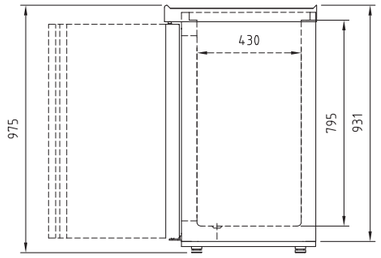

DB-150 **4.332 €**


DB-200 **4.975€**


DEB-100 **3.947 €**


DEB-150 **4.790 €**


DEB-200 **5.572 €**







**DEBP-220**



**DBP-170**
Vista trasera / Rear view / Vue arrière
TRASERA CRISTAL OPCIONAL
OPTIONAL REAR GLASS
OPTION ARRIÈRE EN VERRE

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Refuerzo para apoyo y deslizado de los barriles de 50 o 30 litros
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- DBP: puerta inox y contrapuerta embutida
- DEBP: puerta de cristal doble con cámara de vacío y luz interior
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con perimetro vierte-aguas
- Chasis en tubo de acero inox y patas regulables
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C ambiente

**TECHNICAL DATA**

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Reinforced base to drop and slide the barrels (50 or 30 liters)
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- DBP,: stainless steel door, rear-door by stamped steel
- DEBP: double glazed door and interior lighting
- Worktop in stainless steel AISI-304 18/10 with perimeter-water poured
- AISI -304 18/10 base and legs
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature -2°C +8°C , 32°C ambient

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

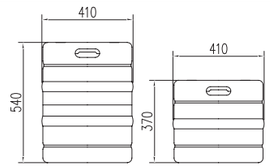
- Extérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10, sauf soutien
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304 18/10, avec des arêtes courbées et de fond emboutie
- Renfort pour le support et la glisse des barils de 50 ou 30 litres
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et bourrelet magnétique (ouverture de la porte maintenue en angle droit)
- DBP : porte en inox et contre-porte emboutie
- DEBP : double porte vitrée et lumière intérieure
- Plan de travail en inox AISI-304 18/10 avec périmètre de l'eau à verser
- Châssis en tube d'acier inoxydable et pieds réglables
- Évaporateur avec un système d'évacuation forcée (qui comprend ventilateurs à tirage aspiré), avec revêtement anticorrosion.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40kg/m3, GWP faible et effet nul ODP
- Contrôle digital de température et dégivrage, efficace pour la gestion de la consommation d'énergie
- Température de travail -2ºC +8ºC à 32ºC ambiante

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm. | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm. | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm. | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition | Puertas cristal<br>Glass doors<br>Portes vitrés | Rango<br>Range<br>Gamme | Puertas inox<br>Doors<br>Portes | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DB / DBV-120 | 1195 | 975 | 600 | 2 | - | +5°C+8°C | 2 | 485 |
| DB / DBV-170 | 1720 | 975 | 600 | 3 | - | +5°C+8°C | 3 | 485 |
| DB / DBV-220 | 2245 | 975 | 600 | 4 | - | +5°C+8°C | 4 | 485 |
| DEB / DEBV-120 | 1195 | 975 | 600 | 2 | 2 | +5°C+8°C | - | 485 |
| DEB / DEBV-170 | 1720 | 975 | 600 | 3 | 3 | +5°C+8°C | - | 485 |
| DEB / DEBV-220 | 2245 | 975 | 600 | 4 | 4 | +5°C+8°C | - | 485 |

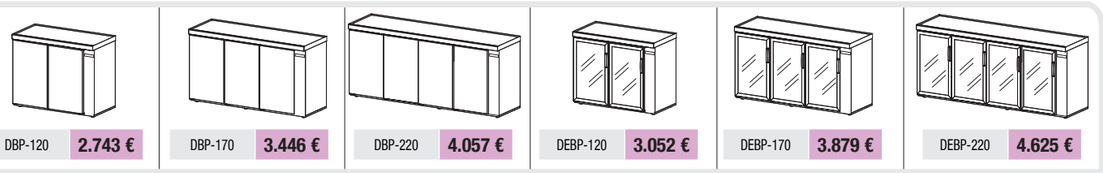
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1 Grifo cerveza | 1 Beer tower | 1 Robinet à bière | **+360 €** |
| 2 Grifos cerveza | 2 Beer towers | 2 Robinet à bière | **+640 €** |
| 3 Grifos cerveza | 3 Beer towers | 3 Robinet à bière | **+920 €** |
| TRASERAS CRISTAL · REAR GLASS · ARRIÈRE EN VERRE | | | |
| DEB-100 | **165 €** | | |
| DEB-150 | **260 €** | | |
| DEB-200 | **340 €** | | |




Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

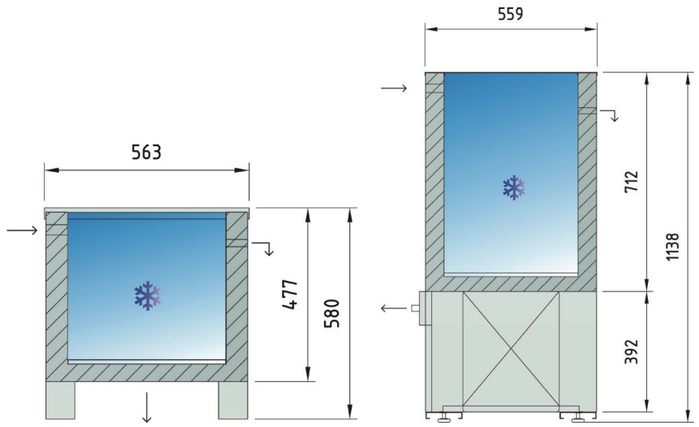


DBP-120 **2.743 €** · DBP-170 **3.446 €** · DBP-220 **4.057 €** · DEBP-120 **3.052 €** · DEBP-170 **3.879 €** · DEBP-220 **4.625 €**

# ENFRIADOR DE AGUA PANADERIA Y PASTELERIA

*WATER COOLERS BREAD AND BAKERY · REFROIDISSEURS D´EAU PATISSERIE ET BOULANGERIE*








**EAP-175V**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • EAPI Exterior en acero inox AISI 304.<br>• EAP Exterior en acero plastificado blanco.<br>• Serpentín evaporador interior en acero inox AISI 304.<br>• Aislamiento en poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 y grosor 60mm.<br>• Llenado automático por boya, diametro 1/2”<br>• Agitador de agua interior<br>• Control digital electrónico.<br>• Encimera desmontable.<br>• Rebosadero de seguridad diametro 3/4”. | • EAPI Exterior in AISI 304 stainless steel.<br>• EAP white plastic coated steel exterior.<br>• AISI 304 stainless steel Internal evaporator coil<br>• Injected polyurethane insulation without CFCs density 40kg/m3 with 60mm thickness.<br>• Automatic fill, float system, 1/2” diameter<br>• Interior water shaker<br>• Digital electronic control.<br>• “Trop plein” security, diameter 3/4”. | • EAPI Exterieur en acier inoxydable AISI 304.<br>• EAP plastique blanc revêtu extérieur en acier.<br>• Évaporateur en acier inox AISI 304<br>• Isolation en polyuréthane injecté, sans CFCs avec densité 40kg/m3 et 60mm épaisseur.<br>• Remplissage automatique à flotteur, diametre 1/2” Agitateur d’eau intérieur<br>• Control digital electronique.<br>• “Trop plein”, securitlee diámetre 3/4”. |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm. | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm. | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm. | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>l. | Peso Neto<br>Net Weight<br>Poid Net<br>Kg | Consumo nominal<br>Power consumption<br>Consommation électrique<br>W | Caudal grifo abierto (l/h) ΔT=10°C<br>Open flow faucet (l/h) ΔT=10°C<br>Robinet debit ouvert (l/h) ΔT=10°C | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EAP-175V | 880 | 1140 | 560 | 1012 | 175 | 103 | 594 | 110 | R-290 | +1°C+3°C |
| EAP-100H | 1405 | 580 | 565 | 583 | 100 | 100 | 346 | 79 | R-290 | +1°C+3°C |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d’options incluses dans l’équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Otros Refrigerantes | Other refrigerants | Autres réfrigérants | **consultar - consult - consulter** |



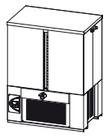
| | |
|---|---|
| SOPORTE PARED | **130 €** |

OPCIONAL · OPTIONAL · OPTIONEL

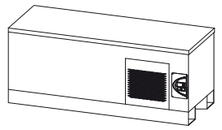
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



**EAP-100H**



| | |
|---|---|
| EAP-175V | **2.136 €** |
| EAPI-175V | **2.275 €** |

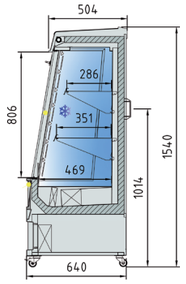


| | |
|---|---|
| EAP-100H | **1.954 €** |
| EAPI-100H | **2.293 €** |

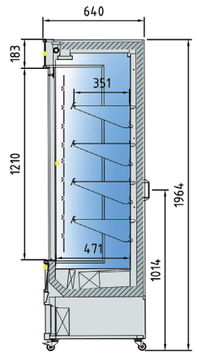
# EXPOSITOR REFRIGERADO MURAL SERIE / PRO / PROH

*PRO / PROH-60 MULTIDECK DISPLAY MERCHANDISER · ARMOIRES MURALES D´EXPOSITION / PRO / PROH*






PRO




PROH



Detalle iluminación interior
Interior lighting detail
Détail de l'éclairage intérieur



Ejemplo PRO-60 personalizada
Example PRO-60 custom
Exemple PRO-60 personnalisé




Ejemplo PRO-60 personalizada
Example PRO-60 custom
Exemple PRO-60 personnalisé



**PRO-60**



**PROH-60**



**PROH-90**



**PRO-90**

A ↑ G D

Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior en acero plastificado blanco<br>• Interior en acero acabado epoxy blanco<br>• Diseñados para bebidas y productos envasados<br>• Estantes de acero acabado epoxy regulables en altura con portaprecios<br>• De serie: Luz LED horizontal, vertical y cortina nocturna<br>• Control digital de temperatura y descarches<br>• Evaporación y condensación ventilada<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³<br>• Evaporación automática del agua de descarche<br>• Clase climática 3 (25ºC 60%HR) régimen M1, temperatura producto -1/5ºC UNE EN ISO 23953-2<br>• Tensión monofásica 230V 50 Hz<br>• Refrigerante ecológico R-290 | • Exterior in plasticised steel white<br>• Epoxy finished steel interior white<br>• Designed for beverages and packaged<br>• Epoxy coated steel shelves adjustable in height with price holders<br>• Standard: horizontal LED, vertical and night light curtain<br>• Digital temperature control and defrost<br>• Ventilated evaporation and condensation<br>• Insulation: Polyurethane, CFC, density 40 Kg / m³<br>• Automatic evaporation of defrost water<br>• Climatic class 3 (25ºC 60%HR) regime M1, product temperature -1/5ºC UNE EN ISO 23953-2<br>• Voltage 230V 50 Hz<br>• Refrigerant ecologic R-290 | • Extérieur acier plastifié blanc<br>• Finition intérieur en acier époxy blanc<br>• Design conçu et réalisé pour boissons et produits empaquetés/emballés.<br>• Étagères epoxy en acier réglables en hauteur avec porte-prix<br>• Standard: horizontale LED, rideau de lumière verticale et la nuit<br>• Contrôle digital de température et du dégivrage.<br>• L'évaporation et la condensation ventilée<br>• Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP.<br>• Evaporation automatique de l'eau de dégivrage<br>• Classe climatique 3 (25ºC 60%HR) régime M1, temperature produit -1/5ºC UNE EN ISO 23953-2<br>• Tension monophasique 230V 50 Hz<br>• Gaz réfrigérant écologique R-290. |

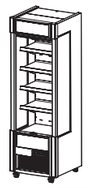
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>(mm) | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>(mm) | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>(mm) | Área de estantes refrigerados<br>Refrigerated shelf area<br>Surface des plans de chargemente refroidis<br>(m2) | Superficie total de exposición<br>Total display área<br>Surface totale de l´exposition<br>(TDA) | Volumen Neto<br>Net Volume<br>Volume Net<br>(L) | Potencia frig.<br>Frig. Power<br>Puissance frig.<br>(W) | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>(W) | Estantes<br>Shelves<br>Étagères<br>(Uds) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| PRO-60 | 640 | 1540 | 640 | 0,55 | 0,44 | 200 | 967 | 1435 | 2 |
| PROH-60 | 640 | 1965 | 640 | 0,93 | 0,69 | 332 | 967 | 1487 | 4 |
| PRO-90 | 640 | 1550 | 915 | 0,72 | 0,59 | 288 | 1263 | 1911 | 2 |
| PROH-90 | 640 | 1970 | 915 | 1,5 | 0,91 | 523 | 1263 | 1961 | 4 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



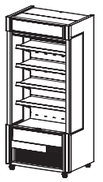
PRO-60 **2.388 €**



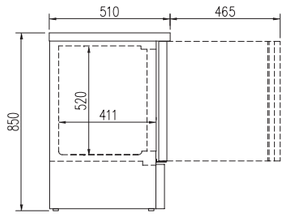
PROH-60 **2.509 €**



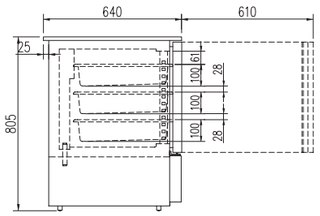
PRO-90 **2.589 €**



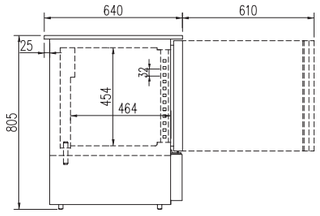
PROH-90 **2.708 €**




DEC/ DEE - 85




DDP - 140




DEC/ DECE / DNR - 140

DEC/ DEE - 85




Capacidad: 185 vasos
Capacity: 185 glasses
Capacité: 185 verres

DEC/ DEE - 140




Capacidad: 120 vasos
Capacity: 120 glasses
Capacité: 120 verres

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo | • AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side | • Extérieur en acier inox AISI 304 18/10, à l'exception de la partie arrière |
| • Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido | • AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners | • Intérieur en acier inox AISI 304 18/10, avec bords incurvés et bac encastré |
| • Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura) | • Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense | • Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90 ° à l'ouverture) |
| • Encimera de acero inox AISI-304 18/10 | • AISI-30418/10 stainless steel worktop | • Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 18/10 |
| • Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura | • Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable | • Étagères intérieures avec Fils d'acier plastifiés, réglables en hauteur. |
| • Apoyos regulables en altura | • Adjustable supports | • Supports réglables en hauteur |
| • Unidad condensadora ventilada | • Fan assisted condenser unit | • Condensateur ventilé |
| • Evaporador placa fría (modelos DEC-85) | • Cold plate evaporator (DEC-85 models) | • Evaporateur avec système de plaque froide. (modéles DEC-85) |
| • Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión (modelos DEC-140) | • Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating. (DEC-140 models) | • Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement anti-corrosion (modèles DEC-140) |
| • Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP | • 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect | • Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP. |
| • Control digital de temperatura, eficiente en la gestión del consumo de energía | • Energy efficient digital controller of temperature | • Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique. |
| • Temperatura de trabajo a 32°C ambiente | • Operating temperature 32°C ambient | • Température ambiante de travail à 32ºC |
| • DEE-85 puerta cristal | • DEE-85 glass door | • DEE-85 porte en verre |
| • DEC-85 puerta ciega | • DEC-85 solid door | • DEC-85 porte solide |
| • DEC: puerta ciega -20ºC-15ºC | • DEC: blind door -20ºC-15 ° C | • DEC, porte aveugle -20ºC-15ºC |
| • DNR: puerta ciega -2ºC+8ºC | • DNR: blind door -2ºC to +8ºC | • DNR: porte aveugle -2ºC et +8ºC |
| • DDP: pescado puerta ciega -4ºC+4ºC | • DDP: fish blind door -4ºC +4°C | • DDP: porte aveugle poissons -4ºC +4°C |
| • Gas refrigerante R-290 | • Refrigerant gas R-290 | • Gaz réfrigérant R-290 |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm. | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm. | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm. | Rango<br>Range<br>Gamme | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Cajas<br>Container<br>Conteneur | Juego de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DEE-85 | 510 | 850 | 505 | -5°C -10°C | 85 | 1 | - | - | 160 | 158 |
| DEC-85 | 510 | 850 | 505 | -5°C -10°C | 85 | 1 | - | - | 160 | 158 |
| DEC-140 | 645 | 805 | 640 | -5°C-15°C | 125 | 2 | 0 | 2 | 285 | 361 |
| DDP-140 | 645 | 805 | 640 | -5°C -1°C | 125 | 0 | 3 | 3 | 185 | 225 |
| DNR-140 | 645 | 805 | 640 | -2°C+8°C | 125 | 2 | 0 | 2 | 164 | 190 |

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Set 4 ruedas | 4 castors set | Jeu 4 roulettes | | 93 € x set |
| Cambio R-134a por R-290 | R-134a to R-290 | Changement R-134a par R-290 | | 23 € |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | | 58 € |
| Cerradura puerta inox | Inox door lock | Serrure à porte inox | | 0 € |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz | 230v 60Hz / 115v 60Hz | 230v 60Hz / 115v 60Hz | | consultar - consult - consulter |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.







DEC-85



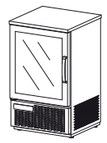
DEE-85



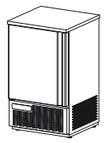
DDP-140



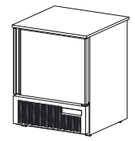
DEC-140



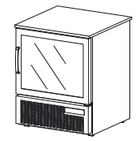
DEE-85 **1.528 €**



DEC-85 **1.373 €**



DEC-140 **1.756 €**
DNR-140 **1.435 €**
DDP-140 **1.554 €**



DECE-140 **1.990 €**
DNRE-140 **1.535 €**
DDPE-140 **1.670 €**

# 6 MESAS REFRIGERADAS
## REFRIGERATED COUNTER
## MEUBLE RÉFRIGÉRÉE



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de vidrio con serigrafía mínima gris oscuro con apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior en modelos puerta de cristal
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente recto y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto según modelo)
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche de serie, excepto modelos pre-instalacion
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Cajoneras inox refrigeradas desmontables sobre guías telescópicas con sistema autocierre

### TECHNICAL DATA

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Glass doors with minimal dark gray serigraphy with reversible opening, with automatic closing system and magnetic weather stripping (remains open when opening more than 90°)
- Rear-door by stamped steel
- Interior light in glass door models
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with straight front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand depending on model)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water ass standard, except models preinstalation
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Removable stainless refrigerated drawers on telescopic guides with self-closing system

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10, à l'exception de la partie arrière
- Intérieur en acier inox AISI 304 18/10, avec bords incurvés et bac encastré.
- Portes en verre avec sérigraphie minimale gris foncé à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture à plus de 90°)
- Contreporte en Inox encastrée
- Lumière intérieure dans les modèles de portes en verre
- Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 18/10 avec avant droit et arrière avec bavette de 100mm et évacuation sanitaire (sur option : sans bavette en fonction du modèle)
- Étagères intérieures avec Fils d'acier plastifi és, réglables en hauteur, posées sur soutien en inox.
- Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hau-teur 125 - 200 mm
- Unité de condensation ventilée extractible
- Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage en série, sauf les modéles préinstallation.
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Température ambiante de travail à 32ºC
- Amovibles tiroirs réfrigérés inoxydable sur glissières télescopiques avec système de fermeture automatique






**BMR** Página 261
Mesas frías SNACK
Counter SNACK
Meuble SNACK



**CMR** Página 265
Frente mostrador SNACK
SNACK front desk
Réception SNACK



**CMC** Página 267
Frente mostrador cafetero compacto
Front desk compact coffee
Bureau café compact avant



**ECM** Página 269
Estantería frente mostrador
Shelf front desk
Avant de conservation bureau



**DHMRG** Página 271
Mesa fría GN 1/1 alta eficiencia
GN 1/1 counter high efficiency
Meuble GN 1/1 haute eficacité



**BRG** Página 273
Mesa fría GN 1/1
GN 1/1 counter
Meuble GN 1/1



**BCR** Página 277
Mesa fría GN 1/1 bajo cocina
GN 1/1 under kitchen counter
Sous cuisine meuble GN 1/1



**BPR** Página 281
Mesa pastelera
Cake counter
Meuble patisserie



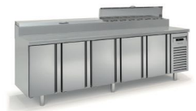
**MP / MS** Página 285
Mesa fría saladette GN 1/1
GN 1/1 Saladette counter
Meuble saladette GN 1/1



**DMFE** Página 287
Mesa fría salad-cheff GN 1/1
GN 1/1 salad-cheff counter
Meuble salad-cheff GN 1/1



**DMFK** Página 289
Mesa fría GN 1/1 fast food
GN 1/1 fast food counter
Meuble fast food GN 1/1



**MEI** Página 291
Mesa fría sushi-cheff
Sushi-cheff counter
Meuble sushi-cheff



**DMFPP** Página 293
Mesa fría pizza compacta
Compact pizza counter
Meuble compacte



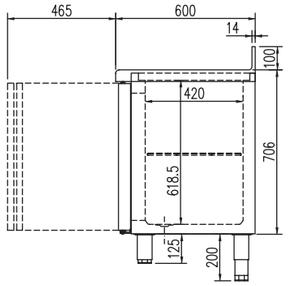
**MPC** Página 295
Mesa fría pizza
Pizza counter
Meuble pizza



**IE** Página 301
Expositor de ingredientes
Exhibitor ingredients
ingrédients d'exposants

# MESA FRÍA SNACK REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS

## *SNACK COUNTER, CHILLER AND FREEZER · TABLE RÉFRIGEREE SNACKS: REFRIGERATION ET CONGELATION*



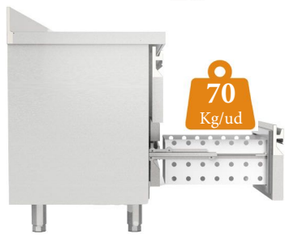




TOMA DE DESAGÜE · DRAIN OUTLET · DRAIN FAIRE



DETALLE FREGADERO - DETAIL SINK - DETAIL ÉVIER






**BMR-200-2/3**

Cajonera triple lado motor, es necesario instalar evaporadores centrales
Triple sided motor chest, it is necessary to install central evaporators
Coffre moteur à trois côtés, il est nécessaire d'installer des évaporateurs centraux



**BMR-200**



DETALLE TIRADOR
DETAIL HANDLE
DETAIL TIREUR



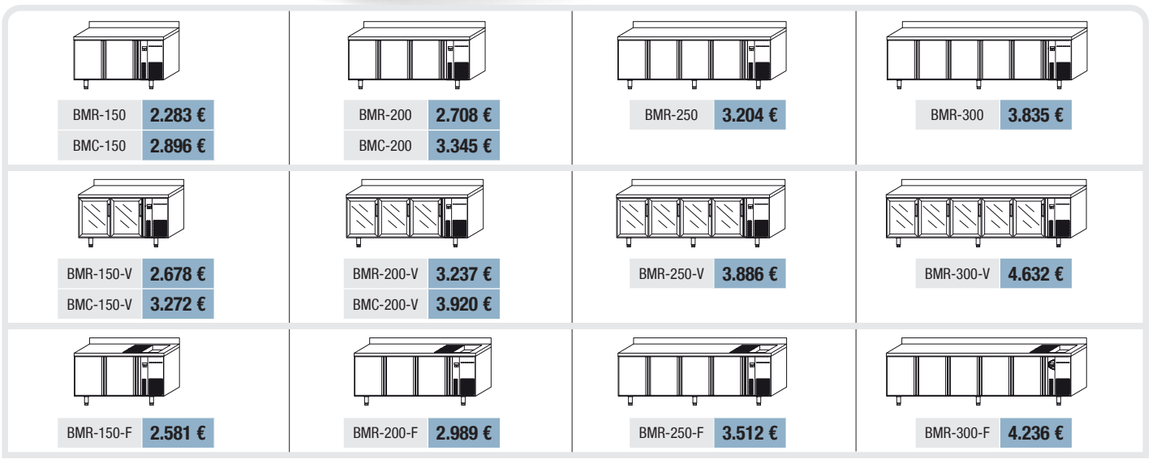
**BMR-200-V**

**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BMR-150 | 1495 | 850 | 600 | -2°C<br>+8°C | 2 | 245 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 235 | B | 5 (40ºC 40%) |
| BMRV-150 | 1495 | 850 | 600 | -2°C<br>+8°C | 2 | 245 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 243 | - | 5 (40ºC 40%) |
| BMR-200 | 2020 | 850 | 600 | -2°C<br>+8°C | 3 | 380 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 238 | B | 5 (40ºC 40%) |
| BMRV-200 | 2020 | 850 | 600 | -2°C<br>+8°C | 3 | 380 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 251 | - | 5 (40ºC 40%) |
| BMR-250 | 2545 | 850 | 600 | -2°C<br>+8°C | 4 | 516 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 355 | C | 5 (40ºC 40%) |
| BMRV-250 | 2545 | 850 | 600 | -2°C<br>+8°C | 4 | 516 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 357 | - | 5 (40ºC 40%) |
| BMR-300 | 3070 | 850 | 600 | -2°C<br>+8°C | 5 | 651 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 355 | C | 5 (40ºC 40%) |
| BMRV-300 | 3070 | 850 | 600 | -2°C<br>+8°C | 5 | 651 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 380 | - | 5 (40ºC 40%) |
| BMC-150 | 1495 | 850 | 600 | -20°C<br>-15°C | 2 | 245 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 535 | D | 5 (40ºC 40%) |
| BMCV-150 | 1495 | 850 | 600 | -20°C<br>-15°C | 2 | 245 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 544 | - | 4 (30ºC 55%) |
| BMC-200 | 2020 | 850 | 600 | -20°C<br>-15°C | 3 | 380 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 556 | E | 4 (30ºC 55%) |
| BMCV-200 | 2020 | 850 | 600 | -20°C<br>-15°C | 3 | 380 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 548 | - | 4 (30ºC 55%) |

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 405x525 central | 405x525 central extra shelf central | Grille additionnelle 405x525 central | **25 €** |
| Parrilla adicional 405x460 lateral | 405x460 side extra shelf | Grille additionnelle 405x460 latéral | **25 €** |
| Cajonera doble inox, auto-cierre | Double drawers set, self-closing | Tiroirs doubles inox, fermeture automatique | **476€ x set** |
| Cajonera triple inox, auto-cierre | Triple drawers set, self-closing | Tiroirs triple inox, fermeture automatique | **710 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **61 € x ud** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73 €** |
| Encimera sin peto | No upstand worktop | Plan de travail sans panneau de protection | **0 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Evaporación automática | Automatic evaporation | Évaporation automatique | **116 €** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

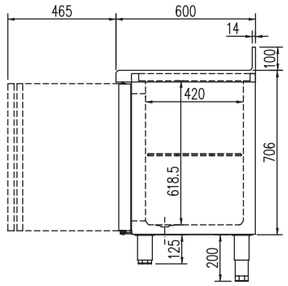


| | | | |
|---|---|---|---|
| BMR-150 **2.283 €**<br>BMC-150 **2.896 €** | BMR-200 **2.708 €**<br>BMC-200 **3.345 €** | BMR-250 **3.204 €** | BMR-300 **3.835 €** |
| BMR-150-V **2.678 €**<br>BMC-150-V **3.272 €** | BMR-200-V **3.237 €**<br>BMC-200-V **3.920 €** | BMR-250-V **3.886 €** | BMR-300-V **4.632 €** |
| BMR-150-F **2.581 €** | BMR-200-F **2.989 €** | BMR-250-F **3.512 €** | BMR-300-F **4.236 €** |

# MESA FRÍA SNACK REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS PRE-INSTALACIÓN

***SNACK COUNTER, CHILLER AND FREEZER FOR REMOTE CONDENSER UNIT***

***TABLE RÉFRIGÉRÉE SNACKS: RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION: PRÉ-INSTALLATION***






**BMRP-220-2/3**



DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation
détaillée de pré-installation

**Los modelos preinstalación NO incluyen valvulería, capilar y bandeja de evaporación automatica**
**The preinstallation models do not include valves, capillary and automatic evaporation tray**
**Les modèles de préinstallation ne comprennent pas les vannes, capillaire et le plateau d'évaporation automatique**



**BMRP-220**

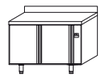
**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Peso Neto<br>Net Weight<br>Poid Net<br>Kg | Estantes x set<br>Shelves x set<br>Étagères x set | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BMRP/BMRPV-120 | 1195 | 850 | 600 | 300 | 246 | 68 | 2 | 230 V - 50 Hz | R-134a | -2°C+8°C |
| BMRP/BMRPV-170 | 1720 | 850 | 600 | 356 | 380 | 89 | 3 | 230 V - 50 Hz | R-134a | -2°C+8°C |
| BMRP/BMRPV-220 | 2245 | 850 | 600 | 485 | 516 | 110 | 4 | 230 V - 50 Hz | R-134a | -2°C+8°C |
| BMRP/BMRPV-270 | 2770 | 850 | 600 | 485 | 651 | 135 | 5 | 230 V - 50 Hz | R-134a | -2°C+8°C |
| BMCP/BMCPV-120 | 1195 | 850 | 600 | 353 | 245 | 68 | 2 | 230 V - 50 Hz | R-449A | -20°C-15°C |
| BMCP/BMCPV-170 | 1720 | 850 | 600 | 452 | 380 | 89 | 3 | 230 V - 50 Hz | R-449A | -20°C-15°C |
| BMCP/BMCPV-220 | 2245 | 850 | 600 | 610 | 516 | 110 | 4 | 230 V - 50 Hz | R-449A | -20°C-15°C |

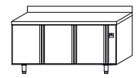


**BMRP-170-V**

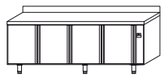
| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 405x525 central | 405x525 central extra shelf central | Grille additionnelle 405x525 central | **25 €** |
| Parrilla adicional 405x460 lateral | 405x460 side extra shelf | Grille additionnelle 405x460 latéral | **25 €** |
| Cajonera doble inox, auto-cierre | Double drawers set, self-closing | Tiroirs doubles inox, fermeture automatique | **476€ x set** |
| Cajonera triple inox, auto-cierre | Triple drawers set, self-closing | Tiroirs triple inox, fermeture automatique | **710 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **61 € x ud** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73 €** |
| Encimera sin peto | No upstand worktop | Plan de travail sans panneau de protection | **0 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Evaporación automática | Automatic evaporation | Évaporation automatique | **116 €** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |



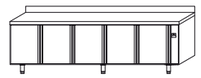
BMRP-120 **1.849 €**
BMCP-120 **2.037 €**



BMRP-170 **2.302 €**
BMCP-170 **2.533 €**



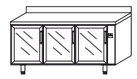
BMRP-220 **2.666 €**
BMCP-220 **2.916 €**



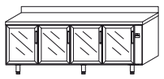
BMRP-270 **3.163 €**



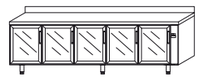
BMRP-120-V **2.160 €**
BMCP-120-V **2.479 €**



BMRP-170-V **2.754 €**
BMCP-170-V **3.180 €**



BMRP-220-V **3.250 €**
BMCP-220-V **3.761 €**



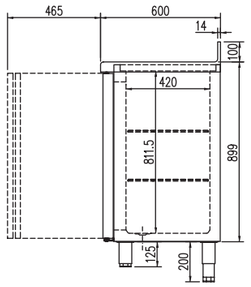
BMRP-270-V **3.892 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# FRENTE MOSTRADOR SNACK, REFRIGERACIÓN Y PREINSTALACIÓN

## *SNACK BACK BAR COUNTER, CHILLER AND PREINSTALATION*

## *COMPTOIR AVANT SNACK, RÉFRIGÉRATION ET LA PRÉINSTALLATION*






CMRP-220



DETALLE CAJON TOLVA
HOPPER DRAWER DETAIL
DÉTAIL DU TIROIR DE TRÉMIE



DETALLE TIRADOR
DETAIL HANDLE
DETAIL TIREUR



CMR-250

SERIGRAFÍA PERIMETRAL
PERIMETRAL SERIGRAPHY
SÉRIGRAPHIE PÉRIMÉTRIQUE





LED

CMR-250-V

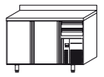
**Los modelos preinstalación NO incluyen valvulería, capilar y bandeja de evaporación automatica**
**The preinstallation models do not include valves, capillary and automatic evaporation tray**
**Les modèles de préinstallation ne comprennent pas les vannes, capillaire et le plateau d'évaporation automatique**
**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

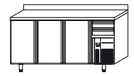
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CMR-150 | 1495 | 1040 | 600 | -2°C +8°C | 4 | 325 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 235 | A | 5 (40ºC 40%) |
| CMRV-150 | 1495 | 1040 | 600 | -2°C +8°C | 4 | 325 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 247 | - | 5 (40ºC 40%) |
| CMR-200 | 2020 | 1040 | 600 | -2°C +8°C | 6 | 504 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 238 | B | 5 (40ºC 40%) |
| CMRV-200 | 2020 | 1040 | 600 | -2°C +8°C | 6 | 504 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 255 | - | 5 (40ºC 40%) |
| CMR-250 | 2545 | 1040 | 600 | -2°C +8°C | 8 | 684 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 340 | B | 5 (40ºC 40%) |
| CMRV-250 | 2545 | 1040 | 600 | -2°C +8°C | 8 | 684 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 363 | - | 5 (40ºC 40%) |
| CMR-300 | 3070 | 1040 | 600 | -2°C +8°C | 10 | 863 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 355 | B | 5 (40ºC 40%) |
| CMRV-300 | 3070 | 1040 | 600 | -2°C +8°C | 10 | 863 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 384 | - | 5 (40ºC 40%) |
| CMRP / CMRPV-120 | 1195 | 1040 | 600 | -2°C +8°C | 4 | 325 | 230 V - 50 Hz | R-134a | 300 | - | - | |
| CMRP / CMRPV-170 | 1720 | 1040 | 600 | -2°C +8°C | 6 | 504 | 230 V - 50 Hz | R-134a | 356 | - | - | |
| CMRP / CMRPV-220 | 2245 | 1040 | 600 | -2°C +8°C | 8 | 684 | 230 V - 50 Hz | R-134a | 485 | - | - | |
| CMRP / CMRPV-270 | 2770 | 1040 | 600 | -2°C +8°C | 10 | 863 | 230 V - 50 Hz | R-134a | 485 | - | - | |

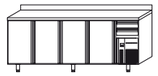
**Posibilidad de fabricación en rango de temperatura -20 -15ºC / Possibility of manufacturing in temperature range -20 -15ºC / Possibilité de fabrication dans une plage de température -20 -15ºC**

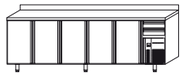
**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 405x525 central | 405x525 central extra shelf central | Grille additionnelle 405x525 central | **25 €** |
| Parrilla adicional 405x460 lateral | 405x460 side extra shelf | Grille additionnelle 405x460 latéral | **25 €** |
| Cajonera doble inox, auto-cierre | Double drawers set, self-closing | Tiroirs doubles inox, fermeture automatique | **742 € x set** |
| Cajonera doble cristal, auto-cierre | Double glass drawers set, self-closing | Tiroirs doubles en verre, fermeture automatique | **871 € x set** |
| Cajonera triple inox, auto-cierre | Triple drawers set, self-closing | Tiroirs triple inox, fermeture automatique | **933 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73 €** |
| Encimera sin peto | No upstand worktop | Plan de travail sans panneau de protection | **0 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98€ x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Evaporación automática | Automatic evaporation | Évaporation automatique | **116 €** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Exterior blanco o negro | Black or white exterior | Extérieur noir ou blanc | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |


CMR-150 **2.567 €**

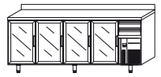

CMR-200 **3.089 €**

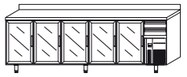

CMR-250 **3.598 €**


CMR-300 **4.156 €**

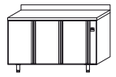

CMR-150-V **3.008 €**

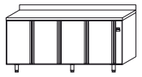

CMR-200-V **3.686 €**

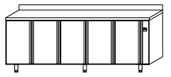

CMR-250-V **4.391 €**


CMR-300-V **5.082 €**

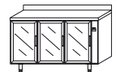

CMMRP-120 **1.965 €**

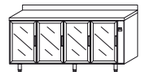

CMRP-170 **2.433 €**

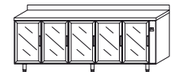

CMRP-220 **2.857 €**


CMRP-270 **3.398 €**


CMRP-120-V **2.360 €**


CMRP-170-V **3.008 €**

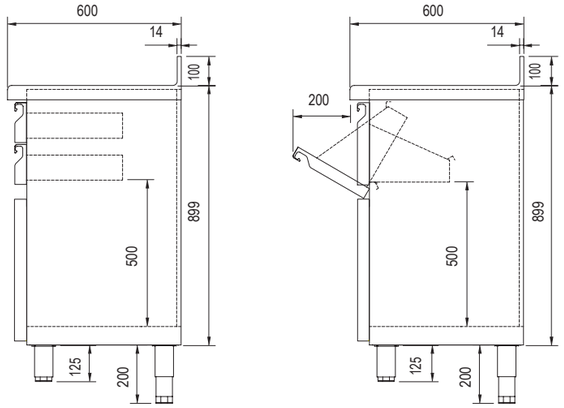

CMRP-220-V **3.589 €**


CMRP-270-V **4.308 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# SERIE FRENTE MOSTRADOR CAFETERA COMPACTO

## *COMPACT COFFE FRONT COUNTER · COMPTOIR AVANT CAFETIÈRE COMPACTE*




| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Módulos de diseño compacto<br>• Exterior y estantes en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo<br>• Respaldo en acero plastificado<br>• Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)<br>• Cajones con guías de rodamientos<br>• Cajón tolva para café, desmontable<br>• Cajones y tolva, son intercambiables<br>• Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm<br>• Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas | • Compact designed modules<br>• AISI-304 18/10 stainless steel exterior and shelf, except the rear side AISI-304 18/10 stainless steel exterior and shelves, except the rear side<br>• Rear panel in plasticized steel<br>• AISI-30418/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand<br>• Drawers with slides<br>• Detachable coffee-grounds hopper<br>• Interchangeable drawers (auxiliary and coffee)<br>• AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm<br>• Can be produced on request, in different measures | • Modules de design compact<br>• Extérieur et étagères en acier inoxydable AISI 304 18/10, sauf la partie arrière<br>• Dossier en acier plastifié<br>• Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 18/10, avec partie avant inclinée et panneau de protection arrière de 100mm (possible sans panneau de protection sur option)<br>• Tiroirs avec rails à roulement<br>• Tiroir-trémie de café amovible.<br>• Tiroir et trémie de café sont interchangeables.<br>• Pieds en tube d'acier inoxydable, réglables en hauteur 125-200mm<br>• Ce produit peut se fabriquer en différentes dimensions, sur commande. |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Peso Neto<br>Net Weight<br>Poid Net<br>Kg | Cajones<br>Drawers<br>Tiroirs | Tolva<br>Hopper<br>Trémie | Puertas<br>Doors<br>Portes |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| CMC-50-T | 475 | 1040 | 600 | 28 | 0 | 1 | 1 |
| CMC-50-C | 475 | 1040 | 600 | 28 | 2 | 0 | 1 |
| CMC-90 | 915 | 1040 | 600 | 55 | 2 | 1 | 2 |
| CMC-140 | 1375 | 1040 | 600 | 85 | 4 | 1 | 2 |

**DETALLE · DETAIL · DETAIL**



**CMR-150 + CMC-50-T**
Encimera especial
Special worktop
Surface spéciale

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



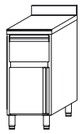
**CMC-50-T**



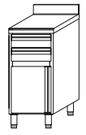
**CMC-90**



**CMC-140**



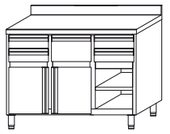
CMC-50-T **557 €**



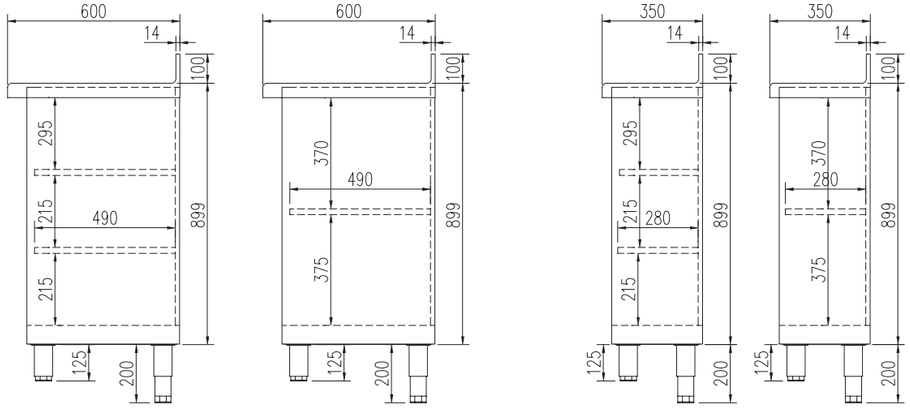
CMC-50-C **557 €**



CMC-90 **930 €**



CMC-140 **1.332 €**

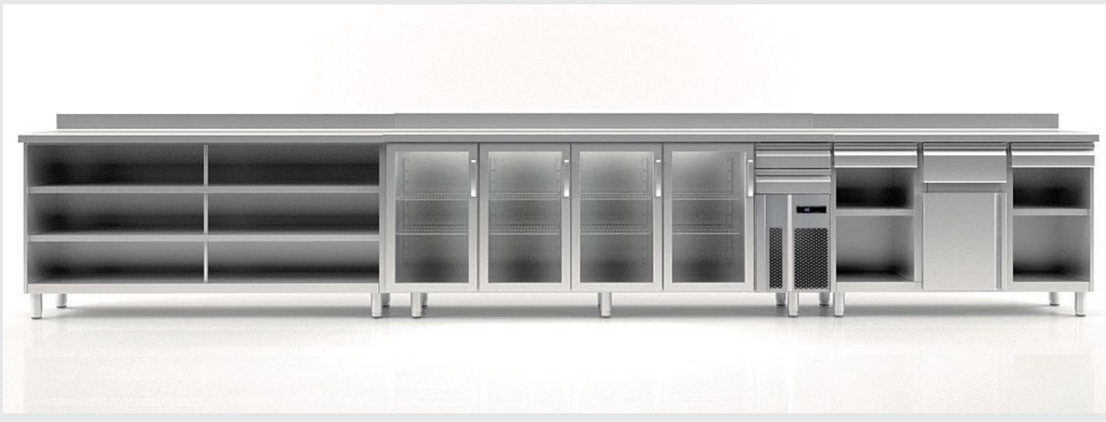



**ECM60-2** **ECM60** **ECM35-2** **ECM35**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior y estantes en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo<br>• Respaldo en acero plastificado<br>• Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)<br>• Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 200 mm<br>• ECM-2: de serie dos estantes<br>• Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas | • AISI-304 18/10 stainless steel exterior and shelves, except the rear side<br>• Rear panel in plasticized steel<br>• AISI-30418/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand)<br>• AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200mm<br>• ECM-2: two shelves as standard<br>• Can be produced on request, in different measures | • Extérieur et intérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, sauf la partie arrière<br>• Dossier en acier plastifié<br>• Plan de travail en acier inoxydable AISI-304 18/10 , avec partie avant inclinée et panneau de protection arrière de 100mm (possible sans panneau de protection sur option)<br>• Pieds en tube d'acier inoxydable, réglables en hauteur 125-200mm<br>• ECM 2 : fournie de série avec deux étagères.<br>• Ce produit peut se fabriquer en différentes dimensions, sur commande |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Estantes<br>Shelves<br>Étagères |
|---|---|---|---|---|
| ECM60-100 | 990 | 1040 | 600 | 1 |
| ECM60-150 | 1495 | 1040 | 600 | 1 |
| ECM60-200 | 2020 | 1040 | 600 | 1 |
| ECM35-100 | 990 | 1040 | 350 | 1 |
| ECM35-150 | 1495 | 1040 | 350 | 1 |
| ECM35-200 | 2020 | 1040 | 350 | 1 |

**DETALLE · DETAIL · DETAIL**





**ECMC60-200-2**



**ECMC35-100**

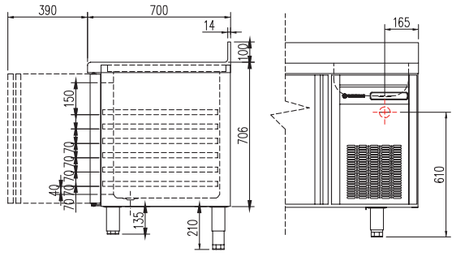
| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ECM35-100 | 502 € | ECM35-150 | 701 € | ECM35-200 | 899 € | ECM60-100 | 655 € | ECM60-150 | 811 € | ECM60-200 | 1.006 € |
| ECM35-100-2 | 569 € | ECM35-150-2 | 763 € | ECM35-200-2 | 943 € | ECM60-100-2 | 757 € | ECM60-150-2 | 890 € | ECM60-200-2 | 1.104 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# MESA FRÍA GN 1/1, ALTA EFICIENCIA

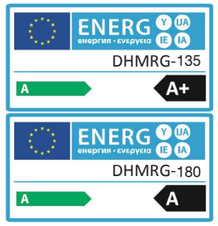
*COLD TABLE GN 1/1, HIGH EFFICIENCY · TABLE FROIDE GN 1/1, HAUTE EFFICACITÉ*















DHMRG-135

A

0,92

KW/24h



DETALLE TIRADOR
DETAIL HANDLE
DETAIL TIREUR

A

1,36

KW/24h



DHMRG-180

Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE EEC 2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase climate 2015/1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DHMRG-135 | 1345 | 850 | 700 | -2°C +8°C | 2 | 2 | 255 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 187 | A+ | 5 40°C 40% |
| DHMRG-180 | 1795 | 850 | 700 | -2°C +8°C | 3 | 3 | 399 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 192 | A | 5 40°C 40% |

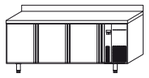
**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla suplemento | Supplement extra shelf | Grille additionnelle Supplement | **21 € x ud** |
| Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1 | 530 X 325 GN1/1 extra shelf | Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1 | **28 € x ud** |
| Set adicional guías GN 1/1 340500006 | GN 1/1 slides extra set | Kit supplémentaire de guides GN 1/1 | **30 € x set** |
| Cajonera doble inox, auto-cierre | Double drawers set, self-closing | Tiroirs doubles inox, fermeture automatique | **599 € x set** |
| Cajonera triple inox, auto-cierre | Triple drawers set, self-closing | Tiroirs triple inox, fermeture automatique | **790 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **61 € x ud** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73 €** |
| Encimera sin peto | No upstand worktop | Plan de travail sans panneau de protection | **0 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Evaporación automática | Automatic evaporation | Évaporation automatique | **116 €** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



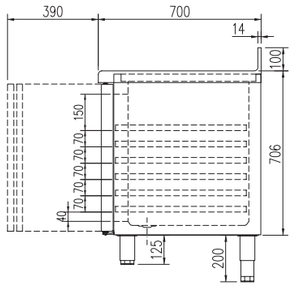
DHMRG-135 **3.169 €**



DHMRG-180 **3.638 €**

# MESA FRIA GN 1/1, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS

*GN 1/1 COUNTER, CHILLER AND FREEZER · TABLE RÉFRIGÉRÉE GN 1/1 RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION*








DETALLE FREGADERO - DETAIL SINK - DETAIL ÉVIER

**BRG-180-2/3**



**BRG-180**



**BRG-225-V**

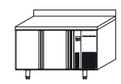
EJEMPLO CUBETAS GN Y DOTACIÓN EXTRA
SAMPLE TRAYS GN AND EXTRA EQUIPMENT
EXEMPLE BACS GN ET EQUIPEMENTS COMPLEMENTAIRES

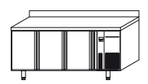
**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

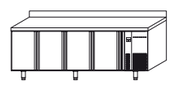
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE EEC<br>2015/ 1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BRG-135 | 1345 | 850 | 700 | -2°C<br>+8°C | 2 | 2 | 255 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 235 | B | 5 (40ºC 40%) |
| BRGV-135 | 1345 | 850 | 700 | -2°C<br>+8°C | 2 | 2 | 255 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 246 | - | 5 (40ºC 40%) |
| BRG-180 | 1795 | 850 | 700 | -2°C<br>+8°C | 3 | 3 | 399 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 238 | B | 5 (40ºC 40%) |
| BRGV-180 | 1795 | 850 | 700 | -2°C<br>+8°C | 3 | 3 | 399 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 246 | - | 5 (40ºC 40%) |
| BRG-225 | 2245 | 850 | 700 | -2°C<br>+8°C | 4 | 4 | 543 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 340 | C | 5 (40ºC 40%) |
| BRGV-225 | 2245 | 850 | 700 | -2°C<br>+8°C | 4 | 4 | 543 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 352 | - | 5 (40ºC 40%) |
| BRG-270 | 2695 | 850 | 700 | -2°C<br>+8°C | 5 | 5 | 686 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 355 | C | 5 (40ºC 40%) |
| BRGV-270 | 2695 | 850 | 700 | -2°C<br>+8°C | 5 | 5 | 686 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 369 | - | 5 (40ºC 40%) |
| BCG-135 | 1345 | 850 | 700 | -20°C<br>-15°C | 2 | 2 | 255 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 535 | D | 5 (40ºC 40%) |
| BCGV-135 | 1345 | 850 | 700 | -20°C<br>-15°C | 2 | 2 | 255 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 540 | - | 4 (30ºC 55%) |
| BCG-180 | 1795 | 850 | 700 | -20°C<br>-15°C | 3 | 3 | 399 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 556 | D | 4 (30ºC 55%) |
| BCGV-180 | 1795 | 850 | 700 | -20°C<br>-15°C | 3 | 3 | 399 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 544 | - | 4 (30ºC 55%) |

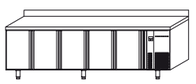
**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla suplemento | Supplement extra shelf | Grille additionnelle Supplement | **21 € x ud** |
| Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1 | 530 X 325 GN1/1 extra shelf | Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1 | **28 € x ud** |
| Set adicional guías GN 1/1 340500006 | GN 1/1 slides extra set | Kit supplémentaire de guides GN 1/1 | **30 € x set** |
| Cajonera doble inox, auto-cierre | Double drawers set, self-closing | Tiroirs doubles inox, fermeture automatique | **599 € x set** |
| Cajonera triple inox, auto-cierre | Triple drawers set, self-closing | Tiroirs triple inox, fermeture automatique | **790 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **61 € x ud** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73 €** |
| Encimera sin peto | No upstand worktop | Plan de travail sans panneau de protection | **0 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Evaporación automática | Automatic evaporation | Évaporation automatique | **116 €** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

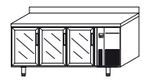

BRG-135 **2.588 €**
BCG-135 **3.390 €**

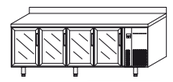

BRG-180 **3.070 €**
BCG-180 **3.981 €**

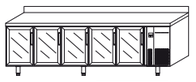

BRG-225 **3.641 €**


BRG-270 **4.103 €**

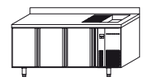

BRG-135-V **2.982 €**
BCG-135-V **3.812 €**

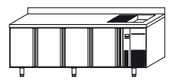

BRG-180-V **3.602 €**
BCG-180-V **4.605 €**

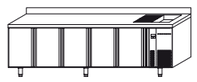

BRG-225-V **4.321 €**


BRG-270-V **4.980 €**


BRG-135-F **2.842 €**


BRG-180-F **3.338 €**


BRG-225-F **3.820 €**

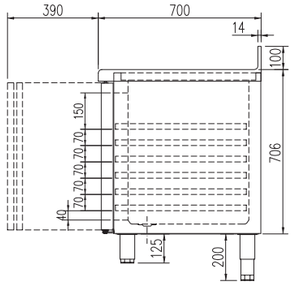

BRG-270-F **4.451 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# MESA FRÍA GN 1/1, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS PRE-INSTALACION

## *GN 1/1 COUNTER, CHILLER AND FREEZER FOR REMOTE CONDENSER UNIT*

## *TABLE RÉFRIGÉRÉE GN 1/1 RÉFRIGÉRATION ET CONGÉLATION: PRÉ-INSTALLATION*






DETALLE PREINSTALACION
detailed pre-installation
détaillée de pré-installation

**Los modelos preinstalación NO incluyen valvulería, capilar y bandeja de evaporación automatica**
**The preinstallation models do not include valves, capillary and automatic evaporation tray**
**Les modèles de préinstallation ne comprennent pas les vannes, capillaire et le plateau d'évaporation automatique**

**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Peso Neto<br>Net Weight<br>Poid Net<br>Kg | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guias por puerta<br>Sets of slides by door<br>Kit de guides par porte | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BRGP / BRGPV-120 | 1045 | 850 | 700 | 300 | 255 | 75 | 2 | 2 | 230 V - 50 Hz | R-134a | -2°C+8°C |
| BRGP / BRGPV-170 | 1495 | 850 | 700 | 356 | 399 | 107 | 3 | 3 | 230 V - 50 Hz | R-134a | -2°C+8°C |
| BRGP / BRGPV-220 | 1945 | 850 | 700 | 485 | 543 | 139 | 4 | 4 | 230 V - 50 Hz | R-134a | -2°C+8°C |
| BRGP / BRGPV-270 | 2395 | 850 | 700 | 485 | 686 | 171 | 5 | 5 | 230 V - 50 Hz | R-134a | -2°C+8°C |
| BCGP / BCGPV-120 | 1045 | 850 | 700 | 353 | 255 | 75 | 2 | 2 | 230 V - 50 Hz | R-449A | -20°C-15°C |
| BCGP / BCGPV-170 | 1495 | 850 | 700 | 452 | 399 | 107 | 3 | 3 | 230 V - 50 Hz | R-449A | -20°C-15°C |
| BCGP / BCGPV-220 | 1945 | 850 | 700 | 610 | 543 | 139 | 4 | 4 | 230 V - 50 Hz | R-449A | -20°C-15°C |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla suplemento | Supplement extra shelf | Grille additionnelle Supplement | **21 € x ud** |
| Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1 | 530 X 325 GN1/1 extra shelf | Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1 | **28 € x ud** |
| Set adicional guías GN 1/1 340500006 | GN 1/1 slides extra set | Kit supplémentaire de guides GN 1/1 | **30 € x set** |
| Cajonera doble inox, auto-cierre | Double drawers set, self-closing | Tiroirs doubles inox, fermeture automatique | **599 € x set** |
| Cajonera triple inox, auto-cierre | Triple drawers set, self-closing | Tiroirs triple inox, fermeture automatique | **790 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **61 € x ud** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73 €** |
| Encimera sin peto | No upstand worktop | Plan de travail sans panneau de protection | **0 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Evaporación automática | Automatic evaporation | Évaporation automatique | **116 €** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |



**BRGP-220**



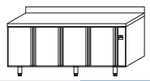
**BRGP-220-V**



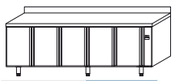
BRGP-120 **1.970 €**
BCGP-120 **2.138 €**



BRGP-170 **2.372 €**
BCGP-170 **2.560 €**



BRGP-220 **2.881 €**
BCGP-220 **3.003 €**



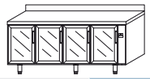
BRGP-270 **3.338 €**



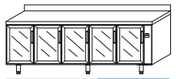
BRGP-120-V **2.290 €**
BCGP-120-V **2.573 €**



BRGP-170-V **2.825 €**
BCGP-170-V **3.208 €**



BRGP-220-V **3.466 €**
BCGP-220-V **3.850 €**



BRGP-270-V **4.071 €**

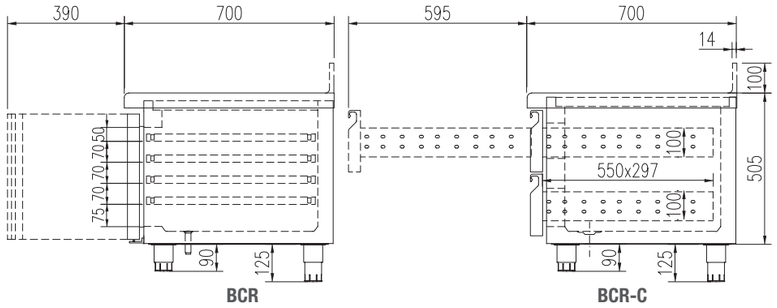


Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# MESA FRÍA GN 1/1, REFRIGERACIÓN BAJO COCINA

## *GN 1/1 COUNTER, CHILLER UNDER BROILER · TABLE RÉFRIGÉRÉE SOUS CUISINE*

## *TABLE RÉFRIGÉRÉE GN 1/1, RÉFRIGÉRATION SOUS CUISINE*




**BCR** **BCR-C**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie | • Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing sysem as standard | • Tiroirs réfrigérés démontables posés sur des rails télescopiques en inox ; système auto-bloquant de série |

**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigo | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BCR-135 | 1345 | 600 | 700 | -2°C +8°C | 2 | 2 | 169 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 414 | 270 | B | 4 ( 30ºC 55%) |
| BCR-180 | 1795 | 600 | 700 | -2°C +8°C | 3 | 3 | 264 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 337 | B | 4 ( 30ºC 55%) |
| BCR-225 | 2245 | 600 | 700 | -2°C +8°C | 4 | 4 | 359 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 340 | C | 5 (40ºC 40%) |
| BCR-270 | 2695 | 600 | 700 | -2°C +8°C | 5 | 5 | 454 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 355 | C | 5 (40ºC 40%) |
| BCR-135-C | 1345 | 600 | 700 | -2°C +8°C | 1 | 1 | 169 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 218 | B | 5 (40ºC 40%) |
| BCR-180-C | 1795 | 600 | 700 | -2°C +8°C | 1 | 1 | 264 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 218 | C | 5 (40ºC 40%) |
| BCR-225-C | 2245 | 600 | 700 | -2°C +8°C | 1 | 1 | 359 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 340 | D | 5 (40ºC 40%) |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1 | 530 X 325 GN1/1 extra shelf | Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1 | **28 € x ud** |
| Set adicional guías GN 1/1 340500006 | GN 1/1 slides extra set | Kit supplémentaire de guides GN 1/1 | **30 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Cambio R-290 por R-134a | Change R-290 for R-134a | Changer le R-290 pour le R-134a | **0 €** |
| Cambio R-290 por R-452A | Change R-290 for R-452A | Changer le R-290 pour le R-452A | **0 €** |
| Encimera con peto | Worktop with upstand | Plan de travail sans panneau de protection | **0 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73 €** |
| Cambio 2 cajones 1/3 por uno 2/3 | Change 2 1/3 drawers for one 2/3 | Changer 2 tiroirs 1/3 pour un 2/3 | **Mismo precio - Same price - Même prix** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |



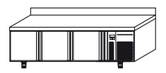
**BCR-225**



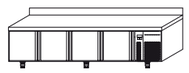
**BCR-225-C**



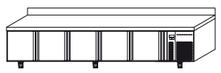
BCR-135 **2.535 €**



BCR-180 **3.110 €**



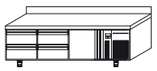
BCR-225 **3.790 €**



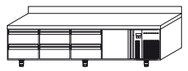
BCR-270 **4.785 €**



BCR-135-C **2.775 €**



BCR-180-C **3.590 €**



BCR-225-C **4.510 €**



BCR-270-C **5.745 €**

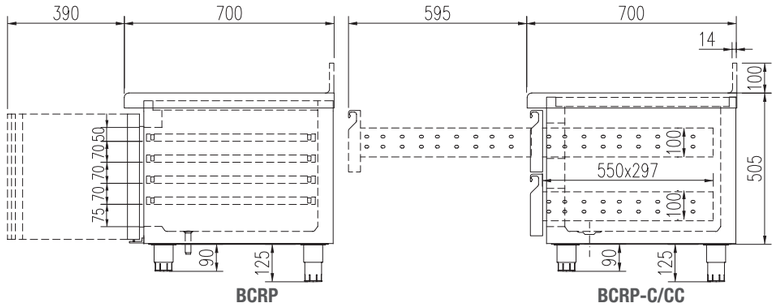
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

DOCRILUC

# MESA FRÍA GN 1/1, REFRIGERACIÓN BAJO COCINA PRE-INSTALACIÓN

***PRE-INSTALLATION GN 1/1 COUNTER, CHILLER UNDER BROILER · TABLE RÉFRIGÉRÉE SOUS CUISINE***

***PRE-INSTALLATION TABLE RÉFRIGÉRÉE GN 1/1, RÉFRIGÉRATION SOUS CUISINE***




**BCRP** **BCRP-C/CC**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie<br>• BCRP: Dotación de puertas<br>• BCRP-C: Dotación de cajoneras dobles + 1 puerta<br>• BCRP-CC: Dotación de cajoneras dobles + evaporadores centrales | • Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing sysem as standard<br>• BCRP: Door provision<br>• BCRP-C: Provision of double drawers + 1 door<br>• BCRP-CC: Provision of double drawers + central evapo-rators | • Tiroirs réfrigérés démontables posés sur des rails té-lescopiques en inox ; système auto-bloquant de série<br>• BCRP : Fourniture de porte<br>• BCRP-C : Mise à disposition de tiroirs doubles + 1 porte<br>• BCRP-CC : Mise à disposition de doubles tiroirs + évaporateurs centraux |

**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BCRP-105 | 1045 | 600 | 700 | -2°C<br>+8°C | 2 | 2 | 169 | 230 V - 50 Hz | 178 |
| BCRP-150 | 1495 | 600 | 700 | -2°C<br>+8°C | 3 | 3 | 264 | 230 V - 50 Hz | 245 |
| BCRP-195 | 1945 | 600 | 700 | -2°C<br>+8°C | 4 | 4 | 359 | 230 V - 50 Hz | 304 |
| BCRP-105-C | 1045 | 600 | 700 | -2°C<br>+8°C | 1 | 1 | 169 | 230 V - 50 Hz | 178 |
| BCRP-150-C | 1495 | 600 | 700 | -2°C<br>+8°C | 1 | 1 | 264 | 230 V - 50 Hz | 245 |
| BCRP-195-C | 1945 | 600 | 700 | -2°C<br>+8°C | 1 | 1 | 359 | 230 V - 50 Hz | 304 |
| BCRP-105-CC | 1045 | 600 | 700 | -2°C<br>+8°C | 0 | 0 | 169 | 230 V - 50 Hz | 304 |
| BCRP-150-CC | 1495 | 600 | 700 | -2°C<br>+8°C | 0 | 0 | 264 | 230 V - 50 Hz | 485 |

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1 | 530 X 325 GN1/1 extra shelf | Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1 | **28 € x ud** |
| Set adicional guías GN 1/1 340500006 | GN 1/1 slides extra set | Kit supplémentaire de guides GN 1/1 | **30 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Encimera con peto | Worktop with upstand | Plan de travail sans panneau de protection | **0 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73 €** |
| Evaporación automatica | Automatic evaporation | Évaporation automatique | **180 €** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



**BCRP-105-C**



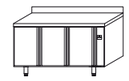
**BCRP-150**



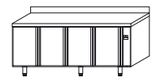
**BCRP-195-C**



BCRP-105 **1.950 €**



BCRP-150 **2.445 €**

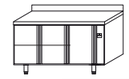


BCRP-195 **3.065 €**



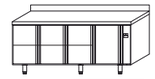
BCRP-105-C **2.185 €**

BCRP-105-CC **2.425 €**



BCRP-150-C **2.926 €**

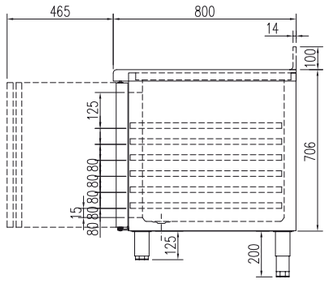
BCRP-150-CC **3.165 €**



BCRP-195-C **3.785 €**

# MESAS PASTELERAS 60x40

*PATISSERIE COUNTER 60x40 · TABLE PATTISSERIE 60x40*






**BPR-250**

**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BPR-150 | 1495 | 850 | 800 | -2°C<br>+8°C | 0 | 10 | 362 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 235 | A | 5 (40ºC 40%) |
| BPRV-150 | 1495 | 850 | 800 | -2°C<br>+8°C | 0 | 10 | 362 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 244 | - | 4 ( 30ºC 55%) |
| BPR-200 | 2020 | 850 | 800 | -2°C<br>+8°C | 0 | 15 | 562 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 238 | A | 5 (40ºC 40%) |
| BPRV-200 | 2020 | 850 | 800 | -2°C<br>+8°C | 0 | 15 | 562 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 251 | - | 4 ( 30ºC 55%) |
| BPR-250 | 2545 | 850 | 800 | -2°C<br>+8°C | 0 | 20 | 761 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 370 | B | 5 (40ºC 40%) |
| BPRV-250 | 2545 | 850 | 800 | -2°C<br>+8°C | 0 | 20 | 761 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 358 | - | 4 ( 30ºC 55%) |
| BPC-150 | 1495 | 850 | 800 | -20°C<br>-15°C | 0 | 10 | 362 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 535 | E | 5 (40ºC 40%) |
| BPCV-150 | 1495 | 850 | 800 | -20°C<br>-15°C | 0 | 10 | 362 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 544 | - | 4 ( 30ºC 55%) |
| BPC-200 | 2020 | 850 | 800 | -20°C<br>-15°C | 0 | 15 | 562 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 556 | E | 4 ( 30ºC 55%) |
| BPCV-200 | 2020 | 850 | 800 | -20°C<br>-15°C | 0 | 15 | 562 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 569 | - | 4 ( 30ºC 55%) |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla suplemento | Supplement extra shelf | Grille additionnelle Supplement | **28 € x ud** |
| Parrilla 600 x 400 | 600 x 400 shelf | Grille 600 x 400 | **28 € x ud** |
| Set adicional guías 600 x 400 340500004 | 600 X 400 slides extra set | Kit supplémentaire de guides 600 x 400 | **24 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **61 € x ud** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73€** |
| Encimera con peto | Worktop with upstand | Plan de travail sans panneau de protection | **0 €** |
| Cambio R-290 por R-134a | Change R-290 for R-134a | Changer le R-290 pour le R-134a | **0 €** |
| Cambio R-290 por R-452A | Change R-290 for R-452A | Changer le R-290 pour le R-452A | **0 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Evaporación automática | Automatic evaporation | Évaporation automatique | **116 €** |
| Cajonera doble inox, auto-cierre | Double drawers set, self-closing | Tiroirs doubles inox, fermeture automatique | **742 €** |
| Exterior blanco o negro | Black or white exterior | Extérieur noir ou blanc | **consultar - consult-consulter** |
| Registrador de alarmas haccp | Haccp alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult-consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult-consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult-consulter** |
| Encimera de granito | Granite worktop | Plan de travail de granit | **consultar - consult-consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult-consulter** |

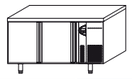
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



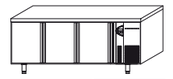
**BPR-250-V**
EJEMPLO DOTACIÓN EXTRA
SAMPLE EXTRA EQUIPMENT
EXEMPLE EQUIPEMENTS COMPLEMENTAIRES



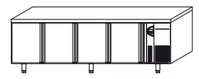
EJEMPLO GUÍAS PASTELERAS
EXAMPLE PASTRY GUIDES
EXEMPLE DE GUIDES DE PÂTISSERIE



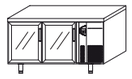
BPR-150 **2.881 €**
BPC-150 **3.573 €**



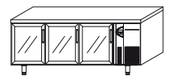
BPR-200 **3.445 €**
BPC-200 **4.183 €**



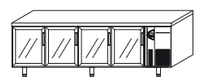
BPR-250 **4.156 €**



BPR-150-V **3.294 €**
BPC-150-V **4.005 €**



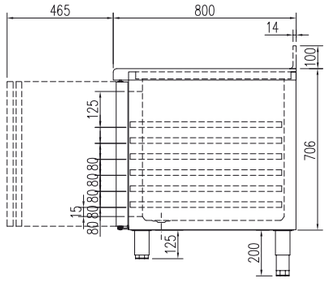
BPR-200-V **4.046 €**
BPC-200-V **4.806 €**



BPR-250-V **4.901 €**

# MESAS PASTELERAS PRE-INSTALACIÓN 60x40

***PRE-INSTALLATION PATISSERIE COUNTER 60x40 · TABLE PATTISSERIE PRE-INSTALLATION 60x40***






**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| BPRP / BPRPV-120 | 1195 | 850 | 800 | -2°C<br>+8°C | 0 | 9 | 255 | 230 V - 50 Hz | 304 |
| BPRP / BPRPV-170 | 1720 | 850 | 800 | -2°C<br>+8°C | 0 | 14 | 399 | 230 V - 50 Hz | 356 |
| BPRP / BPRPV-220 | 2245 | 850 | 800 | -2°C<br>+8°C | 0 | 19 | 543 | 230 V - 50 Hz | 485 |
| BPCP / BPCPV-120 | 1195 | 850 | 800 | -20°C<br>-15°C | 0 | 9 | 255 | 230 V - 50 Hz | 353 |
| BPCP / BPCPV-170 | 1720 | 850 | 800 | -20°C<br>-15°C | 0 | 14 | 399 | 230 V - 50 Hz | 452 |
| BPCP / BPCPV-220 | 2245 | 850 | 800 | -20°C<br>-15°C | 0 | 19 | 543 | 230 V - 50 Hz | 610 |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla suplemento | Supplement extra shelf | Grille additionnelle Supplement | **28 € x ud** |
| Parrilla 600 x 400 | 600 x 400 shelf | Grille 600 x 400 | **28 € x ud** |
| Set adicional guías 600 x 400 340500004 | 600 X 400 slides extra set | Kit supplémentaire de guides 600 x 400 | **24 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **61 € x ud** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73€** |
| Encimera sin peto | Worktop without upstand | Plan de travail sans panneau de protection | **0 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 €** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 €** |
| Evaporación automática | Automatic evaporation | Évaporation automatique | **180 €** |
| Registrador de alarmas haccp | Haccp alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult-consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult-consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult-consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult-consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

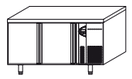


**BPRP-220**

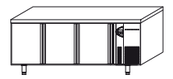


**BPRP-220-V**

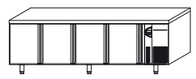
EJEMPLO DOTACIÓN EXTRA
SAMPLE EXTRA EQUIPMENT
EXEMPLE EQUIPEMENTS COMPLEMENTAIRES



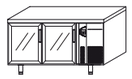
BPRP-120 **2.157 €**
BPCP-120 **2.365 €**



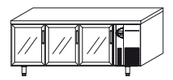
BPRP-170 **2.715 €**
BPCP-170 **2.985 €**



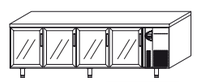
BPRP-220 **3.279 €**



BPRP-120-V **2.365 €**
BPCP-120-V **2.819 €**



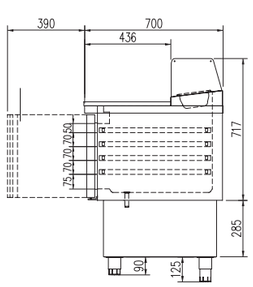
BPRP-170-V **2.985 €**
BPCP-170-V **3.644 €**



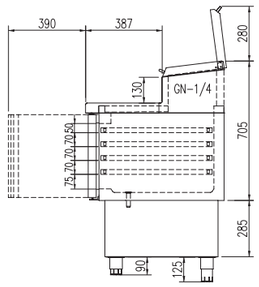
BPRP-220-V **3.353 €**

# MESA FRÍA PREPARACIÓN COMIDA GN 1/1

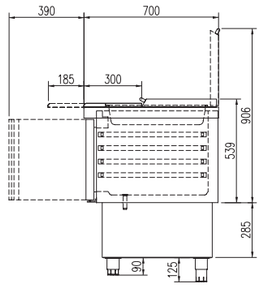
*GN 1/1 FOOD PREPARATION COUNTER · MEUBLE PRÉPARATIONS ALIMENTS GN 1/1*



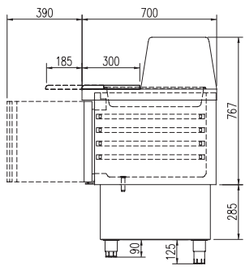

MP



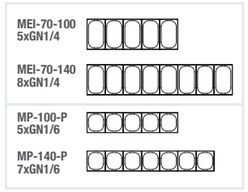

MEI

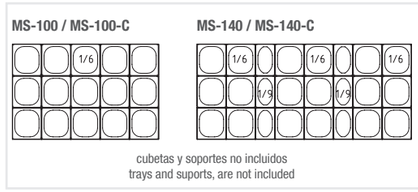



MS




MS-C




cubetas y soportes no incluidos
trays and suports, are not included



DETALLE MS



evaporador central

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • MP encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100 | • MP granite working area and glass cover, GN 1/6-100 capacity | • MP Plan de travail en granit, vitrine en verre, capa-cité GN 1/6-100 |
| • MEI70 encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingredientes GN 1/4-150 | • MEI70 stainless steel worktop, topping unit with hinged lid, GN 1/4-150 capacity | • MEI70 plan de travail en inox, couvercle en inox, rabattable sur présentoir à ingrédients GN ¼-150 |
| • MS cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas | • MS glass cover | • MS vitrine en verre |
| • MS-C cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas | • MS-C hinged lid | • MS-C couvercle en inox |
| • Estantes interiores GN 1/1 | • Interior shelf GN 1/1 | • Intérieur grille GN 1/1 |

**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Perfiles GN<br>GN Supports<br>Profil GN | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guías<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MEI-70-100 | 925 | 890 | 700 | 0°C +8°C | - | 2 | 2 | 169 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 764 |
| MEI-70-140 | 1375 | 890 | 700 | 0°C +8°C | - | 3 | 3 | 264 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1004 | 614 |
| MP-100-P | 925 | 890 | 700 | 0°C +8°C | - | 2 | 2 | 169 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 764 |
| MP-140-P | 1375 | 890 | 700 | 0°C +8°C | - | 3 | 3 | 264 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1004 | 614 |
| MS-100 | 925 | 890 | 700 | 0°C +8°C | 4 | 2 | 2 | 169 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 764 |
| MS-140 | 1375 | 890 | 700 | 0°C +8°C | 7 | 3 | 3 | 264 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1004 | 614 |
| MS-100-C | 925 | 890 | 700 | 0°C +8°C | 4 | 2 | 2 | 169 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 764 |
| MS-140-C | 1375 | 890 | 700 | 0°C +8°C | 7 | 3 | 3 | 264 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1004 | 614 |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1 | 530 X 325 GN1/1 extra shelf | Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1 | **28 € x ud** |
| Set adicional guías GN 1/1 340500006 | GN 1/1 slides extra set | Kit supplémentaire de guides GN 1/1 | **30 € x set** |
| Cajonera doble inox, auto-cierre | Double drawers set, self-closing | Tiroirs doubles inox, fermeture automatique | **537 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Registrador de alarmas haccp | Haccp alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult- consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230v 60Hz / 115v 60Hz | **consultar - consult- consulter** |
| Cambio R-290 por R-134a | Change R-290 for R-134a | Changer le R-290 pour le R-134a | **0 €** |

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, containers fits and covers, can be customized.
Les plans de travail, les récipients pour des bacs et couvercles, peuvent être personnalisés

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



**MP-140-P**

CON CAJONES OPCIONALES
OPTIONAL DRAWERS
TIROIR EN OPTION



**MEI-70-100**



**MS-100**



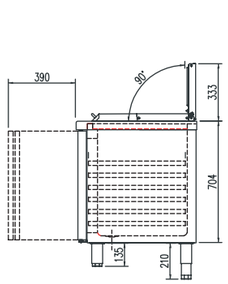
**MS-100-C**

| | | | |
|---|---|---|---|
| MP-100-P **2.412 €** | MEI-70-100 **2.381 €** | MS-100 **2.283 €** | MS-100-C **2.252 €** |
| MP-140-P **2.911 €** | MEI-70-140 **2.881 €** | MS-140 **2.733 €** | MS-140-C **2.714 €** |

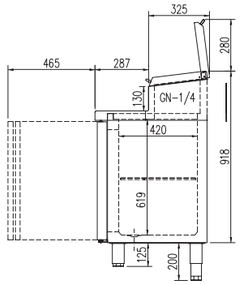
# MESA FRÍA PREPARACIÓN COMIDA GN 1/1

*GN 1/1 FOOD PREPARATION COUNTER · MEUBLE PRÉPARATIONS ALIMENTS GN 1/1*

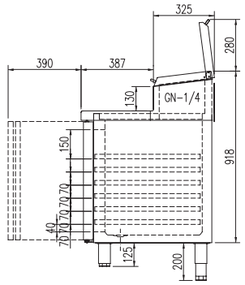




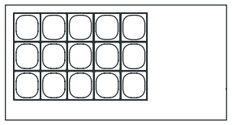

DMFE



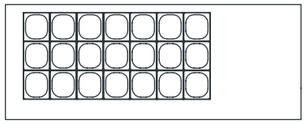

Fondo 600
MEI 60




Fondo 700
MEI 70



DMFE-150



DMFE-200

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • DMFE: Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle) y cubierta inox abatible y plegable<br>• MEI Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible<br>• Expositor ingredientes GN 1/4-150<br>• MEI60 estantes interiores de alambre en acero plas-tificado, regulables en altura, sobre apoyos inox<br>• MEI70 estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura | • DMFE: AISI-304 stainless steel worktop, capacity for GN containers (see detail) with hinged stainless steel lid<br>• MEI AISI-30418/10 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid<br>• GN 1/4-150 topping unit<br>• MEI60 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable<br>• MEI70 GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable | • Plan de travail en inox avec capacité de bac GN (voir détail) et couvercle inox rabattable et repliable<br>• MEI Plan de travail en inox avec présentoir à ingrédients intégré et couvercle en inox rabattable<br>• Présentoir à ingrédients GN ¼-150<br>• MFEI60 étagères intérieures de fi l de fer plastifi é, réglables en hauteur sur des appuis inox<br>• MFEI70 étagères intérieures GN 1/1 de fi l de fer plastifi é, réglables en hauteur, sur des glisses d'acier inox réglables en hauteur |

**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Perfiles GN<br>Profile GN<br>Profils GN<br>1/6 | Capacidad GN<br>Capacity GN<br>Exposition GN<br>1/4 | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DMFE-150 | 1345 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 2 | 2 | 255 | 4 | | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 490 |
| DMFE-200 | 1795 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 3 | 3 | 399 | 6 | | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 794 |
| MEI60-150 | 1495 | 850 | 600 | 0°C<br>+8°C | 2 | 0 | 245 | | 8 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 264 |
| MEI60-200 | 2020 | 850 | 600 | 0°C<br>+8°C | 3 | 0 | 380 | | 12 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 820 | 614 |
| MEI70-135 | 1345 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 2 | 2 | 255 | | 8 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 264 |
| MEI70-180 | 1795 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 3 | 3 | 399 | | 10 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 820 | 614 |
| MEI70-225 | 2245 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 4 | 4 | 543 | | 13 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 820 | 614 |
| MEI70-270 | 2695 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 5 | 5 | 686 | | 16 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 820 | 670 |

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1 | 530 X 325 GN1/1 extra shelf | Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1 | **28 € x ud** |
| Set adicional guías GN 1/1 340500006 | GN 1/1 slides extra set | Kit supplémentaire de guides GN 1/1 | **30 € x set** |
| Cajonera doble inox, auto-cierre | Double drawers set, self-closing | Tiroirs doubles, fermeture automatique | **599 € x set** |
| Cajonera triple inox, auto-cierre | Triple drawers set, self-closing | Tiroirs triples, fermeture automatique | **790€ x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| Encimera de granito | Granite worktop | Plan de travail en granit | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230v 60Hz / 115v 60Hz | **consultar - consult - consulter** |

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, containers fits and covers, can be customized.
Les plans de travail, les récipients pour des bacs et couvercles, peuvent être personnalisés

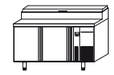
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



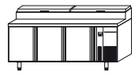
DMFE-200



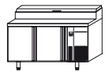
MEI70-180



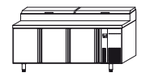
DMFE-150 **3.132 €**



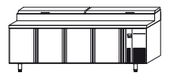
DMFE-200 **3.755 €**



MEI-70-135 **3.258 €**



MEI-70-180 **3.876 €**

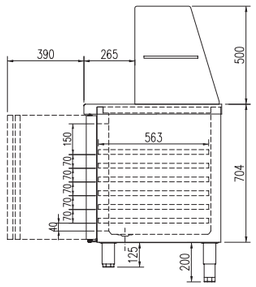


MEI-70-225 **4.451 €**

# MESA FRÍA PREPARACIÓN COMIDA GN 1/1

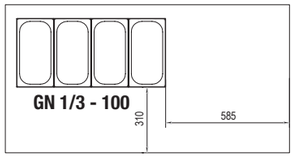
*GN 1/1 FOOD PREPARATION COUNTER · MEUBLE PRÉPARATIONS ALIMENTS GN 1/1*



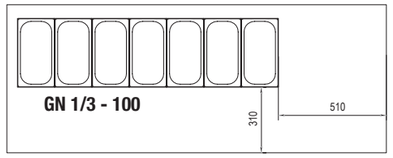



**DMFK**

**DMFK70-135**




**DMFK70-180**




| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Encimera inox con capacidad cubetas GN 1/3-100 (ver detalle)<br>• Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas, con estante intermedio | • AISI-30418/10 stainless steel worktop, capacity for GN-1/3-100 containers (see detail)<br>• Glass cover with shelf | • Couvercle en verre<br>• Étagères intérieures GN 1/ 1 de fi l de fer plastifi é, réglables en hauteur |

**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DMKF70-135 | 1345 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 2 | 2 | 255 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 764 |
| DMKF70-180 | 1795 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 3 | 3 | 399 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1004 | 614 |

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1 | 530 X 325 GN1/1 extra shelf | Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1 | **28 € x ud** |
| Set adicional guías GN 1/1 340500006 | GN 1/1 slides extra set | Kit supplémentaire de guides GN 1/1 | **30 € x set** |
| Perfil adicional GN divisorio encimera | GN additional profile for countertop divider | Profil supplémentaire GN pour séparateur de comptoir | **12 € x ud** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230v 60Hz / 115v 60Hz | **consultar - consult - consulter** |

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, containers fits and covers, can be customized.
Les plans de travail, les récipients pour des bacs et couvercles, peuvent être personnalisés

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



**DMFK70-180**

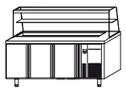
**DMFK70-180**
DETALLE CAPACIDAD
DETAIL EXAMPLE
DETAIL CAPACITÉ



**DMFK70-135**
TRASERA INOX
REAR STEEL
ACIER ARRIÈRE



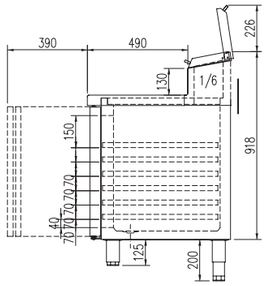
DMFK70-135 **3.192 €**



DMFK70-180 **3.888 €**

# MESA FRÍA PREPARACIÓN COMIDA GN 1/1

*GN 1/1 FOOD PREPARATION COUNTER · MEUBLE PRÉPARATIONS ALIMENTS GN 1/1*




**MEI-70**

**MEI-70-180-1/6**
**8xGN1/6**

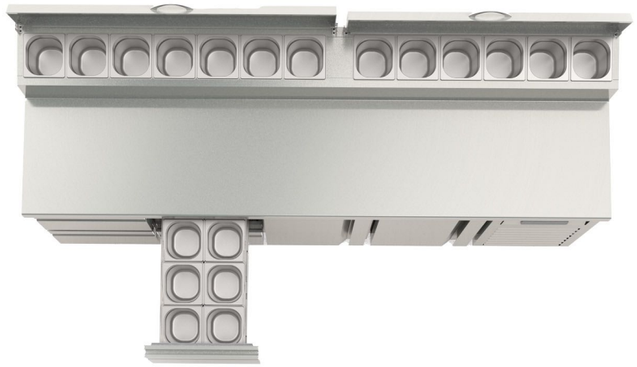


**MEI-70-225-1/6**
**12xGN1/6**



**MEI-70-270-1/6**
**14xGN1/6**







**MEI-70-225-1/6**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible<br>• Expositor ingredientes GN 1/6-150<br>• Modelo ST, sin tapa inox abatible sobre el alojamiento cubetas. | • AISI-30418/10 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid<br>• GN 1/6-150 topping unit<br>• ST model, no lids | • Plan de travail en inox avec présentoir à ingrédients intégré et couvercle en inox rabattable<br>• Présentoir à ingrédients GN 1/6-150<br>• Modèle ST, sans couvercle en inox rabattable sur le récipient des bacs |

**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

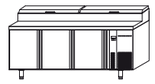
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Capacidad GN<br>Capacity GN<br>Exposition GN<br>1/6 | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MEI-70-180 | 1795 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 3 | 3 | 399 | 10 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1004 | 614 |
| MEI-70-225 | 2245 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 4 | 4 | 543 | 13 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1004 | 614 |
| MEI-70-270 | 2695 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 5 | 5 | 686 | 14 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1004 | 670 |

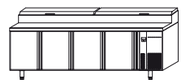
| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1 | 530 X 325 GN1/1 extra shelf | Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1 | **28 € x ud** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Cajonera doble inox, auto-cierre | Double drawers set, self-closing | Tiroirs doubles inox, fermeture automatique | **599 € x set** |
| Cajonera triple inox, auto-cierre | Triple drawers set, self-closing | Tiroirs triple inox, fermeture automatique | **790 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Encimera de granito | Granite worktop | Plan de travail en granit | **consultar - consult- consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult- consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230v 60Hz / 115v 60Hz | **consultar - consult- consulter** |

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, containers fits and covers, can be customized.
Les plans de travail, les récipients pour des bacs et couvercles, peuvent être personnalisés

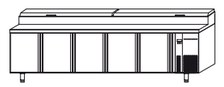
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



MEI-70-180-1/6 **3.876 €**



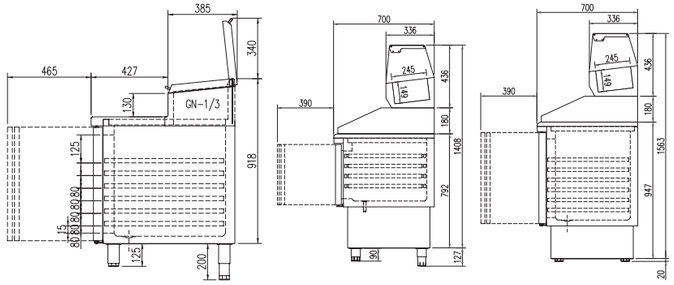
MEI-70-225-1/6 **4.571 €**



MEI-70-270-1/6 **5.690 €**

# MESA FRÍA PIZZA COMPACTA

***COMPACT PIZZA COUNTER · TABLE À PIZZA COMPACTE***




**MEI-80** **DMFPP** **DMFCP**



Expositor toping con iluminación LED
*LED lighting toping unit*
*Exposant en tête avec éclairage LED*



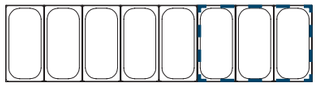
Encimera granito opcional
Optional granite worktop
Comptoir de granit en option

Bandeja y parrilla de trabajo, opcionales
with working grills and trays, optionals
plateau et grille de travail, en option

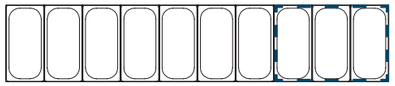


**MEI-80-200**

**MEI-80-150**
**8xGN1/3**
**Capacidad**



**MEI-80-200**
**10xGN1/3**
**Capacidad**



**Prof. máxima: 65 mm.**
**Max dephт: 65 mm.**
**Prof. maximale: 65 mm.**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • DMF Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm<br>• DMF Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido<br>• MEI-80 Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible<br>• MEI-80 Expositor ingredientes GN 1/3-150<br>• MEI-80 Estantes interiores 60x40 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura<br>• MEI-80 OPCIONAL: parrilla de trabajo 525x400 con bandeja recogedora | • DMF Granite working surface with 180 mm up stands<br>• DMF GN 1/4 topping unit, included<br>• MEI-80 AISI-30418/10 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid<br>• MEI-80 GN 1/3-150 topping unit<br>• MEI-80 Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable<br>• MEI-80 OPTIONAL: 525x400 working grill with drip pan | • DMF Plan de travail en granit, avec pente arrière et côtés de 180 mm<br>• DMF Exposant les ingrédients séparés, GN 1/4 capacités, inclus<br>• MEI-80 Plan de travail en inox avec présentoir à ingrédients intégré et couvercle en inox rabattable<br>• MEI-80 Présentoir à ingrédients GN 1/3-150<br>• MEI-80 Étagères intérieures 60x40 de fi l de fer plastifi é, sur des glisses d'acier inox réglables en hauteur<br>• MEI-80 EN OPTION : grille de travail 525x400 avec plateau qui recueille |

**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Capacidad GN<br>Capacity GN<br>Exposition GN | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MEI-80-150 | 1495 | 850 | 800 | 0°C<br>+8°C | 2 | 2 | 362 | GN 1/4: 8 uds | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 764 |
| MEI-80-200 | 2020 | 850 | 800 | 0°C<br>+8°C | 3 | 3 | 562 | GN 1/4: 10 uds | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1004 | 614 |
| DMFPP-140 | 1370 | 890 | 700 | 0°C<br>+8°C | 3 | 3 | 264 | GN 1/4: 5 uds | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1004 | 614 |
| DMFCP-140 | 1370 | 970 | 700 | 0°C<br>+8°C | 3 | 3 | 399 | GN 1/4: 5 uds | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1004 | 614 |

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1 | 530 X 325 GN1/1 extra shelf | Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1 | **28 € x ud** |
| Set adicional guías GN 1/1 | GN 1/1 slides extra set | Jeu supplémentaire glisses GN 1/1 | **30 € x set** |
| Cajonera doble inox, auto-cierre | Double drawers set, self-closing | Tiroirs doubles en inox, fermeture automatique | **599 € x set** |
| Cajonera triple inox, auto-cierre | Triple drawers set, self-closing | Tiroirs triples en inox, fermeture automatique | **799 € x set** |
| Cerradura puerta inox | solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Set 4 ruedas | 4 castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Parrilla + bandeja trabajo 500x400 | Grill + tray 500x400 | Grille + plateau de travail 500x400 | **187 € x ud** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73 €** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Encimera de granito | Granite worktop | Plan de travail en granit | **consultar - consult- consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult- consulter** |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz | 230v 60Hz / 115v 60Hz | 230v 60Hz / 115v 60Hz | **consultar - consult - consulter** |

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, containers fits and covers, can be customized.
Les plans de travail, les récipients pour des bacs et couvercles, peuvent être personnalisés

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



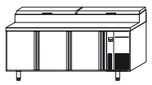
**DMFPP-140**



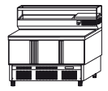
**DMFCP-140**



MEI-80-150 **3.714 €**



MEI-80-200 **4.290 €**



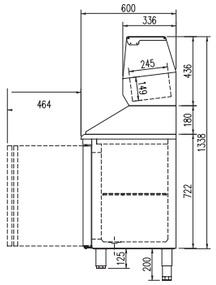
DMFPP-140 **3.820 €**



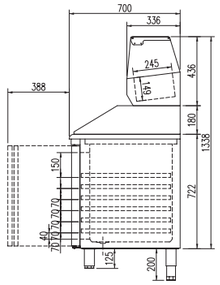
DMFCP-140 **4.518 €**

# MESA FRÍA PIZZA

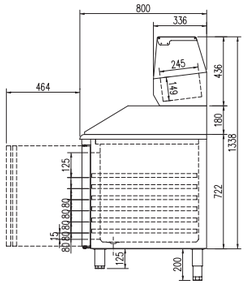
## *PIZZA COUNTER · TABLE Á PIZZA*




**Fondo 600**




**Fondo 700**




**Fondo 800**



Detalle encimera granito
granite countertop detail
Détail de comptoir en granit



**MP-70-225-R**



**MP-60-150-R**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm<br>• Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido<br>• MP60 estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox<br>• MP70 estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regula-bles en altura | • Granite working surface with 180 mm up stands<br>• GN 1/4 topping unit, included<br>• MR60 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable<br>• MR70 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable | • Plan de travail en granit, avec pente arrière et côtés de 180 mm<br>• Évaporation automatique des eaux de dégivrage<br>• MR60 étagères intérieures avec en fi l de fer plasti-fi é, réglables en hauteur sur appuis en inox<br>• MR70 étagères intérieures GN 1/1 en fi l de fer plastifi é, sur des glisses en acier inox réglables en hauteur |

**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guías<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Cajas<br>Containers<br>Boîtes<br>40x60 | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Capacidad GN<br>Capacity GN<br>Exposition GN<br>1/4 | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MP-60-150-R | 1495 | 850 | 600 | 0°C<br>+8°C | 2 | 0 | 0 | 245 | 6 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 235 |
| MP-60-200-R | 2020 | 850 | 600 | 0°C<br>+8°C | 3 | 0 | 0 | 380 | 9 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 238 |
| MP-60-250-R | 2545 | 850 | 600 | 0°C<br>+8°C | 4 | 0 | 0 | 516 | 12 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 355 |
| MP-70-135-R | 1345 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 2 | 2 | 0 | 255 | 5 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 235 |
| MP-70-180-R | 1795 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 3 | 3 | 0 | 399 | 8 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 238 |
| MP-70-225-R | 2245 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 4 | 4 | 0 | 543 | 10 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 355 |
| MP-80-150-R | 1495 | 850 | 800 | 0°C<br>+8°C | 0 | 8 | 3 | 362 | 6 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 235 |
| MP-80-200-R | 2020 | 850 | 800 | 0°C<br>+8°C | 0 | 13 | 3 | 562 | 9 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 238 |
| MP-80-250-R | 2545 | 850 | 800 | 0°C<br>+8°C | 0 | 18 | 3 | 761 | 12 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 355 |

| OPCIONES PARA MP · OPTIONS FOR MP · OPTIONS POUR MP | | | |
|---|---|---|---|
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Registrador de alarmas haccp | Haccp alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult- consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult- consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230v 60Hz / 115v 60Hz | **consultar - consult- consulter** |

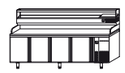
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



MP-60-150-R **3.808 €**



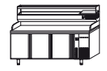
MP-60-200-R **4.384 €**



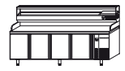
MP-60-250-R **5.135 €**



MP-70-135-R **4.010 €**



MP-70-180-R **4.739 €**



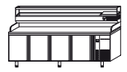
MP-70-225-R **5.410 €**



MP-80-150-R **4.437 €**



MP-80-200-R **5.350 €**

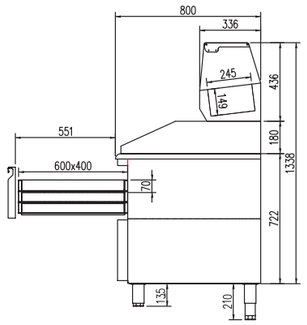


MP-80-250-R **5.732 €**

# MESA FRÍA PIZZA

*PIZZA COUNTER · TABLE À PIZZA*



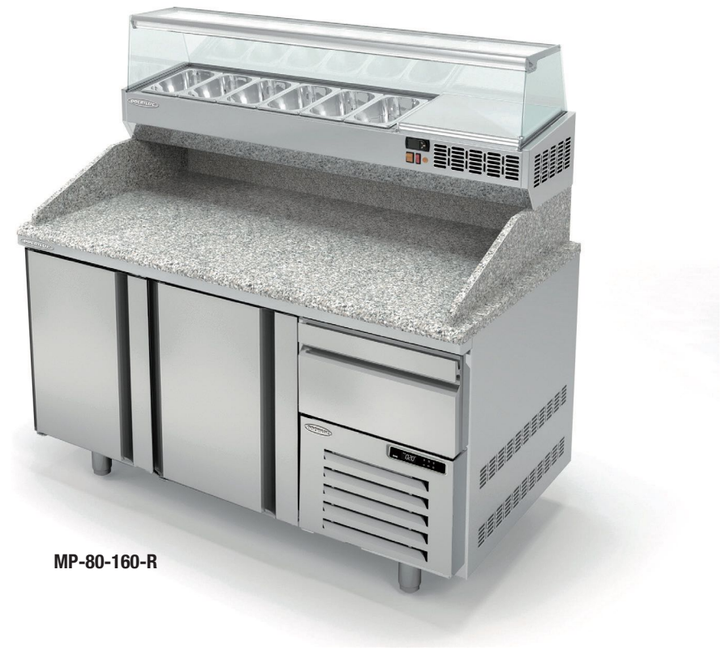





Detalle cubetas GN (No incluidas)
Buckets detail GN (Not included)
Détail cuvettes GN (Non inclus)



Detalle apertura cajon
Opening detail drawer
Détail l'ouverture du tiroir



**MP-80-160-R**

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Expositor de ingredientes incluido, capacidad cubetas GN 1/4, (No incluidas)
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (4 en dotación)
- Cajon neutro con 3 cajas plasticas 60x40x7 en dotación

**TECHNICAL DATA**

- Granite working surface with 180 mm up stands
- Ingredient display included, capacity GN 1/4 cuvettes, (Not included)
- Inner with stainless steel guides, adjustable in height for grills, trays or containers 60x40x7 (4 supplied)
- Neutral drawer with 3 plastic boxes 60x40x7 in endowment

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Plan de travail en granit, avec pente arrière et côtés de 180 mm
- Ingrédients exposants inclus Capacité 1/4 bacs GN (non inclus)
- Intérieur de guidage en acier inoxydable, des supports réglables en hauteur, des plateaux ou récipients 60x40x7 (4 fourni)
- Cajon neutre avec 3 boîtes en plastique fourni 60x40x7

**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

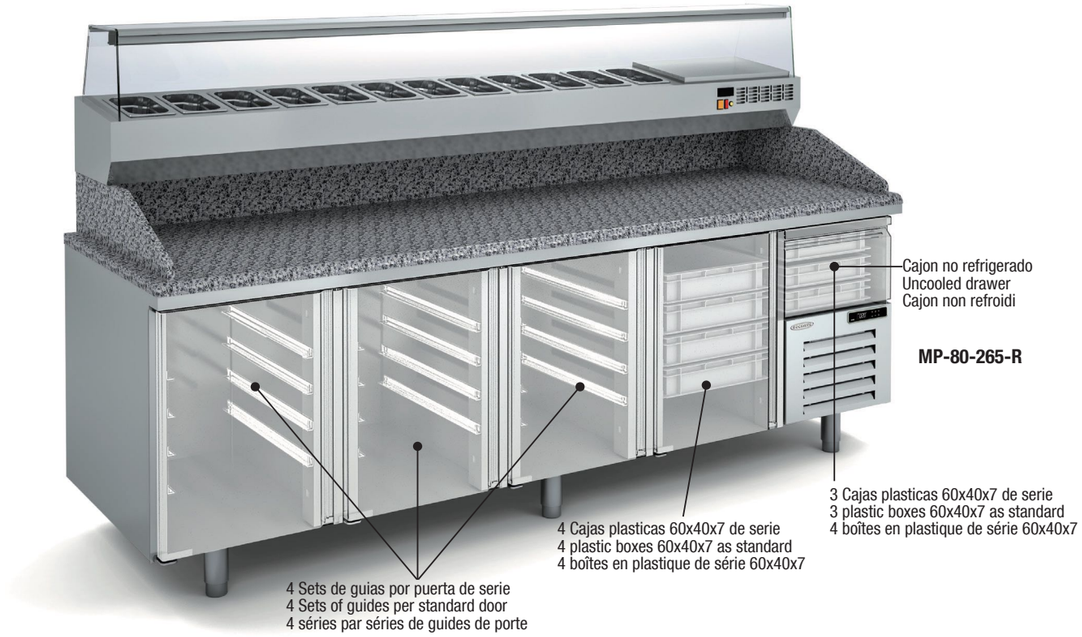
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Cajas Refrigeradas<br>Refrigerated boxes<br>Boîtes réfrigéré | Cajas Neutras<br>Neutral boxes<br>Boîtes neutres | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MP-80-160-R | 1565 | 850 | 800 | 0°C<br>+8°C | 0 | 8 | 3 | 3 | 362 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 235 |
| MP-80-210-R | 2090 | 850 | 800 | 0°C<br>+8°C | 0 | 13 | 3 | 3 | 562 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 238 |
| MP-80-265-R | 2615 | 850 | 800 | 0°C<br>+8°C | 0 | 16 | 3 | 3 | 761 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 355 |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **28 € x ud** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Parrilla 60x40 | 60x40 shelf | Grille 60x60 | **28 €** |
| Cajón plástico 60x40x7 | 60x40x7 plastic container | tiroir en matière plastique 60x40x7 | **35 € x ud** |
| Cajón plástico 60x40x12 | 60x40x12 plastic container | tiroir en matière plastique 60x40x12 | **45 € x ud** |
| Registrador de alarmas haccp | Haccp alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult- consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult- consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230v 60Hz / 115v 60Hz | **consultar - consult- consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



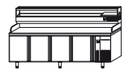

**MP-80-265-R**



MP-80-160-R **4.533 €**



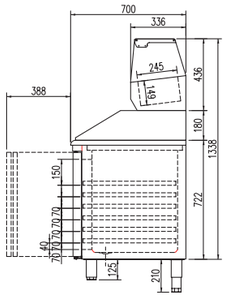
MP-80-210-R **5.295 €**



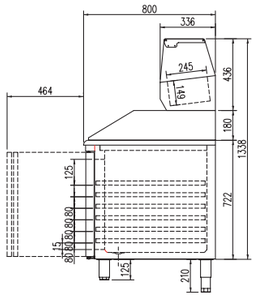
MP-80-265-R **6.072 €**

# MESA FRÍA PIZZA

## *PIZZA COUNTER · TABLE À PIZZA*



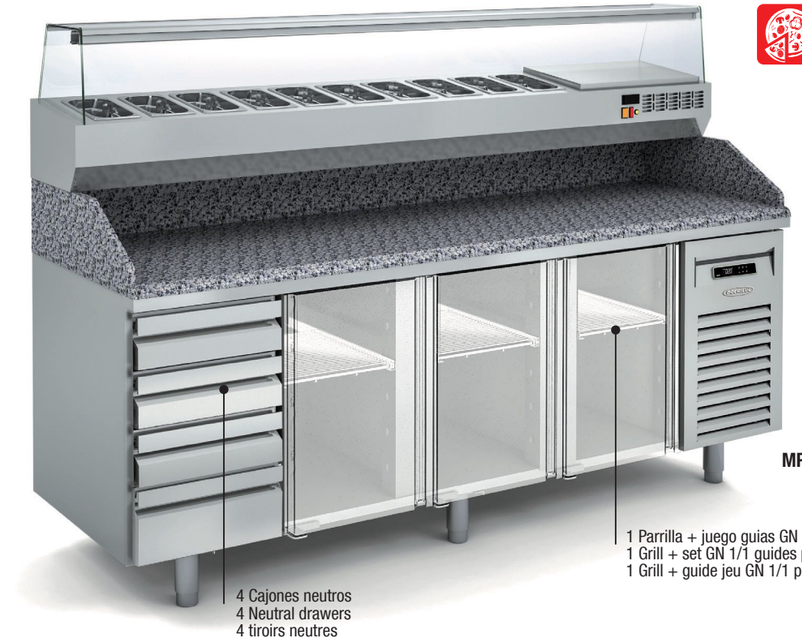

Fondo 700




Fondo 800



Detalle set 7 cajones opcional
Detail set 7 drawers optio-nal
7 tiroirs détail en option



**MPC-70-225**

4 Cajones neutros
4 Neutral drawers
4 tiroirs neutres

1 Parrilla + juego guias GN 1/1 por puerta de serie
1 Grill + set GN 1/1 guides per standard door
1 Grill + guide jeu GN 1/1 par porte standard



**MPC-80-250**

4 Cajones neutros + 5 cajas plasticas 60x45x7 de serie
4 Neutral drawers, plastic boxes not included
4 Tiroirs neutres + 5 boîtes en plastique de 60x45x7 série

5 Sets de guias por puerta de serie
5 Sets of guides per standard door
5 séries par séries de guides de porte

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Expositor de ingredientes incluido, capacidad cubetas GN 1/4, (No incluidas)
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guias telescopicas desmontables

### TECHNICAL DATA

- Granite working surface with 180 mm up stands
- Ingredient display included, capacity GN 1/4 cuvettes, (Not included)
- Inner with stainless steel guides, adjustable in height for grills, trays or containers
- Neutral drawer body, 4 drawers on removable telescopic guides

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Plan de travail en granit, avec pente arrière et côtés de 180 mm
- Ingrédients exposants inclus Capacité 1/4 bacs GN (non inclus)
- Intérieur de guidage en acier inoxydable, des supports réglables en hauteur, des plateaux ou récipients
- Corps cajonero neutre, 4 tiroirs amovibles sur glissières télescopiques

**Ver características técnicas en página 250 / See technical data in page 250 / Voir caractéristiques techniques page 250**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

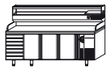
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Cajas<br>Containers<br>Boîtes<br>40x60 | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Capacidad GN<br>GN Capacity<br>Exposition GN<br>Uds | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MPC-70-180 | 1795 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 2 | 2 | 0 | 255 | 8 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 235 |
| MPC-70-225 | 2245 | 850 | 700 | 0°C<br>+8°C | 3 | 3 | 0 | 399 | 10 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 238 |
| MPC-80-200 | 2020 | 850 | 800 | 0°C<br>+8°C | 0 | 10 | 5 | 362 | 9 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 235 |
| MPC-80-250 | 2545 | 850 | 800 | 0°C<br>+8°C | 0 | 15 | 5 | 562 | 12 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 238 |

### OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

| | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1 | 530 X 325 GN1/1 extra shelf | Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1 | **25 € x ud** |
| Set 7 cajones en gama 800 | 7 drawers set in range 800 | 7 tiroirs dans la gamme 800 | **270 €** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Motor lado izquierdo | Left side engine | Moteur côté gauche | **73 €** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Registrador de alarmas haccp | Haccp alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult- consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult- consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230v 60Hz / 115v 60Hz | **consultar - consult- consulter** |



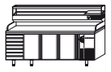
MPC-70-180 **5.452 €**



MPC-70-225 **6.221 €**

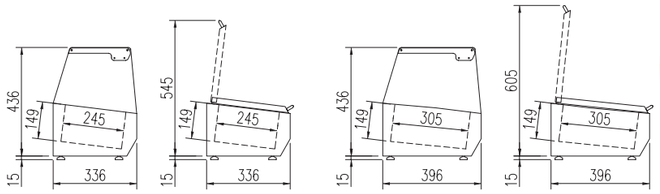


MPC-80-200 **5.504 €**



MPC-80-250 **6.624 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.




**IE1/4** **IE1/4-T** **IE1/3** **IE1/3-T**



Detalle tapa cerrada
Closed lid detail
Détail du couvercle fermé



**IE 1/4-200-T**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS IE | TECHNICAL DATA IE | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES IE |
|---|---|---|
| • Exterior e interior en acero inox AISI-304 18/10<br>• Capacidad para cubetas GN no incluidas<br>• Apoyos regulables en altura<br>• Evaporador por placa fría<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP<br>• Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía<br>• Temperatura de trabajo +2°C +8°C a 32°C ambiente<br>• El cúpula de cristal<br>• El T cubierta inox abatible | • AISI-304 18/10 stainless steel exterior and interior<br>• GN containers capacity, not included<br>• Adjustable supports<br>• Cold plate evaporator<br>• 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect<br>• Energy efficient digital controller of temperature and defrosts<br>• Operating temperature +2°C +8°C , 32°C ambient<br>• El glass cover options<br>• El-T hinged stainless steel cover | • Extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10,<br>• Possibilité d'intégrer bacs. GN non inclus.<br>• Supports réglables en hauteur.<br>• Evaporateur avec système de plaque froide.<br>• Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP.<br>• Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.<br>• Température de travail +4ºC à +8ºC, à 32ºC de température ambiante.<br>• IE : dôme en verre<br>• IE T: Couvercle en inox rabattable |

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>GN 1/4 | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>GN 1/3 | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W ( IE-T ) | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W ( IE ) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| IE-1/4-135 | 1345 | 336 | +2°C<br>+8°C | 5 | 0 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 158 | 131 | 152 |
| IE-1/4-150 | 1495 | 336 | +2°C<br>+8°C | 6 | 0 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 170 | 134 | 155 |
| IE-1/4-180 | 1795 | 336 | +2°C<br>+8°C | 8 | 0 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 190 | 136 | 162 |
| IE-1/4-200 | 2020 | 336 | +2°C<br>+8°C | 9 | 0 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 200 | 138 | 180 |
| IE-1/4-225 | 2245 | 336 | +2°C<br>+8°C | 10 | 0 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 203 | 245 |
| IE-1/4-250 | 2545 | 336 | +2°C<br>+8°C | 12 | 0 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 203 | 245 |
| IE-1/3-135 | 1345 | 396 | +2°C<br>+8°C | 0 | 5 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 158 | 131 | 152 |
| IE-1/3-150 | 1495 | 396 | +2°C<br>+8°C | 0 | 5 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 170 | 134 | 155 |
| IE-1/3-180 | 1795 | 396 | +2°C<br>+8°C | 0 | 7 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 190 | 136 | 162 |
| IE-1/3-200 | 2020 | 396 | +2°C<br>+8°C | 0 | 8 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 200 | 138 | 180 |
| IE-1/3-225 | 2245 | 396 | +2°C<br>+8°C | 0 | 10 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 203 | 245 |
| IE-1/3-250 | 2545 | 396 | +2°C<br>+8°C | 0 | 11 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 203 | 245 |



**IE 1/3-180**

EI1/4-135 5xGN1/4
EI1/4-150 6xGN1/4
EI1/4-180 8xGN1/4
EI1/4-200 9xGN1/4
EI1/4-225 10xGN1/4
EI1/4-250 12xGN1/4

EI1/3-135 5xGN1/3
EI1/3-150 5xGN1/3
EI1/3-180 7xGN1/3
EI1/3-200 8xGN1/3
EI1/3-225 10xGN1/3
EI1/3-250 11xGN1/3

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| IE-1/4-135-T **1.320 €**<br>IE-1/3-135-T **1.386 €** | IE-1/4-150-T **1.367 €**<br>IE-1/3-150-T **1.435 €** | IE-1/4-180-T **1.488 €**<br>IE-1/3-180-T **1.554 €** | IE-1/4-200-T **1.521 €**<br>IE-1/3-200-T **1.595 €** | IE-1/4-225-T **1.649 €**<br>IE-1/3-225-T **1.728 €** | IE-1/4-250-T **1.736 €**<br>IE-1/3-250-T **1.810 €** |
| IE-1/4-135 **1.499 €**<br>IE-1/3-135 **1.554 €** | IE-1/4-150 **1.521 €**<br>IE-1/3-150 **1.583 €** | IE-1/4-180 **1.629 €**<br>IE-1/3-180 **1.689 €** | IE-1/4-200 **1.688 €**<br>IE-1/3-200 **1.750 €** | IE-1/4-225 **1.769 €**<br>IE-1/3-225 **1.798 €** | IE-1/4-250 **1.889 €**<br>IE-1/3-250 **1.877 €** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

DOCRILUC

# 7 ARMARIOS
## CABINET
## ARMOIRE



### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de vidrio con serigrafía mínima gris oscuro con apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior
- Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

### TECHNICAL DATA

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Glass doors with minimal dark gray serigraphy with reversible opening, with automatic closing system and magnetic weather stripping (remains open when opening more than 90°)
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inox AISI 304 18/10, à l'exception de la partie arrière
- Intérieur en acier inox AISI 304 18/10, avec bords incurvés et bac encastré.
- Portes en verre avec sérigraphie minimale gris foncé à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d'une ouverture à plus de 90°)
- Contreporte en Inox encastrée
- Lumière intérieure
- Étagères intérieures avec Fils d'acier plastifiqués, réglables en hauteur.
- Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hau-teur 125 - 200 mm
- Tableau de bord et grille de ventilation du moteur amovibles
- Unité de condensation ventilée
- Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Arrêt automatique des ventilateurs et du système de marche forcée à l'ouverture de la porte.
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégi-vrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Température ambiante de travail à 32ºC






**AR-55** Página 305
Armario SNACK 55
SNACK cabinet 55
Armoire SNACK 55



**DAE-400** Página 323
Armario euro SNACK 400
Euro SNACK cabinet 400
Armoire euro SNACK 400



**AR-75** Página 307
Armario SNACK 75
SNACK cabinet 75
Armoire SNACK 75



**ARG-75** Página 325
Armario gastro 75
Gastro cabinet 75
Armoire gastro 75



**AR/ARP-125** Página 309
Armario SNACK 125
SNACK cabinet 125
Armoire SNACK 125



**AE/AEP-125** Página 329
Armario euro SNACK 125
Euro SNACK cabinet 125
Armoire euro SNACK 125



**AR-140** Página 313
Armario SNACK 125
SNACK cabinet 125
Armoire SNACK 125



**AG-125** Página 333
Armario gastro 125
Gastro cabinet 125
Armoire gastro 125



**AR-210** Página 315
Armario SNACK 210
SNACK cabinet 210
Armoire SNACK 210



**AG-140** Página 335
Armario gastro 140
Gastro cabinet 140
Armoire gastro 140



**DHEGR 75/140-PF** Página 317
Armario GN 2/1 Alta eficiencia
SNACK cabinet GN 2/1 High efficiency
Armoire GN 2/1 Haute eficacité



**ARG-210** Página 339
Armario gastro 140
Gastro cabinet 140
Armoire gastro 140



**AG-50** Página 319
Armario gastro 50
Gastro cabinet 50
Armoire gastro 50



**DBY / DQN** Página 341
Armario gastro 140
Gastro cabinet 140
Armoire gastro 140



**AEP-55** Página 321
Armario euro SNACK 55
Euro SNACK cabinet 55
Armoire euro SNACK 55

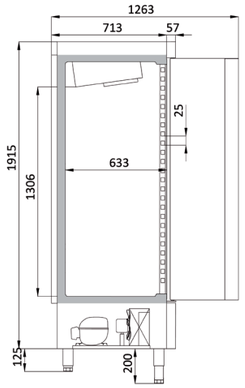


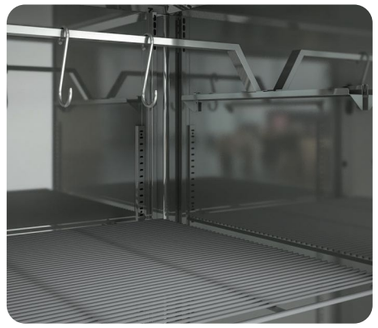
**ALIMENTACION** Página 343
Alimentación
Feeding
Alimentation

# ARMARIO SNACK REFRIGERACION Y CONGELACION AR-55

***SNACK CABINET, CHILLER AND FREEZER · ARMOIRE RÉFRIGEREE SNACKS: REFRIGERATION ET CONGELATION***

RED FRESH OPCIONAL - OPTIONAL - EN OPTION



DETALLE EVAPORACION VENTILADA
DETAIL VENTILATED EVAPORATION
EVAPORATION VENTILE DETAIL



**AR-55-2**



**AR-55**



**AR-55-E**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • AR refrigeración | • AR cooling | • AR refroidissement |
| • ARC congelación | • ARC freezing | • ARC congélation |
| • AR-E puerta cristal refrigeración | • AR-E cooling double glazed doors | • AR-E refroidissement double vitrage |
| • ARC-E puerta cristal congelación | • ARC-E freezing double glazed doors | • ARC-E congelation double vitrage |

**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**

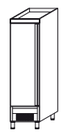
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo Model Modèle | Largo Length Longueur mm | Alto Height Hauteur mm | Fondo Depth Profondeur mm | Rango Range Gamme | Estantes Shelves Étagères | Pares de guias Sets of slides Kit de guides | Capacidad Capacity Exposition L | Voltaje Voltage Tension | Refrig. Coolant Frigorigène | Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W | Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W | CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme | clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AR-55 | 530 | 2040 | 770 | -2°C +8°C | 3 | 3 | 409 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 303 | 207 | E | 5 (40ºC 40%) |
| ARC-55 | 530 | 2040 | 770 | -20°C -15°C | 3 | 3 | 409 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 495 | 474 | E | 4 (30ºC 55%) |
| AR-55-E | 530 | 2040 | 770 | -2°C +8°C | 4 | 4 | 409 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 303 | 213 | - | 4 (30ºC 55%) |
| ARC-55-E | 530 | 2040 | 770 | -20°C -15°C | 4 | 4 | 409 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 495 | 485 | - | 4 (30ºC 55%) |

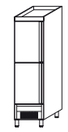
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 600 X 400 | 600 X 400 Extra shelf | Grille additionnelle 600 X 400 | **27 € x ud** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **24 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **61 € x ud** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **134 € x set** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

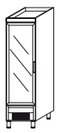
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



AR-55-1 **2.251 €**
ARC-55-1 **3.023 €**



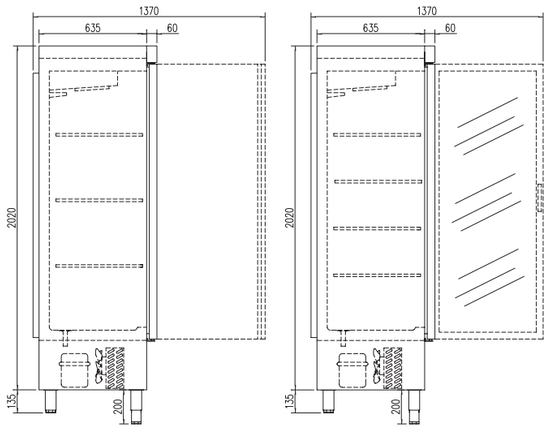
AR-55-2 **2.307 €**
ARC-55-2 **3.046 €**



AR-55-E **2.541 €**
ARC-55-E **3.175 €**

# ARMARIO SNACK REFRIGERACION Y CONGELACION AR-75

***SNACK CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE SNACKS: REFRIGERATION ET CONGELATION***




**ARS / ACS**




**ARSV / ACSV**



**ARS-75-2**



**ACS-75-2**

**LED**



**ARSV-75-1**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • ARS refrigeración | • ARS cooling | • ARG refroidissement |
| • ACS congelación | • ACS freezing | • ACS congélation |
| • ARSV refrigeración puerta cristal | • ARSV cooling double glazed doors | • ARGV refroidissement double vitrage |
| • ACSV congelación puerta cristal | • ACSV freezing double glazed doors | • ACSV congelation double vitrage |

**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**

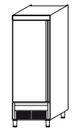
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ARS-75 | 680 | 2160 | 735 | -2°C<br>+8°C | 3 | 505 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 232 | C | 5 (40ºC 40%) |
| ACS-75 | 680 | 2160 | 735 | -20°C<br>-15°C | 3 | 505 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 553 | E | 4 (30ºC 55%) |
| ARSV-75 | 680 | 2160 | 735 | -2°C<br>+8°C | 4 | 505 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 260 | - | 5 (40ºC 40%) |
| ACSV-75 | 680 | 2160 | 735 | -20°C<br>-15°C | 4 | 505 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 560 | - | 4 (30ºC 55%) |

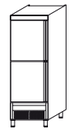
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 560 X 542 | 560 X 542 Extra shelf | Grille additionnelle 560 X 542 | **28 € x ud** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **135 € x set** |
| Set adicional guías | Slides extra set | Kit supplémentaire de guides | **24 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **61 € x ud** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

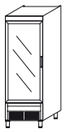
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



| | |
|---|---|
| ARS-75-1 | **2.439 €** |
| ACS-75-1 | **3.414 €** |



| | |
|---|---|
| ARS-75-2 | **2.499 €** |
| ACS-75-2 | **3.472 €** |

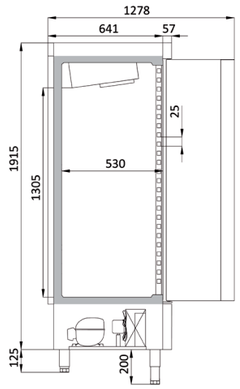


| | |
|---|---|
| ARSV-75-1 | **2.935 €** |
| ACSV-75-1 | **3.930 €** |

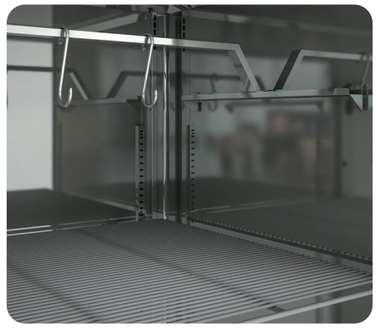
# ARMARIO SNACK REFRIGERACION Y CONGELACION AR-125

## *SNACK CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE SNACKS: REFRIGERATION ET CONGELATION*

RED FRESH OPCIONAL - OPTIONAL - EN OPTION




**AR-125**



DETALLE EVAPORACION VENTILADA
DETAIL VENTILATED EVAPORATION
EVAPORATION VENTILE DETAIL



OPCIONAL LACADO NEGRO
BLACK LACQUER OPTION
LAQUE NOIRE EN OPTION



**AR-125-2**



**AR-125-2-E**

**LED**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • AR refrigeración | • AR cooling | • AR refroidissement |
| • ARC congelación | • ARC freezing | • ARC congélation |
| • AR-E puerta cristal refrigeración | • AR-E cooling double glazed doors | • AR-E refroidissement double vitrage |
| • ARC-E puerta cristal congelación | • ARC-E freezing double glazed doors | • ARC-E congelation double vitrage |
| • ARM Departamento congelados | • ARM frozen department | • ARM département gelé |

**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**

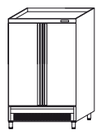
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo Model Modèle | Largo Length Longueur mm | Alto Height Hauteur mm | Fondo Depth Profondeur mm | Rango Range Gamme | Estantes Shelves Étagères | Pares de guias Sets of slides Kit de guides | Capacidad Capacity Exposition L | Voltaje Voltage Tension | Refrig. Coolant Frigorigène | Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W | Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W | CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme | clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AR-125-2 | 1250 | 2040 | 700 | -2°C +8°C | 6 | 6 | 964 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 543 | 416 | D | 5 (40ºC 40%) |
| ARC-125-2 | 1250 | 2040 | 700 | -20°C -15°C | 6 | 6 | 964 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 833 | 810 | E | 4 (30ºC 55%) |
| AR-125-E-2 | 1250 | 2040 | 700 | -2°C +8°C | 8 | 8 | 964 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 543 | 434 | - | 4 (30ºC 55%) |
| ARC-125-E-2 | 1250 | 2040 | 700 | -20°C -15°C | 8 | 8 | 964 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 833 | 828 | - | 4 (30ºC 55%) |
| ARM-125-2 | 1250 | 2040 | 700 | -20°C -15°C | 6 | 6 | 830 | 230 V - 50 Hz | R-290 +R-290 | 271 + 385 | 213 + 432 | - | 4 (30ºC 55%) |

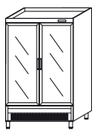
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional | Extra shelf | Grille additionnelle | **46 € x ud** |
| Set adicional guías | Slides extra set | Kit supplémentaire de guides | **29 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **24 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **61 € x ud** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **134 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

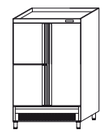
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



AR-125-2 **3.077 €**
ARC-125-2 **4.137 €**



AR-125-2-E **3.676 €**
ARC-125-2-E **4.871 €**



AR-125-3 **3.128 €**
ARC-125-3 **4.195 €**



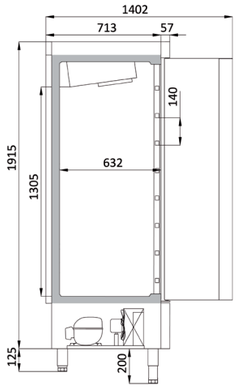
AR-125-4 **3.170 €**
ARC-125-4 **4.239 €**



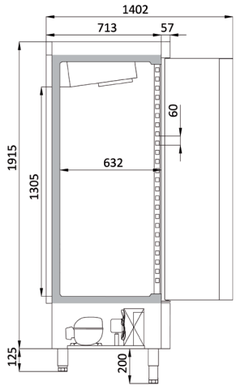
ARM-125-2 **5.144 €**

# ARMARIO SNACK PESCADO Y PASTELERÍA ARP-125

## *SNACK CABINET, FISH AND PASTRY - ARMOIRE RÉFRIGEREE SNACKS: POISSON ET PÂTISSERIE*




**ARP-125-14**




**ARP-125-40**



DETALLE CAJONES DE PESCADO
DETAIL OF FISH DRAWERS
DÉTAIL DES TIROIRS À POISSON



**ARP-125-40**



**ARP-125-E-40**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • ARP-125-14: Refrigeración pescado | • ARP-125-14: Fish refrigeration | • ARP-125-14 : Réfrigération du poisson |
| • ARP-125-40 Refrigeración pastelería | • ARP-125-40 Pastry refrigeration | • ARP-125-40 Réfrigération de pâtisserie |
| • ARPC-125-40 Mantenimiento congelados pastelería | • ARPC-125-40 Frozen pastry maintenance | • ARPC-125-40 Entretien pâtisserie surgelée |
| • ARP-E Puerta cristal refrigeración | • ARP-E Refrigeration glass door | • ARP-E Porte vitrée de réfrigération |
| • ARPC-E Puerta cristal congelación | • ARPC-E Freezing glass door | • ARPC-E Porte vitrée de congélation |

**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**

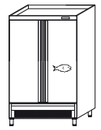
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Cajones<br>Drawers<br>Tiroirs | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | clase climate 2015/1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ARP-125-14 | 1250 | 2040 | 770 | -5º -1ºC | 0 | 14 | 14 | 979 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 833 | 810 | 5 (40ºC 40%) |
| ARP-125-40 | 1250 | 2040 | 770 | 0º + 8ºC | 6 | 0 | 34 | 979 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 543 | 434 | 5 (40ºC 40%) |
| ARPC-125-40 | 1250 | 2040 | 770 | -20º -15ºC | 6 | 0 | 34 | 979 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 833 | 810 | 4 (30ºC 55%) |
| ARP-125-E-40 | 1250 | 2040 | 770 | 0º + 8ºC | 6 | 0 | 34 | 979 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 543 | 434 | 4 (30ºC 55%) |
| ARPC-125-E-40 | 1250 | 2040 | 770 | -20º -15ºC | 6 | 0 | 34 | 979 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 833 | 824 | 4 (30ºC 55%) |

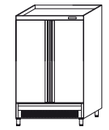
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 600 X 400 | 600 X 400 Extra shelf | Grille additionnelle 600 X 400 | **46 € x ud** |
| Set adicional guías | Slides extra set | Kit supplémentaire de guides | **29 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **24 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **61 € x ud** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **134 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

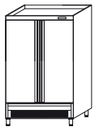
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



ARP-125-14 **3.859 €**



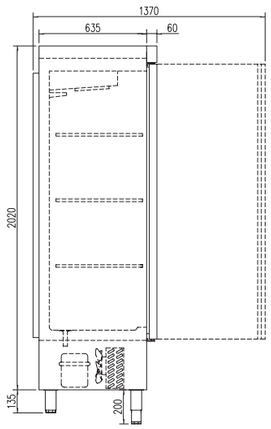
ARP-125-40 **3.605 €**
ARP-125-40-E **3.751 €**



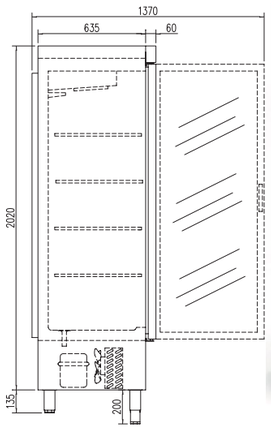
ARPC-125-40 **4.670 €**
ARPC-125-40-E **5.150 €**

# ARMARIO SNACK REFRIGERACION, CONGELACION Y DEPARTAMENTOS AR-140

## *SNACK CABINET, CHILLER, FREEZER AND DEPARTMENTS · ARMOIRE SNACKS: REFRIGERATION, CONGELATION DÉPARTEMENTS*




**ARS / ACS**




**ARSV / ACSV**



**ARSP-140-2**
Departamento pescado
Fish department
Département poisson



**ARSM-140-3**
Departamento congelados
Frozen department
Département gelé

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • ARS refrigeración | • ARS cooling | • ARS refroidissement |
| • ACS congelación | • ACS freezing | • ACS congélation |
| • ARSV puerta cristal refrigeración | • ARSV cooling double glazed doors | • ARSV refroidissement double vitrage |
| • ACSV puerta cristal congelación | • ACSV freezing double glazed doors | • ACSV congelation double vitrage |
| • ARSP departamento pescado | • ARSP fish department | • ARSP département de poisson |
| • ARSM departamento congelados | • ARSM frozen department | • ARSM département gelé |

**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo Model Modèle | Largo Length Longueur mm | Alto Height Hauteur mm | Fondo Depth Profondeur mm | Rango Range Gamme | Estantes Shelves Étagères | Cajones Drawers Tiroirs | Pares de guias Sets of slides Kit de guides | Capacidad Capacity Exposition L | Voltaje Voltage Tension | Refrig. Coolant Frigorigène | Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W | Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W | CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme | clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ARS-140 | 1370 | 2160 | 730 | -2°C +8°C | 6 + 3 | 0 | 0 | 1201 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 373 | D | 5 (40ºC 40%) |
| ACS-140 | 1370 | 2160 | 730 | -20°C -15°C | 6 + 3 | 0 | 0 | 1201 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 907 | 952 | E | 4 (30ºC 55%) |
| ARSV-140 | 1370 | 2160 | 730 | -2°C +8°C | 8 + 4 | 0 | 0 | 1201 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 396 | - | 4 (30ºC 55%) |
| ACSV-140 | 1370 | 2160 | 730 | -20°C -15°C | 8 + 4 | 0 | 0 | 1201 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 907 | 957 | - | 4 (30ºC 55%) |
| ARSP-140-2 | 1390 | 2115 | 730 | -2°C / -5ºC +8°C / -1ºC | 3 | 6 | 6 | 1010 | 230 V - 50 Hz | R-290 +R-290 | 502 + 245 | 253 + 431 | - | |
| ARSP-140-3 | 1390 | 2115 | 730 | -2°C / -5ºC +8°C / -1ºC | 4 + 1 | 3 | 3 | 1165 | 230 V - 50 Hz | R-290 +R-290 | 845 + 502 | 372 + 369 | - | |
| ARSM-140-2 | 1390 | 2115 | 730 | -2°C / -20ºC +8°C / -15ºC | 5 + 1 | 0 | 0 | 1010 | 230 V - 50 Hz | R-290 +R-290 | 820 + 398 | 523 + 445 | - - | |
| ARSM-140-3 | 1390 | 2115 | 730 | -2°C / -20ºC +8°C / -15ºC | 4 + 1 | 0 | 0 | 1165 | 230 V - 50 Hz | R-290 +R-290 | 845 + 606 | 361 + 553 | - - | |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 560 X 542 | 560 X 542 Extra shelf | Grille additionnelle 560 X 542 | **35 € x ud** |
| Parrilla intermedia adicional 450 X 158 | 450 X 158 Extra middle shelf | Kit supplémentaire de guides 450 X 158 | **20 € x ud** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte de verre | **61 € x ud** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **135 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Set adicional guías | Slides extra set | Kit supplémentaire de guides | **24 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

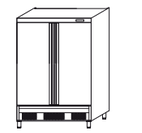


**ARSV-140-2**

**LED**



**ACS-140-4**



ARS-140-2 **3.323 €**
ACS-140-2 **4.451 €**



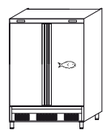
ARS-140-3 **3.398 €**
ACS-140-3 **4.518 €**



ARS-140-4 **3.425 €**
ACS-140-4 **4.585 €**



ARSV-140-2 **4.362 €**
ACSV-140-2 **5.742 €**



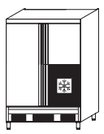
ARSP-140-2 **4.553 €**



ARSP-140-3 **4.317 €**



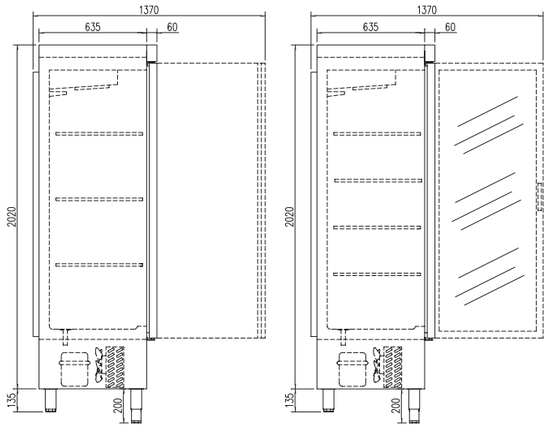
ARSM-140-2 **5.389 €**



ARSM-140-3 **4.605 €**

# ARMARIO SNACK REFRIGERACION, CONGELACION Y DEPARTAMENTOS AR-210

## *SNACK CABINET, CHILLER, FREEZER AND DEPARTMENTS · ARMOIRE SNACKS: REFRIGERATION, CONGELATION DÉPARTEMENTS*




**ARS / ACS**




**ARSV / ACSV**



**ARS-210-3**






**ARS-210-6**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • ARS refrigeración | • ARS cooling | • ARS refroidissement |
| • ACS congelación | • ACS freezing | • ACS congélation |
| • ARSV puerta cristal refrigeración | • ARSV cooling double glazed doors | • ARSV refroidissement double vitrage |
| • ACSV puerta cristal congelación | • ACSV freezing double glazed doors | • ACSV congelation double vitrage |
| • ARSP departamento pescado | • ARSP fish department | • ARSP département de poisson |
| • ARSM departamento congelados | • ARSM frozen department | • ARSM département gelé |

**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**

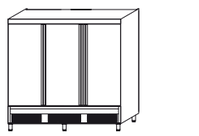
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Cajones<br>Drawers<br>Tiroirs | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ARS-210 | 2055 | 2160 | 735 | -2°C<br>+8°C | 9 + 6 | 0 | 0 | 1852 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1702 | 897 | E | 5 (40ºC 40%) |
| ACS-210 | 2055 | 2160 | 735 | -20°C<br>-15°C | 9 + 6 | 0 | 0 | 1852 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1814 | 1680 | E | 4 (30ºC 55%) |
| ARSV-210 | 2055 | 2160 | 735 | -2°C<br>+8°C | 12 + 8 | 0 | 0 | 1852 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1702 | 943 | - | 4 (30ºC 55%) |
| ACSV-210 | 2055 | 2160 | 735 | -20°C<br>-15°C | 12 + 8 | 0 | 0 | 1852 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1814 | 1726 | - | 4 (30ºC 55%) |
| ARSP-210 | 2055 | 2160 | 735 | -2°C / -5ºC<br>+8°C / -1ºC | 6 + 3 | 6 | 6 | 1725 | 230 V - 50 Hz | R-290 +R-290 | 845 + 845 | 370 + 431 | - | - |
| ARSM-210 | 2055 | 2115 | 735 | -2°C / -20ºC<br>+8°C / -15ºC | 9 + 3 | 0 | 0 | 1725 | 230 V - 50 Hz | R-290 +R-290 | 845 + 361 | 370 + 642 | - | - |

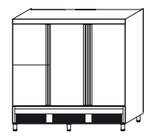
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 560 X 542 | 560 X 542 Extra shelf | Grille additionnelle 560 X 542 | **35 € x ud** |
| Parrilla intermedia adicional 450 X 158 | 450 X 158 Extra middle shelf | Kit supplémentaire de guides 450 X 158 | **20 € x ud** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte de verre | **61 € x ud** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **135 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Set adicional guías | Slides extra set | Kit supplémentaire de guides | **24 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

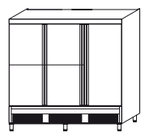
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



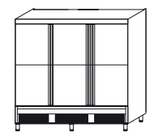
ARS-210-3 **4.813 €**
ACS-210-3 **6.042 €**



ARS-210-4 **4.867 €**
ACS-210-4 **6.087 €**



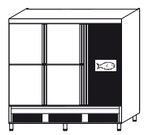
ARS-210-5 **4.922 €**
ACS-210-5 **6.156 €**



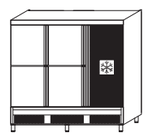
ARS-210-6 **4.975 €**
ACS-210-6 **6.214 €**



ARSV-210-3 **6.068 €**
ACSV-210-3 **7.118 €**



ARSP-210-5 **5.812 €**

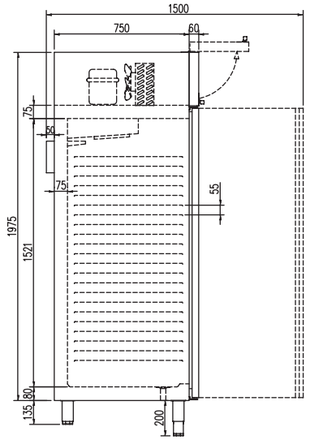


ARSM-210-5 **5.906 €**

# ARMARIO GN-2/1 ALTA EFICIENCIA REFRIGERACION Y CONGELADOS

## *CABINET GN-2/1 HIGH EFFICIENCY REFRIGERATION AND FROZEN*

## *CABINET GN-2/1 RÉFRIGÉRATION HAUTE EFFICACITÉ ET CONGELÉE*






AISLAMIENTO 40Kg/cm3
40Kg/cm3 INSULATION
40Kg/cm3 ISOLEMENT



DETALLE CONTRAPUERTA EMBUTIDA
DETAIL INLET BACK DOOR
DÉTAIL DE LA PORTE ARRIÈRE

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Aislamiento de poliuretano inyectado y grosor 85mm , densidad 40kg/m3, cero GWP y cero ODP<br>• Ventiladores alta eficiencia<br>• Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía<br>• DHEGR refrigeración<br>• DHECG congelación | • Injected polyurethane insulation and thickness 85mm perimeter, density 40kg / m3, zero GWP and zero ODP<br>• High efficiency fans<br>• Digital temperature control, optimized defrosting, open door alarm and high condensing temperature. Efficient management of energy consumption<br>• DHEGR refrigeration<br>• DHECG freezing | • Isolation en polyuréthane injecté et périmètre de 85mm d'épaisseur, densité 40kg / m3, zéro GWP et zéro ODP<br>• Ventilateurs à haut rendement<br>• Contrôle numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie<br>• DHEGR Réfrigération<br>• DHECG congélation |

**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**



**DHEGR-75-1**



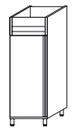
**DHEGR-140-2**

| Modelo Model Modèle | Largo Length Longueur mm | Alto Height Hauteur mm | Fondo Depth Profondeur mm | Rango Range Gamme | Estantes Shelves Étagères GN 2/1 | Nivel de estantes Level shelves Niveau etagéres | Capacidad Capacity Exposition L | Voltaje Voltage Tension | Refrig. Coolant Frigorigène | Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W | Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W | CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme | clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DHEGR-75-PF85 | 705 | 2175 | 885 | -2°C +8°C | 3 | 24 | 645 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 182 | A | 5 (40ºC 40%) |
| DHEGC-75-PF85 | 705 | 2175 | 885 | -20°C -15°C | 3 | 24 | 645 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 495 | 369 | C | 5 (40ºC 40%) |
| DHEGR-140-PF85 | 1395 | 2175 | 885 | -2°C +8°C | 6 | 24 | 1404 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 303 | B | 5 (40ºC 40%) |
| DHEGC-140-PF85 | 1395 | 2175 | 885 | -20°C -15°C | 6 | 24 | 1404 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 907 | 839 | D | 4 ( 30ºC 55%) |

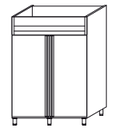
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 650X530 GN2/1 | 650X530 GN2/1 Extra shelf | Grille additionnelle 650X530 GN2/1 | **55 € x ud** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **135 € x set** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



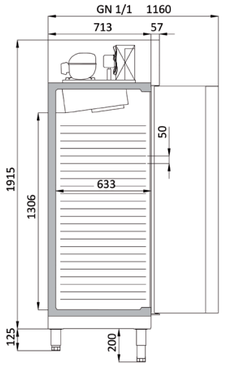
| | |
|---|---|
| DHEGR-75-1-PF85 | **3.520 €** |
| DHEGC-75-1-PF85 | **3.899 €** |



| | |
|---|---|
| DHEGR-140-2-PF85 | **5.935 €** |
| DHEGC-140-2-PF85 | **7.607 €** |

# ARMARIO GASTRO REFRIGERACION Y CONGELACION 1/1 AG-50

## *GN CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN: REFRIGERATION ET CONGELATION*






AG-50-1



AG-50-E

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • AG refrigeración | • AG cooling | • AG refroidissement |
| • AGC congelación | • AGC freezing | • AGC congélation |
| • AG-E puerta cristal refrigeración | • AG-E cooling double glazed doors | • AG-E refroidissement double vitrage |
| • AGC-E puerta cristal congelación | • AGC-E freezing double glazed doors | • AGC-E congelation double vitrage |

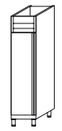
**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

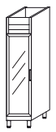
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Nivel de estantes<br>Level shelves<br>Niveau etagéres | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AG-50 | 430 | 2040 | 770 | -2°C<br>+8°C | 3 | 24 | 301 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 271 | 201 | E | 5 (40ºC 40%) |
| AGC-50 | 430 | 2040 | 770 | -20°C<br>-15°C | 3 | 24 | 301 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 385 | 432 | E | 4 (30ºC 55%) |
| AG-E-50 | 430 | 2040 | 770 | -2°C<br>+8°C | 4 | 24 | 301 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 271 | 213 | - | 4 (30ºC 55%) |
| AGC-E-50 | 430 | 2040 | 770 | -20°C<br>-15°C | 4 | 24 | 301 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 385 | 445 | - | 4 (30ºC 55%) |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1 | 530 X 325 GN1/1 extra shelf | Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1 | **28 € x ud** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |



| | |
|---|---|
| AG-50-1 | **2.183 €** |
| AGC-50-1 | **2.833 €** |

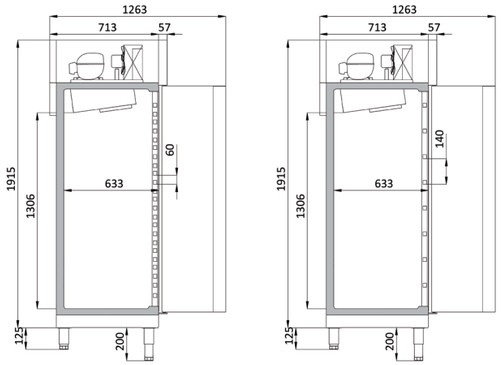


| | |
|---|---|
| AG-50-E | **2.459 €** |
| AGC-50-E | **3.175 €** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# ARMARIO EURO SNACK REFRIGERACION Y CONGELACION AEP-55

## *GN CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN: REFRIGERATION ET CONGELATION*




AEP-55-20




AEP-55-7

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • AEP refrigeracion | • AEP cooling | • AEP refroidissement |
| • AEPC congelacion | • AEPC freezing | • AEPG congélation |
| • AEP-E refrigeracion puerta cristal | • AEP-E cooling double glazed doors | • AEP-E refroidissement double vitrage |
| • AEP-55-7 pescado | • AEP-55-7 fish | • AEP-55-7 poisson |

**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Cajas pescado<br>Fish boxes<br>Boîtes poissons | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AEP-55-7 | 530 | 2040 | 770 | -5°C<br>-1°C | 0 | 7 | 7 | 409 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 303 | 201 | - | 5 (40ºC 40%) |
| AEP-55-20 | 530 | 2040 | 770 | 0°C<br>+8°C | 3 | 0 | 17 | 409 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 303 | 201 | E | 5 (40ºC 40%) |
| AEP-55-E-20 | 530 | 2040 | 770 | 0°C<br>+8°C | 3 | 0 | 17 | 409 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 303 | 213 | - | 4 (30ºC 55%) |
| AEPC-55-20 | 530 | 2040 | 770 | -20°C<br>-15°C | 3 | 0 | 17 | 409 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 495 | 474 | E | 4 (30ºC 55%) |
| AEPC-55-E-20 | 530 | 2040 | 770 | -20°C<br>-15°C | 3 | 0 | 17 | 409 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 495 | 485 | - | 4 (30ºC 55%) |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla 600 x 400 | 600 x 400 shelf | Grille 600 x 400 | **27 € x ud** |
| Set adicional guías AP | AP slides extra set | Kit supplémentaire de guides AP | **29 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **24 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **61 € x ud** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Registrador de alarmas haccp | Haccp alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



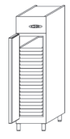
**AEP-55-20**
PASTELERÍA
PASTRY
PÂTISSERIE



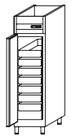
**AEP-55-7**
Pescado
Fish
Poisson



AEP-55-7 **2.945 €**



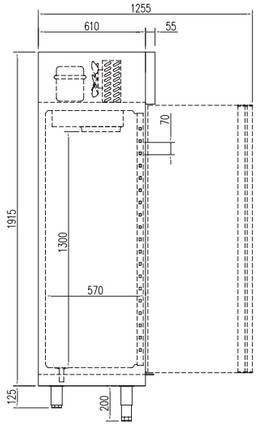
AEP-55-20 **2.811 €**
AEPC-55-20 **3.266 €**



AEP-55-E-20 **2.861 €**
AEPC-55-E-20 **3.518 €**

# ARMARIO EURO SNACK REFRIGERACION Y CONGELACION DAE-400

## *GN CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN: REFRIGERATION ET CONGELATION*






DAER-401




DAERE-401

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • AE refrigeración | • AE cooling | • AE refroidissement |
| • AEC congelación | • AEC freezing | • AEC congélation |
| • AE-E refrigeracion puerta cristal | • AE-E cooling double glazed doors | • AE-E refroidissement double vitrage |
| • AEC-E congelacion puerta cristal | • AEC-E freezing double glazed doors | • AEC-E congelation double vitrage |

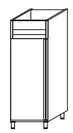
**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

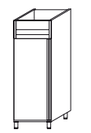
| Modelo Model Modèle | Largo Length Longueur mm | Alto Height Hauteur mm | Fondo Depth Profondeur mm | Rango Range Gamme | Estantes Shelves Étagères | Cajones Drawers Tiroirs | Capacidad Capacity Exposition L | Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique | Refrig. Coolant Frigorigène | Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W | Consumo Consumption Consommation W | CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme | clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DAER-400 | 600 | 1900 | 650 | -2°C +8°C | 3 | 0 | 337 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 243 | D | 5 40°C 40% |
| DAEC-400 | 600 | 1900 | 650 | -20°C -15°C | 3 | 0 | 337 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 546 | E | 4 30°C 55% |
| DAP-400 | 600 | 1900 | 650 | -5°C -1°C | 5 | 5 | 337 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 434 | - | 4 30°C 55% |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional | Extra shelf | Grille additionnelle | **32 € x ud** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **25 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **61 € x ud** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **135 € x set** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |



| | |
|---|---|
| DAER-401 | **2.252 €** |
| DAER-402 | **2.326 €** |
| DAEC-401 | **2.922 €** |
| DAEC-402 | **2.989 €** |



| | |
|---|---|
| DAP-400 | **2.818 €** |

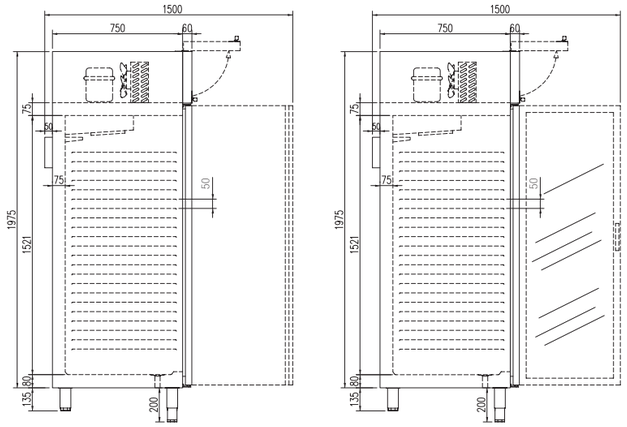


| | |
|---|---|
| DAERE-401 | **2.461 €** |
| DAECE-401 | **3.124 €** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# ARMARIO GN-2/1 REFRIGERACION Y CONGELACION COSTADOS EMBUTIDOS ARG-75-PF

## *GN-2/1 CABINET, CHILLER AND FREEZER SIDES INLAY - ARMOIREGN-2/1: REFRIGERATION ET CONGELATION CÔTE SAUCISSE*




**AGR / ACG**




**AGRE / ACGE**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Aislamiento de poliuretano inyectado perimetral, densidad 40kg/m3, cero GWP y cero ODP | • Injected polyurethane insulation perimeter, density 40kg / m3, zero GWP and zero ODP | • Isolation en polyuréthane injecté d'épaisseur, densité 40kg / m3, zéro GWP et zéro ODP |
| • Costados en acero inox AISI-304 con 22 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1 | • Sides in stainless steel AISI-304 with 22 embossments to support shelves and trays GN 1/1 or GN 2/1 | • Côtés en acier inoxydable AISI-304 avec 22 gaufrages pour soutenir les étagères et les plateaux GN 1/1 ou GN 2/1 |
| • Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía | • Digital temperature control, optimized defrosting, open door alarm and high condensing temperature. Efficient management of energy consumption | • Contrôle numérique de la température, dégivrage optimisé, alarme de porte ouverte et température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie |
| • ARG refrigeración | • ARG refrigeration | • ARG Réfrigération |
| • AG-C congelación | • AG-C freezing | • AG-C congélation |
| • AGRV puerta cristal refrigeración | • AGRV door glass cooling | • AGRV refroidissement de vitre de porte |
| • AGV-C puerta cristal congelación | • AGV-C freezing glass door | • AGV-C porte vitrée |

**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères<br>GN 2/1 | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ARG-75 | 680 | 2130 | 850 | -2°C<br>+8°C | 3 | 645 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 243 | C | 5 (40ºC 40%) |
| AG-75-C | 680 | 2130 | 850 | -20°C<br>-15°C | 3 | 645 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 553 | D | 4 ( 30ºC 55%) |
| ARGV-75 | 680 | 2130 | 850 | -2°C<br>+8°C | 4 | 645 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 260 | - | 5 (40ºC 40%) |
| AGV-75-C | 680 | 2130 | 850 | -20°C<br>-15°C | 4 | 645 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 560 | - | 4 ( 30ºC 55%) |



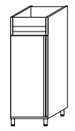
**ARG-75-1-PF**



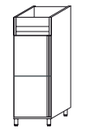
**ARGV-75-1-PF**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 650X530 GN2/1 | 650X530 GN2/1 Extra shelf | Grille additionnelle 650X530 GN2/1 | **55 € x ud** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **135 € x set** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar** |



| | |
|---|---|
| ARG-75-1-PF | **2.728 €** |
| AG-75-1-C-PF | **3.655 €** |



| | |
|---|---|
| ARG-75-2-PF | **2.835 €** |
| AG-75-2-C-PF | **3.708 €** |

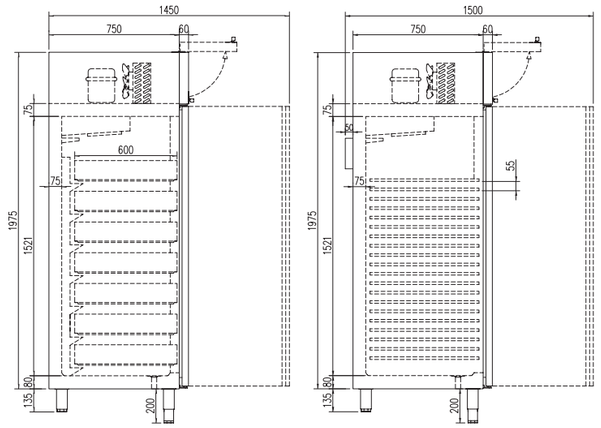


| | |
|---|---|
| ARGV-75-1-PF | **3.092 €** |
| AGV-75-1-C-PF | **4.163 €** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# ARMARIO PESCADO Y PASTELERÍA REFRIGERACION Y CONGELACION 60x40 AG-75

*60x40 CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE 60x40: REFRIGERATION ET CONGELATION*




**ARP**

**AEP / AEPC**



**ARGP-75-2**

Departamento pescado
Fish department
Département poisson



**ARGM-75-2**

Departamento congelados
Frozen department
Département gelé

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • ARGP departamento pescado | • ARGP fish department | • Argp département de poisson |
| • ARGM departamento congelación | • ARGM frozen department | • ARGM département congélation |
| • ARP refrigeración pescado | • ARP fish cooling | • ARP poissons de refroidissement |
| • AEP refrigeración pastelero | • AEP pastry cooling | • AEP refroidissement de pâtisserie |
| • AEPC congelación pastelero | • AEPC pastry freezing | • AEPC gel de boulanger |

**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo Model Modèle | Largo Length Longueur mm | Alto Height Hauteur mm | Fondo Depth Profondeur mm | Rango Range Gamme | Estantes Shelves Étagères GN 2/1 | Cajas pescado Fish boxes Boîtes poissons | Pares de guias Sets of slides Kit de guides | Capacidad Capacity Exposition L | Voltaje Voltage Tension | Refrig. Coolant Frigorigène | Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W | Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W | CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme | clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AEP-75 | 680 | 2130 | 850 | -2°C +8°C | 0 | 0 | 20 | 645 | 230 V-50 Hz | R-290 | 502 | 243 | C | 5 (40ºC 40%) |
| AEPC-75 | 680 | 2130 | 850 | -20°C -15°C | 0 | 0 | 20 | 645 | 230 V-50 Hz | R-290 | 606 | 553 | E | 4 ( 30ºC 55%) |
| ARP-75 | 680 | 2130 | 850 | -5°C -1°C | 0 | 7 | 7 | 645 | 230 V-50 Hz | R-290 | 845 | 434 | - | 5 (40ºC 40%) |
| ARGP-75 | 680 | 2130 | 850 | -2°C / -5ºC +8°C / -1ºC | 1 | 3 | 4 | 610 | 230 V-50 Hz | R-290+R-290 | 502 + 502 | 296 + 369 | - | - |
| ARGM-75 | 680 | 2130 | 850 | -2°C / -20ºC +8°C / -15ºC | 2 | 0 | 2 | 610 | 230 V-50 Hz | R-290+R-290 | 502 + 361 | 296 + 642 | - | 4 ( 30ºC 55%) |



**AEP-75**
PASTELERÍA
PASTRY
PÂTISSERIE

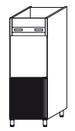


**ARP-75-1**

Pescado
Fish
Poisson

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

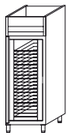
| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 60x40 | 60x40 extra shelf | Grille additionnelle 60x40 | **28 € x ud** |
| Set adicional guías 60x40 | 60x40 slides extra set | Kit supplémentaire de guides 60x40 | **24 € x set** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x ud** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |



| | |
|---|---|
| ARGM-75-2 | **4.290 €** |



| | |
|---|---|
| ARGP-75-2 | **3.551 €** |
| ARP-75 | **3.272 €** |

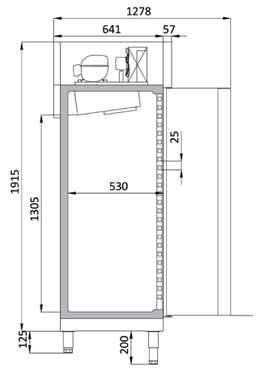


| | |
|---|---|
| AEP-75 | **2.970 €** |
| AEPC-75 | **3.894 €** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# ARMARIO EURO SNACK REFRIGERACION Y CONGELACION AE-125

*GN CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN: REFRIGERATION ET CONGELATION*






AE-125-3



AE-125-2



AE-125-2-E

LED

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • AE refrigeración | • AE cooling | • AE refroidissement |
| • AEC congelación | • AEC freezing | • AEC congélation |
| • AE-E refrigeracion puerta cristal | • AE-E cooling double glazed doors | • AE-E refroidissement double vitrage |
| • AEC-E congelacion puerta cristal | • AEC-E freezing double glazed doors | • AEC-E congelation double vitrage |
| • AEM departamento congelación | • AEM freezing department | • AEM département de congélation |

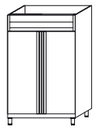
**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo Model Modèle | Largo Length Longueur mm | Alto Height Hauteur mm | Fondo Depth Profondeur mm | Rango Range Gamme | Estantes Shelves Étagères | Pares de guias Sets of slides Kit de guides | Capacidad Capacity Exposition L | Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique | Refrig. Coolant Frigorigène | Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W | Consumo Consommation Consommation W | CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme | clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AE-125 | 1250 | 2040 | 700 | -2°C +8°C | 6 | 6 | 964 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 543 | 416 | D | 5 40°C 40% |
| AE-125-E | 1250 | 2040 | 700 | -2°C +8°C | 8 | 8 | 964 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 543 | 434 | - | 4 30°C 55% |
| AEC-125 | 1250 | 2040 | 700 | -20°C -15°C | 6 | 6 | 964 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 833 | 810 | E | 4 30°C 55% |
| AEC-125-E | 1250 | 2040 | 700 | -20°C -15°C | 8 | 8 | 964 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 833 | 828 | - | 4 30°C 55% |
| AEM-125 | 1250 | 2040 | 700 | -2ºC + 8ºC 20°C -15°C | 6 | 6 | 830 | 230 V - 50 Hz | R-290 + R290 | 271 + 385 | 213 + 432 | - | 4 30°C 55% |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

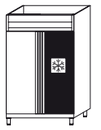
| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional | Extra shelf | Grille additionnelle | **46 € x ud** |
| Set adicional guías | Slides extra set | Kit supplémentaire de guides | **29 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **24 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **61 € x ud** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **134 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |



| | |
|---|---|
| AE-125-2 | **3.077 €** |
| AEC-125-2 | **4.137 €** |



| | |
|---|---|
| AE-125-2-E | **3.676 €** |
| AEC-125-2-E | **4.871 €** |

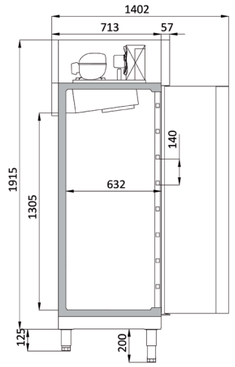


| | |
|---|---|
| AEM-125-2 | **5.144 €** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# ARMARIO EURO SNACK REFRIGERACION Y CONGELACION AEP-125

*GN CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN: REFRIGERATION ET CONGELATION*




**AEP-125**



**AEP-125-40**



**AEP-125-14**

Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290

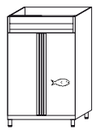
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo Model Modèle | Largo Length Longueur mm | Alto Height Hauteur mm | Fondo Depth Profondeur mm | Rango Range Gamme | Estantes Shelves Étagères | Cajas pescado Fish boxes Boîtes poissons | Pares de guias Sets of slides Kit de guides | Capacidad Capacity Exposition L | Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique | Refrig. Coolant Frigorigène | Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W | Consumo Consommation Consommation W | clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AEP-125-14 | 1250 | 2040 | 770 | -1°C +5°C | 0 | 14 | 14 | 979 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 833 | 810 | 5 (40ºC 40%) |
| AEP-125-40 | 1250 | 2040 | 770 | 0°C +8°C | 6 | 0 | 38 | 979 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 543 | 434 | 5 (40ºC 40%) |
| AEPC-125-40 | 1250 | 2040 | 770 | -20°C -15°C | 6 | 0 | 38 | 979 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 833 | 810 | 4 (30ºC 55%) |
| AEP-125-E-40 | 1250 | 2040 | 770 | 0°C +8°C | 6 | 0 | 38 | 979 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 543 | 434 | 4 (30ºC 55%) |
| AEPC-125-E-40 | 1250 | 2040 | 770 | -20°C -15°C | 6 | 0 | 38 | 979 | 230 V - 50 Hz | R-290 + R290 | 833 | 824 | 4 (30ºC 55%) |

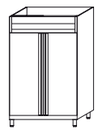
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 600 X 400 | 600 X 400 Extra shelf | Grille additionnelle 600 X 400 | **27 € x ud** |
| Set adicional guías | Slides extra set | Kit supplémentaire de guides | **29 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Solid door lock | Serrure à porte inox | **24 € x ud** |
| Cerradura puerta cristal | Glass door lock | Serrure à porte en verre | **61 € x ud** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **134 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

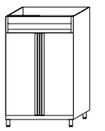


AEP-125-14 **3.859 €**



AEP-125-40 **3.605 €**

AEP-125-40-E **3.751 €**

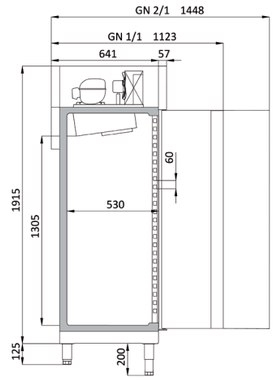


AEPC-125-40 **4.670 €**

AEPC-125-40-E **5.150 €**

# ARMARIO GASTRO 1/1 2/1 REFRIGERACION Y CONGELACION AG-125

## *GN CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN: REFRIGERATION ET CONGELATION*







**AG-125-E-1/1-2/1**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • AG refrigeración | • AG cooling | • AG refroidissement |
| • AGC congelación | • AGC freezing | • AGC congélation |
| • AG-E refrigeración puerta cristal | • AG-E cooling double glazed doors | • AG-E refroidissement double vitrage |
| • AGC-E congelación puerta cristal | • AGC-E freezing double glazed doors | • AGC-E congelation double vitrage |

**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo Model Modèle | Largo Length Longueur mm | Alto Height Hauteur mm | Fondo Depth Profondeur mm | Rango Range Gamme | Estantes Shelves Étagères | Pares de guias Sets of slides Kit de guides | Capacidad Capacity Exposition L | Voltaje Voltage Tension | Refrig. Coolant Frigorigène | Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W | Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W | CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme | clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AG-125 | 1250 | 2040 | 700 | -2°C +8°C | 6 | 6 | 964 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 543 | 416 | D | 5 (40ºC 40%) |
| AGC-125 | 1250 | 2040 | 700 | -20°C -15°C | 6 | 6 | 964 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 833 | 810 | E | 4 ( 30ºC 55%) |
| AG-E-125 | 1250 | 2040 | 700 | -2°C +8°C | 8 | 8 | 964 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 543 | 434 | - | 4 ( 30ºC 55%) |
| AGC-E-125 | 1250 | 2040 | 700 | -20°C -15°C | 8 | 8 | 964 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 833 | 828 | - | 4 ( 30ºC 55%) |

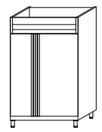
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 650X530 GN2/1 | 650X530 GN2/1 Extra shelf | Grille additionnelle 650X530 GN2/1 | **55 € x ud** |
| Parrilla adicional 530 X 325 GN1/1 | 530 X 325 GN1/1 extra shelf | Grille additionnelle 530 X 325 GN1/1 | **28 € x ud** |
| Set adicional guías GN | GN slides extra set | Kit supplémentaire de guides GN | **29 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x ud** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

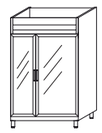
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



**AG-125-1/1-2/1**



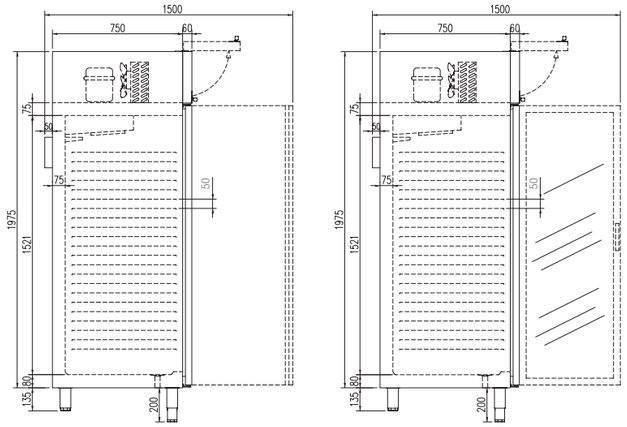
| | |
|---|---|
| AG-125-1/1-2/1 | **3.270 €** |
| AGC-125-1/1-2/1 | **4.327 €** |



| | |
|---|---|
| AG-125-E-1/1-2/1 | **3.804 €** |
| AGC-125-E-1/1-2/1 | **5.020 €** |

# ARMARIO GASTRO REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS GN 2/1 AG-140

## *GN 2/1 CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN 2/1: REFRIGERATION ET CONGELATION*




**AGR / ACG**




**AGRE / ACGE**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • ARG refrigeración | • ARG cooling | • ARG refroidissement |
| • AG-C congelación | • AG-C freezing | • AG-C congélation |
| • ARGV refrigeración puerta cristal | • ARGV cooling double glazed doors | • ARGV porte en verre réfrigération |
| • AGV-C congelación puerta cristal | • AGV-C freezing double glazed doors | • AGV-C porte en verre congélation |

**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**



**ARG-140-2**



**ARGV-140-2**

**LED**

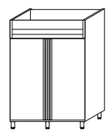
*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo Model Modèle | Largo Length Longueur mm | Alto Height Hauteur mm | Fondo Depth Profondeur mm | Rango Range Gamme | Estantes Shelves Étagères GN 2/1 | Nivel de estantes Level shelves Niveau etagéres | Capacidad Capacity Exposition L | Voltaje Voltage Tension | Refrig. Coolant Frigorigène | Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W | Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W | CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme | clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ARG-140-PF | 1370 | 2130 | 850 | -2°C +8°C | 6 | 24 | 1404 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 373 | D | 5 (40ºC 40%) |
| AG-140-C-PF | 1370 | 2130 | 850 | -20°C -15°C | 6 | 24 | 1282 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 907 | 952 | D | 4 ( 30ºC 55%) |
| ARGV-140-PF | 1370 | 2130 | 850 | -2°C +8°C | 8 | 24 | 1404 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 396 | - | 4 ( 30ºC 55%) |
| AGV-140-C-PF | 1370 | 2130 | 850 | -20°C -15°C | 8 | 24 | 1282 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 907 | 962 | - | 4 ( 30ºC 55%) |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional GN 2/1 | GN 2/1 extra shelf | Grille additionnelle GN 2/1 | **55 € x ud** |
| Set adicional guías GN 2/1 | GN 2/1 slides extra set | Kit supplémentaire de guides GN 2/1 | **30 € x set** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **135 € x ud** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



| | |
|---|---|
| ARG-140-2 | 4.229 € |
| AG-140-2-C | 5.095 € |



| | |
|---|---|
| ARG-140-3 | 4.243 € |
| AG-140-3-C | 5.189 € |



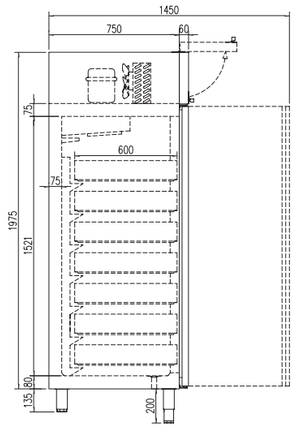
| | |
|---|---|
| ARG-140-4 | 4.297 € |
| AG-140-4-C | 5.255 € |



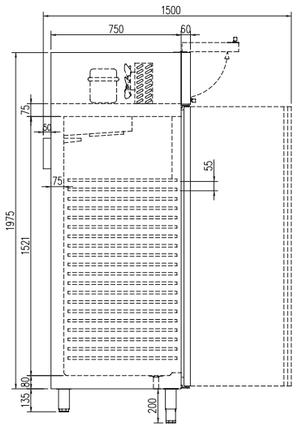
| | |
|---|---|
| ARGV-140-2 | 4.640 € |
| AGV-140-2-C | 5.992 € |

# ARMARIO PESCADO, PASTELERÍA Y CONGELADOS 60x40 AG-140

*60x40 CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE 60x40: REFRIGERATION ET CONGELATION*




**ARP**




**AEP / AEPC**



**ARGP-140-3**
Departamento pescado
Fish department
Département poisson



**ARGM-140-3**
Departamento congelados
Frozen department
Département gelé

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • ARP refrigeración pescado | • ARP fish cooling | • ARP poissons de refroidissement |
| • AEP refrigeración pastelero | • AEP pastry cooling | • AEP refroidissement de pâtisserie |
| • AEPC congelación pastelero | • AEPC pastry freezing | • AEPC gel de boulanger |
| • ARGP departamento pescado | • ARGP fish department | • ARGP département de poisson |
| • ARGM departamento congelación | • ARGM freezing department | • ARGM département congélation |

**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**



**AEP-140-2**
PASTELERÍA
PASTRY
PÂTISSERIE



**ARP-140-2**
PESCADO
FISH
POISSON

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo Model Modèle | Largo Length Longueur mm | Alto Height Hauteur mm | Fondo Depth Profondeur mm | Rango Range Gamme | Estantes Shelves Étagères GN 2/1 | Cajones Drawers Tiroirs | Pares de guias Sets of slides Kit de guides | Capacidad Capacity Exposition L | Voltaje Voltage Tension | Refrig. Coolant Frigorigène | Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W | Consumo Nominal Nominal Consumption Consommation Nominale W | CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme | clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AEP-140 | 1370 | 2130 | 850 | -2°C +8°C | 0 | 0 | 40 | 1404 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 373 | D | 5 (40ºC 40%) |
| AEPC-140 | 1370 | 2130 | 850 | -20°C -15°C | 0 | 0 | 40 | 1404 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 907 | 952 | E | 4 ( 30ºC 55%) |
| ARP-140 | 1370 | 2130 | 850 | -5°C -1°C | 0 | 14 | 14 | 1404 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 479 | - | 5 (40ºC 40%) |
| ARGP-140-2 | 1370 | 2130 | 850 | -2°C / -5ºC +8°C / -1ºC | 4 | 3 | 7 | 1370 | 230 V - 50 Hz | R-290 +R-290 | 502 + 845 | 243 + 431 | - | - |
| ARGP-140-3/4 | 1370 | 2130 | 850 | -2°C / -5ºC +8°C / -1ºC | 4 | 3 | 7 | 1370 | 230 V - 50 Hz | R-290 +R-290 | 845 + 502 | 373 + 369 | - | - |
| ARGM-140-2 | 1370 | 2130 | 850 | -2°C / -20ºC +8°C / -15ºC | 6 | 0 | 6 | 1290 | 230 V - 50 Hz | R-290 +R-290 | 502 + 606 | 243 + 553 | - | - |
| ARGM-140-3/4 | 1370 | 2130 | 850 | -2°C / -20ºC +8°C / -15ºC | 5 | 0 | 2 | 1370 | 230 V - 50 Hz | R-290 +R-290 | 845 + 606 | 361 + 553 | - | - |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional 600 X 400 | 600 X 400 extra shelf | Grille additionnelle 600 X 400 | **28 € x ud** |
| Set adicional guías 600 X 400 | 600 X 400 slides extra set | Kit supplémentaire de guides 600 X 400 | **24 € x set** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **135 € x ud** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x ud** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



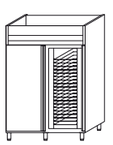
ARP-140-2 **5.270 €**



ARGP-140-3 **4.860 €**



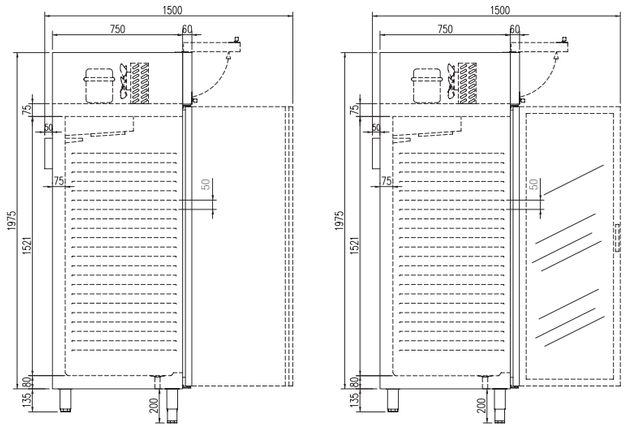
ARGM-140-3 **5.248 €**



AEP-140-2 **4.940 €**
AEPC-140-2 **5.906 €**

# ARMARIO GASTRO REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS GN 2/1 AG-210

## *GN 2/1 CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE GN 2/1: REFRIGERATION ET CONGELATION*




**AGR / ACG**




**AGRE / ACGE**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • ARG refrigeración | • ARG cooling | • ARG refroidissement |
| • AG-C congelación | • AG-C freezing | • AG-C congélation |
| • ARGV refrigeración puerta cristal | • ARGV cooling double glazed doors | • ARGV porte en verre réfrigération |
| • AGV-C congelación puerta cristal | • AGV-C freezing double glazed doors | • AGV-C porte en verre congélation |

**Ver características técnicas en página 290 / See technical data in page 290 / Voir caractéristiques techniques page 290**



**ACG-2003**



**LED**

*** Gas opcional / * Optional gas / * Gaz optionnel**

| Modelo Model Modèle | Largo Longueur mm | Alto Hauteur mm | Fondo Depth Profondeur mm | Rango Range Gamme | Estantes Shelves Étagères GN 2/1 | Nivel de estantes Level shelves Niveau etagéres | Capacidad Capacity Exposition L | Voltaje Voltage Tension | Refrig. Coolant Frigorigène | Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. W | Consumo Nominal Nominal Consommation Nominale W | CCE EEC 2015/ 1094 EN16825 Rango Range Gamme | clase climate 2015/1094 EN16825 Rango Range Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ARG-2003 | 2055 | 2130 | 850 | -2°C +8°C | 9 | 18 | 2197 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1702 | 897 | D | 5 (40ºC 40%) |
| ACG-2003 | 2055 | 2130 | 850 | -20°C -15°C | 9 | 18 | 2197 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1814 | 1680 | E | 4 ( 30ºC 55%) |
| ARGE-2003 | 2055 | 2130 | 850 | -2°C +8°C | 12 | 24 | 2197 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1702 | 943 | - | 5 (40ºC 40%) |
| ARG-2003 | 2055 | 2130 | 850 | -2°C +8°C | 12 | 24 | 2197 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1814 | 1726 | - | 5 (40ºC 40%) |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional GN 2/1 | GN 2/1 extra shelf | Grille additionnelle GN 2/1 | **55 € x ud** |
| Set adicional guías GN 2/1 | GN 2/1 slides extra set | Kit supplémentaire de guides GN 2/1 | **30 € x set** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **135 € x ud** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder | Enregistreur d'alarme HACCP | **consultar - consult - consulter** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Soutien en inox | **consultar - consult - consulter** |
| Tropicalizado 43°c | Tropicalized to 43°c | Tropicalisé 43°c | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |



| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ARG-210-3 | **5.468 €** | ARG-210-4 | **5.690 €** | ARG-210-5 | **5.914 €** | ARG-210-6 | **6.128 €** |
| AG-210-3-C | **6.765 €** | AG-210-4-C | **6.986 €** | AG-210-5-C | **7.208 €** | AG-210-6-C | **7.422 €** |

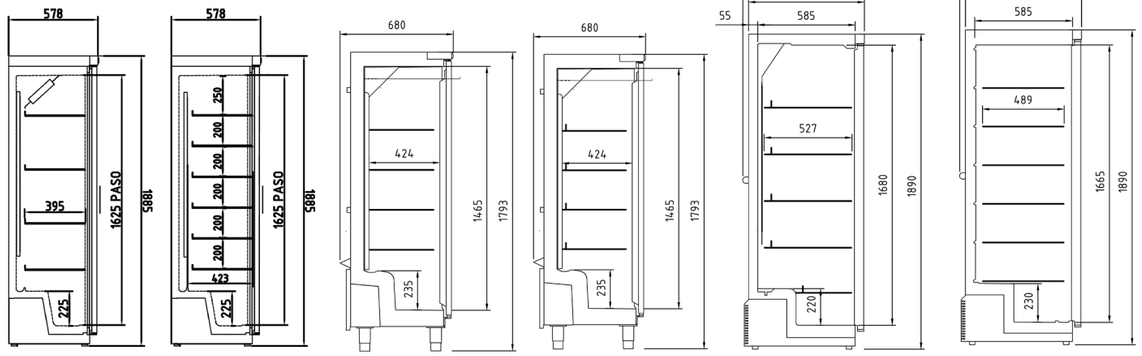


| | |
|---|---|
| ARGV-210-3 | **6.956 €** |
| AGV-210-3-C | **8.043 €** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# ARMARIO ABS REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS

## *ABS CABINET, CHILLER AND FREEZER - ARMOIRE RÉFRIGEREE ABS REFRIGERATION ET CONGELATION*




EVR-620-EA | EVRF-620-EA | DBY-460 | DBN-460 | DQR-600 | DQN-600



**DBY-460**



**DQN-600**



**DQR-600**



**EVRV-620-EA**

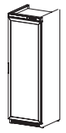



Clase Eficiencia Energética (Pag. 9)
Energy Efficiency Class (Pag. 9)

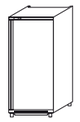
| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior en acero plastificado blanco | • White plastic-coated steel exterior | • Extérieur en acier plastifié blanc |
| • Interior en poliestireno termoconformado blanco sanitario | • Interior in sanitary white thermoformed polystyrene | • Intérieur en polystyrène thermoformé blanc sanitaire |
| • Modelo 600: preparado para GN 2/1 (650X530) | • Model 600: prepared for GN 2/1 (650X530) | • Modèle 600 : préparé pour GN 2/1 (650X530) |
| • Modelo 460: preparado para estante 60x40 | • Model 460: prepared for 60x40 shelf | • Modèle 460 : préparé pour gril 60x40 |
| • Modelo 620: preparado para estante 520x395 (con barandilla) | • Model 620: prepared for 520x400 shelf (with railing) | • Modèle 620 : préparé pour gril 520x400 (avec garde-corps) |
| • Puerta ciega blanca (inyectada con poliuretano de alta densidad), apertura reversible, con sistema de cierre automático y junta magnética | • Solid white door (injected with high-density polyurethane), reversible opening, with automatic closing system and magnetic gasket | • Porte blanche unie (injectée de polyuréthane haute densité), ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique |
| • Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 kg/m3, bajo GWP y efecto cero ODP | • Injected polyurethane insulation, density 40 kg / m3, low GWP and zero ODP effect | • Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 kg/m3, faible GWP et zéro effet ODP |
| • Evaporación automática del agua de desescarche | • Automatic evaporation of defrost water | • Évaporation automatique de l'eau de dégivrage |
| • Termostato digital | • Digital thermostat | • thermostat numérique |
| • Refrigeración ventilada en modelos refrigeración (desescarche natural automática) | • Ventilated cooling in refrigeration models (automatic natural defrost) | • Réfrigération ventilée dans les modèles de réfrigération (dégivrage naturel automatique) |
| • Refrigeración estática en modelos de mantenimiento de congelados (desescarche manual) | • Static cooling in frozen maintenance models (manual defrost) | • Réfrigération statique dans les modèles de maintenance congelés (dégivrage manuel) |
| • Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales | • Height adjusters, wheels or optional legs | • Régulateurs de hauteur, roues ou pieds en option |
| • Clase climática 4 (30ºC 55% H.R.) | • Climatic class 4 (30ºC 55% R.H.) | • Classe climatique 4 (30ºC 55% H.R.) |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Potencia Frigorífica<br>Frig Power<br>Puissance Frigorifique<br>W | Refrigerante<br>Coolant<br>Frigorigène | Etiqueta energética<br>Energy label<br>Label énergétique<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| EVR-620-EA | 620 | 1885 | 578 | 0ºC + 7ºC | 348 | 236 | R-600a | C | 189 |
| EVRF-620-EA | 620 | 1885 | 578 | -18ºC -16ºC | 348 | 231 | R-290 | N / A | 233 |
| DBY 460 | 740 | 1800 | 680 | +2ºC + 8ºC | 400 | 170 | R-600a | B | 180 |
| DBN 460 | 740 | 1800 | 680 | -22ºC -18ºC | 400 | 380 | R-290 | N / A | 220 |
| DQR 600 | 780 | 1890 | 730 | +2ºC + 10ºC | 600 | 235 | R-600a | D | 200 |
| DQN 600 | 780 | 1890 | 730 | -22ºC -18ºC | 600 | 440 | R-290 | N / A | 400 |

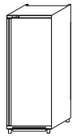
**Opcionales consultar / Optional consult / Accessoires consulter**



| | |
|---|---|
| EVR-620-EA | 1.333 € |
| EVRF-620-EA | 1.580 € |



| | |
|---|---|
| DBY-460 | 1.391 € |
| DBN-460 | 1.665 € |



| | |
|---|---|
| DQR-600 | 1.665 € |
| DQN-600 | 1.739 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.







# ARMARIOS SECADO EMBUTIDOS
## SNACK CABINET FOR SAUSAGE MEAT
## ARMOIRES DE SÉCHAGE DE SAUCISSES



**DASC-75/140** Página 347
Armario secado embutidos 75/140
Sausage meat snack cabinet 75/140
Armoire secher snack 75 /140

# ARMARIOS MADURACIÓN DE CARNE “DRY AGING”
## DRY AGING DISPLAY CABINET
## ARMOIRES À VIANDES VIEILLISSEMENT À SEC





**DDAV** Página 353
Armario maduración de carnes
Meat maturing cabinet
Armoire à viande



**DDA** Página 355
Armario maduración de carnes
Meat maturing cabinet
Armoire à viande

El **curado de embutidos,** es una técnica tradicional que se ha transmitido de generación en generación.

El proceso de **estufaje, fermentación y secado,** da como resultado un producto único y muy apreciado para el consumo.

Este proceso requiere un **espacio dedicado con temperatura y humedad controladas**, así como un **equipo especializado.**

En nuestra experiencia, **diferentes clientes necesitan diferentes configuraciones para obtener el mismo excelente producto final.**

Los orígenes de la elaboración del salami se remontan a civilizaciones antiguas, en particular a los romanos, quienes se cree que introdujeron la técnica en Europa. El salami era un alimento popular ya que era una fuente de proteína compacta y duradera.

El curado de embutidos, es un proceso de **conservación mediante el uso de sal y otros ingredientes como especias**, para evitar el crecimiento de bacterias dañinas. Esta mezcla se deja **fermentar y secar durante varias semanas o meses**, según el sabor y la textura deseados.

Durante el proceso de fermentación, las bacterias del ácido láctico descomponen los azúcares de la carne, lo que reduce el pH de la carne. Esto crea un ambiente ácido que inhibe el crecimiento de bacterias dañinas y le da al embutido su distintivo sabor.

A medida que avanza el proceso, el embutido **pierde humedad y se vuelve más denso**, lo que resulta en una textura más firme. El proceso de secado también concentra los sabores de las especias.

Además del sabor, el curado del embutido prolonga la vida útil de la carne.

La **sal, el curado y el procedimiento controlado en temperatura y humedad** ayudan a prevenir el deterioro.




Salami curing is a **time-honoured technique** that has been passed down through generations.

The process of **heat drying and fermenting** results in a **unique and flavorful product.**

This process requires a **dedicated temperature and humidity-controlled space**, as well as **specialized equipment.**

In our own experience, **different clients need different configurations to get the same excellent final product.**

The origins of salami-making can be traced back to ancient civilizations, particularly the Romans, who are believed to have introduced the technique to Europe. Salami was a popular food as it was a compact and long-lasting source of protein.

Salami curing is a process of **preserving meat by using salt and other ingredients, such as spices**, to prevent the growth of harmful bacteria. The mixture is then s**tuffed into casings and left to ferment and dry for several weeks or months**, depending on the desired flavour and texture.

During the fermentation process, lactic acid bacteria break down the sugars in the meat which lowers the pH of the meat. This creates an acidic environment that inhibits the growth of harmful bacteria and gives the salami its distinctively flavour.

As the salami dries, it **loses moisture and becomes denser**, resulting in a firmer texture. The drying process also concentrates the flavours of the spices and curing agents.

In addition to the flavour, salami curing also provides a longer shelf life for the meat.

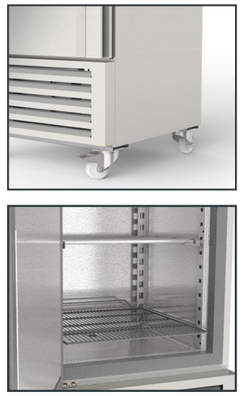
The **salt, curing agents and controlled procedure of temperature and humidity** help to prevent spoilage.

# ARMARIO SNACK CURACIÓN Y SECADO DE EMBUTIDOS

## *SNACK CABINET, FOR SAUSAGE MEAT- SAUCISSES À DURCIR ET À SÉCHER EN ARMOIRE À SNACK*



Detalle barras carniceras
Butcher bars detail
Détail des barres de boucherie





Estantes opcionales
Optional shelves
Étagères en option






DASCV-751

DASC-ES-752

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON)
- Ventiladores funcionamiento independiente frio - calor - humedad
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- 70 mm aislamiento en costados
- Control digital con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado)
- DASC y DASCV: un recinto para estufaje y secado
- DASC-S: un recinto sólo para secado
- DASC-ES: dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado

### TECHNICAL DATA

- Exterior in AISI-304 stainless steel, except the backrest.
- Interior in AISI-304 stainless steel, with curved edges and deep-drawn bottom.
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weather stripping (remains open when opening more than 90°)
- Embedded stainless steel shutter
- LED interior light
- Butcher bar KITS (3 bars for each Kit), optional shelf.
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Ventilated condensing unit
- Resistances for heating cycle, with automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON)
- Fans independent operation cold - heat - humidity
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating.
- Stop forced draft fans when opening the door
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, zero ODP and GWP
- 70 mm insulation on sides
- Digital control with efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT connection (optional).
- 6 pre-configured programs, reprogrammable according to the needs of the process.
- Each program has up to 8 adjustable cycles in time, temperature and humidity (only in drying mode).
- DASC and DASCV: a room for stoving and drying
- DASC-S: a room only for drying
- DASC-ES: two independent rooms, one for stoves and the other for drying.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dossier.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond embouti.
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte à plus de 90° d'ouverture)
- Obturateur en acier inoxydable intégré
- Éclairage intérieur à DEL
- KITS de barres de boucherie (3 barres pour chaque Kit), étagère en option.
- Pieds en tube inox réglables en hauteur 135 - 200 mm
- Tableau de commande et grille d'aération du moteur, amovibles
- Groupe de condensation ventilé
- Résistances pour cycle de chauffe, avec thermostat de sécurité à réarmement automatique (50°C OFF, 35°C ON)
- Fonctionnement indépendant des ventilateurs froid - chaud - humidité
- Système à tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anti-corrosion.
- Arrêtez les ventilateurs à tirage forcé lors de l'ouverture de la porte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro ODP et GWP
- Isolation de 70 mm sur les côtés
- Commande numérique avec gestion efficace de la consommation d'énergie et HACCP par connexion WIFI ou BT (en option).
- 6 programmes pré-configurés, reprogrammables selon les besoins du process.
- Chaque programme a jusqu'à 8 cycles réglables en temps, température et humidité (uniquement en mode séchage).
- DASC et DASCV : une salle d'étuvage et de séchage
- DASC-S : une pièce uniquement pour le séchage
- DASC-ES : deux pièces indépendantes, une pour les poêles et l'autre pour le séchage.

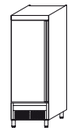
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères<br>GN 2/1 | Barras carniceras<br>Butcher bars<br>Barres de viande | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Estufaje<br>Dripping<br>Poêle | Secado<br>Drying | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | clase climate 2015/1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DASC-751 | 680 | 2160 | 735 | +4°C<br>+30°C | Opc. | 3 KIT | 505 | ✔ | ✔ | 230 V - 50 Hz | R-290 | 490 | 812 | 5 (40ºC 40%) |
| DASCV-751 | 680 | 2160 | 735 | +4°C<br>+30°C | Opc. | 3 KIT | 505 | ✔ | ✔ | 230 V - 50 Hz | R-290 | 490 | 812 | 5 (40ºC 40%) |
| DASC-S-751 | 680 | 2160 | 735 | +4°C<br>+16°C | Opc. | 3 KIT | 505 | NO | ✔ | 230 V - 50 Hz | R-290 | 490 | 265 | 5 (40ºC 40%) |
| DASC-ES-752 | 680 | 2160 | 735 | +4°C<br>+30°C | Opc. | 2 KIT | 245+245 | ✔ | ✔ | 230 V - 50 Hz | R-290 | 630 | 916 | 5 (40ºC 40%) |

| CICLO - *CYCLE* | tiempo- *time* | | temperatura- *temperature* | | humedad*- *humidity** | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | min | max | min | max | min | max |
| ESTUFAJE - *DRIPPING* | 1 h | 240 h | 22°C | 30°C | no | no |
| SECADO - *DRYING* | 1 h | 240 h | 4°C | 16°C | 50% | 90% |

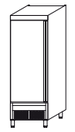
**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional | Extra shelf | Grille additionnelle | **35 € x ud** |
| Parrilla adicional intermedia | Extra middle shelf | Grille intermédiaire supplémentaire | **20 € x set** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **135 € x ud** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Stainless steel door lock | Serrure porte en inox | **25 € x ud** |
| Conexion WIFI o BT | WIFI or BT module | WIFI ou BT modulé | **146 € x ud** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Dos en acier inoxydable | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |



| | |
|---|---|
| DASC-75-1 | **3.420 €** |
| DASCV-75-1 | **3.915 €** |



| | |
|---|---|
| DASC-S-75-1 | **2.920 €** |
| DASC-ES-75-2 | **4.244 €** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# ARMARIO SNACK CURACIÓN Y SECADO DE EMBUTIDOS

***SNACK CABINET, FOR SAUSAGE MEAT- SAUCISSES À DURCIR ET À SÉCHER EN ARMOIRE À SNACK***





+4°C 60%
+45°C 90%




**DASC-ES-140-3**



**DASC-140-2**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- KITS barras carniceras (3 barras por cada Kit), estante opcionales.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclo de estufaje, con termostato de seguridad de rearme automático (50°C OFF, 35°C ON)
- Ventiladores funcionamiento independiente frio - calor - humedad
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- 70 mm aislamiento en costados
- Control digital con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)
- 6 programas pre-configurados, reprogramables según necesidad del proceso.
- Cada programa cuenta con hasta 8 ciclos ajustables en tiempo, temperatura y humedad (sólo en modo secado)
- DASC y DASCV: un recinto para estufaje y secado
- DASC-S: un recinto sólo para secado
- DASC-ES: dos recintos independientes, una para estufaje y otro para secado

## TECHNICAL DATA

- Exterior in AISI-304 stainless steel, except the backrest.
- Interior in AISI-304 stainless steel, with curved edges and deep-drawn bottom.
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weather stripping (remains open when opening more than 90°)
- Embedded stainless steel shutter
- LED interior light
- Butcher bar KITS (3 bars for each Kit), optional shelf.
- Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Ventilated condensing unit
- Resistances for heating cycle, with automatic reset safety thermostat (50°C OFF, 35°C ON)
- Fans independent operation cold - heat - humidity
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating.
- Stop forced draft fans when opening the door
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³, zero ODP and GWP
- 70 mm insulation on sides
- Digital control with efficient management of energy consumption and HACCP by WIFI or BT connection (optional).
- 6 pre-configured programs, reprogrammable according to the needs of the process.
- Each program has up to 8 adjustable cycles in time, temperature and humidity (only in drying mode).
- DASC and DASCV: a room for stoving and drying
- DASC-S: a room only for drying
- DASC-ES: two independent rooms, one for stoves and the other for drying.

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dossier.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond embouti.
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte à plus de 90° d'ouverture)
- Obturateur en acier inoxydable intégré
- Éclairage intérieur à DEL
- KITS de barres de boucherie (3 barres pour chaque Kit), étagère en option.
- Pieds en tube inox réglables en hauteur 135 - 200 mm
- Tableau de commande et grille d'aération du moteur, amovibles
- Groupe de condensation ventilé
- Résistances pour cycle de chauffe, avec thermostat de sécurité à réarmement automatique (50°C OFF, 35°C ON)
- Fonctionnement indépendant des ventilateurs froid - chaud - humidité
- Système à tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anti-corrosion.
- Arrêtez les ventilateurs à tirage forcé lors de l'ouverture de la porte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro ODP et GWP
- Isolation de 70 mm sur les côtés
- Commande numérique avec gestion efficace de la consommation d'énergie et HACCP par connexion WIFI ou BT (en option).
- 6 programmes pré-configurés, reprogrammables selon les besoins du process.
- Chaque programme a jusqu'à 8 cycles réglables en temps, température et humidité (uniquement en mode séchage).
- DASC et DASCV : une salle d'étuvage et de séchage
- DASC-S : une pièce uniquement pour le séchage
- DASC-ES : deux pièces indépendantes, une pour les poêles et l'autre pour le séchage.

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères<br>GN 2/1 | Barras carniceras<br>Butcher bars<br>Barres de viande | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Estufaje<br>Dripping<br>Poêle | Secado<br>Drying | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | clase climate 2015/1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DASC-140-2 | 1370 | 2160 | 735 | +4°C +30°C | Opc. | 6 KIT | 1201 | ✔ | ✔ | 230 V - 50 Hz | R-290 | 750 | 1175 | 5 (40ºC 40%) |
| DASCV-140-2 | 1370 | 2160 | 735 | +4°C +30°C | Opc. | 6 KIT | 1201 | ✔ | ✔ | 230 V - 50 Hz | R-290 | 750 | 1175 | 5 (40ºC 40%) |
| DASC-S-140-2 | 1370 | 2160 | 735 | +4°C +16°C | Opc. | 6 KIT | 1201 | NO | ✔ | 230 V - 50 Hz | R-290 | 750 | 360 | 5 (40ºC 40%) |
| DASC-ES-140-3 | 1370 | 2160 | 735 | +4°C +30°C | Opc. | 4 + 1 KIT | 956+245 | ✔ | ✔ | 230 V - 50 Hz | R-290 | 1065 | 1096 | 5 (40ºC 40%) |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

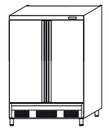
**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional | Extra shelf | Grille additionnelle | **35 € x ud** |
| Parrilla adicional intermedia | Extra middle shelf | Grille intermédiaire supplémentaire | **20 € x set** |
| Barras carniceras | Bars for meat set | Tube de boucher | **135 € x ud** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| Cerradura puerta inox | Stainless steel door lock | Serrure porte en inox | **25 € x ud** |
| Conexion WIFI o BT | WIFI or BT module | WIFI ou BT modulé | **146 € x ud** |
| Respaldo inox | Stainless steel rear side | Dos en acier inoxydable | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



| | |
|---|---|
| DASC-140-2 | **5.054 €** |
| DASCV-140-2 | **6.092 €** |



| | |
|---|---|
| DASC-S-140 | **4.190 €** |
| DASC-ES-140-3 | **5.930 €** |

El proceso de **madurado en seco** es una técnica tradicional que da como resultado un producto superior con un perfil de sabor único para los carniceros expertos que buscan ofrecer un producto premium a sus clientes.

El proceso de envejecimiento en seco **requiere un espacio dedicado con temperatura y humedad controladas**, así como **equipo y usuario especializados**.

**Cada experto tiene su propia experiencia y para eso, nuestros gabinetes profesionales les dan la oportunidad de ajustar el proceso.**

Nuestra tecnología de maduración inteligente **simplifica el proceso** y le permite crear las **carnes más sabrosas.**

El proceso de maduración de la carne en seco se ha utilizado como una forma de conservar la carne. Se trata de mantener cortes enteros de carne en un **ambiente con temperatura y humedad controladas durante un período de tiempo,** lo que permite que las enzimas naturales actúen sobre los tejidos y grasa, **mejorando el sabor y la ternura de la carne.**

Este proceso suele durar **varias semanas**, durante las cuales **la carne pierde humedad,** lo que da como resultado un sabor más concentrado. **La temperatura y la humedad controladas** evitan el deterioro y el crecimiento de bacterias dañinas al mismo tiempo que permiten el desarrollo del **sabor natural de la carne.**

Gracias a las características que el madurado aporta a la carne, al final del proceso se obtiene un corte de carne más tierno y sabroso, con sabor único muy buscado y apreciado por los paladares que buscan una experiencia diferente.
Este resultado, sólo es posible uniendo la experiencia del carnicero experto con el mejor equipamiento profesional desarrollado para este particular proceso.



The **dry ageing process** is a time-honoured technique that results in a superior product with a unique flavour profile for butcher experts looking to offer a premium product to their customers.

The dry ageing process requires a **dedicated temperature and humidity-controlled space**, as well as **specialized usser & equipment.**

**Every expert has their own experience and for that, our professional cabinets let'em the chance to adjust the process.**

Our smart ageing technology takes **the simple way out of the process**, allowing you to create the **tastiest meats.**

The dry ageing meat process has been used as a way to preserve meat. It involves hanging whole cuts of meat in a **temperature and humidity-controlled environment for a period of time,** allowing natural enzymes to break down the connective tissues and fat, **enhancing the flavour and tenderness of the meat.**

This process typically takes **several weeks**, during which **the meat loses moisture**, resulting in a more concentrated flavour. The controlled temperature and humidity prevent spoilage and the growth of harmful bacteria while allowing for the development of the **meat's natural flavour.**

The enzymes that break down the connective tissues and muscle fibres also break down the fat, resulting in a more tender and flavorful cut of meat. The meat also takes on a unique flavour that is highly sought after by meat connoisseurs. The resulting meat has superior flavour and tenderness which translates into a better experience for those who can offer dry-aged beef to their customers.

# ARMARIO MADURACIÓN DE CARNES"DRY AGING"

## *DRY AGING DISPLAY CABINET · ARMOIRE D'AFFICHAGE VIEILLISSEMENT À SEC*



**DDAV-200**

+8°C
-2°C

40%
90%

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DDAV

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua)
Garantizan el control y la seguridad del proceso de envej cimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

- Exterior en acero inox o plastificado negro, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos rojizos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilirar el desplazamiento
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión y filtro de carbón activo
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)

### TECHNICAL DATA DDAV

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake).
This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system

- AISI-304 stainless steel exterior or black coated, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)
- Double LED interior light, soft pink
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demnad
- Front height adjusters and rear rollers for easy movement
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating and carbon filter
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption and hACCP by WIFI or BT module

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DDAV

- Vitrines avec température de fonctionnement comprise entre -2°+8°C et humidité comprise entre 40% et 90% (sans alimentation en eau externe) Ils garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement (maturation) de la viande, avec la possibilité de surveiller à distance ou sur place le fonctionnement et les réglages des équipements, grâce au système de contrôle avancé qu'ils intègrent.
- Extérieur en acier inoxydable ou revêtement plastique noir, sauf le dossier
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond encastré
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-vent magnétique (restent ouvertes lors de l'ouverture au-delà de 90°), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage avec traitement à faibles émissions (réduit la condensation de l'humidité)
- Double éclairage intérieur LED dans des tons rougeâtres
- Étagères et barres de boucherie en acier AISI-304
- Bac à sel et blocs, en option
- Régulateurs de hauteur à l'avant et roulettes à l'arrière pour faciliter le déplacement
- Unité de condensation ventilée
- Système d'évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion et filtre à charbon actif
- Les ventilateurs à tirage forcé s'arrêtent à l'ouverture de la porte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro ODP et GWP
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, avec gestion efficace de la consommation d'énergie et HACCP via connexion WIFI ou BT (en option)

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Barras carniceras<br>Butcher bars<br>Barres de viande<br>uds | Estantes<br>Shelves<br>Etagéres<br>uds | Volumen<br>Capacity<br>Volume<br>L | Capacidad carne<br>Meat capacity<br>Capacité de viande<br>Kg | Rango<br>Range<br>Rang<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrigerante<br>Refrigerant<br>Réfrigérant | Potencia Frig.<br>Frig. Power<br>Puissance fri.<br>W | Potencia<br>Power<br>Puissance<br>W | Classe clim.<br>Climatic Class<br>Classe clim. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DDAV-200 | 600 | 900 | 650 | 1 | 2 | 120 | 20 | -2ºC + 8ºC | 230V 50 Hz | R-600a | 304 | 201 | 4 30ºC 55% |
| DDAV-400 | 600 | 1545 | 650 | 1 | 2 | 240 | 55 | -2ºC + 8ºC | 230V 50 Hz | R-290 | 460 | 241 | 4 30ºC 55% |



**DDAV-200-P**



**DDAV-400**

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Módulo Bluetooth o Wifi (DDAV) | Bluetooth or Wifi set (DDAV) | Module Bluetooth ou Wifi (DDAV) | **146 €** |
| Estante adicional (DDAV) | Aditional shelf (DDAV) | Etagere suplementaire (DDAV) | **61 € x ud** |
| Barras carniceras (DDAV) | Bars for meat set (DDAV) | Tube de boucher (DDAV) | **135 € x ud** |
| Set 4 ruedas (DDAV) | 4 Castors set (DDAV) | Jeu 4 roulettes (DDAV) | **98 € x ud** |
| Bandeja para 2 bloques sal (DDAV) | Tray for 2 salt blocks (DDAV) | Plateau pour 2 blocs de sel (DDAV) | **72 € x ud** |
| Bloque de sal 200x100x25mm | Salt block | blocs de sel | **50 € x ud** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



DDAV-200 **2.442 €**



DDAV-200-P **3.036 €**



DDAV-400 **3.333 €**






## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DDAV

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua)
Garantizan el control y la seguridad del proceso de envej cimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

- Exterior en acero inox o plastificado negro, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos rojizos
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilirar el desplazamiento
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión y filtro de carbón activo
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, con eficiente gestión del consumo de energía y HACCP por conexión WIFI o BT (opcionales)

## TECHNICAL DATA DDAV

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake).
This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system

- AISI-304 stainless steel exterior or black coated, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)
- Double LED interior light, soft pink
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demnad
- Front height adjusters and rear rollers for easy movement
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating and carbon filter
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Digital temperature and humidity control, efficient management of energy consumption and hACCP by WIFI or BT module

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DDAV

- Vitrines avec température de fonctionnement comprise entre -2°+8°C et humidité comprise entre 40% et 90% (sans alimentation en eau externe) Ils garantissent le contrôle et la sécurité du processus de vieillissement (maturation) de la viande, avec la possibilité de surveiller à distance ou sur place le fonctionnement et les réglages des équipements, grâce au système de contrôle avancé qu'ils intègrent.
- Extérieur en acier inoxydable ou revêtement plastique noir, sauf le dossier
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond encastré
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-vent magnétique (restent ouvertes lors de l'ouverture au-delà de 90°), avec cadre en aluminium anodisé et double vitrage avec traitement à faibles émissions (réduit la condensation de l'humidité)
- Double éclairage intérieur LED dans des tons rougeâtres
- Étagères et barres de boucherie en acier AISI-304
- Bac à sel et blocs, en option
- Régulateurs de hauteur à l'avant et roulettes à l'arrière pour faciliter le déplacement
- Unité de condensation ventilée
- Système d'évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anticorrosion et filtre à charbon actif
- Les ventilateurs à tirage forcé s'arrêtent à l'ouverture de la porte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro ODP et GWP
- Contrôle numérique de la température et de l'humidité, avec gestion efficace de la consommation d'énergie et HACCP via connexion WIFI ou BT (en option)

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Barras carniceras<br>Butcher bars<br>Barres de viande<br>uds | Estantes<br>Shelves<br>Etagéres<br>uds | Volumen<br>Capacity<br>Volume<br>L | Capacidad carne<br>Meat capacity<br>Capacité de viande<br>Kg. | Rango<br>Range<br>Rang<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrigerante<br>Refrigerant<br>Réfrigérant | Potencia Frig.<br>Frig. Power<br>Puissance fri.<br>W | Potencia<br>Power<br>Puissance<br>W | Classe clim.<br>Climatic Class<br>Classe clim. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DDA-400 | 600 | 1900 | 650 | 1 | 2 | 320 | 75 | -2ºC + 8ºC | 230V 50 Hz | R-290 | 488 | 307 | 4 30ºC 55% |
| DDA-750 | 680 | 2130 | 850 | 1 | 2 | 645 | 150 | -2ºC + 8ºC | 230V 50 Hz | R-290 | 502 | 307 | 4 30ºC 55% |
| DDA-1002 | 1370 | 2130 | 850 | 2 | 4 | 1404 | 300 | -2ºC + 8ºC | 230V 50 Hz | R-290 | 1000 | 620 | 4 30ºC 55% |
| DDA-2003 | 2055 | 2130 | 850 | 3 | 6 | 2197 | 450 | -2ºC + 8ºC | 230V 50 Hz | R-290 | 1710 | 1100 | 4 30ºC 55% |

**PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange**

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Módulo Bluetooth o Wifi | Bluetooth or Wifi set | Module Bluetooth ou Wifi | **146 € x ud** |
| Estante adicional DDA-400 | Aditional shelf DDA-400 | Etagere suplementaire DDA-400 | **61 € x ud** |
| Estante adicional DDA-750/1002/2003 | Aditional shelf DDA-750/1002/2003 | Etagere suplementaire DDA-750/1002/2003 | **89 € x ud** |
| Barras carniceras adicionales | Aditional bars for meat | Tube de boucher aditional | **135 € x ud** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x ud** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **148 € x ud** |
| Bandeja para 3 bloques sal | Tray for 3 salt blocks | Plateau pour 3 blocs de sel | **90 € x ud** |
| Bloque de sal 200x100x25mm | Salt block | blocs de sel | **50 € x ud** |
| Bandeja + bloques de sal 200x100x25mm | Tray + salt blocks 200x100x25mm | Plateau + blocs de sel 200x100x25mm | **240 € x ud** |
| Filtro carbón activo | Activated carbon filter | Filtre à charbon actif | **consultar - consult - consulter** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



# ARMARIO MADURACIÓN DE CARNES"DRY AGING"

***DRY AGING DISPLAY CABINET · ARMOIRE D'AFFICHAGE VIEILLISSEMENT À SEC***

+8°C
-2°C

40%
90%



**DDA-400-I**



**DDA-750**



DDA-400 **3.700 €**



DDA-750 **4.028 €**



DDA-1002 **6.346 €**



DDA-2003 **9.963 €**

DOCRILUC

# 8 ABATIDORES
## CABINET
## ARMOIRES



| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo<br>• Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido<br>• Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)<br>• Contrapuerta inox embutida<br>• Luz interior<br>• Estantes interiores de varilla en acero plastificado, regulables en altura<br>• Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm<br>• Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables<br>• Unidad condensadora ventilada<br>• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión<br>• Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta<br>• Evaporación automática del agua de descarche<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP<br>• Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía<br>• Temperatura de trabajo a 32°C ambiente | • AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side<br>• AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners<br>• Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense<br>• Rear-door by stamped steel<br>• Interior lighting<br>• Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable<br>• AISI-304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm<br>• Control panel and engine ventilation grill, removable<br>• Fan assisted condenser unit<br>• Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating<br>• Evaporator fan stops when door is opened<br>• Automatic evaporation of defrost water<br>• 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect<br>• Energy efficient digital controller of temperature and defrosts<br>• Operating temperature 32°C ambient | • Extérieur en acier inox AISI 304 18/10, à l'exception de la partie arrière<br>• Intérieur en acier inox AISI 304 18/10, avec bords incurvés et bac encastré.<br>• Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90 ° à l'ouverture)<br>• Contreporte en Inox encastrée<br>• Lumière intérieure<br>• Étagères intérieures avec Fils d'acier plastifiqués, réglables en hauteur.<br>• Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hau-teur 125 - 200 mm<br>• Tableau de bord et grille de ventilation du moteur amovibles<br>• Unité de condensation ventilée<br>• Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.<br>• Arrêt automatique des ventilateurs et du système de marche forcée à l'ouverture de la porte.<br>• Evaporation automatique des eaux de dégivrage.<br>• Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.<br>• Le Contrôle digital de température ainsi que le dégi-vrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.<br>• Température ambiante de travail à 32ºC |





**DA3N** Página 361
**Abatidor temperatura 3 niveles**
**3 levels blast chiller**
**Cellule de refroidissement rapide à 3 niveaux**



**DA5N** Página 363
**Abatidor temperatura 5 niveles**
**5 levels blast chiller**
**Cellule de refroidissement rapide à 5 niveaux**



**DA7N** Página 365
**Abatidor temperatura 7 niveles**
**7 levels blast chiller**
**Cellule de refroidissement rapide à 7 niveaux**



**DA10N** Página 367
**Abatidor temperatura 10 niveles**
**10 levels blast chiller**
**Cellule de refroidissement rapide à 10 niveaux**



**DA15N** Página 369
**Abatidor temperatura 15 niveles**
**15 levels blast chiller**
**Cellule de refroidissement rapide à 15 niveaux**



**DAN-S** Página 371
**Abatidores de temperatura**
**Blast chillers**
**Cellules de refroidissement rapide**

# QUÉ ES Y CÓMO FUNCIONA UN ABATIDOR TEMPERATURA

*BLAST CHILLER & FREEZER, what is and how it works · REFROIDISSEUR ET CONGÉLATEUR, qu'est-ce que c'est et comment ça marche*

**¿Qué es un abatidor?**
Un abatidor es un equipo que baja rápidamente la temperatura de los alimentos. Los abatidores rápidos también se conocen como congeladores rápidos o ultracongeladores. Por lo general, tienen varios estantes donde las bandejas de alimentos o las bandejas de hojas se pueden almacenar y refrigerar a temperaturas extremadamente bajas.

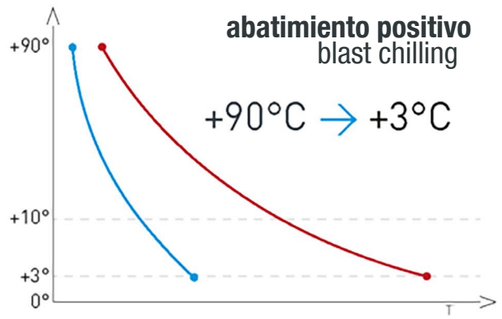
**¿Cómo funciona un abatidor?**
Los abatidores funcionan aplicando aire enfriado a presión sobre los alimentos colocados en el interior. Este proceso de enfriamiento rápido (abatimiento) disminuye el tamaño de los cristales de hielo que aparecen en los alimentos. Al descongelar alimentos, los cristales de hielo grandes se derriten y hacen que se libere el exceso de humedad, lo que afecta al sabor y calidad.

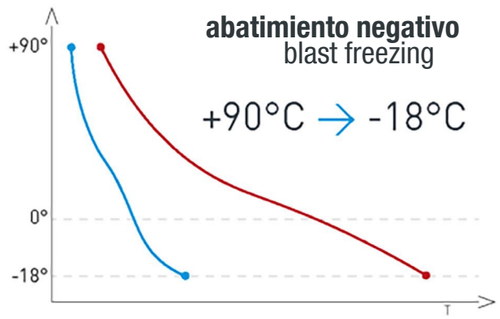
**¿Cuánto tiempo tarda un abatidor en enfriar los alimentos?**
El objetivo de un abatidor es enfriar los alimentos a un ritmo rápido. Por lo general, pueden reducir la temperatura de los alimentos de +90°C a +3°C (abatimiento positivo) en menos de 90 minutos o de +90°C a -18°C (abatimiento negativo) aproximadamente 180 minutos. Esto depende de la temperatura de los alimentos, del ajuste del abatidor y de si está congelando los alimentos o simplemente enfriándolos.

**What is a Blast Chiller?**
A blast chiller is a piece of equipment that quickly lowers the temperature of food. Blast chillers are also referred to as blast freezers or flash freezers. They typically have multiple shelves where food pans or sheet pans can be stored and chilled at extremely low temperatures.

**How Does a Blast Chiller Work?**
Blast chillers or freezers operate by blowing forced cooled air over food placed inside. This rapid cooling process decreases the size of ice crystals that appear on food. When defrosting food, large ice crystals melt and cause excess moisture to release, which largely impacts the taste and quality of your food products.

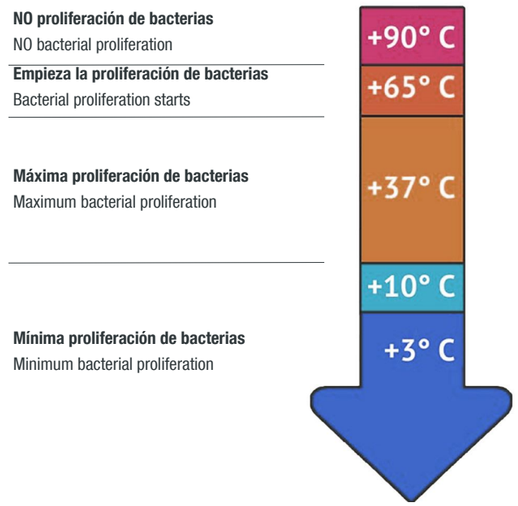
**How Long Does a Blast Chiller Take to Chill Food?**
The goal of a blast chiller is to chill foods at a rapid rate. They can typically bring the temperature of foods down from +90°C to +3°C (blast chilling) in less than 90 minutes or from +90°C to -18°C (blast freezing) about 180 minutes. This is dependent on the temperature of the food, blast chiller setting, and whether you are freezing your food or simply cooling it.




**Evitar la zona de peligro de temperatura**
Las bacterias se multiplican a un ritmo rápido a temperaturas altas. Mantener los alimentos en la zona de peligro de temperatura durante un período prolongado aumenta las posibilidades de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos. Los abatidores rápidos bajan la temperatura de los alimentos a un ritmo rápido y los protegen de la zona de peligro.

**Avoiding the Temperature Danger Zone**
Bacteria multiply at a rapid pace on hight temperaures. Keeping food in the temperature danger zone for an extended amount of time increases the chances of foodborne illness. Blast chillers lower the temperatures of food at a rapid pace and protect food from the danger zone.




**INTERFAZ DE PANTALLA GRÁFICA TÁCTIL**
Incorporamos interfaz táctil con pantalla de 5" que permite un uso sencillo e intuitivo del abatidor, adaptada a las necesidades de los chefs más exigentes.
Iconos intuitivos facilitan el acceso a las numerosas funciones para una gestión óptima de cada proceso.
Cada ciclo es personalizable para conseguir el proceso ideal para cada alimento.

**GRAPHIC TOUCH SCREEN INTERFACE**
We incorporate a touch interface with a 5 "screen that allows a simple and intuitive use of the blast chiller, adapted to the needs of the most demanding chefs.
Intuitive icons facilitate access to the numerous functions for optimal management of each process.
Each cycle is customizable to achieve the ideal process for each food.



**CICLOS DE ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN RÁPIDA**
Enfrían a +3°C y congelan a -18°C, manteniendo la consistencia, humedad y propiedades nutritivas, reduciendo el tamaño de los microcristales en la estructura interna de los alimentos.

**QUICK FREEZING AND COOLING CYCLES**
Cooling to + 3°C and freezing at -18°C, preserving consistency, humidity and nutritional properties, reducing the size of the microcrystals in the internal structure of the food.

**DESCONGELACIÓN ALIMENTOS**
Controlan el proceso de descongelación y programar la temperatura correcta significa ralentizar el proceso de proliferación bacteriana y mantener intacta la estructura de los alimentos.

**DEFROSTING FOOD**
Controlling the defrosting process and setting the correct temperature means slowing down the bacterial growth process and keeping the food structure intact.

**CICLO MANTENIMIENTO TEMPERATURA**
Mantiene el alimento a la temperatura programada, positiva o negativa.

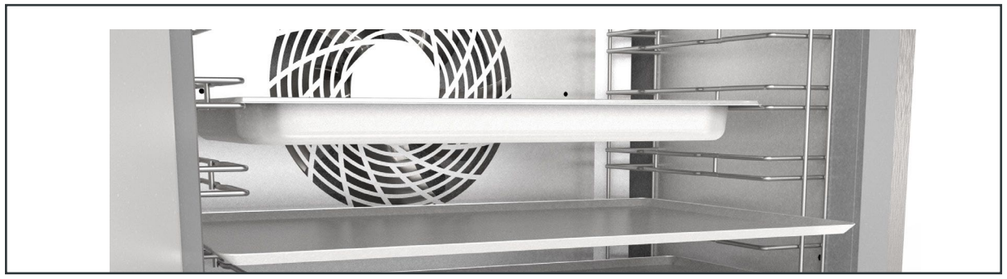
**TEMPERATURE MAINTENANCE CYCLE**
It keeps the food at the programmed temperature, positive or negative.

**ENDURECIMIENTO DE HELADO**
Congela rápidamente la mezcla recién batida a -18°C en el núcleo, favoreciendo la formación de cristales finos y regulares para un helado homogéneo

**ICE CREAM HARDENING**
Quickly freezes the freshly beaten mixture at -18°C in the core, favoring the formation of fine and regular crystals for a homogeneous ice cream

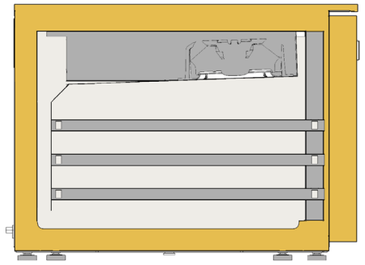
**PRE-ENFRIAMIENTO**
Antes de operar con el abatidor ciclos de refrigeración o congelación, con el pre-enfriamiento se consigue atemperar el habitáculo interior para mejor rendimiento del proceso

**PRE-COOLING**
Before operating with the blast chiller cooling or freezing cycles, with pre-cooling it is possible to temper the interior compartment for better process performance



# ABATIDOR TEMPERATURA 3 NIVELES

*3 LEVELS BLAST CHILLER · TEMPÉRATURE DU BLAST CHILLER 3 NIVEAUX*








**DA3N**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/1 (cubetas no incluidas)
- 70 mm paso entre niveles
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación “hard/soft “
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

## TECHNICAL DATA

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and inner capacity (trays not included)
- 70 mm distance between levels
- Ventilated condensing unit
- Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles “hard / soft”
- 4 blast chillig standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Portes avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d’une ouverture à plus de 90 °)
- Microrupteur d’ouverture de porte inductif
- Plateau en acier inoxydable AISI-304
- Capacité intérieure GN1 / 1 (godets non inclus)
- Pas de 70 mm entre les niveaux
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l’évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Soupape de détente
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³
- Panneau de commande graphique avec écran tactile TFT 5 pouces, IP65
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide de dernière génération.
- Connectivité RS-485 et USB
- Sonde à pointe amovible et chauffée, incluse
- Gestion des cycles par temps ou température
- Test d’insertion de sonde (gestion de la température)
- Enregistrement des données HACCP, visualisables à l’écran ou téléchargeables via le port USB au format CSV
- Cycles de refroidissement et de congélation “dur / doux”
- 4 combinaisons de cycles de refroidissement rapide standard
- Programmation du cycle continu par température ou temps
- Plusieurs programmes personnalisables
- Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par température
- Gestion efficace de la consommation d’énergie

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Aislamiento<br>Insulation<br>Isolement<br>mm | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>GN 1/1-40 | Pares guias<br>Sets slides<br>Kit guides | Volumen<br>Capacity<br>Volume<br>L | Ciclo sonda<br>Probe Cycle<br>Cycle sonde<br>L | Ciclo tiempo<br>Time Cycle<br>Cycle temps<br>L | Duración<br>Time<br>Dureé<br>+90/<br>+3min | Duración<br>Time<br>Dureé<br>+90/<br>-18min | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrigerante<br>Refrigerant<br>Réfrigérant | Potencia Frig.<br>Frig. Power<br>Puissance fri.<br>W | Potencia<br>power<br>Puissance<br>W | Producción<br>Production<br>Production<br>+90/<br>+3 kg. | Producción<br>Production<br>Production<br>+90/<br>-18 kg. | Classe clim.<br>Climatic Class<br>Classe clim. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DA3N | 715 | 520 | 700 | 45 | 3 | 3 | 42 | Si / Yes / Oui | Si / Yes / Oui | 120 | 270 | 1N 230V 50 Hz | R-290 | 694 | 1100 | 10 | 6,8 | 5 40ºC 40% |



**- Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

**- Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

**- En option:** l’interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l’historique HACCP et d’accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette





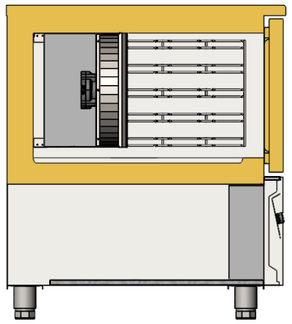


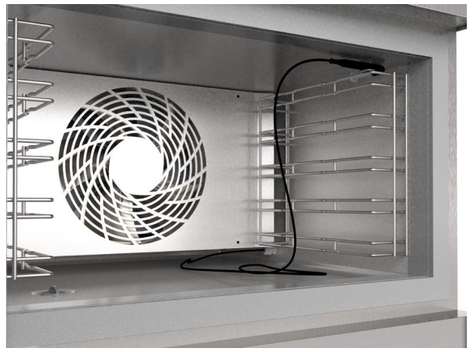

DA3N **4.138 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# ABATIDOR TEMPERATURA 5 NIVELES

## *5 LEVELS BLAST CHILLER · TEMPÉRATURE DU BLAST CHILLER 5 NIVEAUX*





Sonda de pincho calefactada desmontable, incluida en todos los modelos
Detachable heatedcore probe, included in all models
Sonde à pointe chauffante amovible, incluse dans tous les modèles

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación “hard/soft “
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

### TECHNICAL DATA

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays od shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles “hard / soft”
- 4 blast chillig standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Portes avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d’une ouverture à plus de 90 °)
- Microrupteur d’ouverture de porte inductif
- Plateau en acier inoxydable AISI-304
- Capacité intérieure combinée GN1 / 1 et 60x40 (seaux ou plateaux non inclus)
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l’évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Soupape de détente
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³
- Panneau de commande graphique avec écran tactile TFT 5 pouces, IP65
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide de dernière génération.
- Connectivité RS-485 et USB
- Sonde à pointe amovible et chauffée, incluse
- Gestion des cycles par temps ou température
- Test d’insertion de sonde (gestion de la température)
- Enregistrement des données HACCP, visualisables à l’écran ou téléchargeables via le port USB au format CSV
- Cycles de refroidissement et de congélation “dur / doux”
- 4 combinaisons de cycles de refroidissement rapide standard
- Programmation du cycle continu par température ou temps
- Plusieurs programmes personnalisables
- Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par température
- Gestion efficace de la consommation d’énergie

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Aislamiento<br>Insulation<br>Isolement<br>mm | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>GN 1/1-40 | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>60 X 40 | Volumen<br>Capacity<br>Volume<br>L | Ciclo sonda<br>Probe Cycle<br>Cycle sonde<br>L | Ciclo tiempo<br>Time Cycle<br>Cycle temps<br>L | Duración<br>Time<br>Duréé<br>+90/<br>+3min | Duración<br>Time<br>Duréé<br>+90/<br>-18min | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrigerante<br>Refrigerant<br>Réfrigérant | Potencia Frig.<br>Frig. Power<br>Puissance fri.<br>W | Potencia<br>Power<br>Puissance<br>W | Producción<br>Production<br>Production<br>+90/<br>+3 kg. | Producción<br>Production<br>Production<br>+90/<br>-18 kg. | Classe clim.<br>Climatic Class<br>Classe clim. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DA5N | 800 | 900 | 800 | 60 | 5 | 4 | 85 | Si / Yes / Oui | Si / Yes / Oui | 120 | 270 | 1N 230V 50 Hz | R-290 | 907 | 990 | 23 | 14 | 5 40ºC 40% |



**- Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

**- Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

**- En option:** l’interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l’historique HACCP et d’accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette




Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.





GN 1/1 - 40

**DA5N**

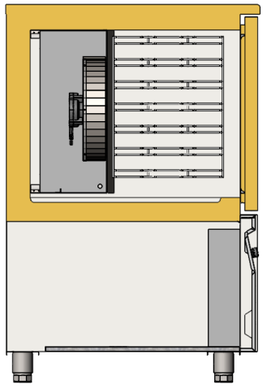




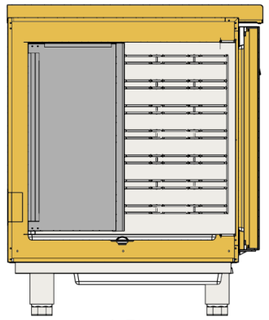
DA5N **5.314 €**

# ABATIDOR TEMPERATURA 7 NIVELES

## *7 LEVELS BLAST CHILLER · TEMPÉRATURE DU BLAST CHILLER 7 NIVEAUX*



DA7N



DA7N-H



Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity
Capacité intérieure combinée GN1 / 1 et 60x40

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación “hard/soft “
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

### TECHNICAL DATA

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays od shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles “hard / soft”
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Portes avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d’une ouverture à plus de 90 °)
- Microrupteur d’ouverture de porte inductif
- Plateau en acier inoxydable AISI-304
- Capacité intérieure combinée GN1 / 1 et 60x40 (seaux ou plateaux non inclus)
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l’évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Soupape de détente
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³
- Panneau de commande graphique avec écran tactile TFT 5 pouces, IP65
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide de dernière génération.
- Connectivité RS-485 et USB
- Sonde à pointe amovible et chauffée, incluse
- Gestion des cycles par temps ou température
- Test d’insertion de sonde (gestion de la température)
- Enregistrement des données HACCP, visualisables à l’écran ou téléchargeables via le port USB au format CSV
- Cycles de refroidissement et de congélation “dur / doux”
- 4 combinaisons de cycles de refroidissement rapide standard
- Programmation du cycle continu par température ou temps
- Plusieurs programmes personnalisables
- Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par température
- Gestion efficace de la consommation d’énergie

| Modelo Model Modèle | Largo Length Longueur mm | Alto Height Hauteur mm | Fondo Depth Profond. mm | Aislamiento Insulation Isolement mm | Capacidad Capacity Exposition GN 1/1-40 | Capacidad Capacity Exposition 60 X 40 | Volumen Capacity Volume L | Ciclo sonda Probe Cycle Cycle sonde L | Ciclo tiempo Time Cycle Cycle temps L | Duración Time Duré +90/ +3min | Duración Time Dureé +90/ -18min | Voltaje Voltage Tension | Refrigerante Refrigerant Réfrigérant | Potencia Frig. Frig. Power Puissance fri. W | Potencia Power Puissance W | Producción Production Production +90/ +3 kg. | Producción Production Production +90/ -18 kg. | Classe clim. Climatic Class Classe clim. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DA7N | 800 | 1240 | 800 | 60 | 7 | 7 | 118 | Si / Yes / Oui | Si / Yes / Oui | 120 | 270 | 1N 230V 50 Hz | R-290 | 1309 | 1150 | 30 | 20 | 5 40ºC 40% |
| DA7N-H | 1350 | 850 | 700 | 60 | 7 | - | 118 | Si / Yes / Oui | Si / Yes / Oui | 120 | 270 | 1N 230V 50 Hz | R-290 | 1309 | 1150 | 30 | 20 | 5 40ºC 40% |



**- Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

**- Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

**- En option:** l’interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l’historique HACCP et d’accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette




Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.





GN 1/1 - 40

DA7N

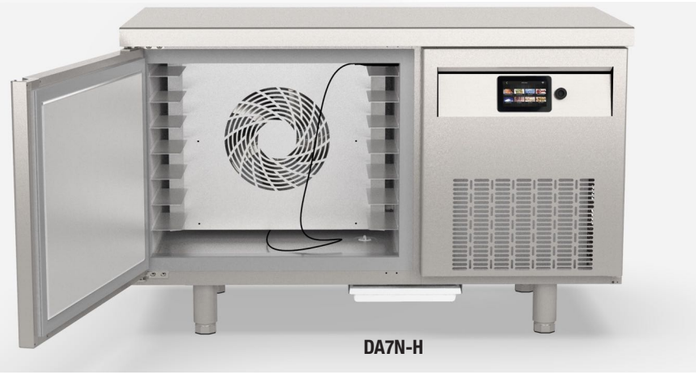


DA7N



DA7N-H

HACCP DIGITAL CONTROL



DA7N-H



DA7N **5.761 €**



DA7N-H **6.775 €**

# ABATIDOR TEMPERATURA 10 NIVELES

## *10 LEVELS BLAST CHILLER · TEMPÉRATURE DU BLAST CHILLER 10 NIVEAUX*





**DA10N**

HACCP DIGITAL CONTROL

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnéti-co (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por tempera-tura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

### TECHNICAL DATA

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)
- Inductive door opening microswitch
- AISI-304 stainless steel top
- GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- RS-485 and USB connectivity
- Included detachable and heated core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Probe insertion test (temperature management)
- Recording of HACCP data, viewable on screen or downloada-ble via USB port in CSV format
- Chilling and freezing cycles "hard / soft"
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Multiple customizable programs
- Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dossier.
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304.
- Portes avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (restent ouvertes lors d'une ouverture à plus de 90°)
- Micro-interrupteur d'ouverture de porte inductif
- Dessus en acier inoxydable AISI-304
- Capacité intérieure combinée GN1/1 et 60x40 (seaux ou plateaux non inclus)
- Groupe de condensation ventilé
- Système à tirage forcé de l'évaporateur, avec revêtement époxy anti-corrosion.
- Soupape de détente
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³
- Panneau de contrôle graphique avec écran tactile TFT 5 pouces, IP65
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide de dernière génération.
- Connectivité RS-485 et USB
- Sonde à pointe amovible et chauffée, incluse
- Gestion des cycles par temps ou température
- Test d'insertion de la sonde (gestion de la température)
- Enregistrement des données HACCP, visualisables à l'écran ou téléchargeables via port USB au format CSV
- Cycles de refroidissement et de congélation "hard/soft"
- 4 combinaisons de cycles de refroidissement rapide standard
- Programmation du cycle continu par température ou temps
- Plusieurs programmes personnalisables
- Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par la température
- Gestion efficace de la consommation d'énergie

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profond.<br>mm | Aislamiento<br>Insulation<br>Isolement<br>mm | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>GN 1/1-40 | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>60 X 40 | Ciclo sonda<br>Probe Cycle<br>Cycle sonde<br>L | Ciclo tiempo<br>Time Cycle<br>Cycle temps<br>L | Duración<br>Time<br>Dureé<br>+90/<br>+3min | Duración<br>Time<br>Dureé<br>+90/<br>-18min | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrigerante<br>Refrigerant<br>Réfrigérant | Potencia Frig.<br>Frig. Power<br>Puissance fri.<br>W | Potencia<br>Power<br>Puissance<br>W | Producción<br>Production<br>Production<br>+90/<br>+3 kg. | Producción<br>Production<br>Production<br>+90/<br>-18 kg. | Classe clim.<br>Climatic Class<br>Classe clim. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DA10N | 800 | 1590 | 800 | 60 | 10 | 10 | Si / Yes / Oui | Si / Yes / Oui | 120 | 270 | 1N 230V 50 Hz | *R-452A | 2130 | 2080 | 42 | 33 | 5 40ºC 40% |

*Versión R-290, consultar - ask for R-290 version - *Version R-290, consulter

Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity
Capacité intérieure combinée GN1 / 1 et 60x40







**- Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

**- Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

**- En option:** l'interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l'historique HACCP et d'accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartpho-ne ou une tablette






DA10N **7.765€**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



## DA10N

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo<br>• Interior en acero inox AISI-304<br>• Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)<br>• Microrruptor apertura de puerta inductivo<br>• Encimera de acero inox AISI-304<br>• Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)<br>• Unidad condensadora ventilada<br>• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión<br>• Válvula de expansión<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³<br>• Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65<br>• Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.<br>• Conectividad RS-485 y USB<br>• Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida<br>• Gestión de ciclos por tiempo o temperatura<br>• Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)<br>• Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV<br>• Ciclos de abatimiento y congelación “hard/soft “<br>• 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento<br>• Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo<br>• Múltiples programas personalizables<br>• Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura<br>• Eficiente gestión del consumo de energía | • AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side<br>• Interior in AISI-304 stainless steel<br>• Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)<br>• Inductive door opening microswitch<br>• AISI-304 stainless steel top<br>• GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays or shelves not included)<br>• Ventilated condensing unit<br>• Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating<br>• Expansion valve<br>• Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³<br>• Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65<br>• Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.<br>• RS-485 and USB connectivity<br>• Included detachable and heated core probe<br>• Management of cycles by time or temperature<br>• Probe insertion test (temperature management)<br>• Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format<br>• Chilling and freezing cycles “hard / soft”<br>• 4 blast chilling standard cycle combinations<br>• Continuous cycle programming by temperature or time<br>• Multiple customizable programs<br>• Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature<br>• Efficient management of energy consumption | • Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dossier.<br>• Intérieur en acier inoxydable AISI-304.<br>• Portes avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (restent ouvertes lors d’une ouverture à plus de 90°)<br>• Micro-interrupteur d’ouverture de porte inductif<br>• Dessus en acier inoxydable AISI-304<br>• Capacité intérieure combinée GN1/1 et 60x40 (seaux ou plateaux non inclus)<br>• Groupe de condensation ventilé<br>• Système à tirage forcé de l’évaporateur, avec revêtement époxy anti-corrosion.<br>• Soupape de détente<br>• Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³<br>• Panneau de contrôle graphique avec écran tactile TFT 5 pouces, IP65<br>• Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide de dernière génération.<br>• Connectivité RS-485 et USB<br>• Sonde à pointe amovible et chauffée, incluse<br>• Gestion des cycles par temps ou température<br>• Test d’insertion de la sonde (gestion de la température)<br>• Enregistrement des données HACCP, visualisables à l’écran ou téléchargeables via port USB au format CSV<br>• Cycles de refroidissement et de congélation “hard/soft”<br>• 4 combinaisons de cycles de refroidissement rapide standard<br>• Programmation du cycle continu par température ou temps<br>• Plusieurs programmes personnalisables<br>• Dégivrage par résistance en début de cycle, optimisé par la température<br>• Gestion efficace de la consommation d’énergie |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profond.<br>mm | Aislamiento<br>Insulation<br>Isolement<br>mm | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>GN 1/1-40 | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>60 X 40 | Ciclo sonda<br>Probe Cycle<br>Cycle sonde<br>L | Ciclo tiempo<br>Time Cycle<br>Cycle temps<br>L | Duración<br>Time<br>Dureé<br>+90/<br>+3min | Duración<br>Time<br>Dureé<br>+90/<br>-18min | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrigerante<br>Refrigerant<br>Réfrigérant | Potencia Frig.<br>Frig. Power<br>Puissance fri.<br>W | Potencia<br>Power<br>Puissance<br>W | Producción<br>Production<br>Production<br>+90/<br>+3 kg. | Producción<br>Production<br>Production<br>+90/<br>-18 kg. | Classe clim.<br>Climatic Class<br>Classe clim. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DA15N | 800 | 1920 | 800 | 60 | 15 | 15 | Si / Yes / Oui | Si / Yes / Oui | 120 | 270 | 3N 230V 50 Hz | *R-452A | 2760 | 2680 | 63 | 37 | 5 40ºC 40% |

***Versión R-290, consultar - ask for R-290 version - *Version R-290, consulter**



**- Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

**- Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

**- En option:** l’interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l’historique HACCP et d’accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette




Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



# ABATIDOR TEMPERATURA 15 NIVELES

*10 LEVELS BLAST CHILLER · TEMPÉRATURE DU BLAST CHILLER 10 NIVEAUX*

HACCP DIGITAL CONTROL



## DA15N

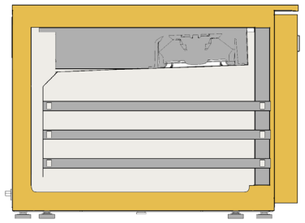
Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity
Capacité intérieure combinée GN1 / 1 et 60x40



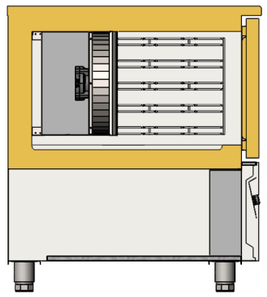




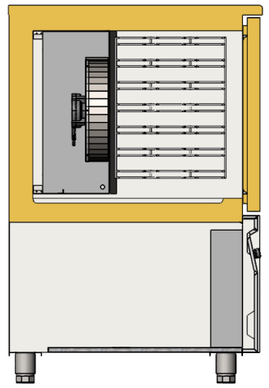
DA15N **10.150€**



DA3N-S



DA5N-S



DA7N-S

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304
- A3N-s capacidad GN 1/1 (cubetas no incluidas)
- A5N-S y A7N-S: Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control digital con pantalla táctil, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Sonda de pincho desmontable, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Ciclos de abatimiento y congelación “hard/soft “
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Descarche al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

## TECHNICAL DATA

- AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior in AISI-304 stainless steel
- Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)
- AISI-304 stainless steel top
- A3N-S, GN 1/1 capacity (pans or shelves not included)
- A5N-S and A7N-S: GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (pans or shelves not included)
- Ventilated condensing unit
- Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating
- Expansion valve
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³
- Digital control panel, IP65
- Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.
- Included detachable core probe
- Management of cycles by time or temperature
- Chilling and freezing cycles “hard / soft”
- 4 blast chilling standard cycle combinations
- Continuous cycle programming by temperature or time
- Defrost at the beginning of the cycle, optimized by temperature
- Efficient management of energy consumption

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI-304, sauf le dos
- Intérieur en acier inoxydable AISI-304
- Portes avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouvert lors d’une ouverture à plus de 90 °)
- Plateau en acier inoxydable AISI-304
- Capacité GN 1/1 A3N-s (godets non inclus)
- A5N-S et A7N-S: capacité intérieure combinée GN1 / 1 et 60x40 (plateaux ou plateaux non inclus)
- Unité de condensation ventilée
- Système de tirage forcé de l’évaporateur, avec revêtement époxy anticorrosion
- Soupape de détente
- Isolation polyuréthane injecté, densité 40 Kg / m³
- Panneau de commande numérique avec écran tactile, IP65
- Gestion avancée des fonctions des cellules de refroidissement rapide de dernière génération.
- Sonde à pointe amovible, incluse
- Gestion des cycles par temps ou température
- Cycles de refroidissement et de congélation “dur / doux”
- 4 combinaisons de cycles de refroidissement rapide standard
- Programmation du cycle continu par température ou temps
- Dégivrage au début du cycle, optimisé par la température
- Gestion efficace de la consommation d’énergie

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Long.<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Prof.<br>mm | Aislamiento<br>Insulation<br>Isolement<br>mm | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>GN 1/1-40 | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>60 X 40 | Pares guias<br>Sets slides<br>Kit guides | Volumen<br>Capacity<br>Volume<br>L | Ciclo sonda<br>Probe Cycle<br>Cycle sonde<br>L | Ciclo tiempo<br>Time Cycle<br>Cycle temps<br>L | Duración<br>Time<br>Dureé<br>+90/<br>+3min | Duración<br>Time<br>Dureé<br>+90/<br>-18min | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrigerante<br>Refrigerant<br>Réfrigérant | Potencia Fr.<br>Fr. Power<br>Puissance fr<br>W | Potencia<br>Power<br>Puissance<br>W | Producción<br>Production<br>Production<br>+90/<br>+3 kg. | Producción<br>Production<br>Production<br>+90/<br>-18 kg. | Clase climatica<br>Climatic Class<br>Classe climatique |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DA3N-S | 715 | 520 | 700 | 45 | 3 | - | 3 | 42 | Si / Yes / Oui | Si / Yes / Oui | 120 | 270 | 1N 230V 50 Hz | R-290 | 694 | 1100 | 10 | 6,8 | 5 40ºC 40% |
| | | | | | | | | | | | | | | *R-452A | 690 | 1140 | 8,8 | 5,7 | 4 30ºC 55% |
| DA5N-S | 800 | 900 | 800 | 60 | 5 | 4 | 0 | 85 | Si / Yes / Oui | Si / Yes / Oui | 120 | 270 | 1N 230V 50 Hz | R-290 | 907 | 990 | 23 | 14 | 5 40ºC 40% |
| | | | | | | | | | | | | | | *R-452A | 1042 | 1093 | 19,2 | 11,7 | 4 30ºC 55% |
| DA7N-S | 800 | 1240 | 800 | 60 | 7 | 7 | 0 | 118 | Si / Yes / Oui | Si / Yes / Oui | 120 | 270 | 1N 230V 50 Hz | R-290 | 1309 | 1150 | 30 | 20 | 5 40ºC 40% |
| | | | | | | | | | | | | | | *R-452A | 1435 | 1506 | 26 | 17,2 | 4 30ºC 55% |



**- Opcional:** interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

**- Optional:** WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet

**- En option:** l’interface WIFI vous permet de visualiser les alarmes, les états de la machine, l’historique HACCP et d’accéder aux opérations de configuration depuis un PC, un smartphone ou une tablette




Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



GN 1/1 - 40



DA7N-S



DA5N-S



DA3N-S



DA3N-S **3.133 €**



DA5N-S **4.108 €**



DA7N-S **5.098 €**

# 9 GAMA AMERICANA
## US RANGE
## GAMME AMÉRICAINE






**BAJO COCINA** Página 375
Mesa fría GN 2/1, refrigeración BAJO COCINA
GN 2/1 counter, chiller UNDER BROILER
Table froide GN 2/1, réfrigération SOUS CUISINE



**MESA FRIA** Página 377
Mesa fría
Counter chiller
Table froide



**MESA FRIA** Página 381
Mesa fria preparacion
Cold table preparation
Table froide preparation

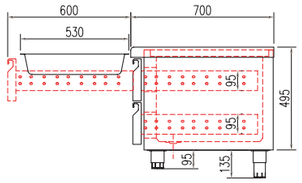
**MESA FRIA** Página 385
Mesa fria cristal elevable
Cold table glass lift
Préparation de la table vitre elevé



**ARMARIOS** Página 387
Armario GN 2/1, refrigeración y congelados
SNACK cabinet 125
GN 2/1 cabinet, refrigeration and frozen

# MESA FRIA GN 2/1, REFRIGERACIÓN BAJO COCINA

***COLD TABLE GN 2/1, UNDER KITCHEN REFRIGERATION · TABLE FROIDE GN 2/1, SOUS REFRIGERATION CUISINE***




| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| - Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo<br>- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido<br>- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie<br>- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)<br>- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida<br>- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm<br>- Unidad condensadora ventilada y extraíble<br>- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión<br>- Evaporación automática del agua de descarche<br>- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP<br>- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía<br>- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente | - AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel<br>- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners<br>- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard<br>- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)<br>- Worktop can be customized on demand<br>- AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm<br>- Removable and fan assisted condenser unit<br>- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.<br>- Automatic evaporation of defrost water<br>- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, cero GWP and zero ODP effect<br>Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption<br>- Operating temperature 40°C ambient | - Extérieur en acier inoxydable AISI-304, à l'exception du dossier<br>- Intérieur en acier inoxydable AISI-304, avec bords incurvés et fond encastré<br>- Tiroirs réfrigérés inox amovibles sur glissières inox télescopiques, système de fermeture automatique en standard<br>- Plan de travail en acier inoxydable AISI-304 avec façade incurvée (en option avec plastron sanitaire de 100 mm)<br>- Possibilité de fabriquer un plan de travail spécial sur mesure<br>- Pieds en tube inox réglables en hauteur 95 - 135 mm<br>- Groupe de condensation amovible et ventilé<br>- Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anti-corrosion<br>- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage<br>- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro effet ODP<br>- Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie<br>- Température de fonctionnement à 40°C ambiant |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DKBR-47 | 1210<br>*47 2/3* | 600<br>*23 5/8* | 700<br>*27 1/2* | -2°C +8°C<br>*28°F 46°F* | 0 | 0 | 169 | 230V-50Hz | R134a* | 304 | 314 | D | 5 40°C 40% |
| | | | | | | | | | R290 | 502 | 250 | D | 5 40°C 40% |
| DKBR-65 | 1660<br>*65 1/3* | 600<br>*23 5/8* | 700<br>*27 1/2* | -2°C +8°C<br>*28°F 46°F* | 0 | 0 | 264 | 230V-50Hz | R134a* | 304 | 314 | E | 5 40°C 40% |
| | | | | | | | | | R290 | 502 | 270 | D | 5 40°C 40% |
| DKBR-83 | 2110<br>*83 1/16* | 600<br>*23 5/8* | 700<br>*27 1/2* | -2°C +8°C<br>*28°F 46°F* | 0 | 0 | 359 | 230V-50Hz | R134a* | 304 | 314 | E | 5 40°C 40% |
| | | | | | | | | | R290 | 502 | 276 | D | 5 40°C 40% |

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| cambio R290 por R134a | *change R290 for R134a* | changer R290 pour R134a | 0 € |
| cambio R600a por R134a | *change R600a for R134a* | changer R600a pour R134a | 0 € |
| motor lado izquierdo | *left side motor* | moteur côté gauche | 63 € |
| encimera con peto | *worktop with splash-back* | plan de travail avec bavoir | 0 € |
| set 4 ruedas | *set 4 wheels* | jeu de 4 roues | 85 € |
| set 6 ruedas | *set 6 wheels* | set 6 roues | 127 € |
| registrador de alarmas HACCP | *HACCP alarm recorder* | Enregistreur d'alarme HACCP | consultar |
| respaldo inox | *SS rear side* | support en acier inoxydable | consultar |
| 230V 60Hz / 115V 60Hz | *230V 60Hz / 115V 60Hz* | 230V 60Hz / 115V 60Hz | consultar |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.




DKBR-65



DKBR-83







DKBR-47 **2.922 €**



DKBR-65 **4.036 €**



DKBR-83 **4.906 €**



DSD-72
con cajoneras opcionales
*with optional drawers sets*



Puertas con doble bisagra
*Double hinged doors*

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| - Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada<br>- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)<br>- Encimera inox AISI-304<br>- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura<br>- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)<br>- Unidad condensadora ventilada<br>- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión<br>- Evaporación automática del agua de descarche<br>- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP<br>- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía<br>- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente | - Exterior and interior in steel, backrest in galvanized sheet<br>- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90 °)<br>- AISI-304 stainless steel countertop<br>- Interior shelves made of plasticized steel wire, adjustable in height<br>- Standard wheels (2 with brake + 2 without brake)<br>- Ventilated condensing unit<br>- Forced draft system evaporator, with anti-corrosion epoxy coating<br>- Automatic evaporation of defrost water<br>- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero GWP and zero ODP effect<br>- Digital temperature control, optimized defrosts, high condensation temperature alarm. Efficient management of energy consumption<br>- Working temperature at 38 ° C ambient | - Extérieur et intérieur en acier, dossier en tôle galvanisée<br>- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte lors d'une ouverture à plus de 90°)<br>- Comptoir en acier inoxydable AISI-304<br>- Étagères intérieures en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur<br>- Roues standard (2 avec frein + 2 sans frein)<br>- Groupe de condensation ventilé<br>- Evaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anti-corrosion<br>- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage<br>- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro effet ODP<br>- Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie<br>- Température de fonctionnement à 38°C ambiant |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DSD-27 | 701<br>27 3/5 | 915<br>36 1/32 | 805<br>32 1/9 | -2°C +8°C 28°F 46°F | 2 | 204 | 230V-50Hz | R134a* | 304 | 343 | - | 5 40°C 40% |
| | | | | | | | | R290 | 502 | 264 | C | 5 40°C 40% |
| DSD-48 | 1228<br>48 1/3 | 915<br>36 1/32 | 805<br>32 1/9 | -2°C +8°C 28°F 46°F | 4 | 394 | 230V-50Hz | R134a* | 336 | 286 | - | 5 40°C 40% |
| | | | | | | | | R290 | 502 | 725 | C | 5 40°C 40% |
| DSD-60 | 1532<br>60 5/16 | 915<br>36 1/32 | 805<br>32 1/9 | -2°C +8°C 28°F 46°F | 4 | 500 | 230V-50Hz | R134a* | 485 | 455 | | 5 40°C 40% |
| | | | | | | | | R290 | 845 | 929 | D | 5 40°C 40% |
| DSD-72 | 1837<br>72 1/3 | 915<br>36 1/32 | 805<br>32 1/9 | -2°C +8°C 28°F 46°F | 6 | 606 | 230V-50Hz | R134a* | 540 | 470 | - | 5 40°C 40% |
| | | | | | | | | R290 | 845 | 935 | D | 5 40°C 40% |
| DSDN-27 | 701<br>27 3/5 | 915<br>36 1/32 | 805<br>32 1/9 | -20°C -15°C -4°F +5°F | 2 | 204 | 230V-50Hz | R449A* | 361 | 300 | - | 4 30°C 55% |
| DSDN-48 | 1228<br>48 1/3 | 915<br>36 1/32 | 805<br>32 1/9 | -20°C -15°C -4°F +5°F | 4 | 394 | 230V-50Hz | R449A* | 730 | 695 | - | 4 30°C 55% |
| DSDN-60 | 1532<br>60 5/16 | 915<br>36 1/32 | 805<br>32 1/9 | -20°C -15°C -4°F +5°F | 4 | 500 | 230V-50Hz | R449A* | 907 | 784 | - | 4 30°C 55% |



DSD-27



DSD-60

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| encimera con peto | *worktop with splash-back* | plan de travail avec bavoir | consultar |
| set 4 patas | *set 4 legs* | ensemble 4 pattes | 0 € |
| set 6 patas | *set 6 legs* | set 6 pattes | 0 € |
| respaldo inox | *SS rear side* | support en acier inoxydable | consultar |
| tropicalizado 43°C | *tropicalized 43 ° C* | tropicalisé 43°C | consultar |
| 230V 60Hz / 115V 60Hz | *230V 60Hz / 115V 60Hz* | 230V 60Hz / 115V 60Hz | consultar |
| cambio R290 por R134a | *change R290 for R134a* | changer R290 pour R134a | 0 € |
| cambio R290 por R449A | *change R290 for R449A* | changer R290 pour R449A | 0 € |
| cajonera doble inox, auto-cierre | *double SS drawer, self-closing* | tiroir double en acier inoxydable, à fermeture automatique | 508 € |



DSD-27 **1.643 €**
DSDN-27 **2.521 €**



DSD-48 **2.186 €**
DSDN-48 **3.078 €**



DSD-60 **2.381 €**
DSDN-60 **3.425 €**

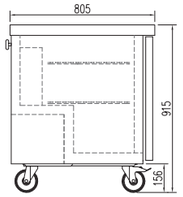


DSD-72 **2.708 €**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# MESA FRIA PUERTA CRISTAL

***COLD TABLE GLASS DOOR· TABLE FROIDE PORTE EN VERRE***






DSDV-72



Puertas con doble bisagra
*Double hinged doors*



DSDV-27



DSDV-48

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| - Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada | - Exterior and interior in steel, backrest in galvanized sheet | - Extérieur et intérieur en acier, dossier en tôle galvanisée |
| - Puertas de doble cristal, sobre marco de aluminio | - Double glass doors, on aluminum frame | - Portes double vitrage, sur châssis aluminium |
| - Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura) | - Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90 °) | - Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte lors d'une ouverture à plus de 90°) |
| - Encimera inox AISI-304 | - AISI-304 stainless steel countertop | - Comptoir en acier inoxydable AISI-304 |
| - Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura | - Interior shelves made of plasticized steel wire, adjustable in height | - Étagères intérieures en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur |
| - Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno) | - Standard wheels (2 with brake + 2 without brake) | - Roues standard (2 avec frein + 2 sans frein) |
| - Unidad condensadora ventilada | - Ventilated condensing unit | - Groupe de condensation ventilé |
| - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión | - Forced draft system evaporator, with anti-corrosion epoxy coating | - Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anti-corrosion |
| - Evaporación automática del agua de descarche | - Automatic evaporation of defrost water | - Évaporation automatique de l'eau de dégivrage |
| - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP | - Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero GWP and zero ODP effect | - Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro effet ODP |
| - Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía | - Digital temperature control, optimized defrosts, high condensation temperature alarm. Efficient management of energy consumption | - Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie |
| - Temperatura de trabajo a 32°C ambiente | - Working temperature at 32 ° C ambient | - Température de fonctionnement à 32°C ambiant |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DSDV-27 | -2°C<br>+8°C | *28°F*<br>*46°F* | 701<br>*27 3/5* | 915 805<br>*36 1/32* *32 1/9* | 2 | 204 | 230V-50Hz | R134a* | 304 | 349 | - | 5 40°C 40% |
| | | | | | | | | R290 | 502 | 271 | C | 5 40°C 40% |
| DSDV-48 | -2°C<br>+8°C | *28°F*<br>*46°F* | 1228<br>*48 1/3* | 915 805<br>*36 1/32* *32 1/9* | 4 | 394 | 230V-50Hz | R134a* | 336 | 298 | - | 5 40°C 40% |
| | | | | | | | | R290 | 502 | 737 | C | 5 40°C 40% |
| DSDV-60 | -2°C<br>+8°C | *28°F*<br>*46°F* | 1532<br>*60 5/16* | 915 805<br>*36 1/32* *32 1/9* | 4 | 500 | 230V-50Hz | R134a* | 485 | 466 | | 5 40°C 40% |
| | | | | | | | | R290 | 845 | 941 | D | 5 40°C 40% |
| DSDV-72 | -2°C<br>+8°C | *28°F*<br>*46°F* | 1837<br>*72 1/3* | 915 805<br>*36 1/32* *32 1/9* | 6 | 606 | 230V-50Hz | R134a* | 540 | 487 | - | 5 40°C 40% |
| | | | | | | | | R290 | 845 | 952 | D | 5 40°C 40% |

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| encimera con peto | *worktop with splash-back* | plan de travail avec bavoir | consultar |
| set 4 patas | *set 4 legs* | ensemble 4 pattes | 0 € |
| set 6 patas | *set 6 legs* | set 6 pattes | 0 € |
| registrador de alarmas HACCP | *HACCP alarm recorder* | Enregistreur d'alarme HACCP | consultar |
| respaldo inox | *SS rear side* | support en acier inoxydable | consultar |
| tropicalizado 43°C | *tropicalized 43 ° C* | tropicalisé 43°C | consultar |
| 230V 60Hz / 115V 60Hz | *230V 60Hz / 115V 60Hz* | 230V 60Hz / 115V 60Hz | consultar |
| cambio R290 por R134a | *change R290 for R134a* | changer R290 pour R134a | 0 € |
| cajonera doble inox, auto-cierre | *double SS drawer, self-closing* | tiroir double en acier inoxydable, à fermeture automatique | 508 € |



DSDV-27 **1.910 €**



DSDV-48 **2.628 €**



DSDV-60 **2.902 €**



DSDV-72 **3.404 €**

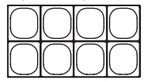
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

# MESA FRIA PREPARACION

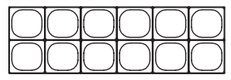
***PREPARATION COLD TABLE · TABLE FROIDE PREPARATIÓN***

Capacidad - GN 1/6-100 - *Capacity*

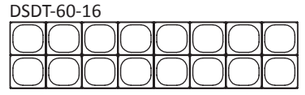
DSDT-27-8



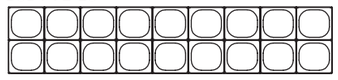
DSDT-48-12



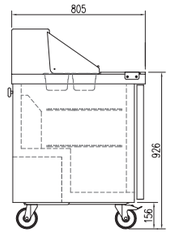
DSDT-60-16



DSDT-72-18



Cubetas GN NO incluidas en el precio / *GN containers NOT included in price / Seaux GN NON inclus dans le prix*






DSDT-72-18

con cajonera opcional

*with optional drawer set*

Puertas con doble bisagra y burlete desmontable

*Double hinged doors and detachable sgasket*









DSDT-27-8



DSDT-60-16

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI 304 con tabla de polietileno desmontable, color blanco
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Capacidad cubetas GN en la encimera
- Cubierta inox AISI-304, aislada, abatible sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 38°C ambiente

## TECHNICAL DATA

- Exterior and interior in steel, backrest in galvanized sheet
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90 °)
- AISI 304 stainless steel top with removable polyethylene table, white color
- Interior shelves made of plasticized steel wire, adjustable in height
- Capacity GN buckets on the worktop
- AISI-304 stainless steel cover, insulated, folding over the tray housing
- Interior shelves made of plasticized steel wire, adjustable in height
- Standard wheels (2 with brake + 2 without brake)
- Ventilated condensing unit
- Forced draft system evaporator, with anti-corrosion epoxy coating
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrosts, high condensation temperature alarm. Efficient management of energy consumption
- Working temperature 0 ° C + 8 ° C to 38 ° C ambient

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur et intérieur en acier, dossier en tôle galvanisée
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte lors d'une ouverture à plus de 90°)
- Plateau en acier inoxydable AISI 304 avec table amovible en polyéthylène, couleur blanche
- Étagères intérieures en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur
- Capacité seaux GN sur le plan de travail
- Couvercle en acier inoxydable AISI-304, isolé, rabattable sur le boîtier du plateau
- Étagères intérieures en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur
- Roues standard (2 avec frein + 2 sans frein)
- Groupe de condensation ventilé
- Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anti-corrosion
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro effet ODP
- Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Température de fonctionnement 0°C + 8°C à 38°C ambiant

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Perfiles GN<br>GN Supports<br>Profils GN<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Encimera<br>Worktop<br>GN1/6-100 | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DSDT-27-8 | 701<br>*27 3/5* | 805<br>*32 1/9* | 1 | 0°C *32°F*<br>+8°C *46°F* | 2 | 204 | 8 | 230V-50Hz | R134a* | 304 | 349 |
| | | | | | | | | | R290 | 502 | 271 |
| DSDT-48-12 | 1228<br>*48 1/3* | 805<br>*32 1/9* | 1 | 0°C *32°F*<br>+8°C *46°F* | 4 | 394 | 12 | 230V-50Hz | R134a* | 336 | 298 |
| | | | | | | | | | R290 | 502 | 737 |
| DSDT-60-16 | 1532<br>*60 5/16* | 805<br>*32 1/9* | 1 | 0°C *32°F*<br>+8°C *46°F* | 4 | 500 | 16 | 230V-50Hz | R134a* | 485 | 466 |
| | | | | | | | | | R290 | 845 | 941 |
| DSDT-72-18 | 1837<br>*72 1/3* | 805<br>*32 1/9* | 1 | 0°C *32°F*<br>+8°C *46°F* | 6 | 606 | 18 | 230V-50Hz | R134a* | 540 | 487 |
| | | | | | | | | | R290 | 845 | 952 |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| encimera con peto | *worktop with splash-back* | plan de travail avec bavoir | consultar |
| set 4 patas | *set 4 legs* | ensemble 4 pattes | 0 € |
| set 6 patas | *set 6 legs* | set 6 pattes | 0 € |
| registrador de alarmas HACCP | *HACCP alarm recorder* | Enregistreur d'alarme HACCP | consultar |
| respaldo inox | *SS rear side* | support en acier inoxydable | consultar |
| tropicalizado 43°C | *tropicalized 43 ° C* | tropicalisé 43°C | consultar |
| 230V 60Hz / 115V 60Hz | *230V 60Hz / 115V 60Hz* | 230V 60Hz / 115V 60Hz | consultar |
| cambio R290 por R134a | *change R290 for R134a* | changer R290 pour R134a | 0 € |
| cajonera doble inox, auto-cierre | *double SS drawer, self-closing* | tiroir double en acier inoxydable, à fermeture automatique | 508 € |



DSDT-27-8 **1.883 €**



DSDT-48-12 **2.574 €**



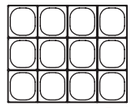
DSDT-60-16 **2.869 €**



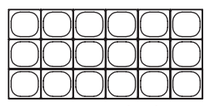
DSDT-72-18 **3.272 €**

Capacidad - GN 1/6-100 - *Capacity*

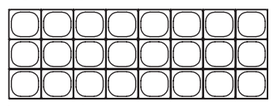
DSDTP-27-12



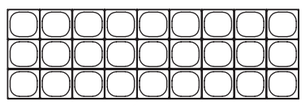
DSDTP-48-18



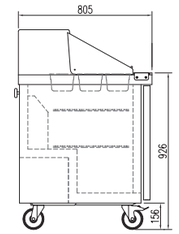
DSDTP-60-24



DSDTP-72-27



Cubetas GN NO incluidas en el precio / *GN containers NOT included in price / Seaux GN NON inclus dans le prix*






DSDTP-72-27
con cajonera opcional
*with optional drawer set*



Puertas con doble bisagra
*Double hinged doors*

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| - Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada<br>- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)<br>- Encimera inox AISI 304 con tabla de polietileno desmontable, color blanco<br>- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura<br>- Capacidad cubetas GN en la encimera<br>- Cubierta inox AISI-304, aislada, abatible sobre alojamiento cubetas<br>- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura<br>- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)<br>- Unidad condensadora ventilada<br>- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión<br>- Evaporación automática del agua de descarche<br>- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP<br>- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía<br>- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 38°C ambiente | - Exterior and interior in steel, backrest in galvanized sheet<br>- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90 °)<br>- AISI 304 stainless steel top with removable polyethylene table, white color<br>- Interior shelves made of plasticized steel wire, adjustable in height<br>- Capacity GN buckets on the worktop<br>- AISI-304 stainless steel cover, insulated, folding over the tray housing<br>- Interior shelves made of plasticized steel wire, adjustable in height<br>- Standard wheels (2 with brake + 2 without brake)<br>- Ventilated condensing unit<br>- Forced draft system evaporator, with anti-corrosion epoxy coating<br>- Automatic evaporation of defrost water<br>- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero GWP and zero ODP effect<br>- Digital temperature control, optimized defrosts, high condensation temperature alarm. Efficient management of energy consumption<br>- Working temperature 0 ° C + 8 ° C to 38 ° C ambient | - Extérieur et intérieur en acier, dossier en tôle galvanisée<br>- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte lors d'une ouverture à plus de 90°)<br>- Plateau en acier inoxydable AISI 304 avec table amovible en polyéthylène, couleur blanche<br>- Étagères intérieures en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur<br>- Capacité seaux GN sur le plan de travail<br>- Couvercle en acier inoxydable AISI-304, isolé, rabattable sur le boîtier du plateau<br>- Étagères intérieures en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur<br>- Roues standard (2 avec frein + 2 sans frein)<br>- Groupe de condensation ventilé<br>- Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anti-corrosion<br>- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage<br>- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro GWP et zéro effet ODP<br>- Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie<br>- Température de fonctionnement 0°C + 8°C à 38°C ambiant |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Perfiles GN<br>GN Supports<br>Profils GN<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Encimera<br>Worktop<br>GN1/6-100 | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DSDT-27-8 | 701<br>*27 3/5* | 805<br>*32 1/9* | 2 | 0°C *32°F*<br>+8°C *46°F* | 2 | 204 | 12 | 230V-50Hz | R134a* | 304 | 349 |
| | | | | | | | | | R290 | 502 | 271 |
| DSDT-48-12 | 1228<br>*48 1/3* | 805<br>*32 1/9* | 2 | 0°C *32°F*<br>+8°C *46°F* | 4 | 394 | 18 | 230V-50Hz | R134a* | 336 | 298 |
| | | | | | | | | | R290 | 502 | 737 |
| DSDT-60-16 | 1532<br>*60 5/16* | 805<br>*32 1/9* | 2 | 0°C *32°F*<br>+8°C *46°F* | 4 | 500 | 24 | 230V-50Hz | R134a* | 485 | 466 |
| | | | | | | | | | R290 | 845 | 941 |
| DSDT-72-18 | 1837<br>*72 1/3* | 805<br>*32 1/9* | 2 | 0°C *32°F*<br>+8°C *46°F* | 6 | 606 | 27 | 230V-50Hz | R134a* | 540 | 487 |
| | | | | | | | | | R290 | 845 | 952 |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| encimera con peto | *worktop with splash-back* | plan de travail avec bavoir | consultar |
| set 4 patas | *set 4 legs* | ensemble 4 pattes | 0 € |
| set 6 patas | *set 6 legs* | set 6 pattes | 0 € |
| registrador de alarmas HACCP | *HACCP alarm recorder* | Enregistreur d'alarme HACCP | consultar |
| respaldo inox | *SS rear side* | support en acier inoxydable | consultar |
| tropicalizado 43°C | *tropicalized 43 ° C* | tropicalisé 43°C | consultar |
| 230V 60Hz / 115V 60Hz | *230V 60Hz / 115V 60Hz* | 230V 60Hz / 115V 60Hz | consultar |
| cambio R290 por R134a | *change R290 for R134a* | changer R290 pour R134a | 0 € |
| cajonera doble inox, auto-cierre | *double SS drawer, self-closing* | tiroir double en acier inoxydable, à fermeture automatique | 508 € |



# MESA FRIA PREPARACION GRAN CAPACIDAD

***PLUS CAPACITY PREPARATION COLD TABLE · TABLE FROIDE PREPARATIÓN GRAN CAPACITÉ***







DSDTP-27-12



DSDTP-60-24



DSDTP-27-12 **2.057 €**



DSDTP-48-18 **2.689 €**

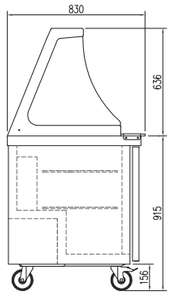


DSDTP-60-24 **2.963 €**



DSDTP-72-27 **3.390 €**

DOCRILUC






Puertas con doble bisagra y burlete desmontable
*Double hinged doors and detachable sgasket*



DSDTP-48-18-LGL
con cajonera opcional
*with optional drawer set*

Cubetas GN NO incluidas en el precio / *GN containers NOT included in price / Seaux GN NON inclus dans le prix*

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| - Exterior en acero, incluido el respaldo<br>- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido<br>- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)<br>- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle)<br>- Tabla de corte en polietileno<br>- Perfiles divisorios fijos (desmontable para limpieza) para apoyo de las cubetas<br>- Robusta estructura elevable, con doble cristal para mantener la temperatura del área de cubetas<br>- Máxima visibilidad del producto, LED 6500 K<br>- Opción LED 3000 K (luz cálida) o Rosa al mismo precio<br>- Sellado del perímetro de la cubierta por burletes<br>- Sistema de pistones y amortiguadores para compensar el peso<br>- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura<br>- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)<br>- Unidad condensadora ventilada<br>- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión<br>- Evaporación automática del agua de descarche<br>- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP<br>- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía<br>- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente | - Exterior in steel, including the backrest<br>- Steel interior, with curved edges and inlaid bottom<br>- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90 °)<br>- Stainless steel worktop with capacity for GN trays (see detail)<br>- Polyethylene cutting board<br>- Fixed dividing profiles (removable for cleaning) to support the trays<br>- Robust lifting structure, with double glass to maintain the temperature of the cuvette area<br>- Maximum product visibility, 6500 K LED<br>- Option LED 3000 K (warm light) or Pink at the same price<br>- Sealing of the perimeter of the roof by weatherstripping<br>- System of pistons and shock absorbers to compensate the weight<br>- Interior shelves made of plasticized steel wire, adjustable in height<br>- Standard wheels (2 with brake + 2 without brake)<br>- Ventilated condensing unit<br>- Forced draft system evaporator, with anti-corrosion epoxy coating<br>- Automatic evaporation of defrost water<br>- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects<br>- Digital temperature control, optimized defrosts, high condensation temperature alarm. Efficient management of energy consumption<br>- Working temperature at 32 ° C ambient | - Extérieur en acier, y compris le dossier<br>- Intérieur en acier, avec bords incurvés et fond incrusté<br>- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte lors d'une ouverture à plus de 90°)<br>- Plan de travail en inox avec capacité pour bacs GN (voir détail)<br>- Planche à découper en polyéthylène<br>- Profils de séparation fixes (amovibles pour le nettoyage) pour soutenir les plateaux<br>- Structure de levage robuste, avec double verre pour maintenir la température de la zone de la cuvette<br>- Visibilité maximale du produit, LED 6500 K<br>- Option LED 3000 K (lumière chaude) ou Rose au même prix<br>- Scellement du périmètre de la toiture par coupe-froid<br>- Système de pistons et amortisseurs pour compenser le poids<br>- Étagères intérieures en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur<br>- Roues standard (2 avec frein + 2 sans frein)<br>- Groupe de condensation ventilé<br>- Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anti-corrosion<br>- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage<br>- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro effets ODP et GWP<br>- Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie<br>- Température de fonctionnement à 32°C ambiant |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Perfiles GN<br>GN Supports<br>Profils GN<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Encimera<br>Worktop<br>GN1/6-100 | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DSDTP-27-9-LGL | 701<br>*27 3/5* | 830<br>*32 2/3* | 2 | 0°C *32°F*<br>+8°C *46°F* | 2 | 204 | 9 | 230V-50Hz | R134a* | 304 | 296 |
| | | | | | | | | | R290 | 502 | 275 |
| DSDTP-48-18-LGL | 1228<br>*48 1/3* | 830<br>*32 2/3* | 2 | 0°C *32°F*<br>+8°C *46°F* | 4 | 394 | 18 | 230V-50Hz | R134a* | 336 | 353 |
| | | | | | | | | | R290 | 502 | 375 |

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| set 4 ruedas | *set 4 wheels* | jeu de 4 roues | 85 € |
| 230V 60Hz / 115V 60Hz | *230V 60Hz / 115V 60Hz* | 230V 60Hz / 115V 60Hz | consultar |
| cambio R290 por R134a | *change R290 for R134a* | changer R290 pour R134a | 0 € |
| cajonera doble inox, auto-cierre | *double SS drawer, self-closing* | tiroir double en acier inoxydable, à fermeture automatique | 508 € |



# MESA FRIA PREPARACION CON TAPA DE CRISTAL ELEVABLE

***COLD PREPARATION TABLE WITH ELEVABLE GLASS LID· TABLE DE PRÉPARATION À FROID AVEC COUVERCLE VERRE ÉLÉVABLE***



DSDTP-48-18-LGL



DSDTP-48-18 -LGL



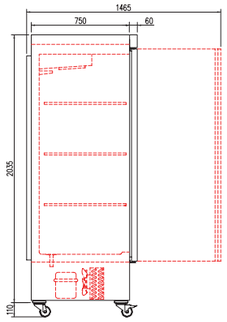
DSDTP-27-9-LGL **3.077 €**



DSDTP-48-18-LGL **3.771 €**

# ARMARIO REFRIGERACION Y CONGELADOS

## *CABINET CHILLER AND FREEZER· ARMOIRE REFRIGERATION ET CONGÉLÉ*






**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Exterior en acero excepto el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo : 38°C

**TECHNICAL DATA**

- Exterior in steel except the backrest
- Steel interior, with curved edges and inlaid bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90 °)
- Embedded stainless steel door
- LED interior light
- Interior shelves made of plasticized steel wire, adjustable in height
- Standard wheels (2 with brake + 2 without brake)
- Removable control panel and motor ventilation grille
- Ventilated condensing unit
- Forced draft system evaporator, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects
- Digital temperature control, optimized defrosts, high condensation temperature alarm. Efficient management of energy consumption
- Working temperature: 38 ° C

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Extérieur en acier sauf le dossier
- Intérieur en acier, avec bords incurvés et fond incrusté
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte lors d'une ouverture à plus de 90°)
- Porte encastrée en acier inoxydable
- Eclairage intérieur LED
- Étagères intérieures en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur
- Roues standard (2 avec frein + 2 sans frein)
- Panneau de commande amovible et grille de ventilation du moteur
- Groupe de condensation ventilé
- Évaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anti-corrosion
- Les ventilateurs à tirage forcé s'arrêtent lorsque la porte est ouverte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro effets ODP et GWP
- Contrôle numérique de la température, dégivrages optimisés, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Température de fonctionnement : 38°C

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DUPR-27 | 660<br>*26* | 2145<br>*84 7/16* | 845<br>*33 1/4* | -2°C +8°C<br>*28°F 46°F* | 3 | 645 | 230V-50Hz | R134a* | 245 | 253 | - | 5 40°C 40% |
| | | | | | | | | R290 | 502 | 243 | C | 5 40°C 40% |
| DUPR-55 | 1350<br>*56 1/16* | 2145<br>*84 7/16* | 845<br>*33 1/4* | -2°C +8°C<br>*28°F 46°F* | 6+3 | 1404 | 230V-50Hz | R134a* | 485 | 442 | - | 5 40°C 40% |
| | | | | | | | | R290 | 845 | 373 | D | 5 40°C 40% |
| DUPR-82 | 2035<br>*80 1/8* | 2145<br>*84 7/16* | 845<br>*33 1/4* | -2°C +8°C<br>*28°F 46°F* | 9+6 | 2197 | 230V-50Hz | R290 | 1702 | 897 | D | 5 40°C 40% |
| | | | | | | | | R449A* | 1215 | 894 | - | 5 40°C 40% |
| DUPL-27 | 660<br>*26* | 2145<br>*84 7/16* | 845<br>*33 1/4* | -20°C -15°C<br>*-4°F +5°F* | 3 | 645 | 230V-50Hz | R290 | 606 | 553 | E | 5 40°C 40% |
| | | | | | | | | R449A* | 452 | 620 | - | 4 30°C 55% |
| DUPL-55 | 1350<br>*56 1/16* | 2145<br>*84 7/16* | 845<br>*33 1/4* | -20°C -15°C<br>*-4°F +5°F* | 6+3 | 1404 | 230V-50Hz | R290 | 907 | 952 | E | 4 30°C 55% |
| | | | | | | | | R449A* | 1042 | 990 | - | 4 30°C 55% |
| DUPL-82 | 2035<br>*80 1/8* | 2145<br>*84 7/16* | 845<br>*33 1/4* | -20°C -15°C<br>*-4°F +5°F* | 9+6 | 2197 | 230V-50Hz | R290 | 1814 | 1680 | E | 4 30°C 55% |
| | | | | | | | | R449A* | 1630 | 194 | - | 4 30°C 55% |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| encimera con peto | *worktop with splash-back* | plan de travail avec bavoir | consultar |
| set 4 patas | *set 4 legs* | ensemble 4 pattes | 0 € |
| set 6 patas | *set 6 legs* | set 6 pattes | 0 € |
| respaldo inox | *SS rear side* | support en acier inoxydable | consultar |
| tropicalizado 43°C | *tropicalized 43 ° C* | tropicalisé 43°C | consultar |
| 230V 60Hz / 115V 60Hz | *230V 60Hz / 115V 60Hz* | 230V 60Hz / 115V 60Hz | consultar |
| cambio R290 por R134a | *change R290 for R134a* | changer R290 pour R134a | 0 € |
| cambio R290 por R449A | *change R290 for R449A* | changer R290 pour R449A | 0 € |
| cajonera doble inox, auto-cierre | *double SS drawer, self-closing* | tiroir double en acier inoxydable, à fermeture automatique | 508 € |


DUPR-55


DUPR-27


DUPR-55



| | |
|---|---|
| DUPR-27 | **2.492 €** |
| DUPL-27 | **2.978 €** |



| | |
|---|---|
| DUPR-27-2 | **2.673 €** |
| DUPL-27-2 | **3.197 €** |



| | |
|---|---|
| DUPR-55 | **3.331 €** |
| DUPL-55 | **3.921 €** |



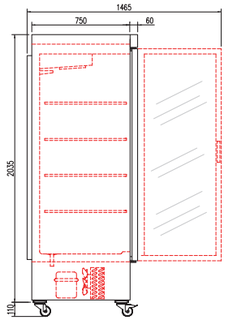
| | |
|---|---|
| DUPR-55-4 | **3.749 €** |
| DUPL-55-4 | **4.640 €** |



| | |
|---|---|
| DUPR-82 | **4.356 €** |
| DUPL-82 | **5.200 €** |

# ARMARIO REFRIGERACION Y CONGELADOS PUERTA CRISTAL

## *CABINET CHILLER AND FREEZER GLASS DOOR· ARMOIRE REFRIGERATION ET CONGÉLÉ PORTE EN VERRE*






**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Exterior en acero excepto el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo : 32°C

**TECHNICAL DATA**

- Exterior in steel except the backrest
- Steel interior, with curved edges and inlaid bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90 °)
- Double glass
- LED interior light
- Interior shelves made of plasticized steel wire, adjustable in height
- Standard wheels (2 with brake + 2 without brake)
- Removable control panel and motor ventilation grille
- Ventilated condensing unit
- Forced draft system evaporator, with anti-corrosion epoxy coating
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects
- Digital temperature control, optimized defrosts, high condensation temperature alarm. Efficient management of energy consumption
- Working temperature: 32 ° C

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Extérieur en acier sauf le dossier
- Intérieur en acier, avec bords incurvés et fond incrusté
- Portes à ouverture réversible, avec système de fermeture automatique et coupe-froid magnétique (reste ouverte lors d'une ouverture à plus de 90°)
- Double vitrage
- Eclairage intérieur LED
- Étagères intérieures en fil d'acier plastifié, réglables en hauteur
- Roues standard (2 avec frein + 2 sans frein)
- Panneau de commande amovible et grille de ventilation du moteur
- Groupe de condensation ventilé
- Evaporateur à tirage forcé, avec revêtement époxy anti-corrosion
- Les ventilateurs à tirage forcé s'arrêtent lorsque la porte est ouverte
- Évaporation automatique de l'eau de dégivrage
- Isolation en polyuréthane injecté, densité 40 Kg/m³, zéro effets ODP et GWP
- Contrôle digital de la température, dégivrages optimisés, alarme de température de condensation élevée. Gestion efficace de la consommation d'énergie
- Température de fonctionnement : 32°C

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| DUPR-27G | 660<br>*26* | 2145<br>*84 7/16* | 845<br>*33 1/4* | -2°C +8°C<br>*28°F 46°F* | 4 | 645 | 230V-50Hz | R134a* | 245 | 264 | - | 4 30°C 55% |
| | | | | | | | | R290 | 502 | 260 | C | 5 40°C 40% |
| DUPR-55G | 1350<br>*56 1/16* | 2145<br>*84 7/16* | 845<br>*33 1/4* | -2°C +8°C<br>*28°F 46°F* | 8+4 | 1404 | 230V-50Hz | R452* | 452 | 627 | - | 4 30°C 55% |
| | | | | | | | | R290 | 606 | 560 | D | 4 30°C 55% |
| DUPR-82G | 2035<br>*80 1/8* | 2145<br>*84 7/16* | 845<br>*33 1/4* | -2°C +8°C<br>*28°F 46°F* | 12+8 | 2197 | 230V-50Hz | R134a* | 485 | 461 | - | 4 30°C 55% |
| | | | | | | | | R290 | 845 | 396 | E | 4 30°C 55% |
| DUPL-27G | 660<br>*26* | 2145<br>*84 7/16* | 845<br>*33 1/4* | -20°C -15°C<br>*-4°F +5°F* | 4 | 645 | 230V-50Hz | R449A* | 1042 | 1010 | - | 4 30°C 55% |
| | | | | | | | | R290 | 907 | 902 | E | 4 30°C 55% |
| DUPL-55G | 1350<br>*56 1/16* | 2145<br>*84 7/16* | 845<br>*33 1/4* | -20°C -15°C<br>*-4°F +5°F* | 8+4 | 1404 | 230V-50Hz | R290 | 1702 | 943 | E | 4 30°C 55% |
| | | | | | | | | R449A* | 1215 | 932 | - | 4 30°C 55% |
| DUPL-82G | 2035<br>*80 1/8* | 2145<br>*84 7/16* | 845<br>*33 1/4* | -20°C -15°C<br>*-4°F +5°F* | 12+8 | 2197 | 230V-50Hz | R290 | 1814 | 1726 | E | 3 25°C 60% |
| | | | | | | | | R449A* | 1630 | 1640 | - | 4 30°C 55% |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| encimera con peto | *worktop with splash-back* | plan de travail avec bavoir | consultar |
| set 4 patas | *set 4 legs* | set 4 pattes | 0 € |
| set 6 patas | *set 6 legs* | set 6 pattes | 0 € |
| respaldo inox | *SS rear side* | support en acier inoxydable | consultar |
| tropicalizado 43°C | *tropicalized 43 ° C* | tropicalisé 43°C | consultar |
| 230V 60Hz / 115V 60Hz | *230V 60Hz / 115V 60Hz* | 230V 60Hz / 115V 60Hz | consultar |
| cambio R290 por R134a | *change R290 for R134a* | changer R290 pour R134a | 0 € |
| cambio R290 por R449A | *change R290 for R449A* | changer R290 pour R449A | 0 € |









DUPR-27G **2.850 €**
DUPL-27G **3.942 €**



DUPR-55G **4.229 €**
DUPL-55G **5.445 €**



DUPR-82G **5.754 €**
DUPL-82G **7.235 €**

# 10 GAMA SPEED
## SPEED GAMMA
## GAMMA SPEED

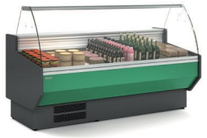




**VED-8** Página 393
Vitrina expositora refrigerada fondo 800
Refrigerated display case depth 800
Vitrine réfrigérée profondeur 800



**VEPD-9** Página 397
Vitrina expositora refrigerada fondo 900
Refrigerated display case depth 900
Vitrine réfrigérée profondeur 900



**VED-9** Página 395
Vitrina expositora refrigerada fondo 900
Refrigerated display case depth 900
Vitrine réfrigérée profondeur 900



**VED-10** Página 399
Vitrina expositora refrigerada fondo 1000
Refrigerated display case depth 1000
Vitrine réfrigérée profondeur 1000

## GAMA ACERO INOXIDABLE / STANLESS STEEL RANGE

- Modelos **SPEED** Exterior e interior en acero AISI-304
- Modelos **SPEED-F** Exterior e interior en acero AISI-430, excepto fondo interior y contrapuertas en AISI-304

- Models **SPEED** Exterior and interior steel AISI-304
- Models **SPEED-F** Exterior and interior in AISI-430 steel, except storm doors interior and bottom AISI-304



**MD** Página 401
Mesa fría SNACK
SNACK cold table
Table froide SNACK



**ASD-125** Página 413
Armario SNACK 125
SNACK cabinet 125
Armoire SNACK 125



**MGD** Página 403
Mesa fría gastronorm
Gastronorm cold table
Table froide gastronorm



**ASD-140** Página 415
Armario SNACK 140
SNACK cabinet 140
Armoire SNACK 140



**FD** Página 405
Contra mostrador
Against counter
Contre contre



**AGD-50** Página 417
Armario gastronorm 50
Gastronorm cabinet 50
Armoire gastronorm 50



**ED/MCD** Página 407
Mesa cafetera y estantería
Coffee table and shelf
Table basse et étagère



**AGD-75** Página 419
Armario gastronorm 75
Gastronorm cabinet 75
Armoire gastronorm 75



**ASD-55** Página 409
Armario SNACK 55
SNACK cabinet 55
Armoire SNACK 55



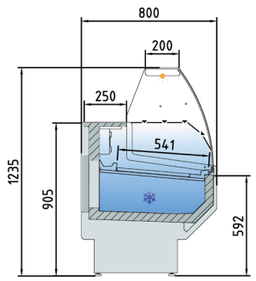
**AGD-140** Página 421
Armario gastronorm 140
Gastronorm cabinet 140
Armoire gastronorm 140



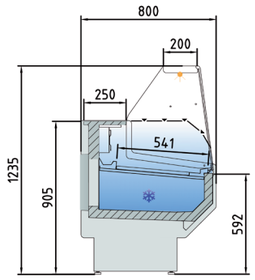
**ASD-75** Página 411
Armario SNACK 75
SNACK cabinet 75
Armoire SNACK 75

# VITRINA EXPOSITORA SERIE VED-8 SPEED

***SERVE OVER COUNTER LINE VED-8 · VITRINE SERIE VED-8 GAMME RÉFRIGÉRÉE***




VED-8-C




VED-8-R



Vista trasera
Rear view
Vue arrière



**VED-8-15-R**



**VED-8-25-C**

Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Decoración inferior y costados en gris RAL 7024 | • Lower decoration and sides in gray RAL 7024 | • Décoration inférieure et côtés en gris RAL 7024 |
| • Interior en chapa de acero prepintada | • Interior steel sheet prepainted | • Intérieur en tôle d'acier prépeinte |
| • Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi | • Exposure and protection evaporator in epoxy finish plate | • Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition epoxi |
| • Costados de 30 mm en ABS inyectado | • Sides ABS injected, 30 mm thickness | • Côtés de 30mm en ABS injecté |
| • Encimera en acero inox. | • Worktop in stainless steel | • Plan de travail en acier inox. |
| • Perfilería en aluminio anodizado | • Anodized aluminum profiles | • Profils en aluminium anodisé |
| • Estante de cristal intermedio iluminado, opcional | • Lighting intermediate glass shelf, optional | • Etagère intermédiaire en verre iluminé, sur option |
| • Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles | • Toughened curved glass hinges forward, two versions available | • Vitre frontale rabattable en verre trempé, deux versions disponibles. |
| • Iluminación estándar LED: encimera superior | • Lighting Standard LED on top surface | • Eclairage standard LED : Plan de travail supérieur. |
| • Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP | • Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect | • Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP. |
| • Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 | • Refrigerated under storage with doors 440x270free, | • Réserve réfrigérée avec portes, espace de 440x270 |
| • Evaporador estático | • Static evaporator | • Evaporateur statique |
| • Condensación ventilada | • Condensation ventilated | • Condensateur ventilé |
| • Control electrónico de temperatura | • Electronic temperature control | • Contrôle électronique de température |
| • Descarche automático | • Automatic Defrost | • Dégivrage automatique |
| • Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2 | • Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2 | • Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2 |
| • Chasis en acero acabado epoxi | • Automatic evaporation as standard | • Évaporation automatique en standard |
| • Evaporación automatica de serie | • Chassis in epoxy finished steel | • Châssis en acier fini époxy |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur | Superficie de exposición<br>Display<br>Surface d´exposition | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display área<br>Surface totale de l´exposition | | Cámara<br>Storage<br>Stockage | Puertas<br>Doors<br>Portes | Potencia frigorífica<br>Cooling capacity<br>Puissance frigorifique | Consumo Nominal<br>Nominal Power<br>Consommation Nominale | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | (m²) | R | C | (lts) | (Uds) | (W) | (W) | |
| VED-8-10 | 1025 | 0,68 | 0,48 | 0,48 | 246 | 1 | 565 | 826 | R-290 |
| VED-8-13 | 1265 | 0,85 | 0,60 | 0,60 | 309 | 2 | 572 | 881 | R-290 |
| VED-8-15 | 1505 | 1,01 | 0,72 | 0,72 | 373 | 2 | 781 | 1000 | R-290 |
| VED-8-20 | 1985 | 1,35 | 0,95 | 0,95 | 499 | 3 | 949 | 1085 | R-290 |
| VED-8-25 | 2465 | 1,69 | 1,19 | 1,19 | 626 | 4 | 1284 | 1278 | R-290 |
| VED-8-30 | 2945 | 2,03 | 1,43 | 1,43 | 752 | 4 | 1284 | 1299 | R-290 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

**COLORES DECORACIÓN STANDARD / COLORS STANDARD DECORATION / COULEURS POUR LA DÉCORER STANDARD**

RAL 7024 · RAL 1023 · RAL 3020 · RAL 9005

RAL 9003 · RAL 5003 · RAL 2008 · RAL 6001

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

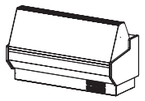
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Estante cristal iluminado<br>Lighting glass shelf<br>Etagère en verre Illuminé | Plano de exposición en acero<br>Stainless steel exposure<br>Surface d´exposition en inox | Cierre plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi |
|---|---|---|---|
| VED-8-10 | 179 € | 198 € | 118 € |
| VED-8-13 | 228 € | 240 € | 173 € |
| VED-8-15 | 267 € | 272 € | 201 € |
| VED-8-20 | 360 € | 304 € | 252 € |
| VED-8-25 | 450 € | 366 € | 335 € |
| VED-8-30 | 506 € | 431 € | 397 € |

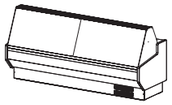
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

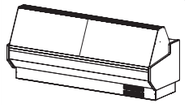

VED-8-10-R **1.978 €**


VED-8-13-R **2.100 €**

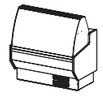

VED-8-15-R **2.369 €**


VED-8-20-R **2.699 €**

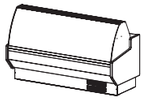

VED-8-25-R **3.080 €**

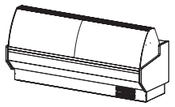

VED-8-30-R **3.546 €**

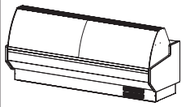

VED-8-10-C **2.048 €**


VED-8-13-C **2.122 €**


VED-8-15-C **2.405 €**

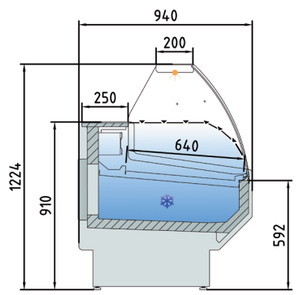

VED-8-20-C **2.641 €**


VED-8-25-C **3.147 €**

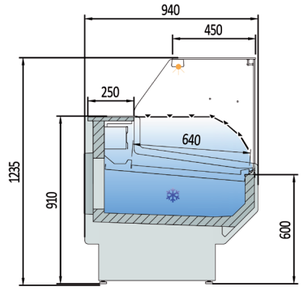

VED-8-30-C **3.580 €**

# VITRINA EXPOSITORA SERIE VED-9 SPEED

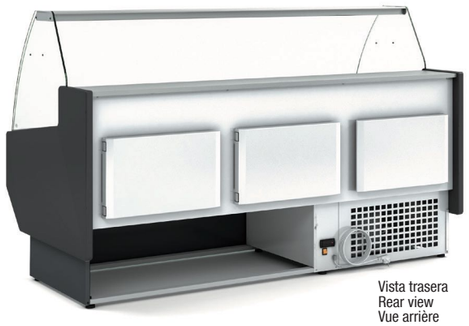
***SERVE OVER COUNTER LINE VED-9 · VITRINE SERIE VED-9 GAMME RÉFRIGÉRÉE***




VED-9-C



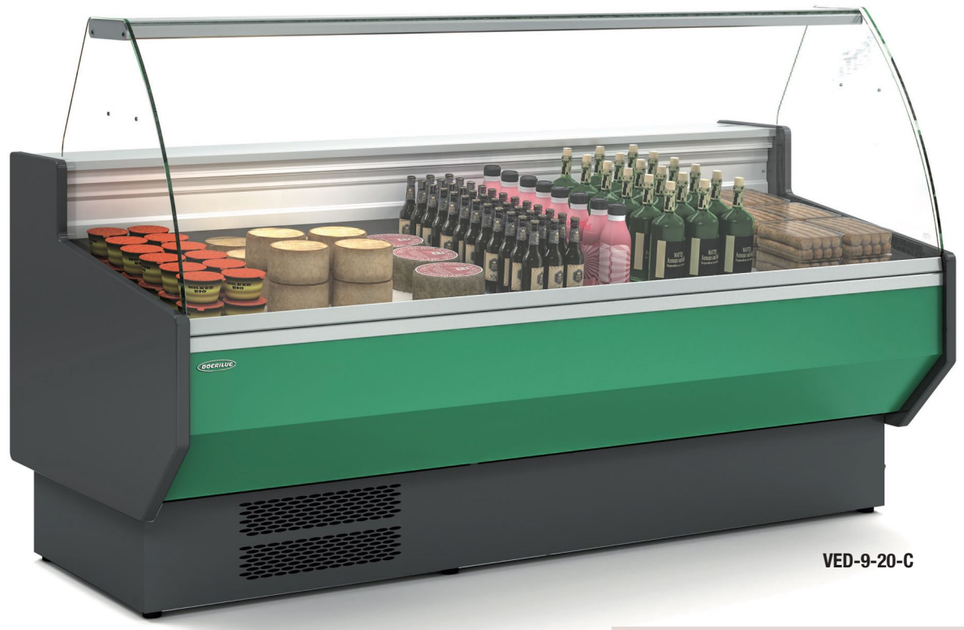

VED-9-RR



Vista trasera
Rear view
Vue arrière



**VED-9-15-RR**



**VED-9-20-C**

Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Decoración inferior y costados en gris RAL 7024
- Interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- Encimera en acero inox
- Perfileria en aluminio lacado
- Estante de cristal intermedio, opcional
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Iluminación estándar LED: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (solo modelo VED)
- Evaporación estática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Evaporación automatica de serie

### TECHNICAL DATA

- Lower decoration and sides in gray RAL 7024
- Interior steel sheet prepainted
- Exposure and protection evaporator in epoxy finish plate
- Sides ABS injected, 30 mm thickness
- Worktop in stainless steel
- Lacquered aluminum profiles
- Intermediate glass shelf, optional
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- Lighting Standard LED on top surface
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270 (only model VED)
- Static evaporation
- Condensation ventilated
- Electronic temperature control
- Automatic Defrost
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Automatic evaporation as standard
- Chassis in epoxy finished steel

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Décoration inférieure et côtés en gris RAL 7024
- Intérieur en tôle d'acier prépeinte
- Extérieur et intérieur en tôle d'acier prépeinte
- Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition epoxi
- Côtés de 30mm en ABS injecté
- Plan de travail en acier inox
- Profils en aluminium laqué
- Etagère intermédiaire en verre sur option
- Vitre frontale rabattable en verre trempé, deux versions disponibles.
- Eclairage standard LED: Plan de travail supérieur.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Réserve réfrigérée avec portes, espace de 440x270 (solo modelé VED)
- Évaporation statiqué
- Condensateur ventilé
- Contrôle électronique de température
- Dégivrage automatique
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Évaporation automatique en standard
- Châssis en acier fini époxy

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur | Superficie de exposición<br>Display<br>Surface d´exposition | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display área<br>Surface totale de l´exposition | | Cámara<br>Storage<br>Stockage | Puertas<br>Doors<br>Portes | Potencia frigorífica<br>Cooling capacity<br>Puissance frigorifique | Consumo Nominal<br>Nominal Power<br>Consommation Nominale | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | (m²) | RR | C | (lts.) | (Uds) | (W) | (W) | |
| VED-9-10 | 1025 | 0,77 | 0,62 | 0,62 | 299 | 1 | 483 | 823 | R-290 |
| VED-9-13 | 1265 | 0,96 | 0,78 | 0,78 | 376 | 2 | 572 | 881 | R-290 |
| VED-9-15 | 1505 | 1,15 | 0,93 | 0,93 | 452 | 2 | 781 | 1000 | R-290 |
| VED-9-20 | 1985 | 1,54 | 1,24 | 1,24 | 606 | 3 | 1098 | 1219 | R-290 |
| VED-9-25 | 2465 | 1,92 | 1,55 | 1,55 | 759 | 4 | 1284 | 1278 | R-290 |
| VED-9-30 | 2945 | 2,30 | 1,86 | 1,86 | 913 | 4 | 1284 | 1299 | R-290 |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**COLORES DECORACIÓN STANDARD / COLORS STANDARD DECORATION / COULEURS POUR LA DÉCORER STANDARD**

RAL 7024 · RAL 1023 · RAL 3020 · RAL 9005

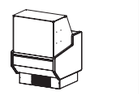
RAL 9003 · RAL 5003 · RAL 2008 · RAL 6001

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

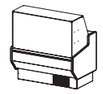
**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Estante cristal iluminado<br>Lighting glass shelf<br>Etagère en verre Illuminé | Plano de exposción en acero<br>Stainless steel exposure<br>Surface d´exposition en inox | Cierre plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi |
|---|---|---|---|
| VED-9-10 | 179 € | 198 € | 118 € |
| VED-9-13 | 228 € | 240 € | 173 € |
| VED-9-15 | 267 € | 272 € | 201 € |
| VED-9-20 | 360 € | 304 € | 252 € |
| VED-9-25 | 450 € | 366 € | 335 € |
| VED-9-30 | 506 € | 431 € | 397 € |

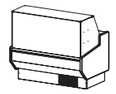
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



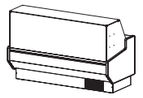
VED-9-10-RR **1.993 €**



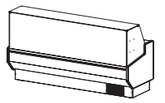
VED-9-13-RR **2.220 €**



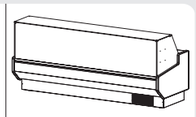
VED-9-15-RR **2.482 €**



VED-9-20-RR **2.695 €**



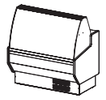
VED-9-25-RR **3.208 €**



VED-9-30-RR **3.679 €**



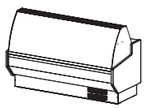
VED-9-10-C **1.993 €**



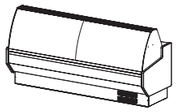
VED-9-13-C **2.220 €**



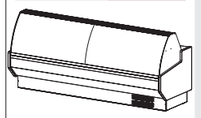
VED-9-15-C **2.482 €**



VED-9-20-C **2.695 €**



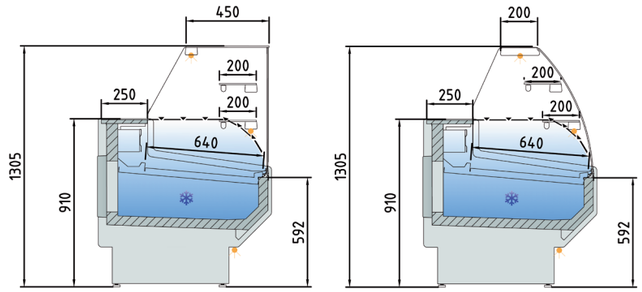
VED-9-25-C **3.208 €**



VED-9-30-C **3.679 €**

# VITRINA EXPOSITORA VEPD-9 SPEED

***SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE VEPD-9 · VITRINE SERIE VEPD-9 GAMME MODULAIRE***




VEPD-9-RR




VEPD-9-C

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en acero inox
- Costados de 30 mm en poliestireno inyectado
- Encimera en acero inox
- Perfileria en aluminio anodizado
- Acabado exterior de serie: lacado o plastificado simil madera
- Dos estantes de cristal
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Iluminación estándar LEDS: encimera superior, estantes y frente exterior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador estático
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Evaporación automatica de serie

## TECHNICAL DATA

- Exterior and interior steel sheet prepainted
- Exposure and protection evaporator in stainless steel
- Sides polystyrene injected, 30 mm thickness
- Worktop in stainless steel
- Anodized aluminum profiles
- Exterior finish as standard: lacquered or laminated wood simil
- Two glass shelves
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- Standard LED Lighting: counter top, bottom shelf and outer front
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270free,
- Static evaporator
- Condensation ventilated
- Electronic temperature control
- Automatic Defrost
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Automatic evaporation as standard
- Chassis in epoxy finished steel

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur et intérieur en tôle d'acier prépeinte
- Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition acier
- Côtés de 30mm en polystyrène injecté
- Plan de travail en acier inox
- Profils en aluminium anodisé
- Finition extérieure de série: laqué ou plastifié, imitation «bois»
- Deux étagères en verre
- Vitre frontale rabattable en verre trempé, deux versions disponibles.
- Eclairage standard LED : Plan de travail supérieur, étagère et sur l'extérieure de la partie avant.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Réserve réfrigérée avec portes, espace de 440x270
- Evaporateur statique
- Condensateur ventilé
- Contrôle électronique de température
- Dégivrage automatique
- Classe climatique 3 (25 ° C 60% HR) régime M1
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Évaporation automatique en standard
- Châssis en acier fini époxy

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur | Superficie de exposición<br>Display<br>Surface d'exposition | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display área<br>Surface totale de l'exposition | | Cámara<br>Storage<br>Stockage | Puertas<br>Doors<br>Portes | Potencia frigorífica<br>Cooling capacity<br>Puissance frigorifique | Consumo Nominal<br>Nominal Power<br>Consommation Nominale | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | (m²) | C | RR | (lts.) | (Uds) | (W) | (W) | |
| VEPD-9-10 | 1025 | 0,96 | 0,62 | 0,76 | 299 | 1 | 483 | 837 | R-290 |
| VEPD-9-13 | 1265 | 1,20 | 0,78 | 0,95 | 376 | 2 | 572 | 901 | R-290 |
| VEPD-9-15 | 1505 | 1,44 | 0,93 | 1,14 | 452 | 2 | 781 | 1023 | R-290 |
| VEPD-9-20 | 1985 | 1,92 | 1,24 | 1,52 | 606 | 3 | 1098 | 1248 | R-290 |
| VEPD-9-25 | 2465 | 2,40 | 1,55 | 1,90 | 759 | 4 | 1284 | 1318 | R-290 |
| VEPD-9-30 | 2945 | 2,88 | 1,86 | 2,28 | 913 | 4 | 1284 | 1345 | R-290 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**COLORES DECORACIÓN STANDARD / COLORS STANDARD DECORATION / COULEURS POUR LA DÉCORER STANDARD**

**Colores decoración simil madera - colors wood simil - Couleur de décoration « imitation bois »**

NOGAL / WALNUT / NOGAL

WENGUÉ / WENGUE / WENGUE

HAYA / BEECH / HAYA

**Colores decoración lacado - lacquered colors - Couleur de décoration « laqué »**

RAL 7024 · RAL 1023 · RAL 3020 · RAL 9005

RAL 9003 · RAL 5003 · RAL 2008 · RAL 6001

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

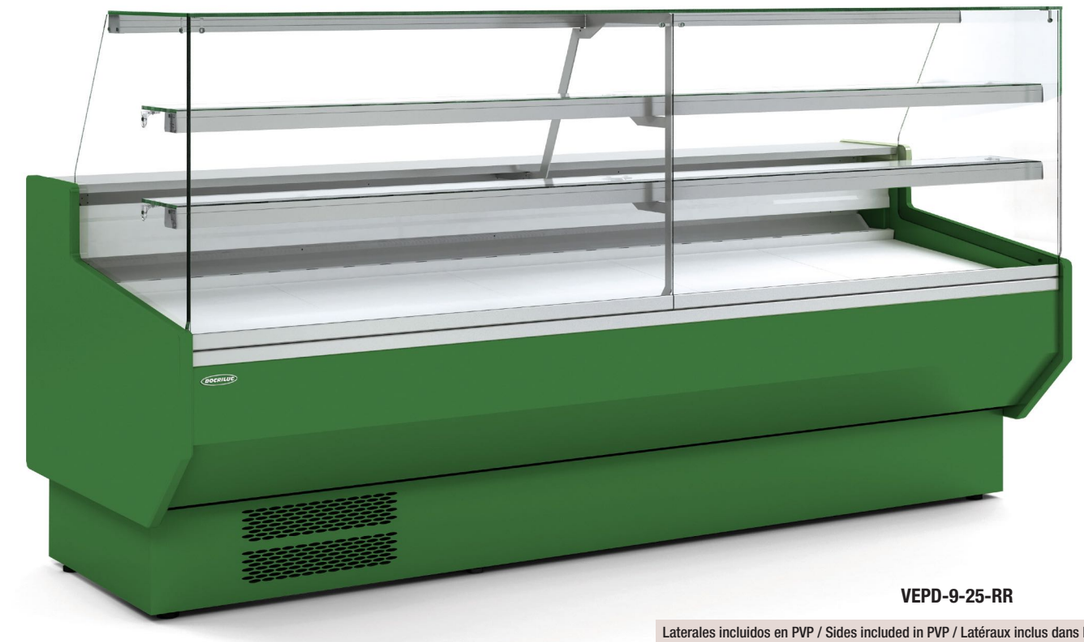
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Cierre plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi |
|---|---|
| VEPD-9-10 | 118 € |
| VEPD-9-13 | 173 € |
| VEPD-9-15 | 201 € |
| VEPD-9-20 | 252 € |
| VEPD-9-25 | 335 € |
| VEPD-9-30 | 397 € |



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

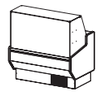
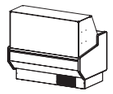
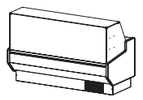
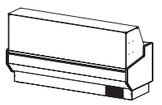
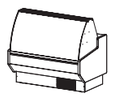
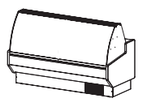
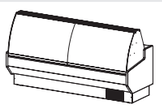
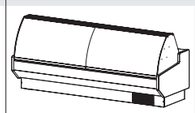


**VEPD-9-20-C**



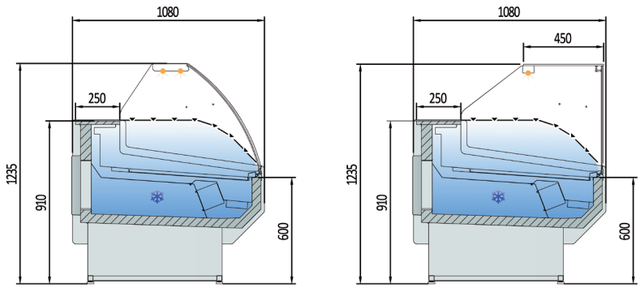
**VEPD-9-25-RR**

Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |  |
| VEPD-9-10-RR **2.436 €** | VEPD-9-13-RR **2.945 €** | VEPD-9-15-RR **3.243 €** | VEPD-9-20-RR **3.683 €** | VEPD-9-25-RR **4.414 €** | VEPD-9-30-RR **5.055 €** |
|  |  |  |  |  |  |
| VEPD-9-10-C **2.392 €** | VEPD-9-13-C **2.886 €** | VEPD-9-15-C **3.215 €** | VEPD-9-20-C **3.666 €** | VEPD-9-25-C **4.375 €** | VEPD-9-30-C **5.006 €** |

# VITRINA EXPOSITORA SERIE VED-10 SPEED

***SERVE OVER COUNTER LINE VED-10 · VITRINE SERIE VED-10 GAMME RÉFRIGÉRÉE***



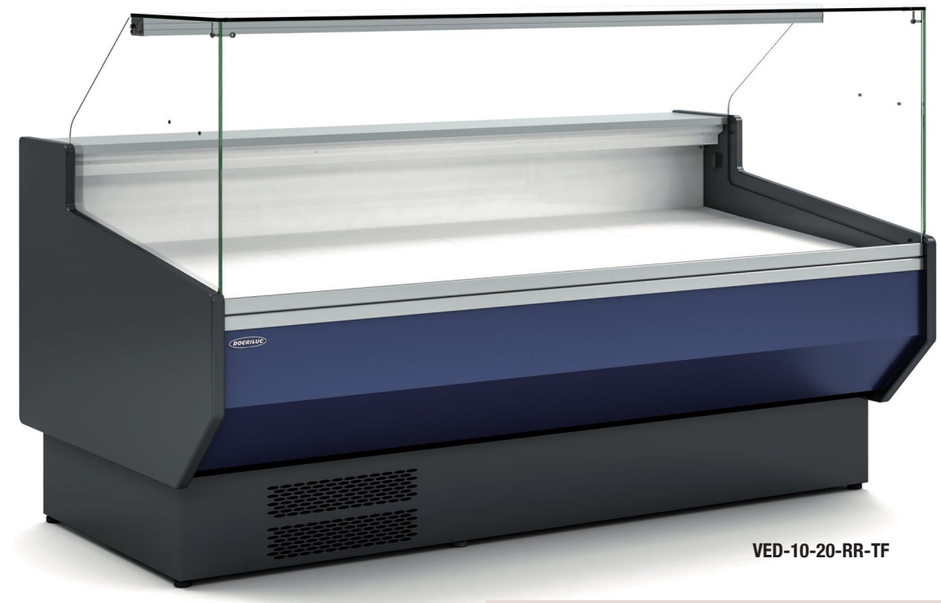

VED-10-C-TF




VED-10-RR-TF



**VED-10-15-C-TF**



**VED-10-20-RR-TF**

Laterales incluidos en PVP / Sides included in PVP / Latéraux inclus dans PVP

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Decoración inferior y costados en gris RAL 7024 | • Lower decoration and sides in gray RAL 7024 | • Décoration inférieure et côtés en gris RAL 7024 |
| • Interior en chapa de acero prepintada | • Interior steel sheet prepainted | • Intérieur en tôle d'acier prépeinte |
| • Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi | • Exposure and protection evaporator in epoxy finish plate | • Plan d'exposition et protection de l'évaporateur en tôle, finition epoxi |
| • Costados de 30 mm en ABS inyectado | • Sides ABS injected, 30 mm thickness | • Côtés de 30mm en ABS injecté |
| • Encimera en acero inox | • Worktop in stainless steel | • Plan de travail en acier inox |
| • Perfileria en aluminio lacado | • Lacquered aluminum profiles | • Profils en aluminium laqué |
| • Estante de cristal intermedio, opcional | • Intermediate glass shelf, optional | • Etagère intermédiaire en verre sur option |
| • Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles | • Toughened curved glass hinges forward, two versions available | • Vitre frontale rabattable en verre trempé, deux versions disponibles. |
| • Iluminación estándar LED: encimera superior | • Lighting Standard LED on top surface | • Eclairage standard LED: Plan de travail supérieur. |
| • Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP | • Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect | • Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40 Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP. |
| • Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 | • Refrigerated under storage with doors 440x270 | • Réserve réfrigérée avec portes, espace de 440x270 |
| • Evaporación ventilada | • Ventilated evaporation | • Évaporation ventilé |
| • Condensación ventilada | • Condensation ventilated | • Condensateur ventilé |
| • Control electrónico de temperatura | • Electronic temperature control | • Contrôle électronique de température |
| • Descarche automático | • Automatic Defrost | • Dégivrage automatique |
| • Clase climática 4 (30°C 55%Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2 | • Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2 | • Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2 |
| • Chasis en acero acabado epoxi | • Automatic evaporation as standard | • Évaporation automatique en standard |
| • Evaporación automatica de serie | • Chassis in epoxy finished steel | • Châssis en acier fini époxy |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur | Superficie de exposición<br>Display<br>Surface d´exposition | Superficie total de exposición (TDA)<br>Total display área<br>Surface totale de l´exposition | Cámara<br>Storage<br>Stockage | Puertas<br>Doors<br>Portes | Potencia frigorífica<br>Cooling capacity<br>Puissance frigorifique | Consumo Nominal<br>Nominal Power<br>Consommation Nominale | Refrigerante<br>Coolant<br>Réfrigérant |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | (mm) | (m²) | C | (lts) | (Uds) | (W) | (W) | |
| VED-10-10-TF | 1025 | 0,80 | 0,77 | 293 | 1 | 483 | 844 | R-290 |
| VED-10-13-TF | 1265 | 1,00 | 0,96 | 369 | 2 | 572 | 902 | R-290 |
| VED-10-15-TF | 1505 | 1,21 | 1,15 | 444 | 2 | 781 | 1035 | R-290 |
| VED-10-20-TF | 1985 | 1,61 | 1,53 | 594 | 3 | 1098 | 1275 | R-290 |
| VED-10-25-TF | 2465 | 2,01 | 1,91 | 745 | 4 | 1284 | 1334 | R-290 |
| VED-10-30-TF | 2945 | 2,41 | 2,29 | 896 | 4 | 1284 | 1355 | R-290 |

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**COLORES DECORACIÓN STANDARD / COLORS STANDARD DECORATION / COULEURS POUR LA DÉCORER STANDARD**

RAL 7024 · RAL 1023 · RAL 3020 · RAL 9005

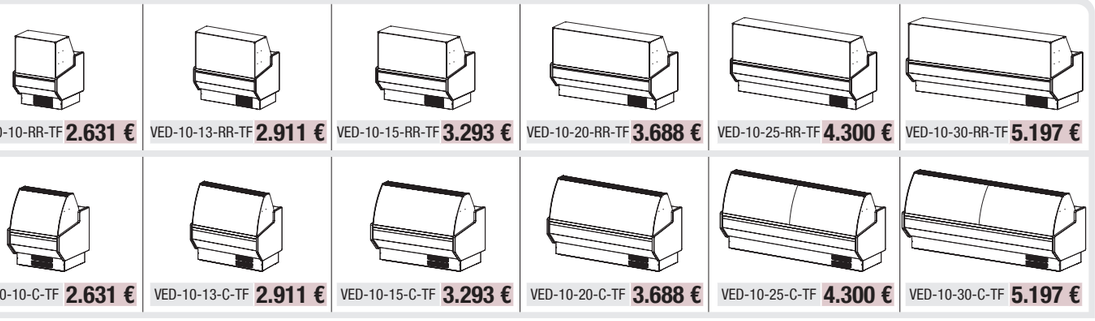
RAL 9003 · RAL 5003 · RAL 2008 · RAL 6001

PVP de opcionales incluidos en equipo, no como repuesto / PVP of options included in the equipment, not as a spare part / PVP d'options incluses dans l'équipement, pas en tant que pièce de rechange

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Estante cristal iluminado<br>Lighting glass shelf<br>Etagère en verre Illuminé | Plano de exposición en acero<br>Stainless steel exposure<br>Surface d´exposition en inox | Cierre plexi<br>Plexi slide<br>Kit vitrage plexi |
|---|---|---|---|
| VED-10-10-TF | 179 € | 198 € | 118 € |
| VED-10-13-TF | 228 € | 240 € | 173 € |
| VED-10-15-TF | 267 € | 272 € | 201 € |
| VED-10-20-TF | 360 € | 304 € | 252 € |
| VED-10-25-TF | 450 € | 366 € | 335 € |
| VED-10-30-TF | 506 € | 431 € | 397 € |

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



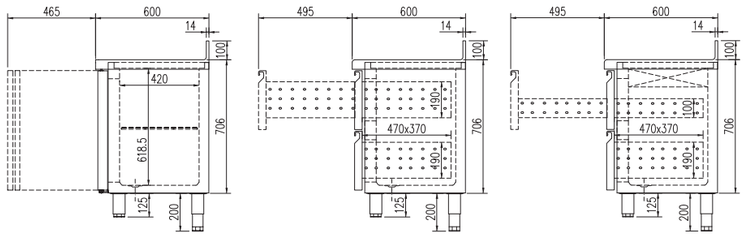
VED-10-10-RR-TF **2.631 €** · VED-10-13-RR-TF **2.911 €** · VED-10-15-RR-TF **3.293 €** · VED-10-20-RR-TF **3.688 €** · VED-10-25-RR-TF **4.300 €** · VED-10-30-RR-TF **5.197 €**



VED-10-10-C-TF **2.631 €** · VED-10-13-C-TF **2.911 €** · VED-10-15-C-TF **3.293 €** · VED-10-20-C-TF **3.688 €** · VED-10-25-C-TF **4.300 €** · VED-10-30-C-TF **5.197 €**

# MESA FRÍA SNACK SPEED

***SNACK WORKTABLE COUNTER · MEUBLE SNACK TEMPERATURE POSITIVE NEGATIVE***






**MD-200**



**MD-200**



**LED**

**MVD-200**

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior e interior en acero AISI-304<br>• Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)<br>• Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm<br>• Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura<br>• Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm<br>• Unidad condensadora ventilada y extraíble<br>• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión<br>• Evaporación automática del agua de descarche<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP<br>• Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía<br>• Temperatura de trabajo a 32°C ambiente<br>• Luz interior solo en modelos con puertas de cristal | • Exterior and interior steel AISI-304<br>• Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense<br>• Worktop, with 100 mm sanitary upstand<br>• Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable<br>• Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm<br>• Removable and fan assisted condenser unit<br>• Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.<br>• Automatic evaporation of defrost water<br>• 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect<br>• Energy efficient digital controller of temperature and defrosts<br>• Operating temperature 32°C ambient<br>• Interior light only on models with glass doors | • Extérieur et intérieur en acier AISI-304<br>• Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90 ° à l'ouverture)<br>• Plan de travail avec panneau de protection sanitaire de 100mm<br>• Etagères intérieures avec grilles en acier plastifié, réglables en hauteur.<br>• Pieds en tube d'acier inoxydables, réglables en hauteur 125-200mm<br>• Condensateur ventilé et extractible.<br>• Evaporateur avec système à marche forcée et recouvrement anticorrosion.<br>• Evaporation automatique de l'eau de dégivrage.<br>• Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40<br>• Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.<br>• Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.<br>• Température de travail à 32ºC ambiant<br>• Eclairage intérieur que sur les modèles avec portes en verre |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MD-150 | 1495 | 850 | 600 | -2°C<br>+8°C | 2 | 245 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 235 | B | 5 (40ºC 40%) |
| MVD-150 | 1495 | 850 | 600 | -2°C<br>+8°C | 2 | 245 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 244 | - | 5 (40ºC 40%) |
| MD-200 | 2020 | 850 | 600 | -2°C<br>+8°C | 3 | 380 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 238 | B | 5 (40ºC 40%) |
| MVD-200 | 2020 | 850 | 600 | -2°C<br>+8°C | 3 | 380 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 251 | - | 5 (40ºC 40%) |
| MD-250 | 2545 | 850 | 600 | -2°C<br>+8°C | 4 | 516 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 379 | C | 5 (40ºC 40%) |
| MVD-250 | 2545 | 850 | 600 | -2°C<br>+8°C | 4 | 516 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 397 | - | 5 (40ºC 40%) |
| MND-150 | 1495 | 850 | 600 | -20°C<br>-15°C | 2 | 245 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 535 | E | 5 (40ºC 40%) |
| MND-200 | 2020 | 850 | 600 | -20°C<br>-15°C | 3 | 380 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 556 | E | 4 (30ºC 55%) |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

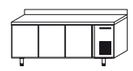
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Parrilla adicional | Extra shelf | Grille additionnelle | | **24 € x ud** |
| Incremento precio por cambio de puerta a cajonera | Increase of price by changing door to double drawers | Augmenter le prix pour le changement de porte en commode | | **341 € x set** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | | **98 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | | **146 € x set** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** | |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

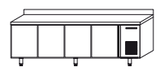
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



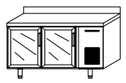
MD-150 **1.986 €**
MND-150 **2.411 €**



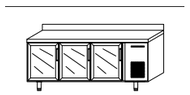
MD-200 **2.309 €**
MND-200 **2.813 €**



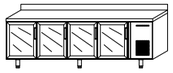
MD-250 **2.742 €**
MND-250 **-**



MVD-150 **2.096 €**



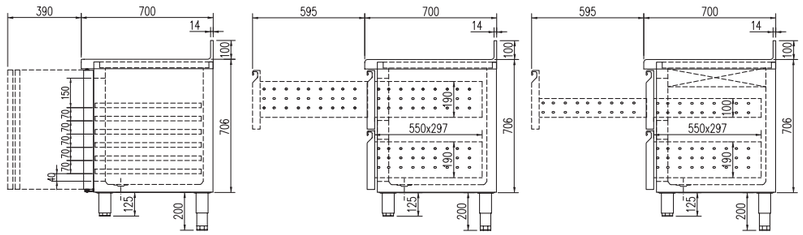
MVD-200 **2.511 €**



MVD-250 **3.017 €**

# MESA FRÍA GN 1/1 SPEED

***GN 1/1 WORKTABLE COUNTER · MEUBLE GN 1/1 TEMPERATURE POSITIVE NEGATIVE***






MGD-180



MGD-135



LED

MGVD-135

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Modelos SPEED Exterior e interior en acero AISI-304
- Modelos SPEED-F Exterior e interior en acero AISI-430, excepto fondo interior y contrapuertas en AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guias inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal

## TECHNICAL DATA

- Models SPEED Exterior and interior steel AISI-304
- Models SPEED-F Exterior and interior in AISI-430 steel, except storm doors interior and bottom AISI-304
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable with steinless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Interior light only on models with glass doors

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Modèles SPEED Extérieur et intérieur en acier AISI-304
- Modèles SPEED-F Extérieur et intérieur en acier AISI-430, sauf contre-portes intérieure et inférieure AISI-304
- Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90 ° à l'ouverture)
- Plan de travail avec panneau de protection sanitaire de 100mm
- Etagères intérieures avec grilles en acier plastifié, réglables en hauteur.
- Pieds en tube d'acier inoxydables, réglables en hauteur 125-200mm
- Condensateur ventilé et extractible.
- Evaporateur avec système à marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40
- Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Température de travail à 32ºC ambiant
- Eclairage intérieur que sur les modèles avec portes en verre

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Pares de guias<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| MGD-135 | 1345 | 850 | 700 | -2°C<br>+8°C | 2 | 2 | 255 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 235 | B | 5 (40ºC 40%) |
| MGVD-135 | 1345 | 850 | 700 | -2°C<br>+8°C | 2 | 2 | 255 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 241 | - | 5 (40ºC 40%) |
| MGD-180 | 1795 | 850 | 700 | -2°C<br>+8°C | 3 | 3 | 399 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 238 | B | 5 (40ºC 40%) |
| MGVD-180 | 1795 | 850 | 700 | -2°C<br>+8°C | 3 | 3 | 399 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 267 | - | 5 (40ºC 40%) |
| MGD-225 | 2245 | 850 | 700 | -2°C<br>+8°C | 4 | 4 | 543 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 379 | C | 5 (40ºC 40%) |
| MGVD-225 | 2245 | 850 | 700 | -2°C<br>+8°C | 4 | 4 | 543 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 397 | - | 5 (40ºC 40%) |
| MGND-135 | 1345 | 850 | 700 | -20°C<br>-15°C | 2 | 2 | 255 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 535 | E | 5 (40ºC 40%) |
| MGND-180 | 1795 | 850 | 700 | -20°C<br>-15°C | 3 | 3 | 399 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 556 | D | 4 (30ºC 55%) |

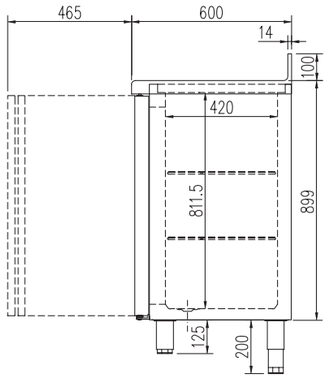
### OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Parrilla adicional GN 1/1 | GN 1/1 Extra shelf | Grille additionnelle GN 1/1 | | **20 € x ud** |
| Set adicional guías GN 1/1 | GN 1/1 sides extra shelf | Kit supplémentaire de guides GN 1/1 | | **28 € x ud** |
| Incremento precio por cambio de puerta a cajonera | Increase of price by changing door to double drawers | Augmenter le prix pour le changement de porte en commode | | **375 € x ud** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | | **93 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | | **139 € x set** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** | |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| MGD-135 | **2.118 €** | MGD-180 | **2.480 €** | MGD-225 | **2.942 €** |
| MGND-135 | **2.773 €** | MGND-180 | **3.205 €** | MGND-225 | **4.472 €** |
| MGD-135-F | **1.928 €** | MGD-180-F | **2.257 €** | | |
| MGND-135-F | **2.524 €** | MGND-180-F | **2.917 €** | | |
| MGVD-135 | **2.219 €** | MGVD-180 | **2.697 €** | MGVD-225 | **3.209 €** |






**FD-200**



**LED**

**FVD-200**

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Exterior e interior en acero AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guias inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal

**TECHNICAL DATA**

- Exterior and interior steel AISI-304
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable with steinless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Interior light only on models with glass doors

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Extérieur et intérieur en acier AISI-304
- Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90 ° à l'ouverture)
- Plan de travail avec panneau de protection sanitaire de 100mm
- Etagères intérieures avec grilles en acier plastifié, réglables en hauteur.
- Pieds en tube d'acier inoxydables, réglables en hauteur 125-200mm
- Condensateur ventilé et extractible.
- Evaporateur avec système à marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Evaporation automatique de l'eau de dégivrage.
- Isolation en polyuréthane injecté, densité de 40
- Kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Température de travail à 32ºC ambiant
- Eclairage intérieur que sur les modèles avec portes en verre

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| FD-150 | 1495 | 1040 | 600 | -2°C<br>+8°C | 4 | 325 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 235 | B | 5 (40ºC 40%) |
| FVD-150 | 1495 | 1040 | 600 | -2°C<br>+8°C | 4 | 325 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 247 | - | 5 (40ºC 40%) |
| FD-200 | 2020 | 1040 | 600 | -2°C<br>+8°C | 6 | 504 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 238 | B | 5 (40ºC 40%) |
| FVD-200 | 2020 | 1040 | 600 | -2°C<br>+8°C | 6 | 504 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 253 | - | 5 (40ºC 40%) |
| FD-250 | 2545 | 1040 | 600 | -2°C<br>+8°C | 8 | 684 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 379 | C | 5 (40ºC 40%) |
| FVD-250 | 2545 | 1040 | 600 | -2°C<br>+8°C | 8 | 684 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 397 | - | 5 (40ºC 40%) |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

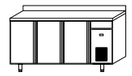
| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Parrilla adicional | Extra shelf | Grille additionnelle | | **23 € x ud** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | | **93 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | | **139 € x set** |
| Cambio cajon neutro por cajón tolva | Change neutral drawer for hopper drawer | Remplacer le tiroir neutre par un tiroir à trémie | | **137 € x set** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | | **consultar - consult - consulter** |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

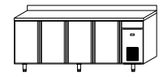
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



FD-150 **2.158 €**



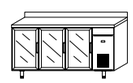
FD-200 **2.588 €**



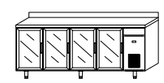
FD-250 **3.058 €**



FVD-150 **2.370 €**



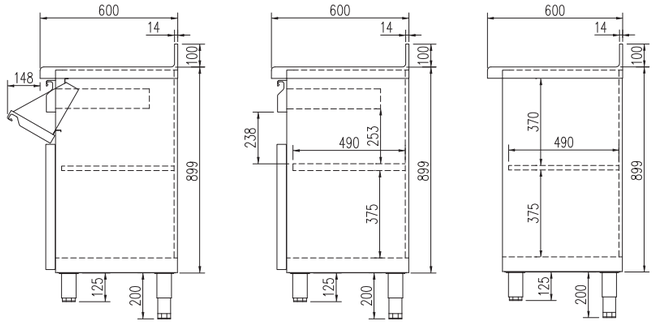
FVD-200 **2.881 €**



FVD-250 **3.526 €**

# SERIE MESA CAFETERA Y ESTANTERÍA SPEED

*COFFEE TABLE & SHELF · TABLE BASSE & PLATEAU*




**MCD + TOLVA** **MCD** **ED**



**ED-200**



**MCD-150**

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

MCD

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- Respaldo en acero plastificado.
- Apoyos inox, regulables en altura.
- Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
- Tolva para café con golpeador.
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

ED

- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 200 mm

**TECHNICAL DATA**

MCD

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except for backing.
- Plasticised steel backing.
- Height-adjustable stainless steel supports.
- Auxiliary drawers on guides with wheels.
- Coffee sediment special drawer with hitting surface.
- Can be produced on request, in different measures

ED

- Rear panel in plasticized steel
- AISI-30418/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand)
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200mm

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

MCD

- Extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10. sauf dossier.
- Dossier en acier plastifié
- Supports en inox, réglables en hauteur.
- Tiroirs auxiliaires sur rails à roulements.
- Trémie à café avec percuteur.
- Ce produit peut se fabriquer en différentes dimensions, sur commande.

ED

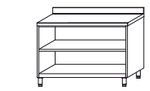
- Dossier en acier plastifié
- Plan de travail en acier inoxydable AISI-304 18/10 , avec partie avant inclinée et panneau de protection arrière de 100mm (possible sans panneau de protection sur option)
- Pieds en tube d'acier inoxydable, réglables en hauteur 125-200mm

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Peso Neto<br>Net Weight<br>Poid Net<br>Kg | Cajones<br>Drawers<br>Tiroirs |
|---|---|---|---|---|---|
| MCD-100 | 1000 | 1040 | 600 | 66 | 1 |
| MCD-150 | 1495 | 1040 | 600 | 75 | 2 |
| MCD-200 | 2020 | 1040 | 600 | 84 | 2 |
| ED-100 | 1000 | 1040 | 600 | 49 | NO |
| ED-150 | 1495 | 1040 | 600 | 60 | NO |
| ED-200 | 2020 | 1040 | 600 | 71 | NO |

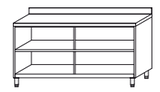
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



ED-100 **639 €**



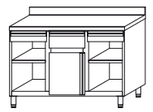
ED-150 **768 €**



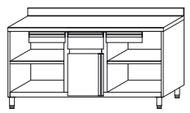
ED-200 **930 €**



MCD-100 **853 €**



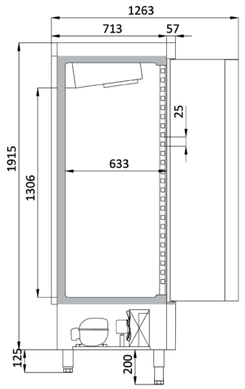
MCD-150 **1.009 €**



MCD-200 **1.230 €**

# SERIE ARMARIO SNACK ASD-55 SPEED

***SNACK CABINET · SNACK ARMOIRE***




ASD-55

**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS**

- Exterior e interior acero inox AISI-304 18/8, excepto el respaldo
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ASVD doble cristal
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal

**TECHNICAL DATA**

- AISI-304 18/8 stainless steel exterior and interior, except the rear side
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- ASVD double glazed door
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Interior light only on models with glass doors

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**

- Extérieur et intérieur en acier inox AISI-304 18/8,á l'exception de la partie arriére
- Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90 ° à l'ouverture)
- ASVD Double vitrage
- Étagères intérieures avec Fils d'acier plastifiés, réglables en hauteur.
- Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur 125 - 200 mm
- Tableau de bord et grille de ventilation du moteur amovibles
- Unité de condensation ventilée
- Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Arrêt automatique des ventilateurs et du système de marche forcée à l'ouverture de la porte.
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Température ambiante de travail à 32ºC
- Eclairage intérieur que sur les modèles avec portes en verre

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ASD-55 | 530 | 2040 | 770 | -2°C<br>+8°C | 3 | 409 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 303 | 201 | E | 5 (40ºC 40%) |
| ASVD-55 | 530 | 2040 | 770 | -2°C<br>+8°C | 3 | 409 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 303 | 213 | - | 4 (30ºC 55%) |
| ASND-55 | 530 | 2040 | 770 | -20°C<br>-15°C | 3 | 409 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 495 | 474 | E | 4 (30ºC 55%) |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional | Extra shelf | Grille additionnelle | **27 € x ud** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



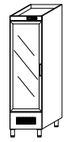
**ASD-55**



**ASVD-55**



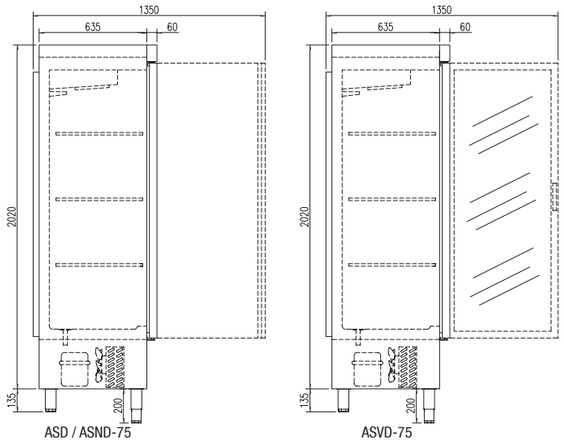
| | |
|---|---|
| ASD-55 | **1.969 €** |
| ASND-55 | **2.632 €** |



| | |
|---|---|
| ASVD-55 | **2.262 €** |

# SERIE ARMARIO SNACK ASD-75 SPEED

***SNACK CABINET · SNACK ARMOIRE***




ASD / ASND-75




ASVD-75

| CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS | TECHNICAL DATA | CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES |
|---|---|---|
| • Exterior e interior en acero AISI-304<br>• Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)<br>• Contrapuerta inox embutida<br>• Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura<br>• Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm<br>• Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables<br>• Unidad condensadora ventilada<br>• Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión<br>• Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta<br>• Evaporación automática del agua de descarche<br>• Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP<br>• Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía<br>• Temperatura de trabajo a 32°C ambiente<br>• Luz interior solo en modelos con puertas de cristal | • Exterior and interior steel AISI-304<br>• Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense<br>• Rear-door by stamped steel<br>• Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable<br>• AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm<br>• Control panel and engine ventilation grill, removable<br>• Fan assisted condenser unit<br>• Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating<br>• Evaporator fan stops when door is opened<br>• Automatic evaporation of defrost water<br>• 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect<br>• Energy efficient digital controller of temperature and defrosts<br>• Operating temperature 32°C ambient<br>• Interior light only on models with glass doors | • Extérieur et intérieur en acier AISI-304<br>• Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90 ° à l'ouverture)<br>• Contreporte en Inox encastrée<br>• Étagères intérieures avec Fils d'acier plastifiés, réglables en hauteur.<br>• Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur 125 - 200 mm<br>• Tableau de bord et grille de ventilation du moteur amovibles<br>• Unité de condensation ventilée<br>• Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.<br>• Arrêt automatique des ventilateurs et du système de marche forcée à l'ouverture de la porte.<br>• Evaporation automatique des eaux de dégivrage.<br>• Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.<br>• Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.<br>• Température ambiante de travail à 32ºC<br>• Eclairage intérieur que sur les modèles avec portes en verre |

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères<br>GN 2/1 | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ASD-75 | 660 | 2160 | 735 | -2°C<br>+8°C | 3 | 505 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 243 | D | 5 (40ºC 40%) |
| ASND-75 | 660 | 2160 | 735 | -20°C<br>-15°C | 3 | 505 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 553 | E | 4 (30ºC 55%) |
| ASVD-75 | 660 | 2160 | 735 | -2°C<br>+8°C | 3 | 505 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 260 | - | 4 (30ºC 55%) |

| OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional | Extra shelf | Grille additionnelle | **26 € x ud** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **93 € x set** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



**ASD-75**

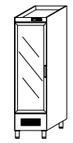


**ASVD-75**

LED



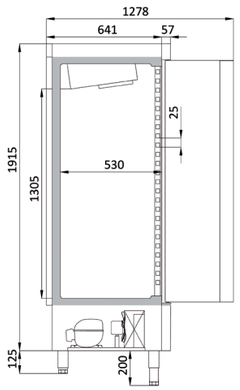
| | |
|---|---|
| ASD-75 | **2.183 €** |
| ASND-75 | **2.673 €** |



| | |
|---|---|
| ASVD-75 | **2.433 €** |

# SERIE ARMARIO SNACK ASD-125 SPEED

***SNACK CABINET - SNACK ARMOIRE***




ASD / ASND-125



**ASD-125**



**ASVD-125**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ASVD doble cristal
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal

## TECHNICAL DATA

- Exterior and interior steel AISI-304
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- ASVD double glazed door
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Interior light only on models with glass doors

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur et intérieur en acier AISI-304
- Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90 ° à l'ouverture)
- ASVD Double vitrage
- Étagères intérieures avec Fils d'acier plastifiés, réglables en hauteur.
- Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur 125 - 200 mm
- Tableau de bord et grille de ventilation du moteur amovibles
- Unité de condensation ventilée
- Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Arrêt automatique des ventilateurs et du système de marche forcée à l'ouverture de la porte.
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Température ambiante de travail à 32ºC
- Eclairage intérieur que sur les modèles avec portes en verre

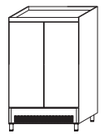
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ASD-125 | 1250 | 2040 | 700 | -2°C<br>+8°C | 6 | 964 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 543 | 416 | D | 5 (40ºC 40%) |
| ASND-125 | 1250 | 2040 | 700 | -20°C<br>-15°C | 6 | 964 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 833 | 810 | E | 4 (30ºC 55%) |
| ASVD-125 | 1250 | 2040 | 700 | -2°C<br>+8°C | 6 | 964 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 543 | 434 | - | 4 (30ºC 55%) |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

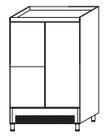
| | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional | Extra shelf | Grille additionnelle | **46 € x ud** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | **146 € x set** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

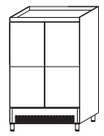
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



ASD-125 **2.711 €**
ASND-125 **3.616 €**



ASD-125-3 **2.759 €**



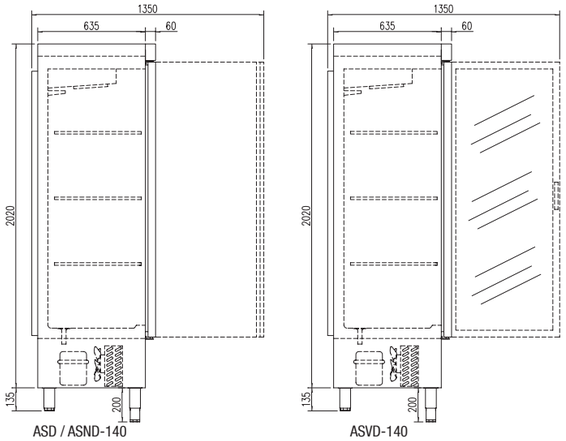
ASD-125-4 **2.807 €**



ASVD-125 **3.168 €**

# SERIE ARMARIO SNACK ASD-140 SPEED

***SNACK CABINET - SNACK ARMOIRE***




ASD / ASND-140




ASVD-140



ASD-140

LED



ASVD-140

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ASVD doble cristal
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal

### TECHNICAL DATA

- Exterior and interior steel AISI-304
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- ASVD double glazed door
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Interior light only on models with glass doors

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur et intérieur en acier AISI-304
- Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90 ° à l'ouverture)
- ASVD Double vitrage
- Étagères intérieures avec Fils d'acier plastifiés, réglables en hauteur.
- Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur 125 - 200 mm
- Tableau de bord et grille de ventilation du moteur amovibles
- Unité de condensation ventilée
- Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Arrêt automatique des ventilateurs et du système de marche forcée à l'ouverture de la porte.
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Température ambiante de travail à 32ºC
- Eclairage intérieur que sur les modèles avec portes en verre

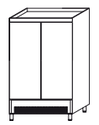
| Model<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères<br>GN 2/1 | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ASD-140 | 1350 | 2160 | 735 | -2°C<br>+8°C | 6 + 3 | 1201 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 373 | D | 5 (40ºC 40%) |
| ASND-140 | 1350 | 2160 | 735 | -20°C<br>-15°C | 6 + 3 | 1201 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 907 | 952 | E | 4 (30ºC 55%) |
| ASVD-140 | 1350 | 2160 | 735 | -2°C<br>+8°C | 6 + 3 | 1201 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 396 | - | 4 (30ºC 55%) |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Parrilla adicional | Extra shelf | Grille additionnelle | | **33 € x ud** |
| Parrilla intermedia adicional | Extra middle shelf | Kit supplémentaire de guides | | **22 € x ud** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | | **93 € x set** |
| Set 6 ruedas | 6 Castors set | Jeu 6 roulettes | | **139 € x set** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | | **consultar - consult - consulter** |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



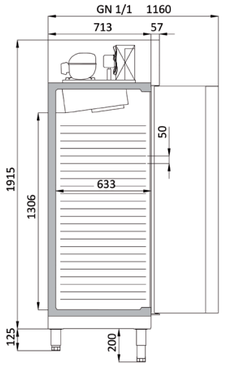
| | |
|---|---|
| ASD-140 | **2.952 €** |
| ASND-140 | **3.729 €** |



| | |
|---|---|
| ASVD-140 | **3.450 €** |

# SERIE ARMARIO GASTRONORM AGD-50 SPEED

## *GN CABINET - GN ARMOIRE*




AGD-50

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en acero inox AISI-304 excepto el respaldo
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- AGVD doble cristal
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal

### TECHNICAL DATA

- AISI-304 stainless steel exterior and interior, except the rear side
- Interior stainless steel AISI-430, except the sausage background and storm-manufactured in AISI-304
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AGVD double glazed door
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Interior light only on models with glass doors

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur et interieur en acier inox AISI-304,á l´exception de la partie arriére
- Intérieur en acier inoxydable AISI-430, á l´exception de fond de la saucisse et de la tempête-fabriqué en acier inox AISI-304
- Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90 ° à l'ouverture)
- AGVD Double vitrage
- Étagères intérieures avec Fils d'acier plastifiés, réglables en hauteur.
- Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur 125 - 200 mm
- Tableau de bord et grille de ventilation du moteur amovibles
- Unité de condensation ventilée
- Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Arrêt automatique des ventilateurs et du système de marche forcée à l'ouverture de la porte.
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Température ambiante de travail à 32ºC
- Eclairage intérieur que sur les modèles avec portes en verre

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AGD-50 | 430 | 2040 | 770 | -2°C<br>+8°C | 3 | 303 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 271 | 201 | E | 5 (40ºC 40%) |
| AGND-50 | 430 | 2040 | 770 | -20°C<br>-15°C | 3 | 303 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 385 | 432 | E | 4 (30ºC 55%) |
| AGVD-50 | 430 | 2040 | 770 | -2°C<br>+8°C | 3 | 303 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 271 | 213 | - | 4 (30ºC 55%) |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional GN 1/1 | GN 1/1 Extra shelf | Grille additionnelle GN 1/1 | **28 € x ud** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **98 € x set** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

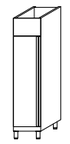
***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

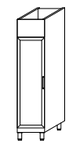


**AGD-50**





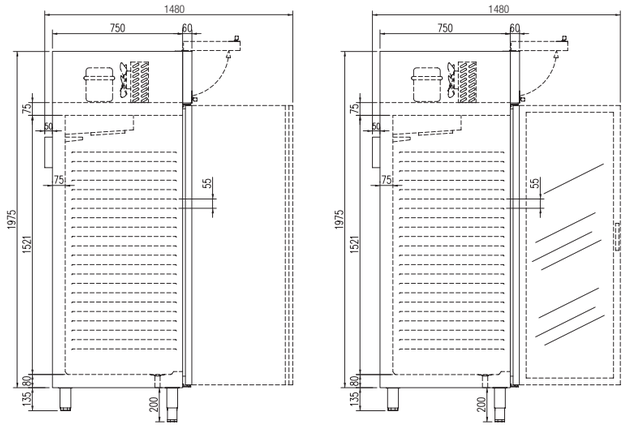
| | |
|---|---|
| AGD-50 | **1.929 €** |
| AGND-50 | **2.498 €** |



| | |
|---|---|
| AGVD-50 | **2.171 €** |

# SERIE ARMARIO GASTRONORM AGD-75 SPEED

## *GN CABINET - GN ARMOIRE*




AGD / AGND-75




AGVD-75

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Modelos SPEED Exterior e interior en acero AISI-304
- Modelos SPEED-F Exterior e interior en acero AISI-430, excepto fondo interior y contrapuertas en AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Sistema frigorífico COMPACTO: unidad condensadora + evaporador
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal

### TECHNICAL DATA

- Models SPEED Exterior and interior steel AISI-304
- Models SPEED-F Exterior and interior in AISI-430 steel, except storm doors interior and bottom AISI-304
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Rear-door by stamped steel
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- COMPACT refrigeration system: condenser unit + evaporator
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Interior light only on models with glass doors

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Modèles SPEED Extérieur et intérieur en acier AISI-304
- Modèles SPEED-F Extérieur et intérieur en acier AISI-430, sauf contre-portes intérieure et inférieure AISI-304
- Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90º à l'ouverture)
- Fermeture à clé de série
- Contreporte en Inox encastrée
- Étagères intérieures GN 2/1 avec Fils d'acier plastifiés, réglables en hauteur.
- Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur 125 - 200 mm
- Tableau de bord et grille de ventilation du moteur amovibles
- Système Frigorifique COMPACT : unité condensatrice + évaporateur
- Unité de condensation ventilée
- Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Arrêt automatique des ventilateurs et du système de marche forcée à l'ouverture de la porte
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Contrôle digital de température et de dégivrage
- Température ambiante de travail à 32ºC
- Eclairage intérieur que sur les modèles avec portes en verre

| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères<br>GN 2/1 | Nivel estantes<br>Sets of slides<br>Kit de guides | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AGD-75-PF | 660 | 2130 | 850 | -2°C<br>+8°C | 3 | 22 | 645 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 243 | C | 5 (40ºC 40%) |
| AGVD-75-PF | 660 | 2130 | 850 | -20°C<br>-15°C | 3 | 22 | 645 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 502 | 260 | - | 4 ( 30ºC 55%) |
| AGND-75-PF | 660 | 2130 | 850 | -2°C<br>+8°C | 3 | 22 | 645 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 606 | 553 | D | 4 ( 30ºC 55%) |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Parrilla adicional GN 2/1 | GN 2/1 extra shelf | Grille additionnelle GN 2/1 | **52 € x ud** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | **93 € x set** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | **consultar - consult - consulter** |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

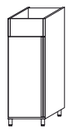
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



AGD-75




AGVD-75



AGD-75-PF **2.271 €** | AGD-75-PF-F **2.067 €**

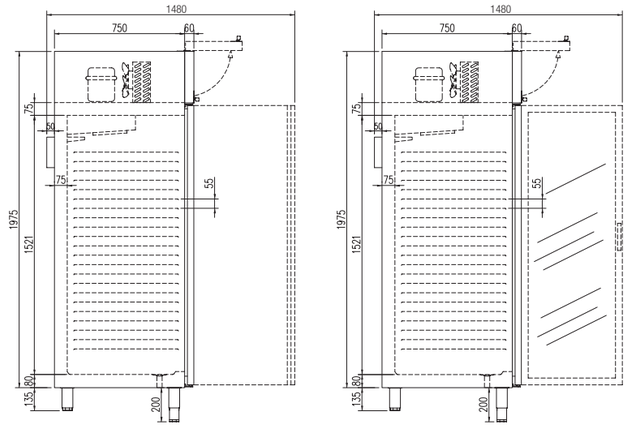
AGND-75-PF **2.881 €** | AGND-75-PF-F **2.622 €**



AGVD-75-PF **2.420 €**

# SERIE ARMARIO GASTRONORM AGD-140 SPEED

*GN CABINET - GN ARMOIRE*




AGD / AGND-140




AGVD-140





LED

**AGVD-140**

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Modelos **SPEED** Exterior e interior en acero AISI-304
- Modelos **SPEED-F** Exterior e interior en acero AISI-430,
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- AGVD doble cristal
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125-200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Luz interior solo en modelos con puertas de cristal

## TECHNICAL DATA

- Models **SPEED** Exterior and interior steel AISI-304
- Models **SPEED-F** Exterior and interior in AISI-430 steel, except storm doors interior and bottom AISI-304
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AGVD double glazed door
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Interior light only on models with glass doors

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Modèles **SPEED** Extérieur et intérieur en acier AISI-304
- Modèles **SPEED-F** Extérieur et intérieur en acier AISI-430, sauf contre-portes intérieure et inférieure AISI-304
- Ouverture des portes réversibles avec système de fermeture automatique avec joint magnétique (la porte se maintient ouverte lorsque l'angle dépasse les 90 ° à l'ouverture)
- AGVD Double vitrage
- Étagères intérieures avec Fils d'acier plastifiés, réglables en hauteur.
- Pieds en tube d'acier inoxydable réglables en hauteur 125 - 200 mm
- Tableau de bord et grille de ventilation du moteur amovibles
- Unité de condensation ventilée
- Evaporateurs avec système de marche forcée et recouvrement anticorrosion.
- Arrêt automatique des ventilateurs et du système de marche forcée à l'ouverture de la porte.
- Evaporation automatique des eaux de dégivrage.
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique.
- Température ambiante de travail à 32ºC
- Eclairage intérieur que sur les modèles avec portes en verre

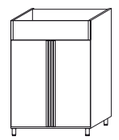
| Modelo<br>Model<br>Modèle | Largo<br>Length<br>Longueur<br>mm | Alto<br>Height<br>Hauteur<br>mm | Fondo<br>Depth<br>Profondeur<br>mm | Rango<br>Range<br>Gamme | Estantes<br>Shelves<br>Étagères<br>GN 2/1 | Nivel estantes<br>Level shelves<br>Niveau etagére | Capacidad<br>Capacity<br>Exposition<br>L | Voltaje<br>Voltage<br>Tension | Refrig.<br>Coolant<br>Frigorigène | Potencia Frig.<br>Frig Power<br>Puissance Frig.<br>W | Consumo Nominal<br>Nominal Consumption<br>Consommation Nominale<br>W | CCE<br>EEC<br>2015/ 1094 EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme | clase<br>climate<br>2015/1094<br>EN16825<br>Rango<br>Range<br>Gamme |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AGD-140-PF | 1350 | 2130 | 850 | -2°C<br>+8°C | 6 | 22 | 1404 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 373 | D | 5 (40ºC 40%) |
| AGVD-140-PF | 1350 | 2130 | 850 | -2°C<br>+8°C | 6 | 22 | 1404 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 845 | 396 | - | 4 ( 30ºC 55%) |
| AGND-140-PF | 1350 | 2130 | 850 | -20°C<br>-15°C | 6 | 22 | 1282 | 230 V - 50 Hz | R-290 | 907 | 883 | D | 4 ( 30ºC 55%) |

**OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS**

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Parrilla adicional GN 2/1 | GN 2/1 extra shelf | Grille additionnelle GN 2/1 | | **52 € x ud** |
| Set adicional guías GN | GN slides extra set | Kit supplémentaire de guides GN | | **26 € x set** |
| Set 4 ruedas | 4 Castors set | Jeu 4 roulettes | | **93 € x set** |
| 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | 230V 60hz / 115v 60hz | | **consultar - consult - consulter** |

***Modelos en HFC, consultar precio / HFC Models, consult prices / Modélés HFC, consulterr prix**

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications whitout prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.



| | | | |
|---|---|---|---|
| AGD-140-PF | **3.205 €** | AGD-140-PF-F | **2.917 €** |
| AGND-140-PF | **4.002 €** | AGND-140-PF-F | **3.642 €** |



AGVD-140-PF **3.533 €**

# 11 CÁMARAS Y EQUIPOS
## CAMERAS AND EQUIPMENT
## CAMÉRAS ET ÉQUIPEMENT






**SERIE MH** Página 427
Recintos frigorificos modulares sin columnas
Modular cold rooms without columns



**SERIE RFM** Página 437
Recintos modulares frigorificos
Modular cold rooms



**SERIE AFD** Página 447
Armario frigorifico desmontable
Modular reach-in refrigerator
Compacts de paroi centrifuges



**SERIE AFD-PC** Página 455
Armario frigorifico desmontable
Modular reach-in refrigerator
Compacts de paroi centrifuges



**SERIE RFM-PC** Página 461
Recintos frigoríficos modulares puerta de cristal
Glass door for modular cold room



**CORTINAS** Página 467
Cortinas de lamas
Pvc strip curtains



**ESTANTERÍAS** Página 471
Shelving units
Centrifugal roof top compact units
Compacts de plafond centrifuges



**EQUIPOS FRIGORÍFICOS** Página 479
Refrigeration equipment
Equipement de réfrigération




# Serie MH

## RECINTOS FRIGORÍFICOS MODULARES SIN COLUMNAS

## MODULAR COLD ROOMS WITHOUT COLUMNS

## RÉFRIGÉRATEURS MODULAIRES SANS COLONNES

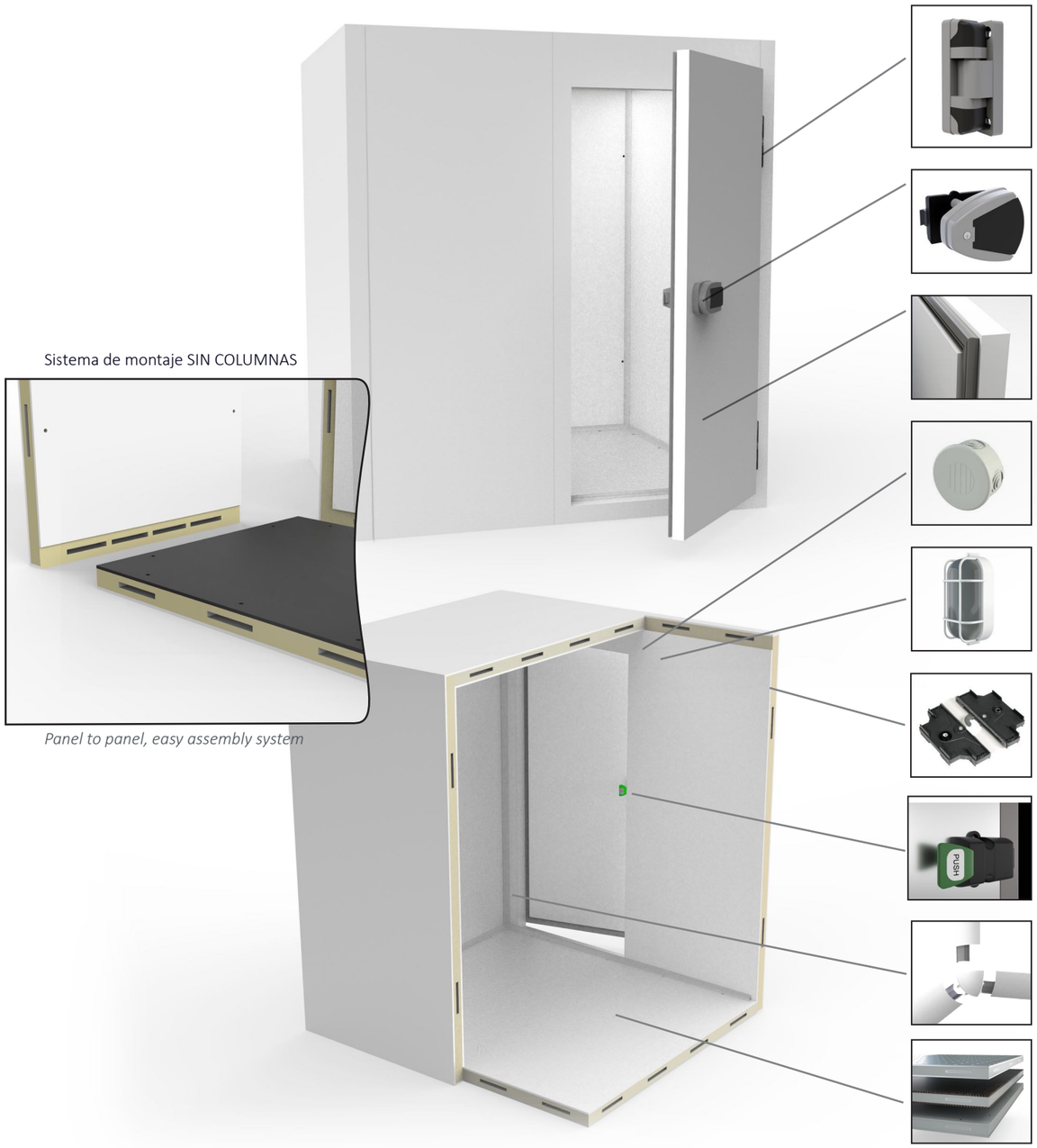


## Índice de Contenidos / Table of Contents


**PRESENTACIÓN DEL RECINTO FRIGORÍFICO / PRESENTING OUR COLD ROOMS**
**DIMENSIONES GENERALES / GENERAL MEASUREMENTS**
**CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS**
**ESTANTERÍAS / SHELVING**
**MODELOS DE PLANTA, MODULARIDAD / FLOOR MODELS, MODULARITY**

Recintos Frigoríficos Modulares, GAMA MH, completa la primera gama presentada meses atrás por DOCRILUC.
Hemos desarrollado esta gama, reduciendo los elementos constructivos manteniendo la solidez y capacidad aislante del recinto.
Esta nueva gama, se manufactura siguiendo los mismos principios empleados en el resto de la producción de cámaras frigoríficas, con maquinaria controlada por computadora y personal cualificado.
El resultado es una recinto frigorífico con personalidad propia y adaptado a las exigencias del mercado actual.

MH RANGE cold rooms, completes the first range presented months ago by DOCRILUC.
We have developed this range, reducing the construction elements while maintaining the solidity and insulating capacity of the room.
This new range is manufactured following the same principles used in the rest of the production of cold rooms, with computer-controlled machinery and qualified personnel.
The result is a Refrigerating Enclosure with its own personality and adapted to the demands of the current market.



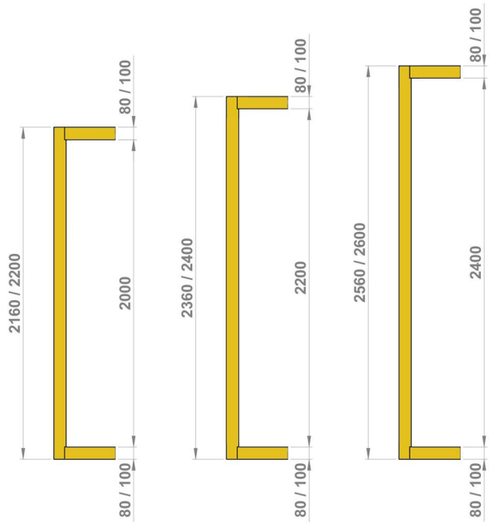

Sistema de montaje SIN COLUMNAS

*Panel to panel, easy assembly system*

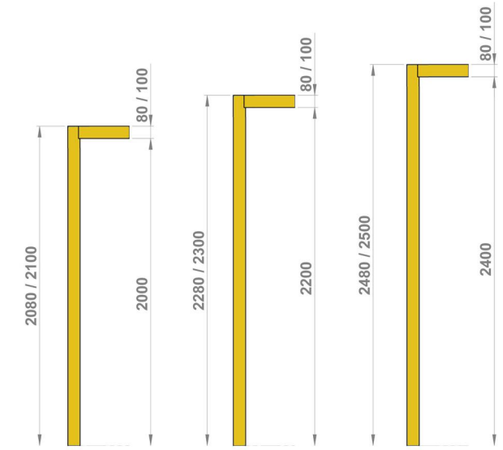




## SECCIÓN Y ALTURAS. / HEIGHTS AND SECTIONS.




*CON suelo panel*
*WITH floor panel*



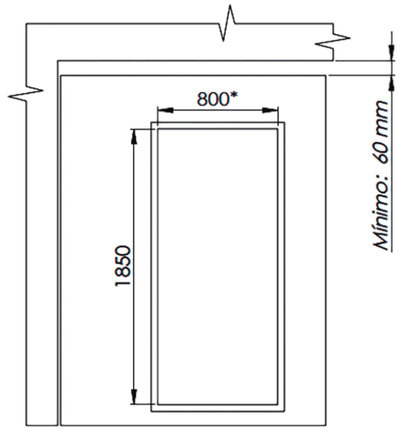

*SIN suelo panel*
*WITHOUT floor panel*

## ESPACIOS NECESARIOS PARA UNA CORRECTA INSTALACIÓN.

Recomendamos una adecuada nivelación del suelo donde vaya a ser instalado el recinto frigorífico. Preveer que el lugar de ubicación permite el acceso del panel de mayor dimensión.

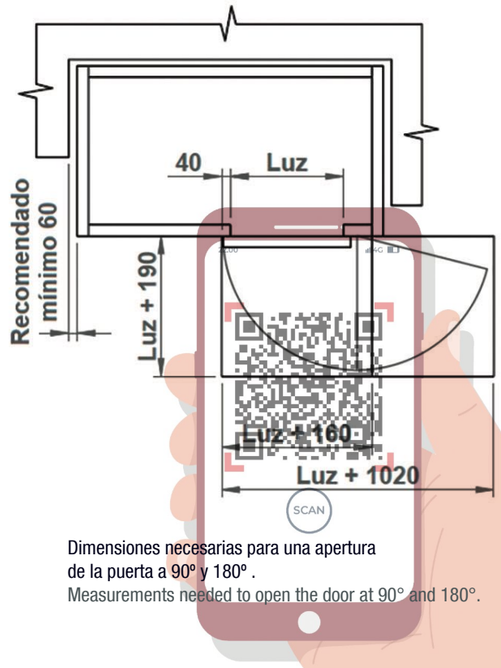
## SPACE NEEDED FOR CORRECT INSTALLATION.

We recommend an adequate leveling of the floor where the cold room will be installed.. Ensure that the location allows access with the largest panel.

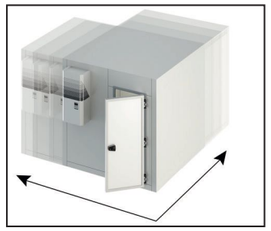



**Bajo pedido, 600, 700, 900 y 1000*
**On demmand 600, 700, 900 and 1000*

Para poder realizar un montaje correcto es necesario dejar entre el techo del local y el techo del recinto al menos el espesor del panel + 20 mm.
For correct assembly, leave at least the thickness of a panel + 20mm between the roof of the premises and the roof of the room.

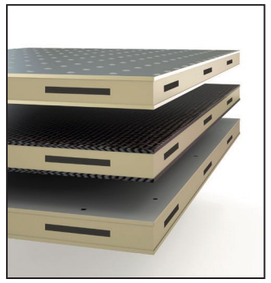


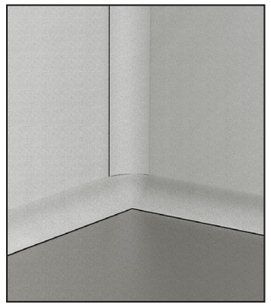

Dimensiones necesarias para una apertura de la puerta a 90º y 180º .
Measurements needed to open the door at 90° and 180°.











Modularidad y paneles:
- Espesor de 80 y 100 mm
- Modulación 200 mm.
- Cuatro anchos de panel: 400, 800, 1000 y 1200 mm
- Alturas exteriores panel 80: 2160, 2360 y 2560 mm
- Alturas exteriores panel 100: 2200, 2400, 2600
- Longitud máxima del panel 3120 mm (80) 3160 (100)

Modularity and panels:
- Thickness of 80 and 100 mm
- Modulation 200 mm.
- Four panel widths: 400, 800, 1000 and 1200 mm
- Exterior panel heights 80: 2160, 2360 and 2560 mm
- Exterior panel heights 100: 2200, 2400, 2600
- Maximum panel length 3120 mm (80) 3160 (100)

Aislamiento:
- Espuma rígida de poliuretano, libre de CFC e inyectado a alta presión
- Densidad 45 Kg. / m²
- Coeficiente de conductividad térmica 0.022W/mK a 10°C. (Sin envejecimiento)

Insulation:
- Rigid polyurethane foam, CFC-free, injected at high pressure.
- Density 45kg/m².
- Thermal conductivity coefficient 0.022W/mK at 10°C. (Without ageing).

Revestimiento:
- Revestimiento estándar en acero galvanizado prelacado poliéster, con film de protección.
- Color blanco pirineo.
- Calidad alimentaria.

Cladding:
- Galvanized steel cladding pre-lacquered with polyester, with a protective film, as standard.
- Colour white, “blanco pirineo”.
- Food grade.

Terminación del Panel de Suelo:
- Suelo reforzado: Idóneo para el tránsito de personas y carretillas manuales. Acabado interior de contrachapado de abedul y resina fenólica antideslizante.
- Suelo de acero inoxidable antideslizante aisi 304 18/8.
- Suelo de chapa lacada blanca igual que el resto de paneles.

Floor Panel Finish:
- Reinforced flooring: Ideal for the transit of people and manual trucks. Birch plywood interior finish with non-slip phenolic resin.
- Non-slip stainless steel flooring AISI 304 18/8.
- Metal flooring lacquered white the same as the rest of the panels.

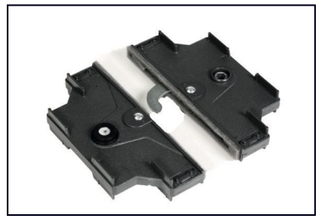
Perfil sanitário perimetral:
- Diseño cóncavo, dos piezas más tapones esquineros en las uniones
- Base de fijación fabricada en PVC alta resisténcia y dispuesta en ángulo
- Perfil sanitário rígido en su parte central y flexible en los extremos para adaptarse al panel
- Esquinas rematadas con tapón de diseño semiesférico para dar continuidad al perímetro sanitário

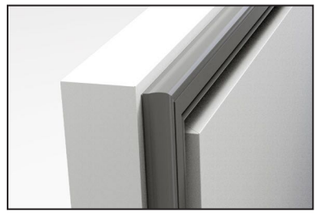
Perimetral sanitary profile:
- Concave design, two pieces and corner plugs for the joints
- Base profile made of high resistance PVC and angled
- Rigid sanitary profile in its central part and flexible at the ends
- Finishing corners with a hemispherical design cap, let to continuity the sanitary perimetral estructure

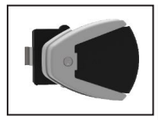


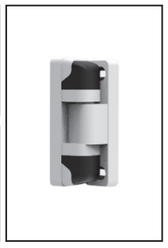
Serie **MH**

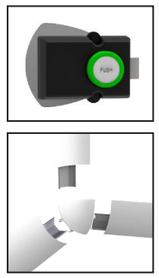
**CARACTERISTICAS TECNICAS**
*TECHNICAL CHARACTERISTICS*



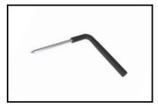


















Sistema de Unión:
- Vástago giratorio, encajable en alojamiento con sistema de sujección por presión, llave incluida, fabricado en ABS de alta resisténcia.

Panel fixings:
- Swivel stem, nestable in housing with a pressure clamping system, key included, made of high resistance ABS.

Puerta:
- Pivotante con apertura a mano derecha, puede colocarse en los 4 lados de la cámara
- Burlete desmontable con ajuste perimetral sobre el marco, asegura la estanqueidad
- Hueco de luz de puerta 1850 x 800 mm
- Sólo en panel 100 mm: resistencia eléctrica antiescarcha colocada en el marco del panel de puerta con caja de conexiones
- Panel puerta y la puerta, están aisladas con el mismo puliuretano empleado en el resto de paneles
- Bisagras de gran calidad y resistécia
- Cierre de un punto de presión, con llave exterior y desbloqueo interior

Door:
- Pivoting door with right-hand opening, can be placed on all 4 sides of the cold room
- Removable gasket with perimeter adjustment on the frame, ensures tightness
- Door passthrough 1850 x 800 mm
- Only for panel 100: electric frost resistance on the door panel frame with connections box
- Door panel and door are insulated with the same polyurethane used in the whole structure
- High quality and resistant hinges
- Locking of a pressure point, with external key and internal release

Accesorios incluidos:
- Válvula compensadora de presiones para todas las cámaras de espesor 100
- Perfil sanitario postizo
- Perfil “U” de montaje para cámaras sin panel de suelo
- Luz interior
- Llave hexagonal con mango para montaje de las fijaciones de paneles
- Caja de conexiones y resisténcia marco sólo en puerta para panel 100

Parts included:
- Pressure compensation valve for all chambers of thickness 100
- Detachable sanitary profile
- Mounting "U" profile for cameras without floor panel
- Interior light
- Hexagonal wrench with handle for mounting panel fixings
- Junction box and resistance frame only in door for panel 100

## OPCIONES bajo pedido

- Otras calidades y colores para el revestimiento del panel tanto para el exterior como en el interior
- Suelo con acabado interior en acero inoxidable antideslizante
- Suelo con acabado blanco pirineo, igual al resto de paneles
- Equipo frigorífico
- Estanterías de aluminio y polietileno de fabricación propia.
- Resistencia eléctrica en cámaras de espesor 80 mm.
- Puerta apertura a mano izquierda (estándar abre a mano derecha)
- Puerta corredera 1850 x 800 mm
- Huecos de puerta, abatible o corredera, con anchos especiales: 600, 700, 900 y 1000 mm
- Hacha de bombero
- Soporte hacha
- Alarma hombre atrapado
- Rampa para puerta abatible o corredera
- Rastreles para separación entre el panel inferior y el suelo

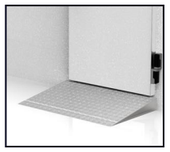
## OPTIONS on request

- Other qualities and colors for the panel covering both for the exterior and interior
- Floor with non-slip stainless steel interior finish
- Floor with a white pyrenean finish, the same as the other panels
- Refrigeration equipment
- Self-made aluminum and polyethylene shelves.
- Electrical resistance in chambers of thickness 80 mm.
- Door open on the left (standard opens on the right)
- Sliding door 1850 x 800 mm
- Door openings, pivoting or sliding, with special widths: 600, 700, 900 and 1000 mm
- Fire ax
- Ax support
- Trapped man alarm
- Ramp for swing or sliding door
- Tracks for separation between bottom panel and base floor
















ESTANTERÍAS MODULARES realizadas con una estructura de aluminio anodizado y parrillas de polietileno, aptas para el uso con productos alimentarios.
Con nuestras Estanterías y sus múltiples combinaciones conseguirá una óptima eficiencia en la organiación y almacenaje
Los materiales empleados en su construcción, la hacen especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas.

MODULAR SHELVING UNITS<made with an anodized aluminium structure and polyethylene wire shelves, suitable for food storage.
Our Shelving Units and their multiple combinations will enable you to efficiently store and organise your products.
The materials used to build the units make them especially durable for use in cold room.

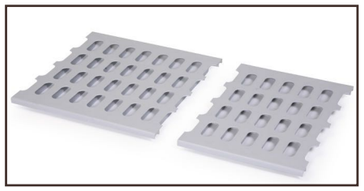
Características técnicas:

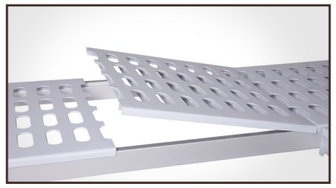
- Especialmente diseñadas para uso alimentario.
- Estructura de aluminio anodizado que proporciona gran rigidez al conjunto.
- Parrillas fabricadas en polietileno calidad alimentaria.
- Tornillería utilizada en su construcción de acero inoxidable.
- Máxima modularidad que la hace adaptable a todos los espacios.
- Dos Fondos de estantes, 400 ó 500 mm.
- Tres alturas, con estantes regulables cada 150 mm.
- También recomendadas para el uso en cámaras frigoríficas, tanto para temperaturas positivas como negativas.
- No se necesita ningún tipo de herramientas para su montaje.

Technical specifications:

- Specifically designed for use with food products.
- Strong anodized aluminium structure.
- Wire shelves are made of food grade polyethylene.
- Assembled using stainless steel screws.
- Maximum modularity making the units adaptable to all spaces.
- Two shelf depths, 400 or 500mm.
- Three heights, with adjustable shelves every 150mm.
- Also recommended for use in cold rooms, for both plus and minus temperatures.
- No tools are needed for assembly.







Parrillas: Fácil montaje y desmontaje.
Máxima higiene.<Las parrillas se pueden lavar en lavavajillas convencional.

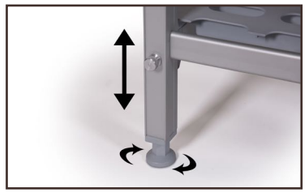
Wire shelves: Easy assembly and disassembly.
Maximum hygiene.Wire shelves can be washed in a conventional dishwasher.



Soportes ángulo: Posibilitan el montaje en ángulo de la estantería otorgándole gran modularidad.
Angle brackets: Make it possible to mount shelving units at an angle providing a high amount of flexibility.



Montaje: Fácil montaje. Todas las piezas encajan a la perfección sin necesidad de herramientas
Assembly: Easy assembly. All pieces fit together perfectly without the need for tools.



Pies: Con regulación en altura para salvar posibles desniveles del suelo

Feet: Adjustable feet for uneven floors.

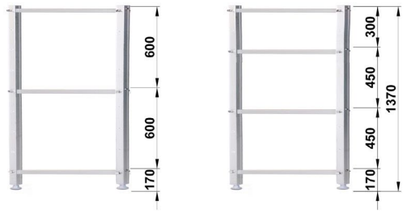


Serie **MH**

**ESTANTERÍAS**
***SHELVING***

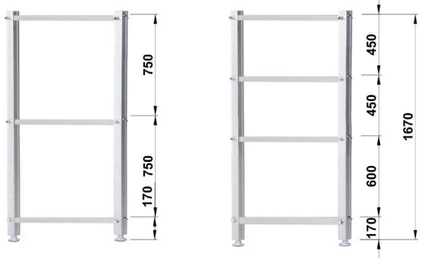
ALTURA 1370 mm.
FONDO 400 Ó 500 mm.
3 ó 4 NIVELES

HEIGHT 1370mm
DEPTH 400 or 500mm
3 or 4 SHELVES




ALTURA 1670 mm.
FONDO 400 Ó 500 mm.
3 ó 4 NIVELES

HEIGHT 1670mm
DEPTH 400 or 500mm
3 or 4 SHELVES

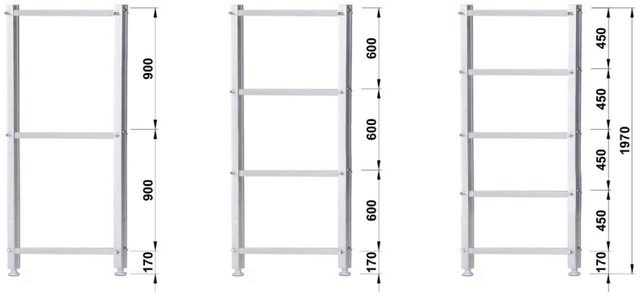



Separación mínima
150 mm

150 mm
min. distance

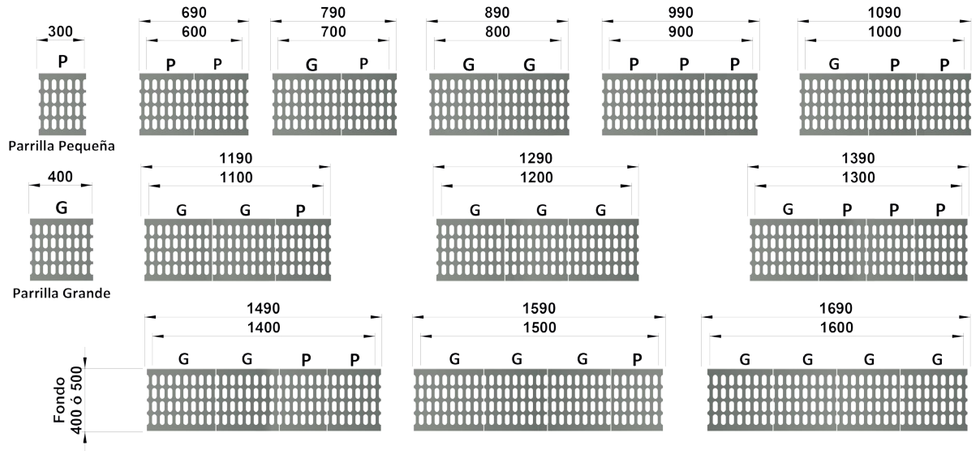
ALTURA 1970 mm.
FONDO 400 Ó 500 mm.
3,4 ó 5 NIVELES

HEIGHT 1970mm
DEPTH 400 or 500mm
3, 4 or 5 SHELVES



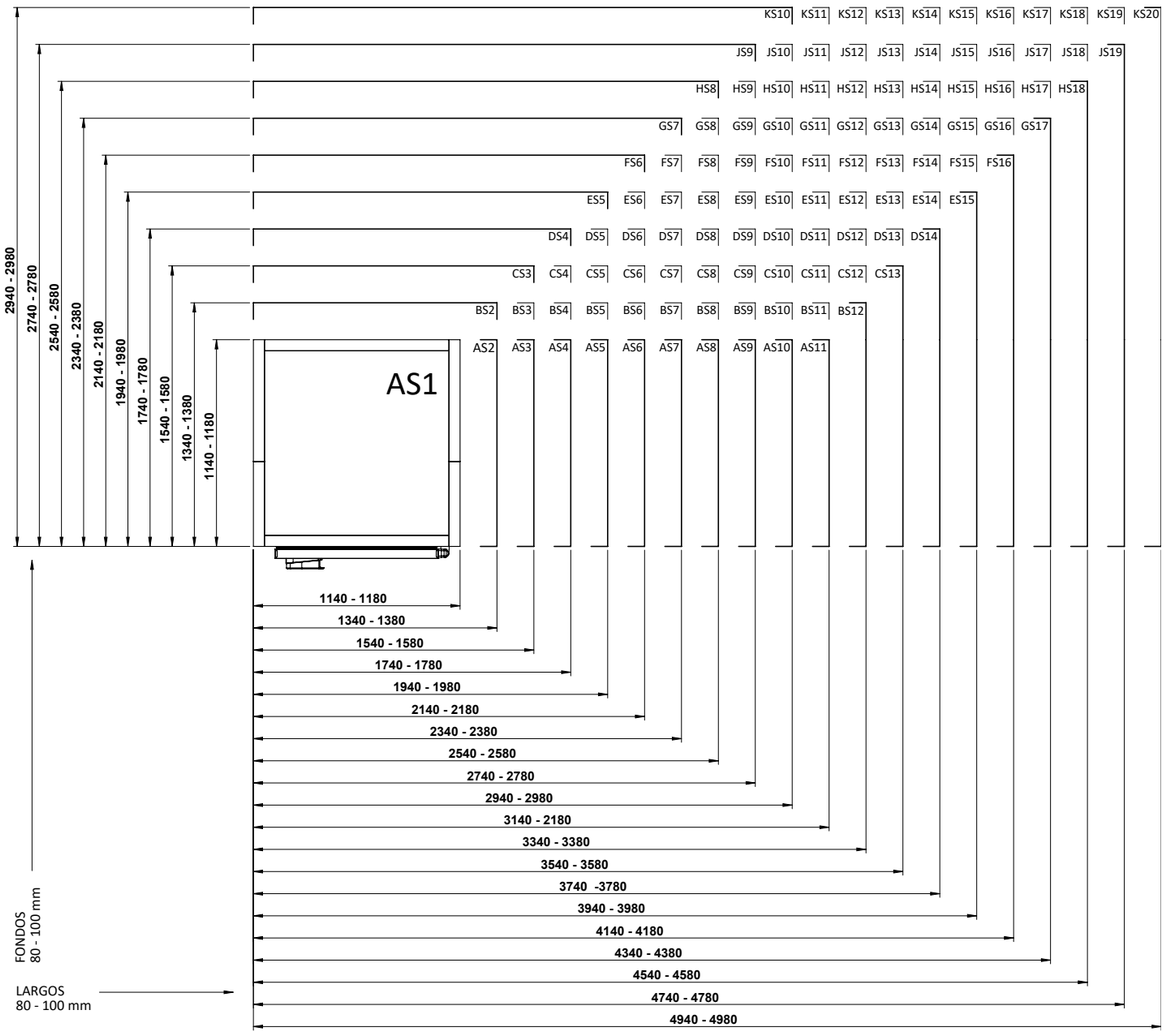

## LONGITUD DE ESTANTERÍAS LINEALES INDIVIDUALES. COMPOSICIÓN DE ESTANTES.

LENGTH OF INDIVIDUAL LINEAR SHELVING UNITS. SHELF ASSEMBLY.



En las tablas de la siguiente página, se identifica el modelo del recinto correspondiente con el espesor de aislamiento (80 / 100 mm) y las medias en planta (largo y fondo).
Este código le dirigirá a la página correspondiente, donde en base a la altura y tipo de suelo, podrá determinar código y precio del recinto.
También se identifica en la tabla particular para cada configuración, el volumen interior de la cámara, lo cual le ayudará a seleccionar el equipo frigorífico apropiado.

The tables on the following page show the corresponding room model with an insulation thickness of 80/100mm and its floor measurements (length and width).
Use the code to locate the corresponding page, where based on the height and type of floor, you can determine the code and price of the room.
For each room layout the table also gives its interior volume, to help you to select the appropriate refrigerator equipment.






**80**

Largo - Length (L) mm

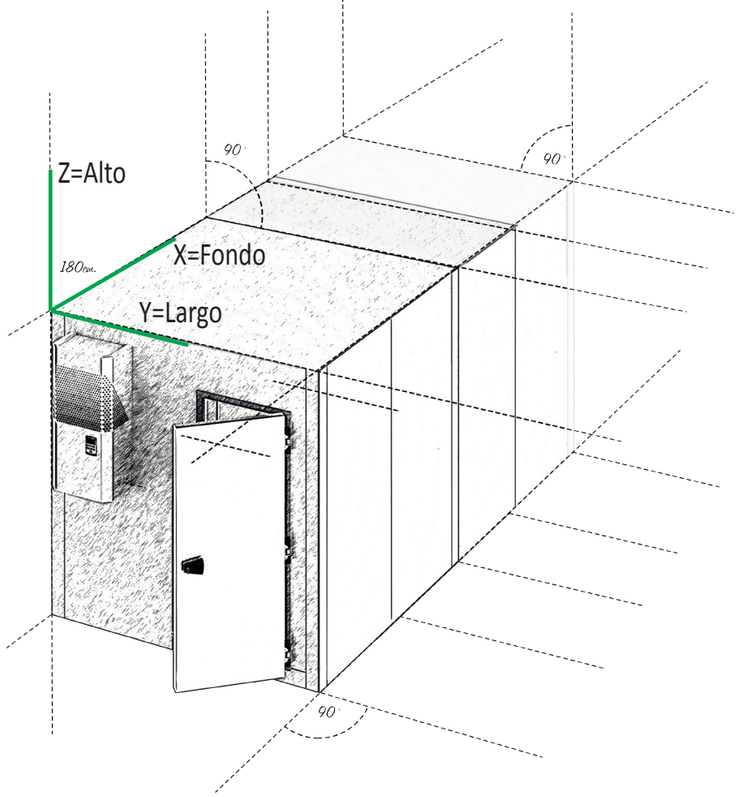
| Fondo - Depth mm | 1140 | 1340 | 1540 | 1740 | 1940 | 2140 | 2340 | 2540 | 2740 | 2940 | 3140 | 3340 | 3540 | 3740 | 3940 | 4140 | 4340 | 4540 | 4740 | 4940 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1140 | AS1 | AS2 | AS3 | AS4 | AS5 | AS6 | AS7 | AS8 | AS9 | AS10 | AS11 | | | | | | | | | |
| 1340 | | BS2 | BS3 | BS4 | BS5 | BS6 | BS7 | BS8 | BS9 | BS10 | BS11 | BS12 | | | | | | | | |
| 1540 | | | CS3 | CS4 | CS5 | CS6 | CS7 | CS8 | CS9 | CS10 | CS11 | CS12 | CS13 | | | | | | | |
| 1740 | | | | DS4 | DS5 | DS6 | DS7 | DS8 | DS9 | DS10 | DS11 | DS12 | DS13 | DS14 | | | | | | |
| 1940 | | | | | ES5 | ES6 | ES7 | ES8 | ES9 | ES10 | ES11 | ES12 | ES13 | ES14 | ES15 | | | | | |
| 2140 | | | | | | FS6 | FS7 | FS8 | FS9 | FS10 | FS11 | FS12 | FS13 | FS14 | FS15 | FS16 | | | | |
| 2340 | | | | | | | GS7 | GS8 | GS9 | GS10 | GS11 | GS12 | GS13 | GS14 | GS15 | GS16 | GS17 | | | |
| 2540 | | | | | | | | HS8 | HS9 | HS10 | HS11 | HS12 | HS13 | HS14 | HS15 | HS16 | HS17 | HS18 | | |
| 2740 | | | | | | | | | JS9 | JS10 | JS11 | JS12 | JS13 | JS14 | JS15 | JS16 | JS17 | JS18 | JS19 | |
| 2940 | | | | | | | | | | KS10 | KS11 | KS12 | KS13 | KS14 | KS15 | KS16 | KS17 | KS18 | KS19 | KS20 |

**100**

Largo - Length (L) mm

| Fondo - Depth mm | 1180 | 1380 | 1580 | 1780 | 1980 | 2180 | 2380 | 2580 | 2780 | 2980 | 3180 | 3380 | 3580 | 3780 | 3980 | 4180 | 4380 | 4580 | 4780 | 4980 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1180 | AS1 | AS2 | AS3 | AS4 | AS5 | AS6 | AS7 | AS8 | AS9 | AS10 | AS11 | | | | | | | | | |
| 1380 | | BS2 | BS3 | BS4 | BS5 | BS6 | BS7 | BS8 | BS9 | BS10 | BS11 | BS12 | | | | | | | | |
| 1580 | | | CS3 | CS4 | CS5 | CS6 | CS7 | CS8 | CS9 | CS10 | CS11 | CS12 | CS13 | | | | | | | |
| 1780 | | | | DS4 | DS5 | DS6 | DS7 | DS8 | DS9 | DS10 | DS11 | DS12 | DS13 | DS14 | | | | | | |
| 1980 | | | | | ES5 | ES6 | ES7 | ES8 | ES9 | ES10 | ES11 | ES12 | ES13 | ES14 | ES15 | | | | | |
| 2180 | | | | | | FS6 | FS7 | FS8 | FS9 | FS10 | FS11 | FS12 | FS13 | FS14 | FS15 | FS16 | | | | |
| 2380 | | | | | | | GS7 | GS8 | GS9 | GS10 | GS11 | GS12 | GS13 | GS14 | GS15 | GS16 | GS17 | | | |
| 2580 | | | | | | | | HS8 | HS9 | HS10 | HS11 | HS12 | HS13 | HS14 | HS15 | HS16 | HS17 | HS18 | | |
| 2780 | | | | | | | | | JS9 | JS10 | JS11 | JS12 | JS13 | JS14 | JS15 | JS16 | JS17 | JS18 | JS19 | |
| 2980 | | | | | | | | | | KS10 | KS11 | KS12 | KS13 | KS14 | KS15 | KS16 | KS17 | KS18 | KS19 | KS20 |

A la hora de elegir su cámara, tenga en cuenta que la ubicación de la puerta estará siempre colocada en el largo.
At time of choosing your Cold Room, keep in mind that the location of the door will always be placed on the length part of the Cold Room.




**Escanea el código QR o acceda a www.docriluc.es para ver PVP**

**Scan the QR code or access www.docriluc.es to see PVP**

**Scannez le code QR ou accéder à www.docriluc.es pour voir PVP**



# Serie RFM

## RECINTOS FRIGORÍFICOS MODULARES

## MODULAR COLD ROOMS



## Índice de Contenidos / Table of Contents


- PRESENTACIÓN DEL RECINTO FRIGORÍFICO / PRESENTING OUR COLD ROOMS
- DIMENSIONES GENERALES / GENERAL MEASUREMENTS
- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL CHARACTERISTICS
- ESTÁNDAR DE FABRICACIÓN Y OPCIONES / STANDARD MANUFACTURING AND OPTIONS
- MODELOS DE PLANTA, MODULARIDAD / FLOOR MODELS, MODULARITY

DOCRILUC le presenta su nueva gama de Recintos Frigoríficos Modulares GAMA RFM, hemos desarrollado una nueva gama de Recintos Frigoríficos Modulares. Desde la concepción del producto, pasando por el diseño, fabricación, embalaje y comercialización... hemos dedicado la máxima atención y esfuerzo incluso a los detalles mas pequeños.
En nuestra fabricación empleamos maquinaria sofisticada controladas por computadora y personal bien cualificado. El resultado es una Recinto Frigorífico con persolanidad propia y adaptado al mercado actual.

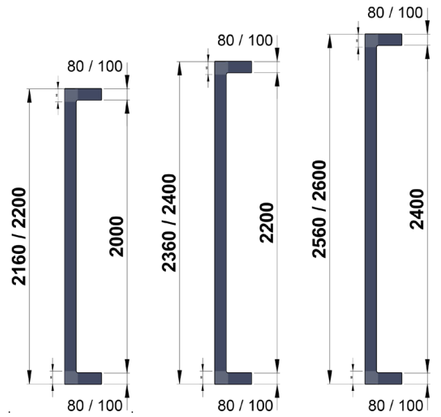
DOCRILUC presents GAMA RFM, its new range of modular cold rooms.
In our new DOCRILUC facility, we have developed a new range of modular cold rooms. From the conception of the product, through to the design, manufacturing, packaging and marketing... we have dedicated maximum attention and effort to even the smallest of details.
During manufacturing we employ sophisticated computer-controlled machinery and well-qualified personnel. The result is a Cold Room with an original concept suited to today's market.



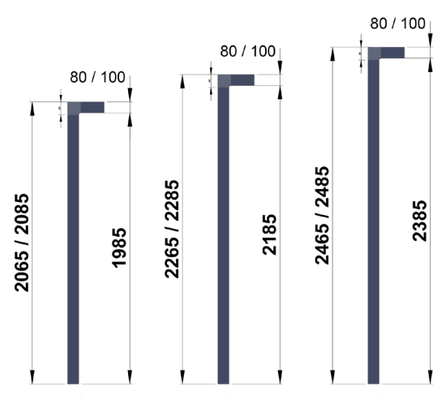





## SECCIÓN Y ALTURAS. / HEIGHTS AND SECTIONS.

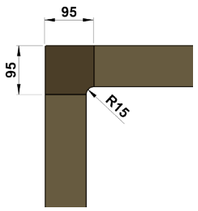


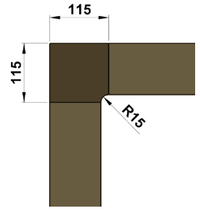

CON suelo panel
WITH floor panel




SIN suelo panel
WITHOUT floor panel

Dimensiones de la columna para espesor 80 mm.
Column size for 80mm thickness.



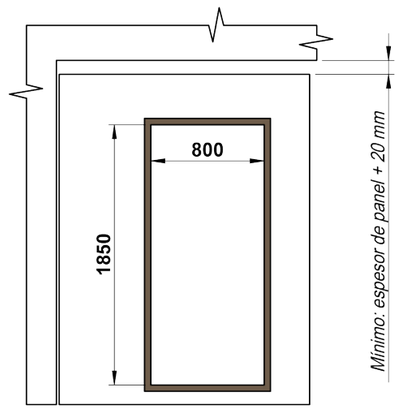

*Dimensiones de la columna para espesor 100 mm.*
*Column size for 100mm thickness.*

## ESPACIOS NECESARIOS PARA UNA CORRECTA INSTALACIÓN.

Recomendamos en todos los casos una buena nivelación del suelo donde va a ser ubicado el Recinto Frigorífico. Preveer que el lugar de ubicación permite el acceso del panel de mayor dimensión.

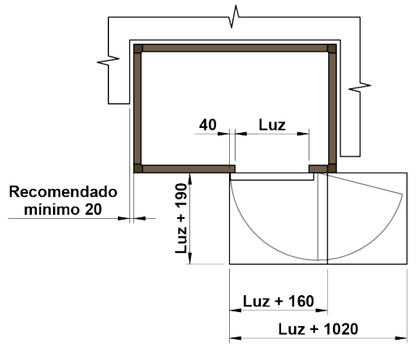
## SPACE NEEDED FOR CORRECT INSTALLATION.

We recommend a level and even floor for where the Cold Room will be located. Ensure that the location allows access with the largest panel.

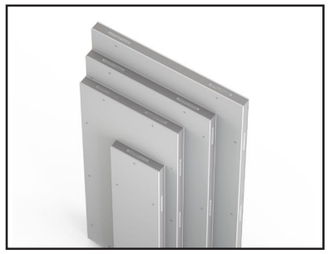



*Representación sobre dimensiones estandar.
*View with standard measurements..

Para poder realizar un montaje correcto es necesario dejar entre el techo del local y el techo del recinto al menos el espesor del panel + 20 mm.
For correct assembly, leave at least the thickness of a panel + 20mm between the roof of the premises and the roof of the room.




Dimensiones necesarias para una apertura de la puerta a 90º y 180º .
Measurements needed to open the door at 90° and 180°.



Paneles:
- Espesor de 80 y 100 mm.
- Modularidad 400, 800, 1000 y 1200 mm facilita la adaptabilidad a las dimensiones de su recinto.
- Longitud máxima del panel 3000 mm.

Panels:
- 80 and 100mm thickness.
- 400, 800, 1000 and 1200mm modules to suit the size of your room.
- Maximum panel length 3000mm.



Revestimiento:
- Revestimiento estándar en acero galvanizado prelacado poliéster, con film de protección.
- Color blanco pirineo.
- Calidad alimentaria.

Cladding:
- Galvanized steel cladding pre-lacquered with polyester, with a protective film, as standard.
- Colour white, “blanco pirineo”.
- Food grade.



Aislamiento:
- Espuma rígida de poliuretano, libre de CFC e inyectado a alta presión
- Densidad 45 Kg. / m²
- Coeficiente de conductividad térmica 0.022W/mK a 10°C. (Sin envejecimiento)

Insulation:
- Rigid polyurethane foam, CFC-free, injected at high pressure.
- Density 45kg/m².
- Thermal conductivity coefficient 0.022W/mK at 10°C. (Without ageing).



Terminación del Panel de Suelo:
- Suelo reforzado: Idóneo para el tránsito de personas y carretillas manuales. Acabado interior de contrachapado de abedul y resina fenólica antideslizante.
- Suelo de acero inoxidable antideslizante aisi 304 18/8.
- Suelo de chapa lacada blanca igual que el resto de paneles.

Floor Panel Finish:
- Reinforced flooring: Ideal for the transit of people and manual trucks. Birch plywood interior finish with non-slip phenolic resin.
- Non-slip stainless steel flooring AISI 304 18/8.
- Metal flooring lacquered white the same as the rest of the panels.



Sistema de Unión:
- Mecanismo de ganchos excéntricos de alta resistencia y doble efecto (gira y recoge), colocados en carcasas de ABS. El conjunto está pensado para trabajar de dos maneras: engancha y puede ser enganchado.

Connecting System:
- High resistance and double effect eccentric hooks mechanism (turns and locks), installed in ABS housings. The combination is designed to work in two ways: it engages and can be hooked.

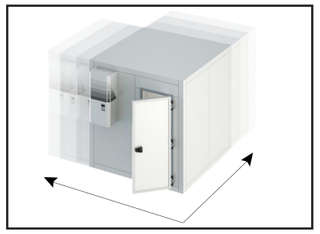






Columnas verticales y horizontales:
- Columnas perimetrales con innovador perfil sanitario de labio flexible
- Unión perfecta de gran calidad.
- Revestimiento exterior en el mismo material usado en los paneles
- Línea estética regular en toda la cámara.
- Conjunto inyectado con poliuretano

Vertical and horizontal columns:
- Perimeter columns with innovative sanitary flexible lip seal.
- High quality perfect joints.
- Exterior cladding in the same material as the panels.
- Regular aesthetic line throughout the room.
- Everything is injected with polyurethane.



Modularidad:
- Dos espesores: 80 y 100 mm.
- Modulación 200 mm.
- Tres alturas exteriores diferentes

Modularity:
- Two thicknesses: 80 and 100mm.
- Modulation 200mm.
- Three different external heights.




Puerta:
- Marco perimetral exterior de aluminio anodizado anticorrosión.
- Burlete de estanqueidad.
- Hueco de luz 1850 x 800 mm.
- Resistencia eléctrica antiescarcha colocada en el marco del panel de puerta.
- Tanto el panel puerta como la puerta están inyectados en su interior con el mismo aislamiento del resto de paneles.
- Bisagras con regulación y pasador inoxidable.
- Cierre con llave y con un punto de presión.

Door:
- Exterior perimeter frame made of anodized anti-corrosion aluminium.
- Sealing gasket.
- A light shaft of 1850mm and 800mm.
- Frost prevention electric resistance placed on door panel frame.
- Both the door panel and the door are injected with the same insulation as the rest of the panels.
- Adjustable hinges with stainless steel pin.
- Locks with key and pressure point.



Accesorios incluidos:
- Válvula compensadora de presiones para todas las cámaras de espesor 100 mm.
- Perfil sanitario con labio flexible incluido en todos los perfiles de columna.
- Perfil “U” de suelo para cámaras sin suelo panel.
- Luz interior de cámara.
- Llave hexagonal con mango de ABS rígido para accionar el gancho excéntricos
- Caja de conexiones.

Parts included:
- Pressure compensating valve for all 100mm thickness rooms.
- Sanitary flexible lip seal included on all column profiles.
- Floor made with ‘U’ profile for rooms without floor insulation panels.
- Cold room interior light.
- Hex wrench with rigid ABS handle to operate the eccentric hook.
- Connections box.

Ofrecemos en nuestra fabricación estándar la máxima calidad y versatilidad.
DOCRILUC diseña, fabrica y comercializa todos sus recintos frigoríficos. Esto nos permite realizar un estudio de las necesidades de cada cliente y ofrecerle la solución mas adecuada.

### De serie

- Construcción modular que permite realizar multiples composiciones.
- Totalmente desmontable.
- Ampliable en sus dos sentidos. (hasta un máximo de uno de los sentidos de 3180 y 3230 mm en espesores de 80 y 100 mm respectivamente.)
- Dos espesores de fabricación estándar; 80 y 100 mm.
- Cuatro anchos de panel: 400, 800, 1000 y 1200 mm.
- Modulación cada 200 mm.
- Tres alturas exteriores diferentes en cámaras de 80 mm.: 2160, 2360, 2560 mm.
- Tres alturas exteriores diferentes en cámaras de 100 mm.: 2200, 2400, 2600 mm.
- Suelo reforzado: Idóneo para el tránsito de personas y carretillas manuales. Acabado interior de contrachapado de abedul y resina fenólica antideslizante.
- Columnas perimetrales de unión entre pared/suelo, pared/techo y pared/pared que incorporan perfil sanitario
- Llave de accionamiento del mecanismo excéntrico de unión.
- Válvula compensadora de presiones en cámaras de mantenimiento de congelados.
- Perfil “U” de pvc en todas las cámaras suninistradas sin suelo panel
- Luz interior.
- Puerta pivotante con apertura derecha que puede colocarse en los cuatro lados de la cámara.
- Hueco de luz de puerta: 1850 x 800 mm.
- Resistencia eléctrica en todos los recintos de espesor 100 mm. y caja de conexiones.
- Bisagras de gran calidad y resistencia.
- Cierre de un punto de presión, con llave y desbloqueo interior.
- Burlete de fácil sustitución en el marco perimetral de la puerta que asegura un cierre estanco.

### Opciones

- Fabricación a medida de otras superficies de planta (consultar).
- Fabricación a medida para otras alturas difetentes a las de serie, con una limitación de altura interior 3000 mm.
- Otras calidades de revestimiento de panel, diferentes colores tanto para el exterior como para el interior.
- Suelo con acabado interior en acero inoxidable antideslizante.
- Sin suelo panel.
- Con suelo panel con el mismo acabado que el resto de paneles.
- Equipo de frío.
- Estanterías de aluminio y polietileno de fabricación propia.
- Resistencia eléctrica también en cámaras de espesor 80 mm.
- Puerta con apertura a izquierda. IMPORTANTE: No olvidar indicar en pedido la apertura de la puerta, de lo contrario se servirá con apertura a derechas que es nuestro estándar.
- Puerta con otros huecos de luz diferentes al estándar. 600,700,900 y 1.000 mm. de ancho (+160 €)
- Puerta corredera 1850 x 800 mm. Indicar en pedido el sentido de la apertura.(+900 €)
- Puerta corredera con otros huecos de luz diferentes al estándar .600, 700, 900 y 1.000 mm. de ancho (+1.100 €)
- Hacha de bombero (100 €)
- Soporte hacha (35 €)
- Alarma hombre atrapado (290 €)
- Rampa (consultar)

DOCRILUC se reserva el derecho a introducir modificaciones en sus estándares de fabricación así como en sus opciones sin previo aviso y siempre buscando el beneficio del producto final.



Serie **RFM** ESTÁNDAR DE FABRICACIÓN Y OPCIONES
*STANDARD MANUFACTURING AND OPTIONS*

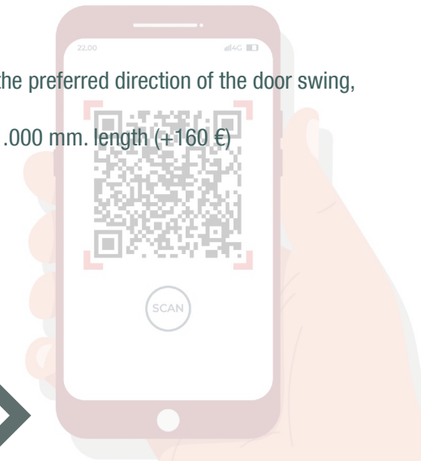
We offer the highest quality and versatility in our standard manufacturing.
DOCRILUC designs, manufactures and markets all its cold rooms. This allows us to investigate each of our clients needs and offer the most appropriate solution.

### Standard

- Modular construction that allows multiple compositions.
- Can be completely dismantled.
- Expandable in both directions. (up to a maximum of 3180mm in one direction and 3230mm in the other with a thickness of 80 and 100mm.).
- Two standard manufacturing thicknesses: 80 and 100mm.
- Four panel widths: 400, 800, 1000 and 1200mm.
- Modulation every 200mm.
- Three different external heights in rooms measuring 80mm in thickness: 2160, 2360, 2560mm.
- Three different external heights in rooms measuring 100mm in thickness: 2200, 2400, 2600mm.
- Reinforced flooring: Ideal for the transit of people and manual trucks. Birch plywood interior finish with non-slip phenolic resin.
- Perimeter columns connecting wall/floor, wall/ceiling and wall/wall that include a sanitary seal.
- Activation key for eccentric connecting mechanism.
- Pressure compensation valve for frozen room maintenance.
- All rooms without panel flooring have a PVC ‘U’ profile.
- Interior light
- Pivot door with right opening that can be placed on all four sides of the room.
- Light shaft: 1850 x 800mm
- Electrical resistance in all 100mm thickness rooms and connection box.
- High quality durable hinges.
- Pressure point door locking with key and internal unlocking.
- Easily replaceable perimeter door gasket that ensures a tight seal.

### Options

- Custom-made floor surfaces (please ask).
- Alternatives heights made to order, with interior height up to 3000 mm.
- Other panel cladding options available in different colours for both the interior and exterior.
- Phenolic birch plywood reinforced panels for wheelbarrow use.
- Without floor panels.
- Floor panels with the same finish as the other panels.
- Cooling unit.
- In-house manufactured aluminium and polyethylene shelving units.
- Electrical resistance also available in 80 mm. thickness rooms
- Left-hand door swing. IMPORTANT: Do not forget to indicate when ordering the preferred direction of the door swing,
- otherwise our standard right-hand door swing will be issued.
- Doors with different light shafts to the standard option. 600, 700 , 900 and 1.000 mm. length (+160 €)



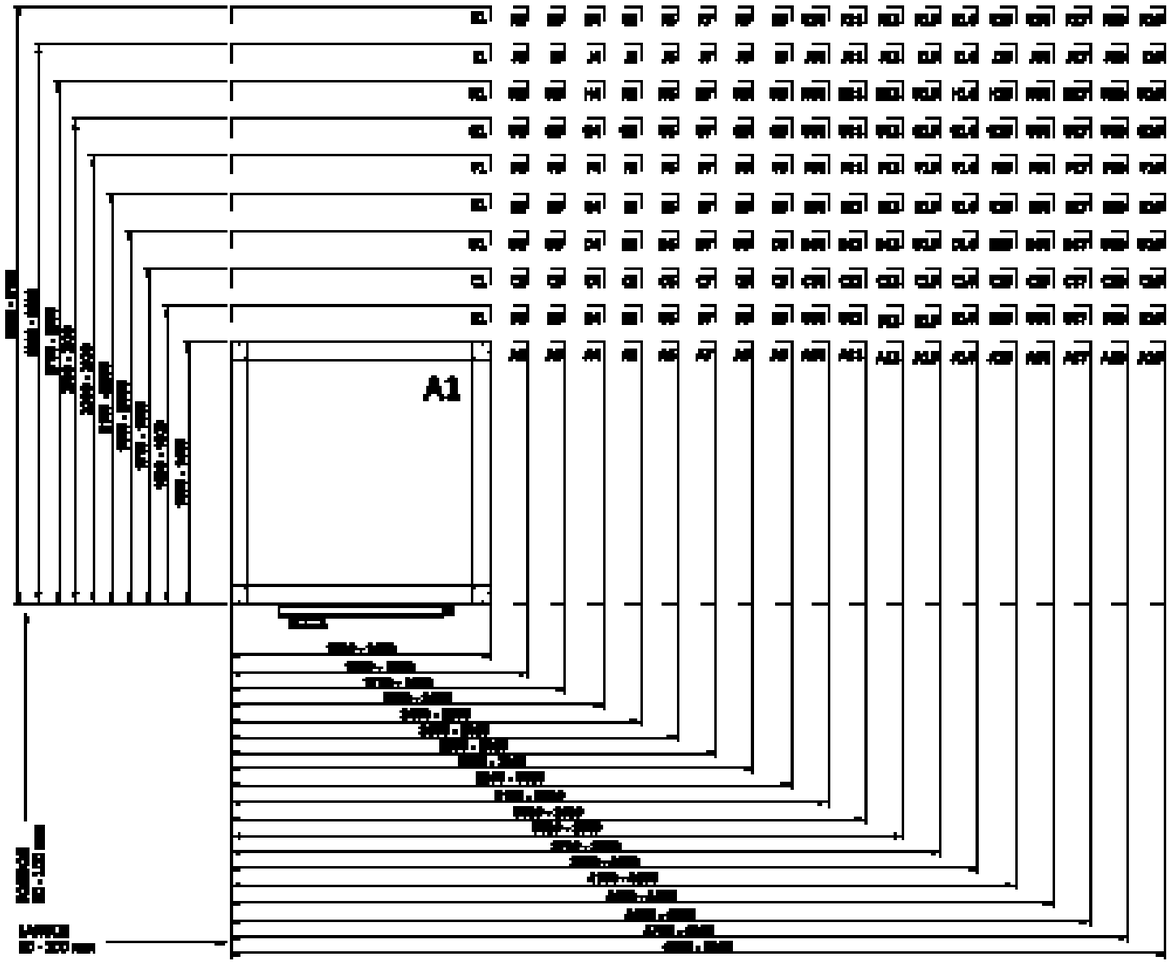

**Escanea el código QR o
acceda a www.docriluc.es para ver PVP**

**Scan the QR code or
access www.docriluc.es to see PVP**

**Scannez le code QR ou
accéder à www.docriluc.es pour voir PVP**

En las tablas de la siguiente página, se identifica el modelo del recinto correspondiente con el espesor de aislamiento (80 / 100 mm) y las medias en planta (largo y fondo).
Este código le dirigirá a la página correspondiente, donde en base a la altura y tipo de suelo, podrá determinar código y precio del recinto.
También se identifica en la tabla particular para cada configuración, el volumen interior de la cámara, lo cual le ayudará a seleccionar el equipo frigorifico apropiado.

The tables on the following page show the corresponding room model with an insulation thickness of 80/100mm and its floor measurements (length and width).
Use the code to locate the corresponding page, where based on the height and type of floor, you can determine the code and price of the room.
For each room layout the table also gives its interior volume, to help you to select the appropriate refrigerator equipment.




**Ejemplo de elección*
*D4, 80 mm. : Fondo 1990 mm. Largo 1990 mm.*

**Example choices*
*D4, 80mm.: Depth 1990mm. Length 1990mm.*





**80**

Largo - *Length* (**L**) mm

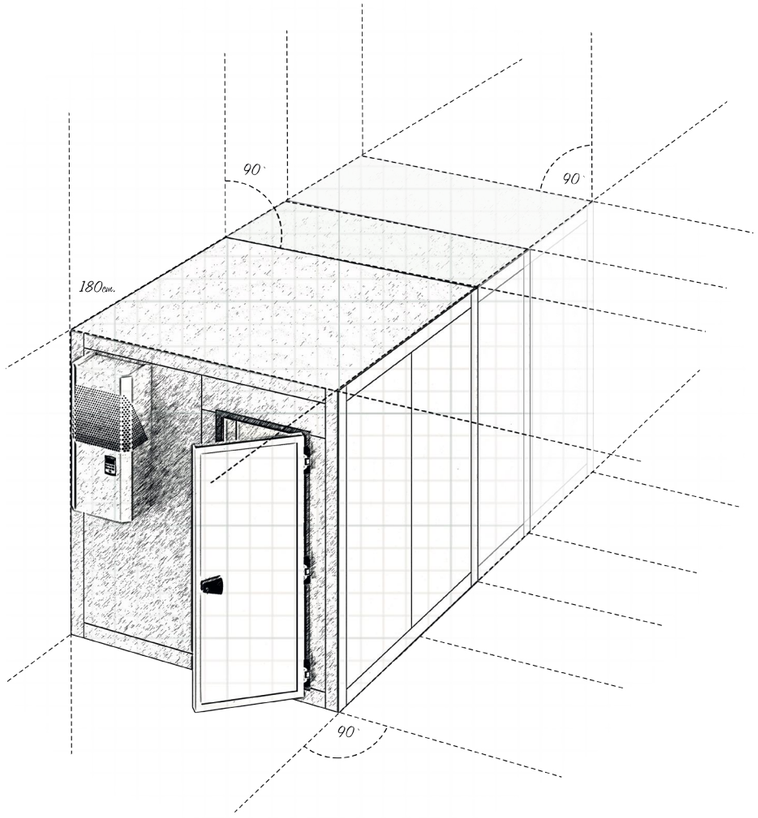
| Fondo - *Depth mm* | 1390 | 1590 | 1790 | 1990 | 2190 | 2390 | 2590 | 2790 | 2990 | 3190 | 3390 | 3590 | 3790 | 3990 | 4190 | 4390 | 4590 | 4790 | 4990 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1390** | A1 | A2 | A3 | A4 | A5 | A6 | A7 | A8 | A9 | A10 | A11 | A12 | A13 | A14 | A15 | A16 | A17 | A18 | A19 |
| **1590** | B1 | B2 | B3 | B4 | B5 | B6 | B7 | B8 | B9 | B10 | B11 | B12 | B13 | B14 | B15 | B16 | B17 | B18 | B19 |
| **1790** | C1 | C2 | C3 | C4 | C5 | C6 | C7 | C8 | C9 | C10 | C11 | C12 | C13 | C14 | C15 | C16 | C17 | C18 | C19 |
| **1990** | D1 | D2 | D3 | D4 | D5 | D6 | D7 | D8 | D9 | D10 | D11 | D12 | D13 | D14 | D15 | D16 | D17 | D18 | D19 |
| **2190** | E1 | E2 | E3 | E4 | E5 | E6 | E7 | E8 | E9 | E10 | E11 | E12 | E13 | E14 | E15 | E16 | E17 | E18 | E19 |
| **2390** | F1 | F2 | F3 | F4 | F5 | F6 | F7 | F8 | F9 | F10 | F11 | F12 | F13 | F14 | F15 | F16 | F17 | F18 | F19 |
| **2590** | G1 | G2 | G3 | G4 | G5 | G6 | G7 | G8 | G9 | G10 | G11 | G12 | G13 | G14 | G15 | G16 | G17 | G18 | G19 |
| **2790** | H1 | H2 | H3 | H4 | H5 | H6 | H7 | H8 | H9 | H10 | H11 | H12 | H13 | H14 | H15 | H16 | H17 | H18 | H19 |
| **2990** | J1 | J2 | J3 | J4 | J5 | J6 | J7 | J8 | J9 | J10 | J11 | J12 | J13 | J14 | J15 | J16 | J17 | J18 | J19 |
| **3190** | K1 | K2 | K3 | K4 | K5 | K6 | K7 | K8 | K9 | K10 | K11 | K12 | K13 | K14 | K15 | K16 | K17 | K18 | K19 |

**100**

Largo - *Length* (**L**) mm

| Fondo - *Depth mm* | 1430 | 1630 | 1830 | 2030 | 2230 | 2430 | 2630 | 2830 | 3030 | 3230 | 3430 | 3630 | 3830 | 4030 | 4230 | 4430 | 4630 | 4830 | 5030 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **1430** | A1 | A2 | A3 | A4 | A5 | A6 | A7 | A8 | A9 | A10 | A11 | A12 | A13 | A14 | A15 | A16 | A17 | A18 | A19 |
| 1630 | B1 | B2 | B3 | B4 | B5 | B6 | B7 | B8 | B9 | B10 | B11 | B12 | B13 | B14 | B15 | B16 | B17 | B18 | B19 |
| 1830 | C1 | C2 | C3 | C4 | C5 | C6 | C7 | C8 | C9 | C10 | C11 | C12 | C13 | C14 | C15 | C16 | C17 | C18 | C19 |
| 2030 | D1 | D2 | D3 | D4 | D5 | D6 | D7 | D8 | D9 | D10 | D11 | D12 | D13 | D14 | D15 | D16 | D17 | D18 | D19 |
| 2230 | E1 | E2 | E3 | E4 | E5 | E6 | E7 | E8 | E9 | E10 | E11 | E12 | E13 | E14 | E15 | E16 | E17 | E18 | E19 |
| 2430 | F1 | F2 | F3 | F4 | F5 | F6 | F7 | F8 | F9 | F10 | F11 | F12 | F13 | F14 | F15 | F16 | F17 | F18 | F19 |
| 2630 | G1 | G2 | G3 | G4 | G5 | G6 | G7 | G8 | G9 | G10 | G11 | G12 | G13 | G14 | G15 | G16 | G17 | G18 | G19 |
| 2830 | H1 | H2 | H3 | H4 | H5 | H6 | H7 | H8 | H9 | H10 | H11 | H12 | H13 | H14 | H15 | H16 | H17 | H18 | H19 |
| 3030 | J1 | J2 | J3 | J4 | J5 | J6 | J7 | J8 | J9 | J10 | J11 | J12 | J13 | J14 | J15 | J16 | J17 | J18 | J19 |
| 3230 | K1 | K2 | K3 | K4 | K5 | K6 | K7 | K8 | K9 | K10 | K11 | K12 | K13 | K14 | K15 | K16 | K17 | K18 | K19 |

*A la hora de elegir su cámara, tenga en cuenta que la ubicación de la puerta estará siempre colocada en el largo.*
*At time of choosing your Cold Room, keep in mind that the location of the door will always be placed on the length part of the Cold Room.*




**Escanea el código QR o acceda a www.docriluc.es para ver PVP**

**Scan the QR code or access www.docriluc.es to see PVP**

**Scannez le code QR ou accéder à www.docriluc.es pour voir PVP**



# Serie AFD

## ARMARIO FRIGORÍFICO DESMONTABLE

## MODULAR REACH-IN REFRIGERATOR



## Índice de Contenidos / Table of Contents


- ARMARIO FRIGORÍFICO DESMONTABLE / MODULAR REACH-IN REFRIGERATOR
- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS
- ESTÁNDAR DE FABRICACIÓN Y ACCESORIOS / STANDARD DESIGN AND ACCESSORIES
- OTRAS OPCIONES DE CONSTRUCCIÓN / OPTIONAL FEATURES
- ARMARIO FRIGORÍFICO AFD, PUERTAS CIEGAS / SOLID DOOR MODULAR REACH-IN REFRIGERATOR, AFD SERIES
- TABLA DE VALORACIÓN, PUERTAS CIEGAS / SOLID DOOR MEASUREMENT AND PRICING TABLE

# ARMARIO FRIGORIFICO DESMONTABLE
***MODULAR REACH-IN REFRIGERATOR***

DOCRILUC presenta sus nuevos Armarios Frigoríficos Desmontables, GAMA AFD.

Empleamos para su construcción la misma filosofía y materiales que para nuestras Cámaras frigoríficas.

DOCRILUC presents its new AFD Range of Modular Reach-In Refrigerator.

Our modular reach-in refrigerator are manufactured using the same philosophy and materials as our cold rooms.



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





# CARACTERISTICAS TECNICAS
***TECHNICAL CHARACTERISTICS***

Aislamiento:
- Espuma rígida de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión
- Densidad 45 Kg. / m2
- Coeficiente de conductividad térmica 0.022W/mK a 10ºC. (Sin envejecimiento)

Insulation:
- Rigid polyurethane foam, CFC-free, injected at high pressure.
- Density 45kg/m$^2$.
- Thermal conductivity coefficient 0.022W/mK at 10°C. (Without ageing).

Revestimiento:
- Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado prelacado poliéster, con film de protección pelable.
- Color blanco pirineo.
- Calidad alimentaria.

Cladding:
- Galvanized steel cladding pre-lacquered with polyester, with peelable protective film, as standard.
- Colour white, “blanco pirineo”.
- Food grade.

Sistema de Unión:
- Mecanismo de ganchos excéntricos de alta resistencia y doble efecto (gira y recoge), colocados en carcasas de ABS. El conjunto está pensado para trabajar de dos maneras: engancha y puede ser enganchado.

Connecting System:
- High resistance and double effect eccentric hooks mechanism (turns and locks), installed in ABS housings. The combination is designed to work in two ways: it engages and can be hooked.

Paneles:
- Espesor de 80 mm.

Panels:
- 80mm thickness.

Columnas verticales y horizontales:
- Columnas perimetrales que incluyen un innovador perfil sanitario con labio flexible que se adapta al panel consiguiendo una unión perfecta de gran calidad y revestidas en su exterior con la misma chapa utilizada en los paneles, consiguiendo así una línea estética regular en toda la cámara.
- Todo el conjunto está inyectado en su interior con poliuretano de las mismas características y densidad que el resto de paneles.

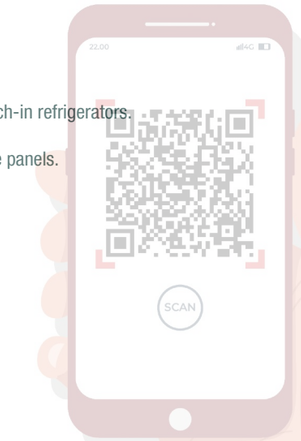
Vertical and horizontal columns:
- Perimeter columns with innovative flexible sanitary lip seal that adapts to fit the panel, combining high quality and an exterior coating made with the same metal sheeting as used to make the panels, thus achieving a uniform appearance throughout the room.
- Everything is injected with polyurethane and has the same characteristics and density as the rest of the panels.

Panel de puerta y Puerta
- Marco perimetral exterior de aluminio anodizado anticorrosión.
- Burlete magnético de estanqueidad.
- Hueco de luz 1700 x 610 mm en puerta 1/1
- Hueco de luz 800 x 610 mm en puerta 1/2
- Resistencia antiescarcha , colocada en el marco del panel puerta en armarios de Mantenimiento de Congelados
- Válvula de compensación de presiones en armarios de Mantenimiento de Congelados
- Tanto el panel puerta como la puerta están inyectados en su interior con el mismo aislamiento del resto de paneles.

Door panel and door:
- Exterior perimeter frame made of anodized anti-corrosion aluminium.
- Magnetic sealing gasket.
- Light shaft of 1700 x 610 mm in 1/1 door.
- Light shaft of 800 x 610mm in 1/2 door.
- Frost prevention resistance installed on the door panel frame in frozen food storage reach-in refrigerators.
- Pressure compensation valve in frozen food storage reach-in refrigerators.
- Both the door panel and the door are injected with the same insulation as the rest of the panels.

Estantes interiores:
- Cremalleras de acero inoxidable con paso de 70 mm.
- Parrillas y guías extraibles
- Parrillas de acero plastificadas
- 4 niveles de estantes por cuerpo (50kg. carga máxima por nivel)

Interior Shelves:
- Stainless steel supports with 70mm intervals.
- Detachable wire shelves and rails.
- Plastic-coated stainless steel wire shelves.
- 4 shelves per section (load capacities up to 50kg. per level)



# ESTÁNDAR DE FABRICACIÓN Y OPCIONES

***STANDARD MANUFACTURING AND OPTIONS***

De serie:

- Estantes de 600 x 400 mm.
- 2 estantes por nivel.
- 4 niveles de estantes por cuerpo.
- Separación mínima entre estantes 70 mm.
- Puertas apertura a izquierda.
- 1/2 Puertas apertura a derechas.
- Resistencia antiescarcha y válvula en mantenimiento de congelados.
- Iluminación interior.

Opción:

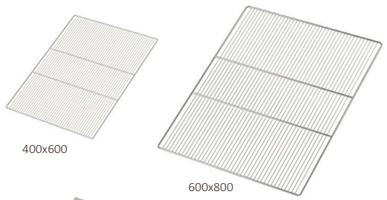
- Elección de las aperturas de puertas y 1/2 puertas.
- Estantes intermedios
- Tirador con cerradura

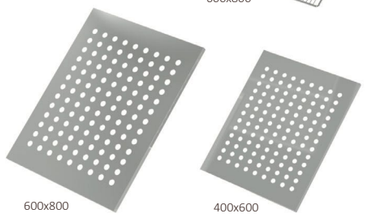
*Standard:*

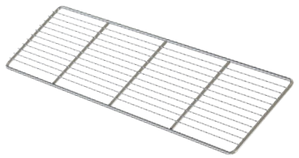
- *Shelves 600 x 400mm.*
- *2 shelves per level.*
- *4 shelves per section.*
- *Spacing between shelves 70mm minimum.*
- *Left door opening.*
- *1/2 right door opening.*
- *No-frost resistance and valve in frozen reach-in units.*
- *Interior lighting*

*Optional:*

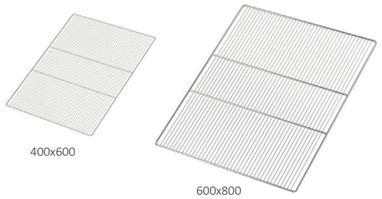
- *Choice of door and 1/2 door openings.*
- *Intermediate shelves*
- *Locks with key*








## ESTANTES / SHELVES

| ARTÍCULO ITEM | DIMENSIONES MEASUREMENTS | ACABADO FINISH | € |
|---|---|---|---|
| PP6080 | 600 x 800 | Ac. plastificado Plastic-coated | 57 € |
| PP6040 | 600 x 400 | Ac. plastificado Plastic-coated | 30 € |

## ESTANTES REFORZADOS EN ACERO INOX
## REINFORCED STAINLESS STEEL SHELVES

| ARTÍCULO ITEM | DIMENSIONES MEASUREMENTS | ACABADO FINISH | € |
|---|---|---|---|
| PR6080 | 600 x 800 | Ac. inoxidable | 120 € |
| PR6040 | 600 x 400 | Ac. inoxidable | 82 € |

## ESTANTES INTERMEDIOS
## INTERMEDIATE SHELVES

| ARTÍCULO ITEM | DIMENSIONES MEASUREMENTS | ACABADO FINISH | € |
|---|---|---|---|
| P17619-AFD | 763 x 190 | Ac. plastificado Plastic-coated stainless steel | 21 € |

## JUEGO DE GUÍAS / SET OF RAILS

| ARTÍCULO ITEM | DIMENSIONES MEASUREMENTS | ACABADO FINISH | € |
|---|---|---|---|
| L | Fondo 800 | Ac. inoxidable Stainless steel | 46 € |
| Z | Fondo 800 | Ac. inoxidable Stainless steel | 58 € |

## GASTRONORM

| ARTÍCULO ITEM | DIMENSIONES MEASUREMENTS | ACABADOS FINISH | € |
|---|---|---|---|
| GN 2/1 | 530X650 | Ac. plastificado | 57 € |
| GN 1/1 | 530X325 | Ac. plastificado | 29 € |
| GN 2/1 | 530X650 | Ac. inoxidable | 98 € |
| GN 1/1 I | 530X325 | Ac. inoxidable | 62 € |

## BARRAS CARNICERAS / MEAT RAILS

| ARTÍCULO ITEM | PARA MODELO FOR MODEL | LONGITUD LENGTH | € |
|---|---|---|---|
| BC1 | 1 CUERPO / DOOR | 610 | 185 € |
| GC | GANCHO CARNICERO / MEAT HOOKS | | 19 € x ud |
| TC | TIRADOR CON CERRADURA / LOCKS WITH KEY | | 46 € x ud |





# OTRAS OPCIONES DE CONSTRUCCION

***OTHER CONSTRUCTION OPTIONS***

Nuestros armarios frigoríficos desmontables son tan versatiles como nuestras cámaras por lo que bajo presupuesto permiten otras opciones de construcción:

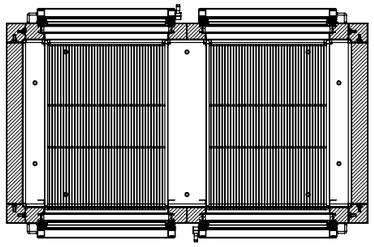
- Colocación de puertas tanto en el frontal como en la parte trasera.
- Sustitución de un panel de puertas por uno de pared vertical.
- Armarios con o sin dotación interior (guías, parrillas y cremalleras)
- Construcción en diferentes alturas.
- Construcción en panel de espesor 100mm.
- Puerta de cristal 1-1 ó 1-2 en armarios de refrigeración

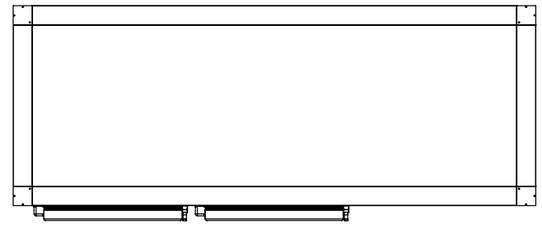
Our modular reach-in refrigerators are as versatile as our rooms and offer low budget construction options:

- Positioning of doors on both the front and back.
- Replacing a door panel with a vertical wall panel.
- Reach-in refrigerators with or without interior equipment (rails, wire shelves and supports).
- Different heights construction
- 100 mm thickness panel construction.
- Glass door 1-1 or 1-2 for chillers.









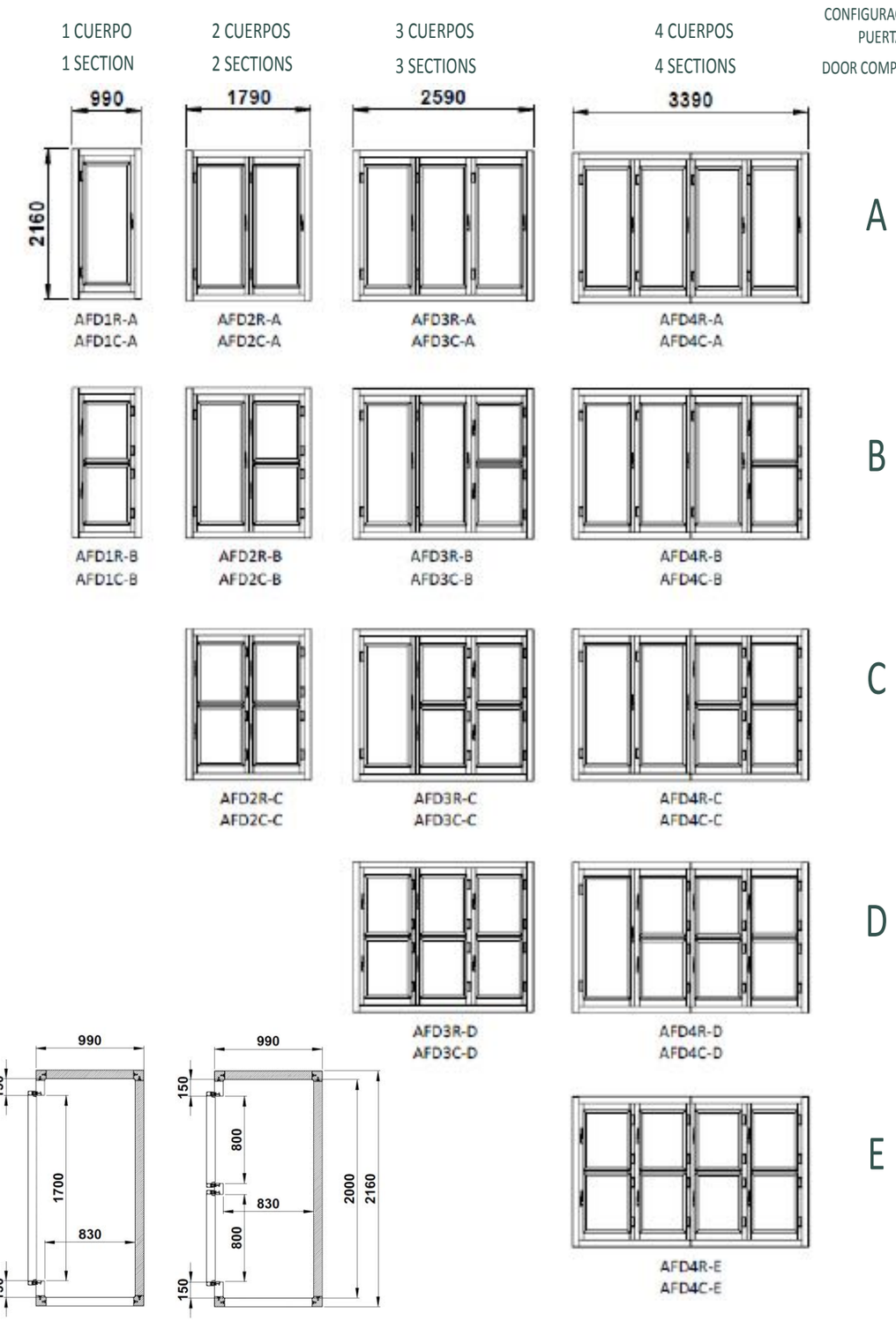
## CAMBIO DE PUERTA CIEGA A PUERTA CRISTAL REFRIGERACIÓN SOLID DOOR TO GLASS DOOR REFRIGERATION

| ARTÍCULO ITEM | DIMENSIONES MEASUREMENTS | € |
|---|---|---|
| P1-1AFDVR | LUZ 610 X 1700 | 402 € |
| P1-2AFDVR | LUZ 610 X 800 | 242 € |

Las puertas de cristal se suministraran con iluminación led
Glass doors supplied with LED lighting

# ARMARIOS FRIGORIFICOS DESMONTABLES SERIE AFD PUERTAS CIEGAS

***SOLID DOOR MODULAR REACH-IN REFRIGERATOR, AFD SERIE***






ARMARIOS FRIGORIFICOS DESMONTABLES SERIE AFD PUERTAS CIEGAS

*SOLID DOOR MODULAR REACH-IN REFRIGERATOR, AFD SERIE*

De serie:
Estantes de 600 x 400 mm
2 estantes por nivel.
4 niveles de estantes por cuerpo.
Separación mínima entre estantes 70 mm.
Puertas apertura a izquierda.
1/2 Puertas apertura a derechas
Resistencia antiescarcha y válvula en mantenimiento de congelados.
Iluminación interior.

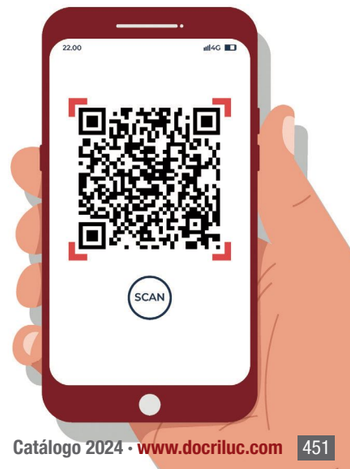
Standard:
Shelves 600 x 400mm.
2 shelves per level.
4 shelves per section.
Spacing between shelves 70mm minimum.
Left door opening.
1/2 right door opening.
Frost prevention resistance and valve in frozen food storage reach-in refrigerator.
Interior lighting

| | | largo *length* mm | alto *height* mm | fondo *depth* mm | capacidad *capacity* m³ | puertas *doors* | 1/2 puertas *half doors* | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| refrigeración - *chiller* | **AFD-1R-A** | 990 | 2160 | 990 | 1.38 | 1 | - | **2.232 €** |
| | **AFD-1R-B** | 990 | 2160 | 990 | 1.38 | - | 2 | **2.575 €** |
| | **AFD-2R-A** | 1790 | 2160 | 990 | 2.71 | 2 | - | **3.602 €** |
| | **AFD-2R-B** | 1790 | 2160 | 990 | 2.71 | 1 | 2 | **3.946 €** |
| | **AFD-2R-C** | 1790 | 2160 | 990 | 2.71 | - | 4 | **4.290 €** |
| | **AFD-3R-A** | 2590 | 2160 | 990 | 4.03 | 3 | - | **4.891 €** |
| | **AFD-3R-B** | 2590 | 2160 | 990 | 4.03 | 2 | 2 | **5.227 €** |
| | **AFD-3R-C** | 2590 | 2160 | 990 | 4.03 | 1 | 4 | **5.574 €** |
| | **AFD-3R-D** | 2590 | 2160 | 990 | 4.03 | - | 6 | **5.916 €** |
| | **AFD-4R-A** | 3390 | 2160 | 990 | 5.36 | 4 | - | **6.172 €** |
| | **AFD-4R-B** | 3390 | 2160 | 990 | 5.36 | 3 | 2 | **6.516 €** |
| | **AFD-4R-C** | 3390 | 2160 | 990 | 5.36 | 2 | 4 | **6.861 €** |
| | **AFD-4R-D** | 3390 | 2160 | 990 | 5.36 | 1 | 6 | **7.197 €** |
| | **AFD-4R-E** | 3390 | 2160 | 990 | 5.36 | - | 8 | **7.543 €** |
| congelados - *freezer* | **AFD-1C-A** | 990 | 2160 | 990 | 1.38 | 1 | - | **2.665 €** |
| | **AFD-1C-B** | 990 | 2160 | 990 | 1.38 | - | 2 | **2.830 €** |
| | **AFD-2C-A** | 1790 | 2160 | 990 | 2.71 | 2 | - | **4.303 €** |
| | **AFD-2C-B** | 1790 | 2160 | 990 | 2.71 | 1 | 2 | **4.462 €** |
| | **AFD-2C-C** | 1790 | 2160 | 990 | 2.71 | - | 4 | **4.628 €** |
| | **AFD-3C-A** | 2590 | 2160 | 990 | 4.03 | 3 | - | **5.764 €** |
| | **AFD-3C-B** | 2590 | 2160 | 990 | 4.03 | 2 | 2 | **5.930 €** |
| | **AFD-3C-C** | 2590 | 2160 | 990 | 4.03 | 1 | 4 | **6.096 €** |
| | **AFD-3C-D** | 2590 | 2160 | 990 | 4.03 | - | 6 | **6.255 €** |
| | **AFD-4C-A** | 3390 | 2160 | 990 | 5.36 | 4 | - | **7.236 €** |
| | **AFD-4C-B** | 3390 | 2160 | 990 | 5.36 | 3 | 2 | **7.395 €** |
| | **AFD-4C-C** | 3390 | 2160 | 990 | 5.36 | 2 | 4 | **7.562 €** |
| | **AFD-4C-D** | 3390 | 2160 | 990 | 5.36 | 1 | 6 | **7.727 €** |
| | **AFD-4C-E** | 3390 | 2160 | 990 | 5.36 | - | 8 | **7.887 €** |

**Escanea el código QR o acceda a www.docriluc.es para ver PVP**

**Scan the QR code or access www.docriluc.es to see PVP**

**Scannez le code QR ou accéder à www.docriluc.es pour voir PVP**



# Serie AFD-PC

## ARMARIO FRIGORÍFICO DESMONTABLE PUERTA DE CRISTAL

## MODULAR REACH-IN REFRIGERATOR GLASS DOOR



## Índice de Contenidos / Table of Contents


- ARMARIO FRIGORÍFICO DESMONTABLE PUERTA DE CRISTAL / MODULAR REACH-IN REFRIGERATOR GLASS DOOR
- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS
- ARMARIO FRIGORÍFICO AFD-PC, PUERTAS DE CRISTAL / GLASS DOOR MODULAR REACH-IN REFRIGERATOR, AFD-PC SERIES
- MÓDULOS ESTANTERÍAS / SHELVES MODULES

# ARMARIOS FRIGORIFICOS DESMONTABLES SERIE AFD-PC PUERTAS CRISTAL

***GLASS DOOR MODULAR REACH-IN REFRIGERATOR, AFD-PC SERIE***

DOCRILUC presenta sus nuevos Armarios Frigoríficos Desmontables, GAMA AFD-PC.

Ideales para la exposición de bebidas y alimentación
Recomendable para condiciones ambientales entre +10 y 33ºC con un 65% de humedad relativa.

DOCRILUC presents its new AFD-PC Range of Modular Reach-In
Refrigerator.

Perfect for the exhibition of drinks and foods
Recommendable for ambient conditions between +10 and 33ºC with a 65% relative humidity.









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



ARMARIOS FRIGORIFICOS DESMONTABLES SERIE AFD-PC PUERTAS CRISTAL

*GLASS DOOR MODULAR REACH-IN REFRIGERATOR, AFD-PC SERIE*

Aislamiento:
- Espuma rígida de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión
- Densidad 45 Kg. / m2
- Coeficiente de conductividad térmica 0.022W/mK a 10ºC. (Sin envejecimiento)

Insulation:
- Rigid polyurethane foam, CFC-free, injected at high pressure.
- Density 45kg/m$^2$.
- Thermal conductivity coefficient 0.022W/mK at 10°C. (Without ageing).

Revestimiento:
- Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado prelacado poliéster, con film de protección pelable.
- Color blanco pirineo.
- Calidad alimentaria.

Cladding:
- Galvanized steel cladding pre-lacquered with polyester, with peelable protective film, as standard.
- Colour white, “blanco pirineo”.
- Food grade.

Sistema de Unión:
- Mecanismo de ganchos excéntricos de alta resistencia y doble efecto (gira y recoge), colocados en carcasas de ABS. El conjunto está pensado para trabajar de dos maneras: engancha y puede ser enganchado.

Connecting System:
- High resistance and double effect eccentric hooks mechanism (turns and locks), installed in ABS housings. The combination is designed to work in two ways: it engages and can be hooked.

Paneles
- Espesor de 80 mm.

Panels
- 80mm thickness.

Columnas verticales y horizontales:
- Columnas perimetrales que incluyen un innovador perfil sanitario con labio flexible que se adapta al panel consiguiendo una unión perfecta de gran calidad y revestidas en su exterior con la misma chapa utilizada en los paneles, consiguiendo así una línea estética regular en toda la cámara.
- Todo el conjunto está inyectado en su interior con poliuretano de las mismas características y densidad que el resto de paneles.

Vertical and horizontal columns:
- Perimeter columns with innovative flexible sanitary lip seal that adapts to fit the panel, combining high quality and an exterior coating made with the same metal sheeting as used to make the panels, thus achieving a uniform appearance throughout the room.
- Everything is injected with polyurethane and has the same characteristics and density as the rest of the panels.

Puerta
- Marco perimetral exterior de aluminio anodizado anticorrosión color plata.
- Burlete magnético de estanqueidad.
- Hueco de luz 1700 x 610mm en puerta
- Doble cristal en temperatura positiva: vidrio exterior 4mm templado, separador 20mm, vidrio interior 4mm bajo emisivo.
- Triple cristal en temperatura positiva: vidrio exterior 4mm templado bajo emisivo, separador 8mm, vidrio central 4mm, separador 8mm, vidrio interior 4mm bajo emisivo.
- Apertura a derechas (apertura a izquierda bajo pedido)
- Cristales calefactados en temperatura negativa
- Soporte de puertas en acero inoxidable.
- Tirador superpuesto.
- Muelle de retorno automático, con fuerza de retorno ajustable.

Door:
- Perimetral exterior frame, made of aluminium and anodized anti-corrosion, silver colour
- Magnetic sealing gasket.
- Light shaft of 1700 x 610 mm in door.
- Double glazed positive temperatures: exterior tempered glass 4mm, gas 20mm, interior low-e glass 4mm.
- Triple glazed negative temperatures: exterior low-e tempered glass 4mm, gas 8mm, central clear glass 4mm, gas 8mm, interior low-e glass 4mm
- Right openning( optional: left openning)
- Heated glass negative temperature
- Stainless steel door support.
- Superimposed handle.
- Adjustable automatic return spring

Marco
- Marco perimetral exterior de aluminio y PVC anodizado anticorrosión color plata
- Resistencia en el perímetro.

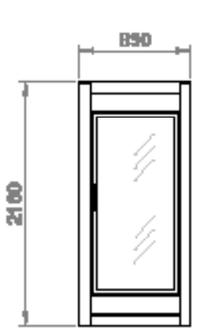
Frame
- Perimetral exterior frame, made of aluminium and anodized anti-corrosion PVC, silver colour
- Frame heating resistance

Iluminación
- LED

Lighting
- LED

# ARMARIOS FRIGORIFICOS DESMONTABLES SERIE AFD-PC PUERTAS CRISTAL

*GLASS DOOR MODULAR REACH-IN REFRIGERATOR, AFD-PC SERIE*



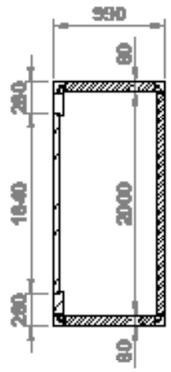

AFD-1R-PC
AFD-1C-PC

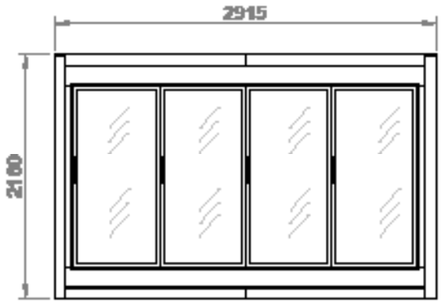



AFD-2R-PC
AFD-2C-PC

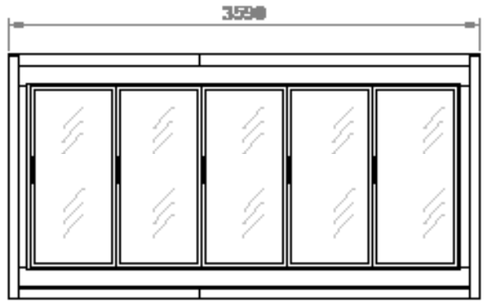



AFD-3R-PC
AFD-3C-PC




AFD-4R-PC
AFD-4C-PC




AFD-5R-PC
AFD-5C-PC

| | | largo *Length* mm | alto *heigt* mm | fondo *depth* mm | capacidad *capacity* m³ | puertas *doors* | 1/2 puertas *half doors* | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| refrigeración - *chiller* | **AFD-1R-PC** | 890 | 2160 | 990 | 1,21 | 1 | 0 | **3.480 €** |
| | **AFD-2R-PC** | 1565 | 2160 | 990 | 2,33 | 2 | 0 | **4.751 €** |
| | **AFD-3R-PC** | 2240 | 2160 | 990 | 3,48 | 3 | 0 | **6.018 €** |
| | **AFD-4R-PC** | 2915 | 2160 | 990 | 4,57 | 4 | 0 | **7.217 €** |
| | **AFD-5R-PC** | 3590 | 2160 | 990 | 5,69 | 5 | 0 | **8.097 €** |
| congelados - *freezer* | **AFD-1C-PC** | 890 | 2160 | 990 | 1,21 | 1 | 0 | **3.838 €** |
| | **AFD-2C-PC** | 1565 | 2160 | 990 | 2,33 | 2 | 0 | **5.285 €** |
| | **AFD-3C-PC** | 2240 | 2160 | 990 | 3,48 | 3 | 0 | **6.720 €** |
| | **AFD-4C-PC** | 2915 | 2160 | 990 | 4,57 | 4 | 0 | **8.441 €** |
| | **AFD-5C-PC** | 3590 | 2160 | 990 | 5,69 | 5 | 0 | **9.782 €** |

Opción:
Alturas diferentes a la estándar: 2360 y 2560
Espesor : 100mm

Optional:
Alternative heights: 2360 and 2560
Thickness: 100 mm



# MÓDULO ESTANTERÍAS PARA AFD-PC Y RFM-PC

*SHELVES MODULE FOR AFD-PC AND RFM-PC*

Caracteristicas tecnicas:
1 estante base fijo de carga fijo.
4 estantes de carga móviles 600x665 regulables en altura (paso 80mm), inclinación (0º, 8º y 16º) y profundidad.
Barandilla frontal.
Portaprecios.

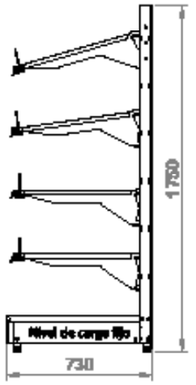
Opción:
Separador lateral blanco o cromado
Barandilla frontal cromada o metacrilato

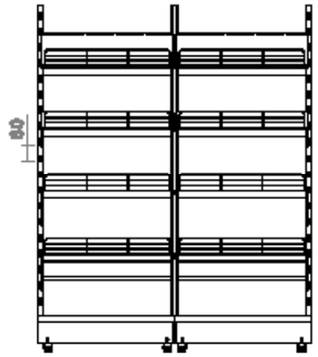
Technical characteristics:
1 loading level fixed
4 moving shelves of loading 600x665 adjustable on height(space 80mm), inclination(0º, 8º y 16º) and depth.
Front railing
Price tag

Optional:
White or Chromed Side separator
Chromed or Methacrylate front railing





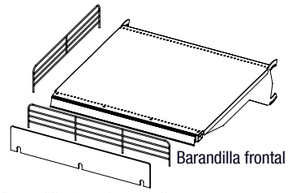



| | fondo *depth* mm | puertas *doors* | € |
|---|---|---|---|
| módulo estantería *shelves module* | 600 | 1 | **1.110 €** |
| | 600 | 2 | **2.119 €** |
| | 600 | 3 | **3.108 €** |
| | 600 | 4 | **4.188 €** |
| | 600 | 5 | **5.232 €** |

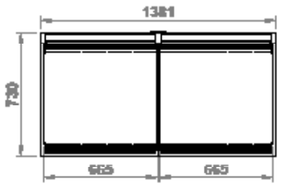
| **Opcinal** | *Optional* | € |
|---|---|---|
| separador lateral cromado | *cromed lateral divider* | **35 €** |
| barandilla frontal metacrilato | *plexy front railing* | **35 €** |
| barandilla frontal cromada | *cromed front railing* | **35 €** |

Separador lateral blanco-cromado



Barandilla frontal blanca - cromada

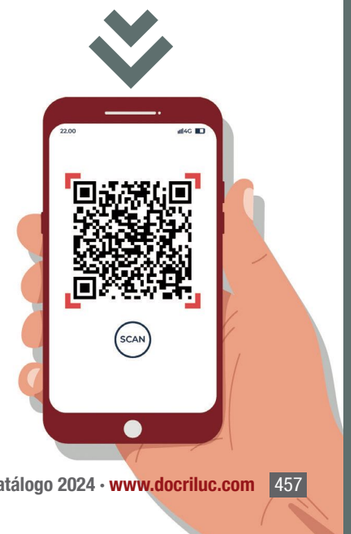
Barandilla frontal metacrilato




Escanea el código QR o
acceda a www.docriluc.es para ver PVP

Scan the QR code or
access www.docriluc.es to see PVP

Scannez le code QR ou
accéder à www.docriluc.es pour voir PVP



# Serie RFM-PC

## RECINTOS FRIGORÍFICOS MODULARES
## PUERTA DE CRISTAL
## GLASS DOOR FOR MODULAR COLD ROOM



## Índice de Contenidos / Table of Contents


- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL SPECIFICATIONS
- DIMENSIONES GENERALES / GENERAL MEASUREMENTS
- TABLA DE VALORACIÓN / PRICING TABLE




Aislamiento:
- Espuma rígida de poliuretano con formulación libre de CFC e inyectado a alta presión
- Densidad 45 Kg. / m2
- Coeficiente de conductividad térmica 0.022W/mK a 10ºC. (Sin envejecimiento)

Insulation:
- Rigid polyurethane foam, CFC-free, injected at high pressure.
- Density 45kg/m$^2$.
- Thermal conductivity coefficient 0.022W/mK at 10°C. (Without ageing).

Paneles
- Dos espesores: 80 y 100 mm.

Panels
- Two thickness: 80 and 100 mm.

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



ARMARIOS FRIGORIFICOS DESMONTABLES SERIE RFM-PC PUERTAS CRISTAL
*GLASS DOOR MODULAR REACH-IN REFRIGERATOR, AFD-PC SERIE*

Revestimiento:
- Revestimiento estándar de chapa de acero galvanizado prelacado poliéster, con film de protección pelable.
- Color blanco pirineo.
- Calidad alimentaria.

Cladding:
- Galvanized steel cladding pre-lacquered with polyester, with peelable protective film, as standard.
- Colour white, “blanco pirineo”.
- Food grade.

Sistema de Unión:
- Mecanismo de ganchos excéntricos de alta resistencia y doble efecto (gira y recoge), colocados en carcasas de ABS. El conjunto está pensado para trabajar de dos maneras: engancha y puede ser enganchado.

Connecting System:
- High resistance and double effect eccentric hooks mechanism (turns and locks), installed in ABS housings. The combination is designed to work in two ways: it engages and can be hooked.

Columnas verticales y horizontales:
- Columnas perimetrales que incluyen un innovador perfil sanitario con labio flexible que se adapta al panel consiguiendo una unión perfecta de gran calidad y revestidas en su exterior con la misma chapa utilizada en los paneles, consiguiendo así una línea estética regular en toda la cámara.
- Todo el conjunto está inyectado en su interior con poliuretano de las mismas características y densidad que el resto de paneles.

Vertical and horizontal columns:
- Perimeter columns with innovative flexible sanitary lip seal that adapts to fit the panel, combining high quality and an exterior coating made with the same metal sheeting as used to make the panels, thus achieving a uniform appearance throughout the room.
- Everything is injected with polyurethane and has the same characteristics and density as the rest of the panels.

Puerta ciega
- Marco perimetral exterior de aluminio anodizado anticorrosión
- Burlete de estanqueidad.
- Hueco de luz 1850 x80010 mm
- Reistencia eléctrica antiescarcha colocada en el marco del panel de puerta.
- Tanto el panel puerta como la puerta están inyectados en su interior con el mismo aislamiento del resto de paneles.
- Bisagras con regulación y pasador inoxidable.
- Cierre con llave y con punto de presión.

Solid door:
- Exterior perimeter frame made of anodized anti -corrosion aluminium.
- Sealing gasket.
- A light shaft of 1850mm and 800mm.
- Frost preventi on electric resistance placed on door panel frame.
- Both the door panel and the door are injected with the same insulati on as the rest of the panels.
- Adjustable hinges with stainless steel pin.
- Locks with key and pressure point.

Puerta cristal
- Marco perimetral exterior de aluminio anodizado anticorrosión color plata.
- Burlete magnético de estanqueidad.
- Hueco de luz 1700 x 610mm en puerta
- Doble cristal en temperatura positiva: vidrio exterior 4mm templado, separador 20mm, vidrio interior 4mm bajo emisivo.
- Triple cristal en temperatura negativa: vidrio exterior 4mm templado bajo emisivo, separador 8mm, vidrio central 4mm, separador 8mm, vidrio interior 4mm bajo emisivo.
- Apertura a derechas (apertura a izquierda bajo pedido)
- Cristales calefactados en temperatura negativa
- Soporte de puertas en acero inoxidable.
- Tirador superpuesto.
- Muelle de retorno automático, con fuerza de retorno ajustable.

Glass door:
- Perimetral exterior frame, made of aluminium and anodized anti-corrosion, silver colour
- Magnetic sealing gasket.
- Light shaft of 1700 x 610 mm in door.
- Double glazed positive temperatures: exterior tempered glass 4mm, gas 20mm, interior low-e glass 4mm.
- Triple glazed negative temperatures: exterior low-e tempered glass 4mm, gas 8mm, central clear glass 4mm, gas 8mm, interior low-e glass 4mm
- Right openning( optional: left openning)
- Heated glass negative temperature
- Stainless steel door support.
- Superimposed handle.
- Adjustable automatic return spring

Marco
- Marco perimetral exterior de aluminio y PVC anodizado anticorrosión color plata
- Resistencia en el perímetro.

Frame
- Perimetral exterior frame, made of aluminium and anodized anti-corrosion PVC, silver colour
- Frame heating resistance

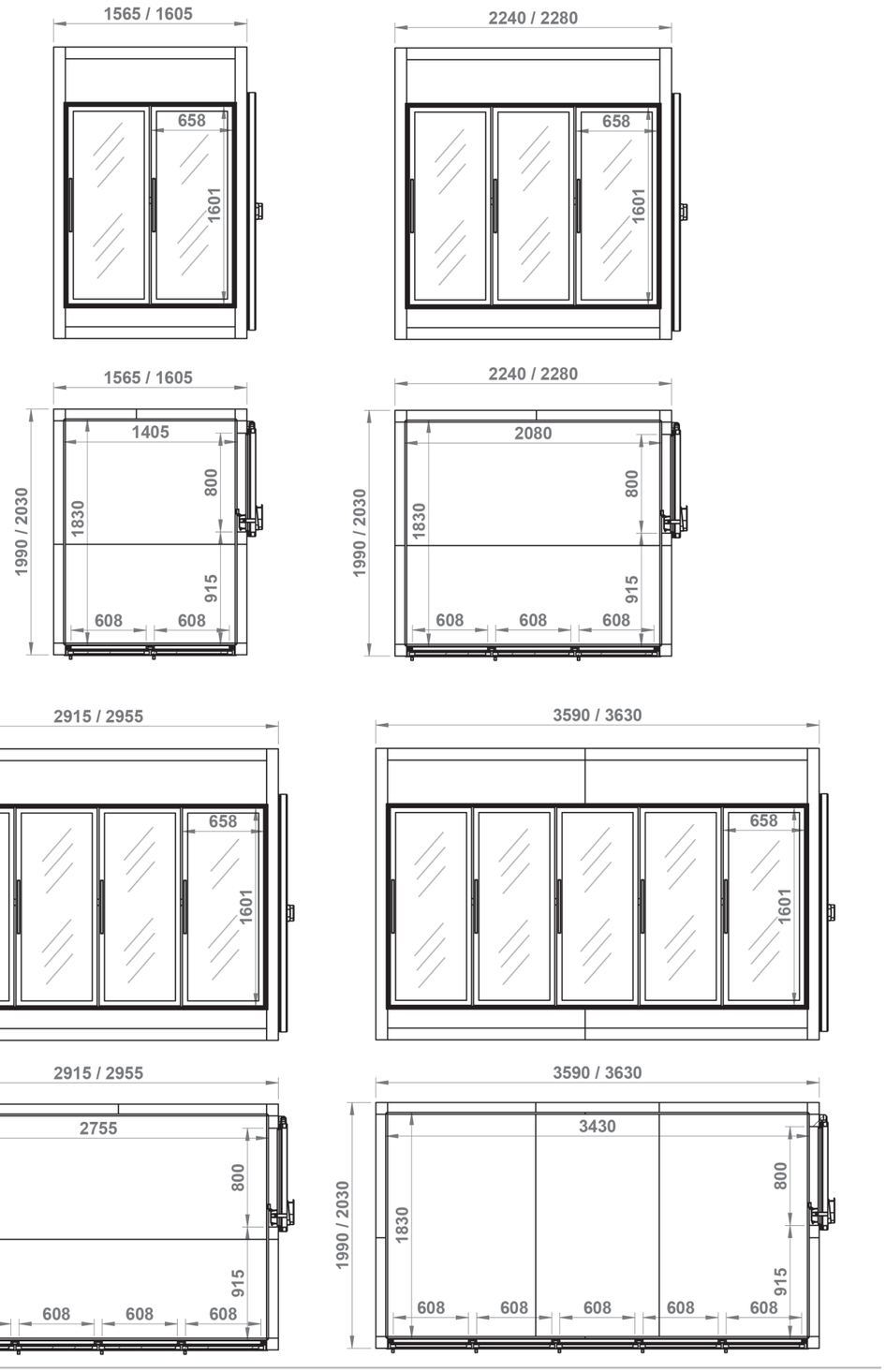
Iluminación
- LED

Lighting
- LED



# ARMARIOS FRIGORIFICOS DESMONTABLES SERIE RFM-PC PUERTAS CRISTAL

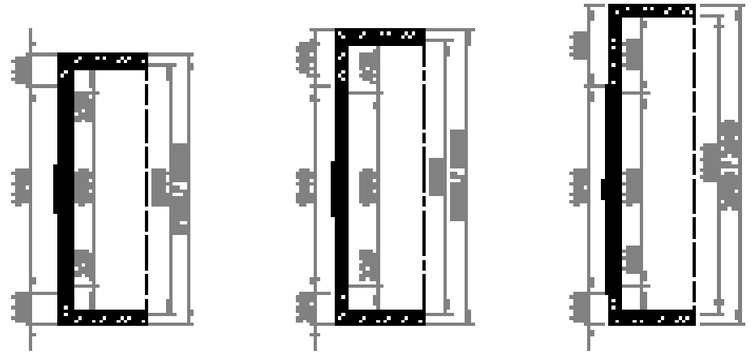
*GLASS DOOR MODULAR REACH-IN REFRIGERATOR, AFD-PC SERIE*






ARMARIOS FRIGORIFICOS DESMONTABLES SERIE RFM-PC PUERTAS CRISTAL

*GLASS DOOR MODULAR REACH-IN REFRIGERATOR, AFD-PC SERIE*

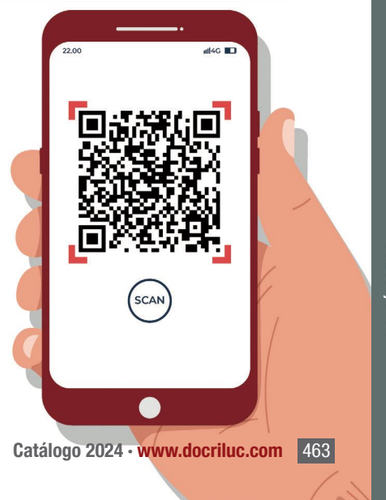


| | | largo *Length* mm | alto *heigt* mm | fondo *depth* mm | capacidad *capacity* m³ | puertas *doors* | 11/2 puertas1 *half doors* | € |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| refrigeración - *chiller* | **RFM2R-PC-A** | 1565 | 2160 | 1990 | 5,14 | 2 | 1 | **6.159 €** |
| | **RFM2R-PC-B** | 1565 | 2360 | 1990 | 5,62 | 2 | 1 | **6.400 €** |
| | **RFM2R-PC-C** | 1565 | 2560 | 1990 | 6,18 | 2 | 1 | **6.634 €** |
| | **RFM3R-PC-A** | 2240 | 2160 | 1990 | 7,61 | 3 | 1 | **7.679 €** |
| | **RFM3R-PC-B** | 2240 | 2360 | 1990 | 8,32 | 3 | 1 | **7.907 €** |
| | **RFM3R-PC-C** | 2240 | 2560 | 1990 | 9,15 | 3 | 1 | **8.134 €** |
| | **RFM4R-PC-A** | 2915 | 2160 | 1990 | 10,08 | 4 | 1 | **9.015 €** |
| | **RFM4R-PC-B** | 2915 | 2360 | 1990 | 11,02 | 4 | 1 | **9.279 €** |
| | **RFM4R-PC-C** | 2915 | 2560 | 1990 | 12,12 | 4 | 1 | **9.532 €** |
| | **RFM5R-PC-A** | 3590 | 2160 | 1990 | 15,55 | 5 | 1 | **10.057 €** |
| | **RFM5R-PC-B** | 3590 | 2360 | 1990 | 13,72 | 5 | 1 | **10.348 €** |
| | **RFM5R-PC-C** | 3590 | 2560 | 1990 | 15,09 | 5 | 1 | **10.638 €** |
| congelados - *freezer* | **RFM2C-PC-A** | 1605 | 2200 | 2030 | 5,14 | 2 | 1 | **6.897 €** |
| | **RFM2C-PC-B** | 1605 | 2400 | 2030 | 5,62 | 2 | 1 | **7.149 €** |
| | **RFM2C-PC-C** | 1605 | 2600 | 2030 | 6,18 | 2 | 1 | **7.402 €** |
| | **RFM3C-PC-A** | 2280 | 2200 | 2030 | 7,61 | 3 | 1 | **8.627 €** |
| | **RFM3C-PC-B** | 2280 | 2400 | 2030 | 8,32 | 3 | 1 | **8.866 €** |
| | **RFM3C-PC-C** | 2280 | 2600 | 2030 | 9,15 | 3 | 1 | **9.108 €** |
| | **RFM4C-PC-A** | 2295 | 2200 | 2030 | 10,08 | 4 | 1 | **10.647 €** |
| | **RFM4C-PC-B** | 2295 | 2400 | 2030 | 11,02 | 4 | 1 | **10.919 €** |
| | **RFM4C-PC-C** | 2295 | 2600 | 2030 | 12,12 | 4 | 1 | **11.196 €** |
| | **RFM5C-PC-A** | 3630 | 2200 | 2030 | 15,55 | 5 | 1 | **12.153 €** |
| | **RFM5C-PC-B** | 3630 | 2400 | 2030 | 13,72 | 5 | 1 | **12.473 €** |
| | **RFM5C-PC-C** | 3630 | 2600 | 2030 | 15,09 | 5 | 1 | **12.782 €** |

**Escanea el código QR o**
**acceda a www.docriluc.es para ver PVP**

**Scan the QR code or**
**access www.docriluc.es to see PVP**

**Scannez le code QR ou**
**accéder à www.docriluc.es pour voir PVP**



# Cortinas de Lamas

## PVC STRIP CURTAINS



## Índice de Contenidos / Table of Contents


- CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS / TECHNICAL CHARACTERISTICS
- LISTADOS DE PRECIOS / PRICE LIST

Las cortinas de lamas están formadas por láminas de PVC flexible y transparente solapadas entre si.

Herrajes fabricados en acero inoxidable aptas el sector del frio industrial.

El uso de lamas de PVC flexible es muy útil en puertas frigoríficas para reducir el porcentaje de pérdidas de energía a la hora de cargar y descargar mercancías.

La fijación del soporte de lamas puede situarse tanto en el panel puerta como en el techo de la cámara.

Todas las lamas de PVC flexible, pueden ser utilizadas en salas donde se almacenan, preparan, elaboran, etc… los alimentos, incluidos los almacenes donde se cargan las mercancías.

Con un sistema de montaje fácil y sencillo, permite la colocación y sustitución de las lamas de forma rápida y cómoda. Se suministrarán tornillos autorroscantes de acero inoxidables.

The PVC strip curtains strip are formed by flexible and transparent PVC sheets joined todether.

All fittings and screws are made in stainless Steel and suitable for the industrial refrigeration.

The use of flexible PVC strip are very useful for refrigerating doors. They reduced the lost of energy when you uoload and download the products

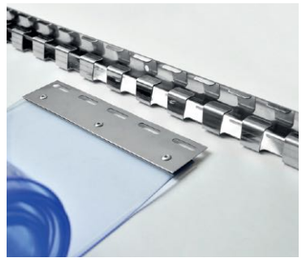
The fixing of the PVC strip curtains support can be placed weather in the panel of the door or in the ceilling of the cold room.

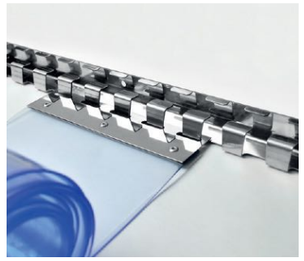
All the PVC strip curtains, can be use in rooms where they can elaborate foods, as well as in warehouses where goods are loaded.

Whith an easy assembly system, it allows the place and replacement of the strip in an easily and confortable way. It is supplied with stainless sets self-tapping screws.

| PROPIEDADES<br>PROPERTIES | NORMA<br>TEST METHOD | UNIDAD<br>UNIT | REFRIGERACIÓN<br>CHILLER | CONGELACIÓN<br>FREEZER |
|---|---|---|---|---|
| **Dureza**<br>Shore "A" Hardnes | DIN53 505 | - | 75 | 65 |
| **Densidad especifica**<br>Specific Density | DIN 53 479 | g/cm3 | 1.22 | 1.2 |
| **Temperatura de servicio**<br>Temperature Resistance | - | ºC | +50/-20 | +35/-40 |
| **Flexibilidad**<br>Flexibility | | ºC | 35 | 40 |
| **Temperatura de rotura al frío**<br>Cold Bend Brittle Point | DIN 53 372 | ºC | -35 | -45 |
| **Elongación de rotura**<br>Elongation at Break | DIN 53 455 | % | 380 | 400 |
| **Resistencia a la rotura**<br>Tensile Strength | DIN 53 455 | n/mm2 | 17 | 13 |
| **Absorción de agua**<br>Water Absorption | DIN 53 472 | Mg | 17 | 21 |
| **Transparencia**<br>Light Transmittance | ASTM D 1003 | % | >80 | >75 |
| **Protección acústica**<br>Sound Protection | DIN 52 210 | dB | >35 | >35 |
| **Inflamabilidad / Recistencia al Fuego**<br>Flammability/Reaction to Fire | DIN 53 382 | - | Autoextinguibles<br>Self extinguishing | |

TODAS NUESTRAS LAMAS RESISTEN LOS RAYOS UV







*Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso*

*We reserve the right to change specifications without prior notice*





| | | Dimensiones luz puerta - Door opening | | |
|---|---|---|---|---|
| | | altgo *height* mm | ancho *width* mm | € |
| refrigeración - *chiller* | **CLR060-185** | 1850 | 600 | **165 €** |
| | **CLR070-185** | 1850 | 700 | **191 €** |
| | **CLR080-185** | 1850 | 800 | **222 €** |
| | **CLR090-185** | 1850 | 900 | **248 €** |
| | **CLR0100-185** | 1850 | 1000 | **280 €** |
| | **CLR0120-185** | 1850 | 1200 | **331 €** |
| | **CLR0140-185** | 1850 | 1400 | **388 €** |
| | **CLR0160-185** | 1850 | 1600 | **446 €** |
| | **CLR0180-185** | 1850 | 1800 | **502 €** |
| | **CLR0200-185** | 1850 | 2000 | **555 €** |
| | **CLR060-200** | 2000 | 600 | **173 €** |
| | **CLR070-200** | 2000 | 700 | **203 €** |
| | **CLR080-200** | 2000 | 800 | **229 €** |
| | **CLR090-200** | 2000 | 900 | **261 €** |
| | **CLR0100-200** | 2000 | 1000 | **292 €** |
| | **CLR0120-200** | 2000 | 1200 | **351 €** |
| | **CLR0140-200** | 2000 | 1400 | **407 €** |
| | **CLR0160-200** | 2000 | 1600 | **464 €** |
| | **CLR0180-200** | 2000 | 1800 | **522 €** |
| | **CLR0200-200** | 2000 | 2000 | **579 €** |
| congelados - *freezer* | **CLC060-185** | 1850 | 600 | **209 €** |
| | **CLC070-185** | 1850 | 700 | **248 €** |
| | **CLC080-185** | 1850 | 800 | **280 €** |
| | **CLC090-185** | 1850 | 900 | **319 €** |
| | **CLC0100-185** | 1850 | 1000 | **351 €** |
| | **CLC0120-185** | 1850 | 1200 | **419 €** |
| | **CLC0140-185** | 1850 | 1400 | **497 €** |
| | **CLC0160-185** | 1850 | 1600 | **567 €** |
| | **CLC0180-185** | 1850 | 1800 | **636 €** |
| | **CLC0200-185** | 1850 | 2000 | **707 €** |
| | **CLC060-200** | 2000 | 600 | **222 €** |
| | **CLC070-200** | 2000 | 700 | **261 €** |
| | **CLC080-200** | 2000 | 800 | **300 €** |
| | **CLC090-200** | 2000 | 900 | **336 €** |
| | **CLC0100-200** | 2000 | 1000 | **369 €** |
| | **CLC0120-200** | 2000 | 1200 | **446 €** |
| | **CLC0140-200** | 2000 | 1400 | **522 €** |
| | **CLC0160-200** | 2000 | 1600 | **592 €** |
| | **CLC0180-200** | 2000 | 1800 | **669 €** |
| | **CLC0200-200** | 2000 | 2000 | **746 €** |

Somos fabricantes y así fabricamos Cortinas de Lamas para cualquier dimensión de puerta.
Consultar con nuestro departamento comercial.
We are the manufacturers of the strip curtains, and can supply curtains for any door sizes.
Contact our sales team for a quote.

# ESTANTERÍAS
## SHELVING UNITS

# Índice de Contenidos / Table of Contents


- PRESENTACIÓN DE LA ESTANTERÍA / PRESENTING OUR SHELVING UNITS
- MODULARIDAD Y RESISTENCIA / FLEXIBILITY AND RESISTANCE
- TIPOS DE ESTANTERÍAS / TYPES OF SHELVING UNIT
- DIMENSIONES DE LA ESTANTERÍA / SHELVING UNIT MEASUREMENTS
- COMPONENTES DE LA ESTANTERÍA / SHELVING UNIT COMPONENTS
- ELECCIÓN DE LA ESTANTERÍA / SELECTION OF SHELVING UNITS
- BANCADA / BENCHES
- TABLA DE VALORACÓN Y COMPOSICIÓN DE CONJUNTOS
- MEASUREMENT AND PRICING TABLE
    - LINEAL FONDO 400 ALTURA 1370 / LINEAR, 400 DEPTH, 1370 HEIGHT
    - ANGULAR FONDO 400 ALTURA 1370 / ANGULAR, 400 DEPTH, 1370 HEIGHT
    - LINEAL FONDO 400 ALTURA 1670 / LINEAR, 400 DEPTH, 1670 HEIGHT
    - ANGULAR FONDO 400 ALTURA 1670 / ANGULAR, 400 DEPTH, 1670 HEIGHT
    - LINEAL FONDO 400 ALTURA 1970 / LINEAR, 400 DEPTH, 1970 HEIGHT
    - LINEAL FONDO 400 ALTURA 1970 / ANGULAR, 400 DEPTH, 1970 HEIGHT
    - LINEAL FONDO 500 ALTURA 1370 / INEAR, 500 DEPTH, 1370 HEIGHT
    - ANGULAR FONDO 500 ALTURA 1370 / ANGULAR, 500 DEPTH, 1370 HEIGHT
    - LINEAL FONDO 500 ALTURA 1670 / LINEAR, 500 DEPTH, 1670 HEIGHT
    - ANGULAR FONDO 500 ALTURA 1670 / ANGULAR, 500 DEPTH, 1670 HEIGHT
    - LINEAL FONDO 500 ALTURA 1970 / LINEAR, 500 DEPTH, 1970 HEIGHT
    - LINEAL FONDO 500 ALTURA 1970 / ANGULAR, 500 DEPTH, 1970 HEIGHT






# PRESENTACIÓN DE LA ESTANTERÍA
***PRESENTING OUR SHELVING UNITS***

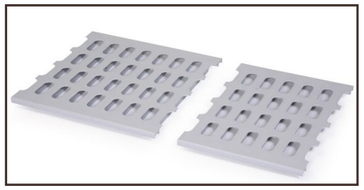
LE PRESENTAMOS SU ESTANTERÍA:
DOCRILUC le presenta su nueva gama de ESTANTERÍAS MODULARES realizadas con una estructura de aluminio anodizado y parrillas de polietileno, aptas para el uso con productos alimentarios.
Con nuestras Estanterías y sus múltiples combinaciones conseguirá una óptima eficiencia en la organiación y almacenaje de su cocina industrial.
Además, los materiales empleados en su construcción, la hacen especialmente adecuadas para su uso en cámaras frigoríficas.

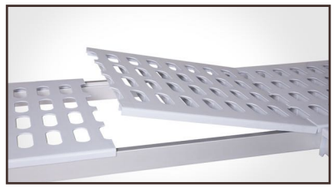
WE PRESENT TO YOU OUR SHELVING UNITS:
DOCRILUC presents its new range of MODULAR SHELVING UNITS made with an anodized aluminium structure and polyethylene wire shelves, suitable for food storage.
Our Shelving Units and their multiple combinations will enable you to efficiently store and organise your industrial kitchen.
Additionally, the materials used to build the units make them especially durable for use in cold room.

Características técnicas:
- Especialmente diseñadas para uso alimentario.
- Estructura de aluminio anodizado que proporciona gran rigidez al conjunto.
- Parrillas fabricadas en polietileno calidad alimentaria.
- Tornillería utilizada en su construcción de acero inoxidable.
- Máxima modularidad que la hace adaptable a todos los espacios.
- Dos Fondos de estantes, 400 ó 500 mm.
- Tres alturas, con estantes regulables cada 150 mm.
- También recomendadas para el uso en cámaras frigoríficas, tanto para temperaturas positivas como negativas.
- No se necesita ningún tipo de herramientas para su montaje.

Technical characteristics:
- Specifically designed for use with food products.
- Strong anodized aluminium structure.
- Wire shelves are made of food grade polyethylene.
- Assembled using stainless steel screws.
- Maximum modularity making the units adaptable to all spaces.
- Two shelf depths, 400 or 500mm.
- Three heights, with adjustable shelves every 150mm.
- Also recommended for use in cold rooms, for both plus and minus temperatures.
- No tools are needed for assembly.







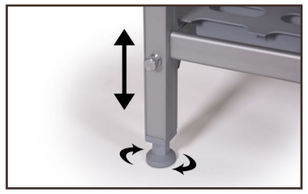
Parrillas: Fácil montaje y desmontaje.
Máxima higiene.
Las parrillas se pueden lavar en lavavajillas convencional.
WIRE SHELVES: Easy assembly and disassembly.
Maximum hygiene.
Wire shelves can be washed in a conventional dishwasher.



Soportes ángulo: Posibilitan el montaje en ángulo de la estantería otorgándole gran modularidad.
Angle brackets: Make it possible to mount shelving units at an angle providing a high amount of flexibility.



Montaje: Fácil montaje. Todas las piezas encajan a la perfección sin necesidad de herramientas
Assembly: Easy assembly. All pieces fit together perfectly without the need for tools.



Pies: Con regulación en altura para salvar posibles desniveles del suelo
Feet: Adjustable feet for uneven floors.





## ABSOLUTA MODULARIDAD:
La gran modularidad de la estantería le permite combinar diferentes dimensiones y formas para así adaptarse al espacio disponible de su recinto.
Personalice su estantería agregando, si lo requiere, mas niveles de estantes a los suministrados de manera estándar.
La combinación de medidas y formas diferentes dan como resultado una óptima organización de su area de trabajo y/o almacenaje.

A partir de la estantería de que disponga, puede llegar a configurar tantas combinaciones como requiera.

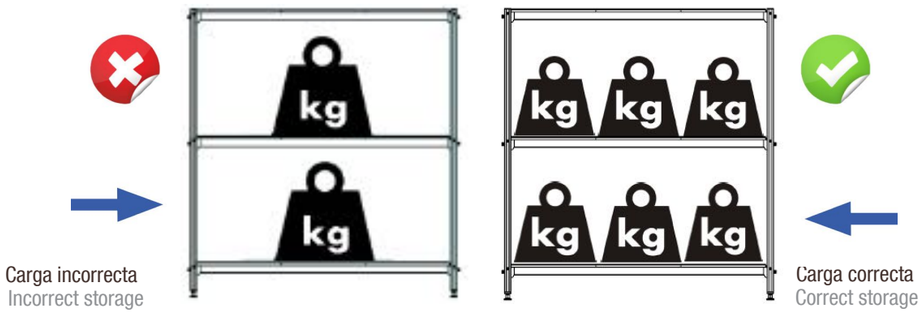
## COMPLETE FLEXIBILITY:
The enhanced flexibility of the shelving units allows you to combine different sizes and shapes to adapt to the space available in your room.
If required, you can customise your product by adding extra shelves to the standard model.
The combination of different shapes and sizes results in optimal organisation of your work area and/or storage.

From the shelving units available you can configure as many combinations as required.



## CAPACIDAD Y RESISTENCIA:
En estantes de hasta 1 metro de longutud, puede almacenar hasta 120 Kgrs. de peso repartidos de forma uniforme.
A partir de 1 metro de longitud la carga admisible repartida uniformemente pasa a ser de 100 Kgrs.

## CAPACITY AND RESISTANCE:
Shelves up to one metre in length can store a maximum of 120kg of evenly distributed weight.
Shelves over one metre in length can withstand a maximum of 100kg of evenly distributed weight.




Carga incorrecta
Incorrect storage

Carga correcta
Correct storage

# TIPOS DE ESTANTERÍA
***TYPES OF SHELVING UNITS***

## ESTANTERÍA LINEAL. ( L )
La Estantería LINEAL es una estantería individual con escaleras soportes en cada extremo.
Esta estantería permite, además de su montaje independiente, multiples combinaciones mediante la colocación de estanterías complementarias y/o angulares por ambos lados.

## LINEAR SHELVING UNITS. ( L )
LINEAR Shelving Units are individual units supported by uprights at each end.
This shelving unit allows, in addition to independent assembly, multiple shelving combinations by adding supplementary shelving units and/or angular shelving units on both sides.



## ESTANTERÍA COMPLEMENTARIA. ( C )
La Estantería COMPLEMENTARIA es una estantería individual con escaleras soportes en SÓLO uno de sus extremos, ya que el otro se une a la escalera de la estanteria a la que complementa.
La estantería complementaria puede complementar a una estantería Lineal, a otra Complementaria o a una Angular.

## SUPPLEMENTARY SHELVING UNITS. ( C )
SUPPLEMENTARY Shelving Units are individual units supported by uprights on ONLY one end as the other end connects to the additional shelving unit. Supplementary shelving can be added to Linear shelving units, other Supplementary shelving or to Angular shelving units.

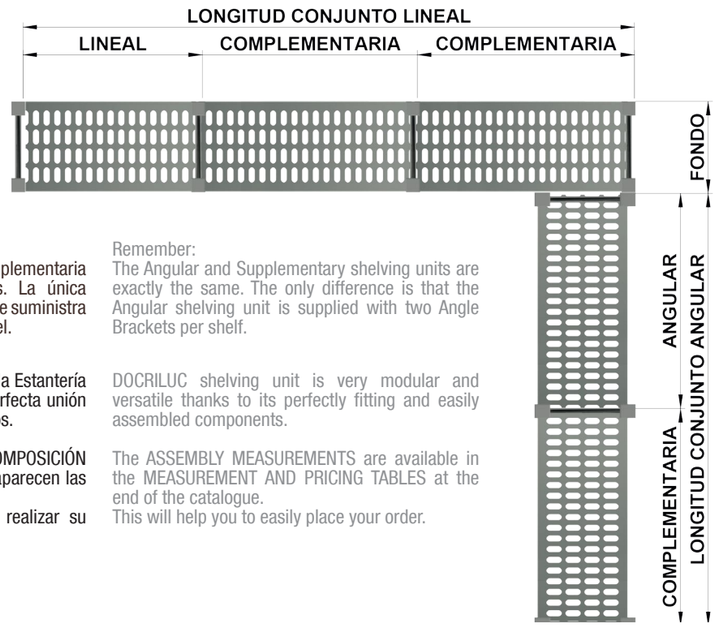


## ESTANTERÍA ANGULAR. ( A )
La Estantería ANGULAR es una estantería individual con escaleras soportes en SÓLO uno de sus extremos. La sujección del extremo que no tiene escalera se realiza mediante unos soportes de acero inoxidable que facilitan su montaje en ángulo. Estos soportes van incluidos cuando se pide una estanteria angular.

## ANGULAR SHELVING UNITS. ( A )
ANGULAR Shelving Units are individual units supported by uprights on ONLY one side. On the side without uprights, the stainless steel brackets which support the unit are assembled at an angle. These brackets are included when an angular shelving unit is ordered.








Recuerde:
La estantería Angular y la Complementaria son estanterías exactamente iguales. La única diferencia es que la estantería angular se suministra con dos Soportes Ángulo por cada nivel.

La gran modularidad y versatilidad de la Estantería DOCRILUC se consigue gracias a la perfecta unión y fácil combinación entre sus elementos.

En las TABLAS DE VALORACIÓN Y COMPOSICIÓN DE CONJUNTOS, al final de catálogo, aparecen las LONGITUDES DE CONJUNTO.
Esto le servirá de gran ayuda para realizar su pedido fácilmente.

Remember:
The Angular and Supplementary shelving units are exactly the same. The only difference is that the Angular shelving unit is supplied with two Angle Brackets per shelf.

DOCRILUC shelving unit is very modular and versatile thanks to its perfectly fitting and easily assembled components.

The ASSEMBLY MEASUREMENTS are available in the MEASUREMENT AND PRICING TABLES at the end of the catalogue.
This will help you to easily place your order.



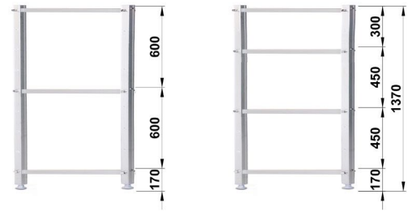
# DIMENSIONES DE LA ESTANTERÍA
***SHELVING UNITS MEASUREMENTS***

Recuerde:
Si se requieren mas niveles de estantes de los suministrados de manera estándar, sumar al valor de la estantería el valor del estante correspondiente que aparece en el apartado:
COMPONENTES DE LA ESTANTERÍAS.

Remember:
If you need more shelves than the amount supplied with the standard product, add the price of the extra shelf or shelving unit to the corresponding price of the unit listed in this section
SHELVING UNIT COMPONENTS.

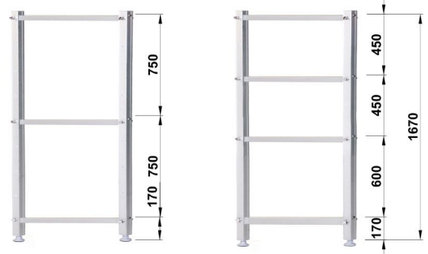
**ALTURA 1370 mm.**
**FONDO 400 Ó 500 mm.**
**3 ó 4 NIVELES**

**HEIGHT 1370mm**
**DEPTH 400 or 500mm**
**3 or 4 SHELVES**



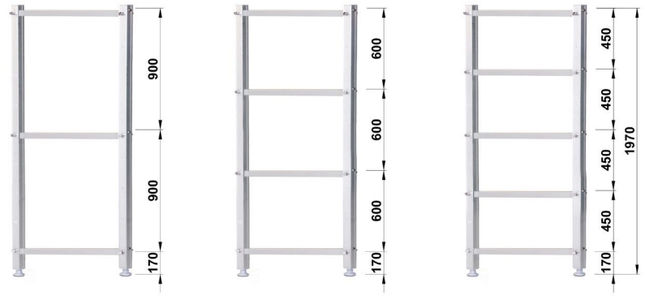

**ALTURA 1670 mm.**
**FONDO 400 Ó 500 mm.**
**3 ó 4 NIVELES**

**HEIGHT 1670mm**
**DEPTH 400 or 500mm**
**3 or 4 SHELVES**

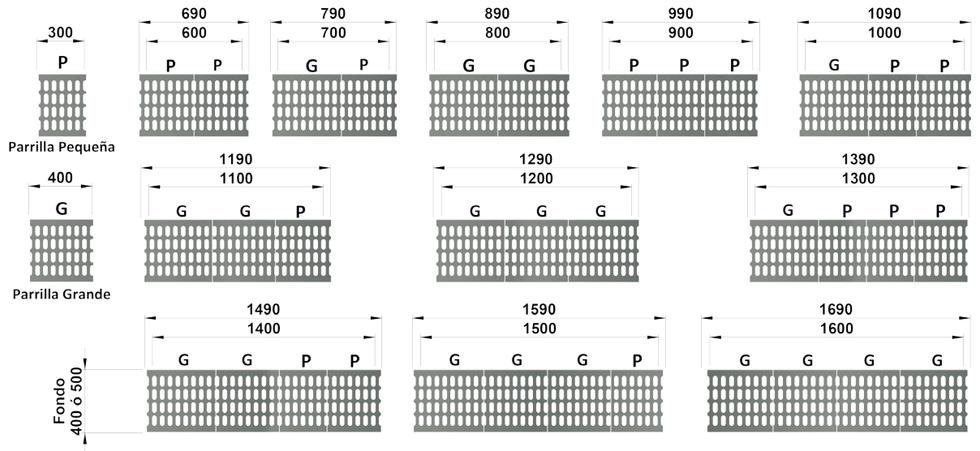



**ALTURA 1970 mm.**
**FONDO 400 Ó 500 mm.**
**3,4 ó 5 NIVELES**

**HEIGHT 1970mm**
**DEPTH 400 or 500mm**
**3, 4 or 5 SHELVES**




## LONGITUD DE ESTANTERÍAS LINEALES INDIVIDUALES. COMPOSICIÓN DE ESTANTES.
## LENGTH OF INDIVIDUAL LINEAR SHELVING UNITS. SHELF ASSEMBLY.



## SOPORTES ESCALERAS:

Resistentes y fabricados en aluminio anodizado.
De manera estándar se suministran en tres alturas diferentes y para dos fondos, 400 ó 500 mm.
En función de su altura se pueden elegir con 3, 4 ó 5 niveles de estantes.
Disponen de patas regulables y en todos los casos permiten la regulación de los estantes cada 150 mm.
Los Soportes Escaleras se sirven completos, con todos los elementos necesarios para montar los estantes.

## SUPPORTING BRACKETS:

Hard-wearing anodised aluminium.
The standard product includes three different heights and two depths of 400 or 500mm.
Depending on their height, they can be ordered with 3, 4 or 5 individual shelves.
They have adjustable feet which allow shelves to be adjusted every 150mm.
Supporting uprights are provided with all the necessary components to assemble the shelves.

### FONDO 400 / DEPTH 400

| ALTURA HEIGHT | MODELO MODEL | NIVELES SHELVES | € |
|---|---|---|---|
| 1370 | E137F4-3N | 3 | 75 € |
| 1370 | E137F4-4N | 4 | 84 € |
| 1670 | E167F4-3N | 3 | 83 € |
| 1670 | E167F4-4N | 4 | 91 € |
| 1970 | E197F4-3N | 3 | 101 € |
| 1970 | E197F4-4N | 4 | 108 € |
| 1970 | E197F4-5N | 5 | 117 € |

### FONDO 500 / DEPTH 500

| ALTURA HEIGHT | MODELO MODEL | NIVELES SHELVES | € |
|---|---|---|---|
| 1370 | E137F5-3N | 3 | 77 € |
| 1370 | E137F5-4N | 4 | 85 € |
| 1670 | E167F5-3N | 3 | 84 € |
| 1670 | E167F5-4N | 4 | 93 € |
| 1970 | E197F5-3N | 3 | 105 € |
| 1970 | E197F5-4N | 4 | 112 € |
| 1970 | E197F5-5N | 5 | 122 € |

Recuerde:
Mas niveles de estantes bajo pedido.
No olvide pedir los pasadores o soportes angulares necesarios.
Remember:
More shelves are available on request.
Do not forget to ask for the necessary bolts or angular brackets.




## PASADORES:

Juego de pasadores (macho + hembra).
Fabricados en aluminio, van incorporados a la escalera en función al numero de niveles que solicite en su pedido.
Son elementos necesarios para poder ampliar el número de estantes de su estantería.

| MODELO MODEL | € / UD. € per U | DOTACIÓN NECESARIA POR ESTANTE EQUIPMENT NEEDED FOR SHELVES |
|---|---|---|
| PA | 5 | 4 uds. por estante en estantería LINEAL y/o COMPLEMENTARIA<br>4 units per shelf in the LINEAR and/or SUPPLEMENTARY shelving units |
| | | 2 uds. por estante en estantería ANGULAR<br>2 units per shelf in the ANGULAR shelving units |

## BOLTS:

Set of bolts (male + female).
The supporting uprights are put together with aluminium bolts, according to the number of shelves ordered. They are necessary to be able to increase the number of shelves in your shelving unit.







## ESTANTES:

Los Estantes forman los distintos niveles de la estantería. Si necesita incorporar mas niveles a su estantería, nos puede solicitar estantes sueltos. En ese caso no olvide agregar a su pedido los pasadores y soportes ángulo necesarios.

## SHELVES:

Shelves form the different levels of the shelving units. If you need to add more shelves to your shelving unit, you can request individual shelves. In that case, don't forget to add the necessary bolts and angle brackets to your order.



### FONDO 400 / DEPTH 400

| LONGITUD LENGTH | MODELO MODEL | € |
|---|---|---|
| 600 | ES600F4 | 37 € |
| 700 | ES700F4 | 42 € |
| 800 | ES800F4 | 46 € |
| 900 | ES900F4 | 53 € |
| 1000 | ES1000F4 | 58 € |
| 1100 | ES1100F4 | 61 € |
| 1200 | ES1200F4 | 63 € |
| 1300 | ES1300F4 | 66 € |
| 1400 | ES1400F4 | 73 € |
| 1500 | ES1500F4 | 74 € |
| 1600 | ES1600F4 | 76 € |

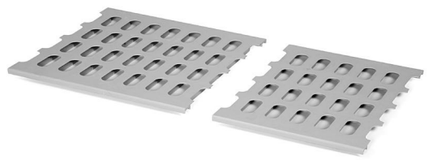


### FONDO 500 / DEPTH 500

| LONGITUD LENGTH | MODELO MODEL | € |
|---|---|---|
| 600 | ES600F5 | 42 € |
| 700 | ES700F5 | 48 € |
| 800 | ES800F5 | 53 € |
| 900 | ES900F5 | 59 € |
| 1000 | ES1000F5 | 64 € |
| 1100 | ES1100F5 | 68 € |
| 1200 | ES1200F5 | 72 € |
| 1300 | ES1300F5 | 74 € |
| 1400 | ES1400F5 | 81 € |
| 1500 | ES1500F5 | 84 € |
| 1600 | ES1600F5 | 85 € |

## PARRILLAS:

Fabricadas en polietileno con calidad alimentaria.Podemos suministrarlas como accesorio suelto ya que los Estantes completos incluyen sus parrillas correspondientes.



## WIRE SHELVES:

Made using food grade polyethylene. We can supply individual wire shelves as accessories, as the shelf units are supplied with their own.

| MODELO / MODEL | €/UD. / € per U. | DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION |
|---|---|---|
| P400 | **10 €** | Parrilla pequeña Fondo 400 mm.<br>Small wire shelf measuring 400mm in depth |
| P500 | **13 €** | Parrilla pequeña Fondo 500 mm.<br>Small wire shelf measuring 500mm in depth |
| G400 | **13 €** | Parrilla grande Fondo 400 mm.<br>Large wire shelf measuring 400mm in depth |
| G500 | **14 €** | Parrilla grande Fondo 500 mm.<br>Large wire shelf measuring 500mm in depth |

## SOPORTES ÁNGULO:

Posibilitan el montaje de la estantería en un ángulo de 90º, dotando a la estantería de una gran modularidad.

| MODELO MODEL | €/UD. € per U. | DOTACIÓN NECESARIA POR ESTANTE EQUIPMENT NEEDED FOR SHELVES |
|---|---|---|
| SA | **9** | 2 uds. por estante en estantería ANGULAR<br>2 units per shelf in the ANGULAR shelving units |

## ANGLE BRACKETS:

These allow the shelving units to be mounted at a 90° angle, making the unit very flexible.



# ELECCIÓN DE LA ESTANTERÍA
***SELECTION OF SHELVING UNIT***

Para su comodidad en las Tablas de Valoración y Composición de Conjuntos, al final de este apartado, tiene ya calculados los conjuntos para cada longitud.
Usted solo ha de elegir el fondo de estante deseado, la altura de la estantería y el número de niveles de estantes.
Una vez elegido tome nota del Código de Artículo y háganos llegar su pedido.

For your convenience the length of each unit has been calculated in the Measurement and Pricing tables at the end of this catalogue.
You only have to choose the shelf depth, the shelving unit height and the numbers of shelves you want.
Once you have chosen, note down the product code and send us your order.

Ejemplo para colocar estanterías en forma de `L´ en un recinto de dimensiones 4000 x 3000 mm.

Para el ejemplo tomamos como base una estantería de altura 1670 mm, fondo 400 mm y 4 niveles de estantes.

1.Para la pared de 4000 mm de nuestro recinto consultaremos en la Tabla de Valoración y Composición de Conjuntos la estantería lineal de longitud inmediatamente inferior a los 4000 mm.
Buscando en la tabla Estantería lineal de fondo 400 mm. altura 1670 mm y 4 niveles encontramos una estantería con longitud 3960 mm. (Cód.de artículo L214).

2.En la siguiente pared de 3000 mm. queremos colocar otra estantería.
En este caso elegiremos una estantería angular.
La longitud de la misma será 3000 mm. que es la dimensión de la pared menos el fondo de la estantería que hemos colocado anteriormente. En nuestro ejemplo es 400 mm.
Buscaremos en la tabla Estantería angular de fondo 400 mm. y altura 1670 mm y 4 niveles y encontraremos una estantería de longitud 2580 mm. (Cód. de artículo A201).

Si quisieramos colocar otra estantería en la segunda pared de 4000 mm. solo tendríamos que repetir el paso 2.

Example of how to build an L shaped shelving unit in a 4000x3000mm room.

For this we would choose a shelving unit measuring 1670mm height, a 400mm depth and 4 shelves.

1. For a wall measuring 4000mm, we would consult the Measurement and Pricing tables for a shelving unit measuring less than 4000mm in length.
Searching in the table for a Linear Shelving Unit with a depth of 400mm, a height of 1670mm and 4 shelves, we find a shelving unit measuring 3960mm in length. (Product code L214).

2. On the other wall measuring 3000mm, we want to assemble another shelving unit.
In this case we choose an angular shelving unit.
The length of the unit will measure 3000mm, equalling the length of the wall, minus the depth of the other shelving unit we have already assembled. In our example it measures 400mm.
Searching in the table for a Angular Shelving Unit with a depth of 400mm, a height of 1670mm and 4 shelves, we find a shelving unit measuring 2580mm in length. (Product code A201).

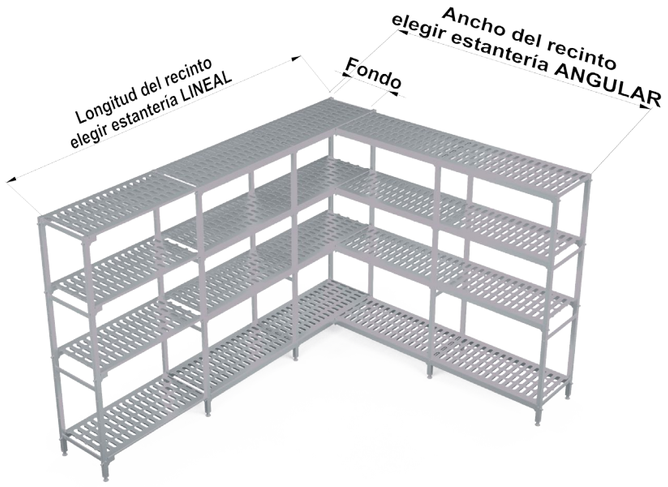
If we wanted to put another shelving unit on the second wall measuring 4000mm, we would just repeat step 2.

Recuerde:
Para elegir su estantería LINEAL vaya a las tablas de valoraciones de Estantería Lineal y elija la que mejor se adapte a la longitud de su recinto.

Para elegir su estantería ANGULAR vaya a las tablas de valoraciones de Estantería Angular y elija la que mejor se adapte a su recinto.
En este caso NO OLVIDE descontar a las dimensiones de su recinto el FONDO que haya elejido para su estantería lineal.

Remember:
To choose your LINEAR shelving unit check the measurement and pricing table for Linear Shelving Units and choose the one that best suits the length of your room.

To choose your ANGULAR shelving unit check the measurement and pricing table for Angular Shelving Units and choose the one that best suits your room.
DO NOT FORGET to subtract from the room measurements the DEPTH of the linear shelving unit you choose.








## BANCADAS:
Diseñadas para almacenar cajas en recintos frigoríficos y lugares donde se debe cumplir las normativas higiénicas.Fabricadas con los mismos materiales que el resto de las estantería. Gran capacidad de carga hasta 150 Kgrs. Altura de la base de la bancada al suelo 250 mm.

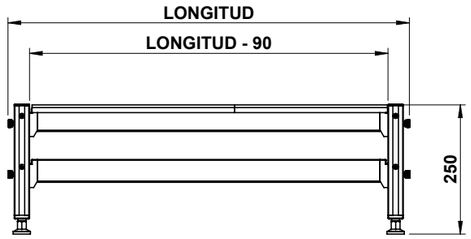
## BENCHES:
Our benches are made from the same material as our shelving units, and are designed to store boxes in cold rooms and places where hygiene regulations must be complied with. The benches can store a load capacity of up to 150kg. The top of the bench measures 250mm from the ground.

FONDO **400** / DEPTH **400**

| MEDIDAS / DIMENSIONS | MODELO / MODEL | € |
|---|---|---|
| 690x250x**400** | B600F4 | 136 € |
| 790x250x**400** | B700F4 | 143 € |
| 890x250x**400** | B800F4 | 155 € |
| 990x250x**400** | B900F4 | 160 € |
| 1090x250x**400** | B1000F4 | 164 € |
| 1190x250x**400** | B1100F4 | 169 € |
| 1290x250x**400** | B1200F4 | 174 € |
| 1390x250x**400** | B1300F4 | 181 € |
| 1490x250x**400** | B1400F4 | 192 € |
| 1590x250x**400** | B1500F4 | 193 € |
| 1690x250x**400** | B1600F4 | 198 € |

FONDO **500** / DEPTH **500**

| MEDIDAS / DIMENSIONS | MODELO / MODEL | € |
|---|---|---|
| 690x250x**500** | B600F5 | 146 € |
| 790x250x**500** | B700F5 | 152 € |
| 890x250x**500** | B800F5 | 164 € |
| 990x250x**500** | B900F5 | 171 € |
| 1090x250x**500** | B1000F5 | 176 € |
| 1190x250x**500** | B1100F5 | 181 € |
| 1290x250x**500** | B1200F5 | 184 € |
| 1390x250x**500** | B1300F5 | 189 € |
| 1490x250x**500** | B1400F5 | 204 € |
| 1590x250x**500** | B1500F5 | 204 € |
| 1690x250x**500** | B1600F5 | 207 € |

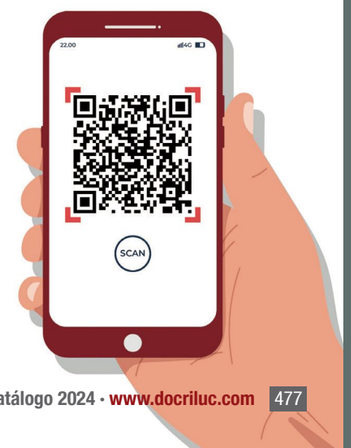





**Escanea el código QR o acceda a www.docriluc.es para ver PVP**

**Scan the QR code or access www.docriluc.es to see PVP**

**Scannez le code QR ou accéder à www.docriluc.es pour voir PVP**



R134a
R449A
R452A
R-290

Otros refrigerantes, consultar

# intarblock



Equipos frigoríficos compactos de pared para cámaras frigoríficas de pequeño tamaño en aplicaciones a media y baja temperatura.
Disponible en versión axial y con condensación centrífuga, con posibilidad de montaje acaballado o tampón directamente en la pared de la cámara frigorífica.

- ❄ Fácil instalación directamente sobre la pared de la cámara
  Versiones centrífugas que permiten la extracción del aire de condensación.
- ❄ Disponible versión para intemperie.

# intartop



Equipos frigoríficos compactos de techo para cámaras frigoríficas de pequeño tamaño en aplicaciones a media y baja temperatura.
Disponible en versiones estándar y centrífuga, con montaje directo sobre el techo de la cámara frigorífica

- ❄ Fácil instalación directamente sobre el techo de la cámara.
- ❄ Versiones centrífugas que permiten la extracción del aire de condensación.

# intarblock puerta



Equipos frigoríficos compactos de puerta para cámaras frigoríficas de pequeño tamaño en aplicaciones a media y baja temperatura.

- ❄ Equipo compacto de carga reducida de refrigerante, menor a 1 kg.
- ❄ Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 ºC.
- ❄ Cortina de aire (opcional).
- ❄ Desescarche por gas caliente con control de temperatura.
- ❄ Equipos exentos de control de fugas.
- ❄ Fácil instalación sobre la puerta con cortina de aire integrada.



EQUIPOS FRIGORÍFICOS
*REFRIGERATION EQUIPMENT- ÉQUIPEMENT DE RÉFRIGÉRATION*

R134a
R449A
R452A
R-290

Otros refrigerantes, consultar




Equipos compuestos por una unidad condensadora en construcción horizontal, con ventilador axial o centrífugo, y una unidad evaporadora de bajo perfil o de tipo cúbico.

- ❄ Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 ºC.
- ❄ Válvula de expansión termostática.
- ❄ Versión con condensación centrífuga.

# *Sigilus*

Equipos compuestos por una unidad condensadora silenciosa para su instalación en intemperie y una unidad evaporadora de bajo perfil o de tipo cúbico.
Gracias a su triple tratamiento acústico las motocondensadoras Sigilus se encuentran entre los equipos más silenciosos de su clase, y gracias a su diseño tropicalizado, pueden funcionar bajo temperaturas extremas.

- ❄ Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 50 ºC.
- ❄ Unidad condensadora silenciosa con ventiladores de baja velocidad.
- ❄ Válvula de expansión termostática.

**Escanea el código QR o
acceda a www.docriluc.es para ver PVP**

**Scan the QR code or
access www.docriluc.es to see PVP**

**Scannez le code QR ou
accéder à www.docriluc.es pour voir PVP**



DOCRILUC

# intarblock R-290



- Equipo compacto de carga reducida de R-290, menor a 200 g.
- Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 ºC.
- Válvula de expansión termostática.
- Desescarche por gas caliente con control de temperatura.



## Diseño

La nueva gama de equipos monoblock incorpora componentes de última tecnología en una construcción muy compacta que se integra en el panel de la cámara frigorífica.

Su diseño estilizado permite aprovechar al máximo el espacio de almacenamiento, y su estructura aligerada reduce al mínimo los puentes térmicos y las pérdidas de frío.




## Alta eficiencia energética

Junto al excelente rendimiento termodinámico del refrigerante R-290, los equipos monoblock integran componentes de bajo consumo, como ventiladores electrónicos, iluminación led o compresores de alta eficiencia.



## Sostenibilidad medioambiental

El R-290 o propano es un hidrocarburo utilizado habitualmente en refrigeración doméstica y pequeñas aplicaciones de refrigeración comercial. Gracias a su bajo impacto medioambiental y sus excelentes propiedades termodinámicas, el R-290 es la mejor opción en pequeñas cámaras frigoríficas.



## Seguridad y fiabilidad

Los equipos monoblock de INTARCON cumplen con todos los requisitos de seguridad, poseen una ínfima carga de refrigerante R-290, y cuentan con componentes antideflagrantes, dispositivos de limitación de presión y temperatura.

### Propano

El propano o R-290, es un hidrocarburo utilizado como refrigerante en equipos compactos de refrigeración comercial. Tiene un bajo impacto medio ambiental y unas excelentes propiedades termodinámicas.

- Potencial de calentamiento atmosférico PCA (GWP) = 3
- Punto ebullición a 1,013 bar (ºC): -42,10
- Deslizamiento de temperatura (ºC): 0
- Clasificación seguridad: A3. No tóxico pero extremadamente inflamable.
- El Reglamento de Instalaciones Frigoríficas (RSIF) RD 552/2019 y el Comité Electrotécnico Internacional IEC 60335 admiten el uso de hasta 0,5 kg en equipos compactos de refrigeración comercial.

### Controlador electrónico

La regulación electrónica XW60LH, de serie en nuestros equipos compactos comerciales de puerta, es un avanzado controlador de reducido tamaño, que incluye las siguientes funciones:



- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Función "Jet Cool" de enfriamiento rápido.
- Modo de funcionamiento nocturno.
- 4 relés de salida para: compresor, ventilador, desescarche y luz.
- 3 sondas NTC de temperatura para termostato, desescarche y condensación.

### Luz led de cámara integrada

Luz led de cámara de gran eficiencia, integrada en el equipo, que se activa automáticamente al abrirse la puerta de la cámara.

### Ejemplo de instalación





## Compactos de techo de propano

serie MCV / BCV

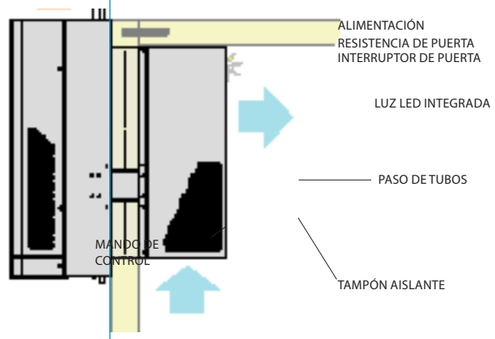
**Descripción**

Equipos ultra compactos monoblocks diseñados para minicámaras frigoríficas de refrigeración y congelación, para montaje en ventana sobre la pared de la cámara.

**Características**

- Alimentación 230 V-I-50 Hz. (Disponible en 60 Hz)
- Carga de refrigerante R-290 inferior a 200 g.
- Compresor hermético alternativo.
- Motoventiladores electrónicos EC.
- Presostato de alta.
- Expansión por válvula termostática.
- Desescarche por inyección de gas caliente.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Evaporación automática de condensados.
- Luz led de cámara con microinterruptor de puerta.
- Tampón desmontable incluido.
- Cable de resistencia de puerta (solo modelos BCV).
- Regulación electrónica multifunción.

Esquema de instalación




230 V-I-50 Hz | Media temperatura | R-290

| | Serie / Modelo | Compresor CV | Compresor Tensión | Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara (1) 0 ºC W | 0 ºC m³ | 5 ºC W | 5 ºC m³ | 10 ºC W | 10 ºC m³ | Potencia absorb. nominal (kW) | Intens. máxima absorb. (A) | Caudal evap. (m³/h) | Carga refrig. (kg) | Peso (kg) | Nivel presión sonora dB(A) (2) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R-290 | MCV-LD-0 009 | 1/3 | 230 V-I | 635 | 5 | 740 | 7 | 850 | 12 | 0,40 | 3,5 | 300 | < 0,10 | 38 | 29 |
| | MCV-LD-1 012 | 1/2 | 230 V-I | 1 050 | 9 | 1 220 | 15 | 1 410 | 27 | 0,52 | 3,3 | 500 | < 0,10 | 56 | 29 |
| | MCV-LD-1 017 | 3/4 | 230 V-I | 1 340 | 14 | 1 560 | 21 | 1 780 | 36 | 0,68 | 4,3 | 500 | < 0,15 | 57 | 31 |
| | MCV-LD-2 026 | 2 | 230 V-I | 1 824 | 21 | 2 170 | 34 | 2 540 | 58 | 0,94 | 5,9 | 950 | < 0,15 | 86 | 35 |
| | MCV-LD-2 034 | 2 1/2 | 230 V-I | 2 215 | 27 | 2 618 | 43 | 2 960 | 70 | 1,31 | 9,0 | 950 | < 0,20 | 86 | 35 |

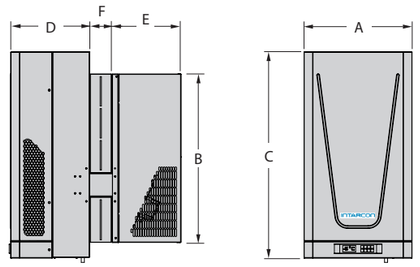
230 V-I-50 Hz | Baja temperatura | R-290

| | Serie / Modelo | Compresor CV | Compresor Tensión | Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara (1) -25 ºC W | -25 ºC m³ | -20 ºC W | -20 ºC m³ | -15 ºC W | -15 ºC m³ | Potencia absorb. nominal (kW) | Intens. máxima absorb. (A) | Caudal evap. (m³/h) | Carga refrig. (kg) | Peso (kg) | Nivel presión sonora dB(A) (2) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R-290 | BCV-LD-0 014 | 3/4 | 230 V-I | 370 | 1 | 440 | 2 | 520 | 4 | 0,38 | 3,6 | 300 | < 0,10 | 38 | 29 |
| | BCV-LD-1 017 | 3/4 | 230 V-I | 540 | 2 | 660 | 5 | 790 | 8 | 0,48 | 4,3 | 500 | < 0,10 | 57 | 29 |
| | BCV-LD-1 028 | 1 1/4 | 230 V-I | 770 | 4 | 920 | 9 | 1 090 | 15 | 0,73 | 5,6 | 500 | < 0,15 | 64 | 31 |
| | BCV-LD-2 034 | 1 1/2 | 230 V-I | 985 | 7 | 1 210 | 14 | 1 470 | 25 | 0,97 | 9,3 | 950 | < 0,20 | 86 | 34 |

**Opcionales**

- Tratamiento anticorrosión en epoxi de la batería de evaporación. + 6 %

**Dimensiones**

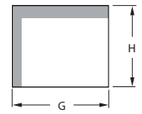



| Dimensiones (mm) | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| serie 0 | 420 | 596 | 803 | 237 | 207 | 86 |
| serie 1 | 420 | 656 | 803 | 307 | 270 | 86 |
| serie 2 | 620 | 676 | 764 | 343 | 310 | 106 |

(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperaturas de cámara de 0 ºC (MT) o -20 ºC (BT), y temperatura exterior de 35 ºC. Volumen de cámara recomendado para cámaras con suelo y aislamiento de 80 mm en MT o 100 mm en BT, densidad de mercancía de 250 kg/m³ con una rotación diaria del 10 % a una temperatura de entrada de 25 °C en MT y -15 °C en BT.

(2) Nivel sonoro máximo referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

**Marcos de montaje**




CALADO TAMPÓN

| Dimensiones (mm) | G | H |
|---|---|---|
| serie 0 | 400 | 600 |
| serie 1 | 400 | 660 |
| serie 2 | 600 | 680 |

# intarblock

## compactos de pared axiales y centrífugos




- Equipo compacto de carga reducida de refrigerante, menor a 2 kg.
- Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 ºC.
- Válvula de expansión termostática.
- Desescarche por gas caliente con control de temperatura.
- Equipos exentos de control de fugas.

**Descripción** Equipos compactos monoblock para montaje sobre pared en cámaras frigoríficas de pequeño tamaño de refrigeración y congelación.

**Características**

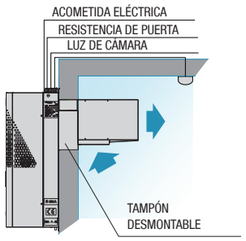
- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz.
- Carga de refrigerante R-134a o R-449A, inferior a 2 kg.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostatos de alta presión.
- Expansión por válvula termostática.
- Protección magnetotérmica.
- Desescarche por inyección de gas caliente.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Evaporación automática de condensados.
- Luz de cámara y cable de interruptor de puerta.
- Cable de resistencia de puerta (solo modelos BCV).
- Tampón desmontable incluido.
- Regulación electrónica multifunción.

**Series CV-N** Equipos compactos preparados para montaje en ventana y equipados con tampón asilante desmontable para montaje acaballado.

**Serie CV-C** Versión centrífuga con condensador equipado con turbina centrífuga para la conducción al exterior del aire caliente de condensación.

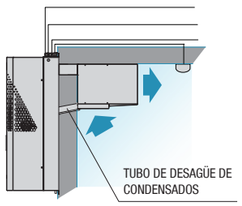
**Serie CV-I** Equipos compactos aptos para intemperie para instalación en exterior en pequeñas cámaras frigoríficas a temperatura positiva o negativa.

**Esquemas de instalación**




Montaje tampón

Se suministra de serie un tampón desmontable para montaje directo sobre ventana en la cámara frigorífica.

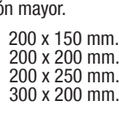



Montaje acaballado (excepto serie 0)

Es posible realizar un montaje acaballado de forma sencilla, simplemente preparando un marco para su instalación y posteriormente colocando el techo de la cámara.

### Controlador electrónico

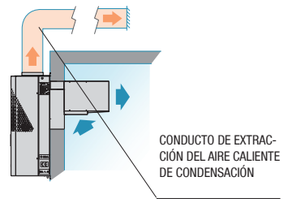
Los equipos intarblock incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XWING.



- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Función "Jet Cool" de enfriamiento rápido.
- Modo de funcionamiento nocturno.

### Versión centrífuga

Los equipos de la serie intarblock centrífugo incorporan una turbina centrífuga para permitir la conducción hacia el exterior del aire caliente de descarga mediante conductos.




### Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conductos de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90º equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- serie 0: 200 x 150 mm. ó Ø 150
- serie 1: 200 x 200 mm. ó Ø 150
- serie 2: 200 x 250 mm. ó Ø 200
- serie 3: 300 x 200 mm. ó Ø 250



230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura | R134a

| | VERSIÓN AXIAL | COMPRESOR | | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1] | | | | | | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 0 ºC | | 5 ºC | | 10 ºC | | | | | | | |
| | SERIE / MODELO AXIALES | CV | TENSIÓN | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | |
| R134a | MCV-NY-0 010 | 3/8 | 230 V-I | 610 | 4,0 | 758 | 7,0 | 907 | 12 | 0,43 | 4,5 | 300 | < 1,0 | 36 | 29 |
| | MCV-NY-0 015 | 1/2 | 230 V-I | 794 | 6,0 | 961 | 10 | 1 139 | 18 | 0,53 | 5,5 | 300 | < 1,0 | 38 | 32 |
| | MCV-NY-1 015 | 1/2 | 230 V-I | 972 | 8 | 1 199 | 14 | 1 453 | 23 | 0,57 | 5,6 | 500 | < 1,0 | 60 | 32 |
| | MCV-NY-1 026 | 3/4 | 230 V-I | 1 281 | 12 | 1 565 | 19 | 1 859 | 30 | 0,81 | 9,3 | 500 | < 1,0 | 69 | 30 |
| | MCV-NY-1 033 | 1 | 230 V-I | 1 454 | 14 | 1 743 | 25 | 2 037 | 41 | 0,92 | 9,5 | 500 | < 1,0 | 70 | 33 |
| | MCV-NY-2 033 | 1 | 230 V-I | 1 790 | 19 | 2 163 | 36 | 2 573 | 57 | 1,09 | 10,3 | 950 | < 1,5 | 88 | 34 |
| | MCV-NY-2 053 | 1 1/2 | 230 V-I * | 2 153 | 24 | 2 609 | 41 | 3 103 | 72 | 1,46 | 12,9 | 950 | < 1,5 | 89 | 38 |
| | MCV-NY-3 053 | 1 1/2 | 230 V-I * | 2 489 | 29 | 3 103 | 53 | 3 743 | 83 | 1,51 | 13,1 | 1 300 | < 2,0 | 117 | 39 |
| | MCV-NY-3 074 | 2 | 230 V-I * | 3 239 | 40 | 3 938 | 70 | 4 667 | 97 | 1,89 | 17,1 | 1 300 | < 2,0 | 114 | 44 |
| | MCV-NY-3 108 | 5 | 400 V-III | 3 927 | 51 | 4 725 | 110 | 5 539 | 130 | 2,48 | 18,6 | 1 300 | < 2,0 | 116 | 45 |

| VERSIÓN CENTRÍFUGA | | |
|---|---|---|
| SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS | CAUDAL COND. (m³/h) | P.E.D. [3] (mmca) |
| MCV-CY-0 010 | 375 | 8 |
| MCV-CY-0 015 | 375 | 8 |
| MCV-CY-1 015 | 575 | 8 |
| MCV-CY-1 026 | 575 | 8 |
| MCV-CY-1 033 | 575 | 8 |
| MCV-CY-2 033 | 950 | 13 |
| MCV-CY-2 053 | 950 | 13 |
| MCV-CY-3 053 | 1150 | 8 |
| MCV-CY-3 074 | 1150 | 8 |
| MCV-CY-3 108 | 1150 | 8 |

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | R449A

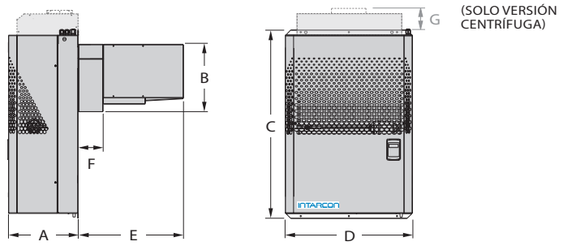
| | VERSIÓN AXIAL | COMPRESOR | | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1] | | | | | | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | -25 ºC | | -20 ºC | | -15 ºC | | | | | | | |
| | SERIE / MODELO AXIALES | CV | TENSIÓN | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | |
| R449A | BCV-NG-0 018 | 5/8 | 230 V-I | 382 | 0,6 | 486 | 1,5 | 596 | 2,8 | 0,50 | 4,7 | 300 | < 0,5 | 38 | 31 |
| | BCV-NG-1 026 | 3/4 | 230 V-I | 550 | 2,1 | 721 | 4,3 | 888 | 7,6 | 0,84 | 8,5 | 550 | < 1,0 | 60 | 31 |
| | BCV-NG-1 034 | 1 1/4 | 230 V-I | 697 | 3,2 | 882 | 6,1 | 1 047 | 10 | 1,05 | 11,0 | 550 | < 1,0 | 60 | 33 |
| | BCV-NG-2 034 | 1 1/4 | 230 V-I | 793 | 3,8 | 1 049 | 7,7 | 1 341 | 14 | 1,11 | 11,9 | 950 | < 1,0 | 89 | 35 |
| | BCV-NG-2 055 | 1 3/4 | 230 V-I * | 1 155 | 8 | 1 560 | 15 | 1 960 | 26 | 1,6 | 17,5 | 950 | < 1,0 | 96 | 41 |
| | BCV-NG-2 075 | 2 1/2 | 230 V-I * | 1 453 | 11 | 1 835 | 18 | 2 245 | 31 | 2,0 | 25,5 | 950 | < 1,0 | 101 | 44 |
| | BCV-NG-3 075 | 2 1/2 | 230 V-I * | 1 680 | 13 | 2 150 | 23 | 2 635 | 38 | 2,2 | 12,3 | 1 300 | < 1,5 | 113 | 44 |
| | BCV-NG-3 096 | 3 1/2 | 400 V-III | 2 022 | 18 | 2 492 | 32 | 2 942 | 54 | 2,39 | 12,1 | 1 300 | < 1,5 | 129 | 49 |

| VERSIÓN CENTRÍFUGA | | |
|---|---|---|
| SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS | CAUDAL COND. (m³/h) | P.E.D. [3] (mmca) |
| BCV-CG-0 018 | 375 | 8 |
| BCV-CG-1 026 | 575 | 8 |
| BCV-CG-1 034 | 575 | 8 |
| BCV-CG-2 034 | 950 | 13 |
| BCV-CG-2 055 | 950 | 13 |
| BCV-CG-2 075 | 1 150 | 13 |
| BCV-CG-3 075 | 1 150 | 8 |
| BCV-CG-3 096 | 1 150 | 8 |

**Opcionales**

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz.
- Microinterruptor de puerta.
- Compuerta antirretorno (equipos centrífugos).
- Adaptación de impulsión de aire a conducto circular.
- Tratamiento anticorrosión en epoxi de la batería de evaporación.
- Otros refrigerantes. Consultar

**Dimensiones**




| Dimensiones (mm) | A | B | C | D | E | F | Embocadura turbina |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| serie 0 | 306 | 510 | 683 | 420 | 250 | 50 | 185 x 115 |
| serie 1 | 340 | 330 | 880 | 400 | 514 | 122 | 185 x 115 |
| serie 2 | 340 | 330 | 920 | 620 | 514 | 122 | 230 x 130 |
| serie 3 | 365 | 470 | 940 | 735 | 514 | 122 | 2x 185 x 115 |

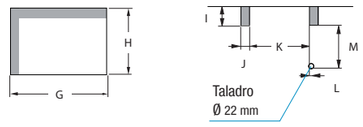
[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC (MT) y -20ºC (BT), y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

[2] Presión sonora en dB(A) en campo abierto a 10 m de la fuente.

[3] Presión estática disponible en conductos de expulsión.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

**Marcos de montaje**




CALADO TAMPÓN

MARCO ACABALLADO

| Dimensiones | G | H | I | J | K | L | M |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| serie 0 | 405 | 515 | n/a | | | | |
| serie 1 | 380 | 335 | 75 | 41 | 295 | 13 | 233 |
| serie 2 | 600 | 335 | 75 | 36 | 523 | 13 | 233 |
| serie 3 | 710 | 475 | 75 | 41 | 611 | 22 | 356 |

# Intartop R-290

## Compactos de techo de propano

serie MCR / BCR



- ❄ Carga reducida de refrigerante menor a 200 g.
- ❄ Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 ºC.
- ❄ Válvula de expansión termostática.
- ❄ Desescarche por gas caliente con control de temperatura.

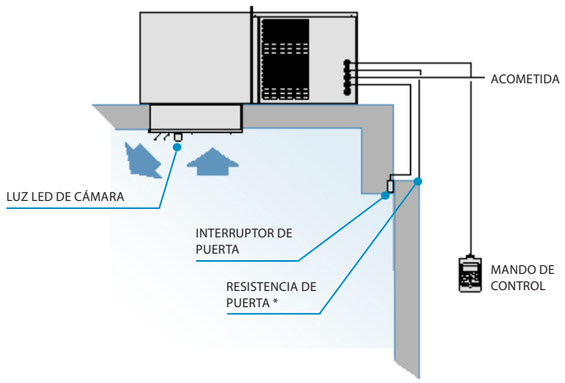
### Descripción

Equipos compactos monoblock para cámaras frigoríficas de pequeño tamaño de refrigeración y congelación, para montaje en techo.

### Características

- Alimentación 230 V-I-50 Hz. Disponible en 60 Hz. (Otras tensiones consultar)
- Carga de refrigerante R-290, inferior a 0,2 kg.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostatos de alta.
- Expansión por válvula termostática.
- Protección magnetotérmica.
- Desescarche por inyección de gas caliente.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Evaporación automática de condensados.
- Luz led de cámara con microinterruptor de puerta.
- Cable de resistencia de puerta (solo modelos BCR).
- Cajón de evaporación en panel sándwich de 50 mm de espuma de poliuretano, revestido interiormente con chapa de acero prelacado.
- Regulación electrónica multifunción.

### Esquema de instalación




* Resistencia de puerta solo en modelos de baja temperatura.

### Propano

El propano o R-290, es un hidrocarburo utilizado como refrigerante en equipos compactos de refrigeración comercial. Tiene un bajo impacto medio ambiental y unas excelentes propiedades termodinámicas.

- Potencial de calentamiento atmosférico PCA (GWP) = 3
- Punto ebullición a 1,013 bar (ºC): -42,10
- Deslizamiento de temperatura (ºC): 0
- Clasificación seguridad: A3. No tóxico pero extremadamente inflamable.
- El Reglamento de Instalaciones Frigoríficas (RSIF) RD 552/2019 y el Comité Electrotécnico Internacional IEC 60335 admiten el uso de hasta 0,5 kg en equipos compactos de refrigeración comercial.

### Controlador electrónico

Los equipos intartop incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XWING:



- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Función “Jet Cool” de enfriamiento rápido.
- Modo de funcionamiento nocturno.

### Luz led de cámara integrada

Luz led de cámara de gran eficiencia, integrada en el equipo, que se activa automáticamente al abrirse la puerta de la cámara.

### Ejemplo de instalación



230 V-I-50 Hz | Media temperatura | R-290

| | Serie / Modelo | Compresor CV | Compresor Tensión | Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] 0 ºC W | 0 ºC m³ | 5 ºC W | 5 ºC m³ | 10 ºC W | 10 ºC m³ | Potencia absorb. nominal (kW) | Intens. máxima absorb. (A) | Caudal evap. (m³/h) | Carga refrig. (kg) | Peso (kg) | Nivel presión sonora dB(A) [2] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R-290 | MCR-ND-0 009 | 1/3 | 230 V-I | 670 | 5 | 780 | 7 | 900 | 12 | 0,39 | 3,6 | 300 | < 0,10 | 63 | 29 |
| R-290 | MCR-ND-1 012 | 1/2 | 230 V-I | 1 060 | 9 | 1 240 | 15 | 1 435 | 27 | 0,53 | 3,4 | 600 | < 0,10 | 73 | 29 |
| R-290 | MCR-ND-1 017 | 3/4 | 230 V-I | 1 370 | 14 | 1 585 | 21 | 1 815 | 36 | 0,68 | 4,5 | 600 | < 0,15 | 73 | 31 |
| R-290 | MCR-ND-2 026 | 2 | 230 V-I | 1 850 | 21 | 2 200 | 34 | 2 577 | 58 | 0,98 | 5,9 | 1 150 | < 0,15 | 96 | 35 |
| R-290 | MCR-ND-2 034 | 2 1/2 | 230 V-I | 2 240 | 27 | 2 650 | 43 | 2 995 | 70 | 1,35 | 9,0 | 1 150 | < 0,20 | 96 | 35 |

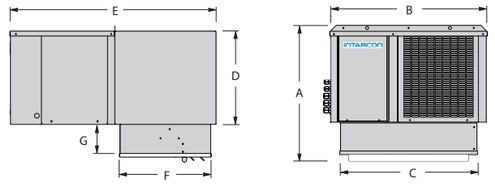
230 V-I-50 Hz | Baja temperatura | R-290

| | Serie / Modelo | Compresor CV | Compresor Tensión | Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] -25 ºC W | -25 ºC m³ | -20 ºC W | -20 ºC m³ | -15 ºC W | -15 ºC m³ | Potencia absorb. nominal (kW) | Intens. máxima absorb. (A) | Caudal evap. (m³/h) | Carga refrig. (kg) | Peso (kg) | Nivel presión sonora dB(A) [2] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R-290 | BCR-ND-0 014 | 3/4 | 230 V-I | 385 | 1 | 460 | 2 | 550 | 4 | 0,39 | 3,3 | 300 | < 0,10 | 65 | 29 |
| R-290 | BCR-ND-1 017 | 3/4 | 230 V-I | 540 | 2 | 660 | 5 | 800 | 8 | 0,49 | 3,5 | 600 | < 0,10 | 73 | 29 |
| R-290 | BCR-ND-1 028 | 1 1/4 | 230 V-I | 770 | 4 | 925 | 9 | 1 100 | 15 | 0,73 | 6,0 | 600 | < 0,15 | 80 | 31 |
| R-290 | BCR-ND-2 034 | 1 1/2 | 230 V-I | 985 | 7 | 1 215 | 14 | 1 475 | 25 | 0,99 | 9,3 | 1 150 | < 0,20 | 96 | 34 |

### Opcionales

- Tratamiento anticorrosión en epoxi de la batería de evaporación. + 6 %

### Dimensiones

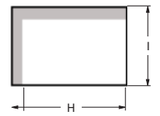



| Dimensiones (mm) | A | B | C | D | E | F | G |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| serie 0 | 480 | 600 | 430 | 330 | 790 | 375 | 100 |
| serie 1 | 580 | 660 | 585 | 385 | 850 | 380 | 135 |
| serie 2 | 665 | 830 | 755 | 470 | 850 | 380 | 135 |

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperaturas de cámara de 0 ºC (MT) o -20 ºC (BT), y temperatura exterior de 35 ºC. Volumen de cámara recomendado para cámaras con suelo y aislamiento de 80 mm en MT o 100 mm en BT, densidad de mercancía de 250 kg/m³ con una rotación diaria del 10 % a una temperatura de entrada de 25 °C en MT y -15 °C en BT.

[2] Nivel sonoro máximo referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

### Marcos de montaje




| Dimensiones (mm) | H | I |
|---|---|---|
| serie 0 | 435 | 380 |
| serie 1 | 590 | 385 |
| serie 2 | 760 | 385 |

CALADO EN TECHO



# intartop

## compactos de techo axiales y centrífugos




- Equipo compacto de carga reducida de refrigerante, menor a 1,5 kg.
- Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 ºC.
- Válvula de expansión termostática.
- Desescarche por gas caliente con control de temperatura.
- Equipos exentos de control de fugas.

**Descripción** Equipos compactos monoblock para cámaras frigoríficas de pequeño tamaño de refrigeración y congelación, para montaje en techo.

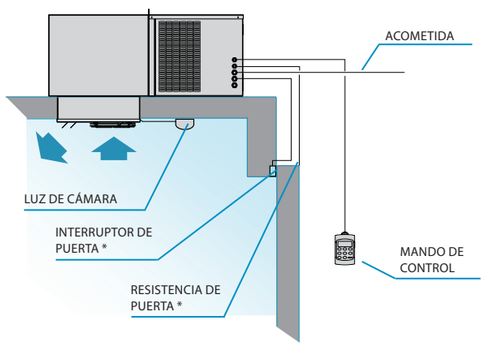
**Características**

- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz. Disponible en 60 Hz
- Carga de refrigerante R-134a o R-449A, inferior a 1,5 kg.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostatos de alta presión.
- Expansión por válvula termostática.
- Protección magnetotérmica.
- Desescarche por inyección de gas caliente.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Evaporación automática de condensados.
- Cable de resistencia de puerta (solo modelos BCR).
- Cajón de evaporación en panel sándwich de 50 mm de espuma de poliuretano, revestido interiormente con chapa de acero prelacado.
- Regulación electrónica multifunción.

**Serie CR-N** Equipos monoblock preparados para montaje en techo.

**Serie CR-C** Versión centrífuga con condensador equipado con turbina centrífuga para la conducción al exterior del aire caliente de condensación.

**Esquema de instalación**




* Resistencia de puerta sólo en modelos de baja temperatura.
* Interruptor de puerta no suministrado.

### Controlador electrónico

Los equipos intartop incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XWING.



- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Función "Jet Cool" de enfriamiento rápido.
- Modo de funcionamiento nocturno.

### Versión centrífuga

Los equipos de la serie intartop centrífugo incorporan una turbina centrífuga para permitir la conducción hacia el exterior del aire caliente de descarga mediante conductos.






230 V-I-50 Hz* | Media temperatura | R134a

| | VERSIÓN AXIAL | COMPRESOR | | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1) | | | | | | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SERIE / MODELO AXIALES | CV | TENSIÓN | 0 ºC | | 5 ºC | | 10 ºC | | | | | | | |
| | | | | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | |
| R134a | MCR-NY-0 010 | 3/8 | 230 V-I | 605 | 4,0 | 751 | 7,0 | 902 | 12 | 0,43 | 4,5 | 300 | < 1,0 | 62 | 29 |
| | MCR-NY-0 015 | 1/2 | 230 V-I | 788 | 6,1 | 956 | 10 | 1 134 | 18 | 0,53 | 5,5 | 300 | < 1,0 | 65 | 32 |
| | MCR-NY-1 015 | 1/2 | 230 V-I | 999 | 8,2 | 1 231 | 12 | 1 490 | 23 | 0,58 | 5,6 | 600 | < 1,0 | 73 | 32 |
| | MCR-NY-1 026 | 3/4 | 230 V-I | 1 265 | 12 | 1 549 | 19 | 1 853 | 30 | 0,93 | 9,3 | 600 | < 1,0 | 82 | 30 |
| | MCR-NY-1 033 | 1 | 230 V-I | 1 502 | 16 | 1 817 | 26 | 2 153 | 41 | 1,05 | 9,5 | 600 | < 1,0 | 83 | 33 |
| | MCR-NY-2 033 | 1 | 230 V-I | 1 911 | 24 | 2 363 | 37 | 2 846 | 61 | 1,21 | 10,3 | 1 150 | < 1,5 | 98 | 34 |
| | MCR-NY-2 053 | 1 1/2 | 230 V-I * | 2 352 | 33 | 2 882 | 50 | 3 455 | 75 | 1,67 | 12,9 | 1 150 | < 1,5 | 99 | 38 |
| | MCR-NY-2 074 | 2 | 230 V-I * | 2 940 | 40 | 3 560 | 60 | 4 211 | 90 | 1,83 | 16,9 | 1 150 | < 1,5 | 110 | 44 |
| | MCR-NY-3 108 | 5 | 400 V-III * | 2 940 | 48 | 4 465 | 71 | 5 155 | 121 | 2,30 | 15,1 | 1 300 | < 2,0 | 149 | 45 |

| VERSIÓN CENTRÍFUGA | | |
|---|---|---|
| SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS | CAUDAL COND. (m³/h) | P.E.D. (3) (mmca) |
| MCR-CY-0 010 | 375 | 8 |
| MCR-CY-0 015 | 375 | 8 |
| MCR-CY-1 015 | 575 | 8 |
| MCR-CY-1 026 | 575 | 8 |
| MCR-CY-1 033 | 575 | 8 |
| MCR-CY-2 033 | 1 000 | 12 |
| MCR-CY-2 053 | 1 000 | 12 |
| MCR-CY-2 074 | 1 000 | 12 |
| MCR-CY-3 108 | 1 500 | 14 |

230 V-I-50 Hz* | Baja temperatura | R449A

| | VERSIÓN AXIAL | COMPRESOR | | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1) | | | | | | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SERIE / MODELO AXIALES | CV | TENSIÓN | -25 ºC | | -20 ºC | | -15 ºC | | | | | | | |
| | | | | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | |
| R449A | BCR-NG-0 018 | 5/8 | 230 V-I | 418 | 0,6 | 525 | 1,5 | 638 | 2,8 | 0,59 | 4,7 | 300 | < 0,5 | 65 | 31 |
| | BCR-NG-1 026 | 3/4 | 230 V-I | 562 | 2,0 | 736 | 4,1 | 907 | 7,7 | 0,84 | 8,5 | 600 | < 1,0 | 84 | 31 |
| | BCR-NG-1 034 | 1 1/4 | 230 V-I | 703 | 3,2 | 892 | 5,8 | 1 060 | 10 | 1,05 | 11,0 | 600 | < 1,0 | 84 | 33 |
| | BCR-NG-2 034 | 1 1/4 | 230 V-I | 775 | 3,8 | 1 102 | 7,8 | 1 406 | 14 | 1,11 | 11,5 | 1 150 | < 1,0 | 135 | 35 |
| | BCR-NG-2 055 | 1 3/4 | 230 V-I * | 1 160 | 8 | 1 575 | 15 | 2 015 | 27 | 1,6 | 12,6 | 1 150 | < 1,5 | 145 | 41 |
| | BCR-NG-3 096 | 3.5 | 400 V-I * | 1 850 | 15 | 2 420 | 27 | 3 010 | 46 | 2,2 | 11,2 | 1 300 | < 1,5 | 147 | 49 |

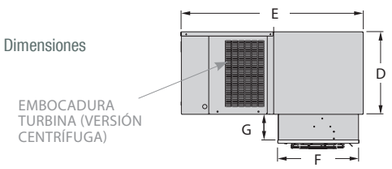
| VERSIÓN CENTRÍFUGA | | |
|---|---|---|
| SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS | CAUDAL COND. (m³/h) | P.E.D. (3) (mmca) |
| BCR-CG-0 018 | 375 | 8 |
| BCR-CG-1 026 | 575 | 8 |
| BCR-CG-1 034 | 575 | 8 |
| BCR-CG-2 034 | 1 000 | 12 |
| BCR-CG-2 055 | 1 000 | 12 |
| BCR-CG-3 096 | 1 500 | 14 |

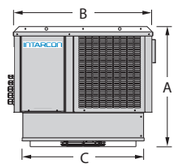
**Opcionales**

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz.
- Microinterruptor de puerta.
- Compuerta antirretorno (equipos centrífugos).
- Adaptación de impulsión de aire a conducto circular.
- Impulsión vertical (equipos centrífugos).
- Tratamiento anticorrosión en epoxi de la batería de evaporación.
- Otros refrigerantes.

Consultar

**Dimensiones**




| Dimensiones (mm) | A | B | C | D | E | F | G | H | I | Embocadura turbina |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| serie 0 | 480 | 600 | 430 | 330 | 790 | 375 | 100 | 435 | 380 | 185 x 115 |
| serie 1 | 574 | 665 | 582 | 385 | 850 | 379 | 135 | 588 | 385 | 185 x 115 |
| serie 2 | 677 | 835 | 756 | 469 | 850 | 379 | 135 | 762 | 385 | 230 x 130 |
| serie 3 | 680 | 925 | 843 | 485 | 1070 | 454 | 145 | 762 | 385 | 236 x 266 |

(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 ºC (MT) y -20 ºC (BT), y temperatura exterior de 35 ºC. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. 8).

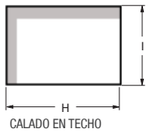
(2) Equipos con carga inferior a 5 toneladas de $CO_2$ equivalente (3,8 kg de R-134a o R-449A) exentos de comprobación de fugas (RD 552/2019).

(3) Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

(4) Presión estática disponible de condensación.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

### Marcos de montaje




| Dimensiones (mm) | H | I |
|---|---|---|
| serie 0 | 435 | 380 |
| serie 1 | 590 | 385 |
| serie 2 | 760 | 385 |
| serie 3 | 850 | 460 |

### Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conductos de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90º equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- serie 0: 200 x 150 mm o Ø 150 mm
- serie 1: 200 x 200 mm o Ø 150 mm
- serie 2: 250 x 150 mm o Ø 200 mm
- serie 3: 200 x 300 mm o Ø 250 mm

DOCRILUC

# intarblock de puerta R-290

## Compacto de puerta con cortina de aire

serie MCP / BCP



- ❄ Refrigerante natural R-290 de alta eficiencia energética.
- ❄ Óptimo aprovechamiento del espacio en minicámaras.
- ❄ Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 ºC.
- ❄ Cortina de aire (opcional).
- ❄ Equipos exentos de control de fugas.

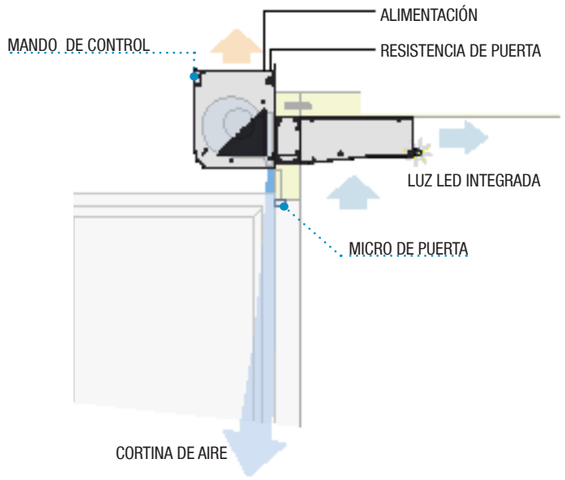
Descripción

**Equipos compactos monoblock para minicámaras frigoríficas de refrigeración y congelación, para montaje sobre el panel de puerta de la cámara con opcional de refrigerante R-290 y cortina de aire integrada en el equipo.**

Características

- Carga de refrigerante R290 inferior a 0,15 kg.
- Compresor hermético alternativo.
- Motoventiladores electrónicos EC
- Presostato de alta presión.
- Expansión por válvula termostática.
- Protección magnetotérmica.
- Desescarche por inyección de gas caliente.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Evaporación automática de condensados.
- Luz led de cámara con microinterruptor de puerta.
- Tampón aislante desmontable
- Cable de resistencia de puerta (solo modelos BCP).
- Regulación electrónica multifunción.

Esquema de
instalación con cortina de aire (opcional)




Cortina de aire (opcional)

Los equipos de puerta pueden incorporar de manera opcional una cortina de aire integrada en la propia unidad, especialmente dimensionada para puertas de 1800 mm de alto y hasta 800 mm de luz. Cuenta con un ventilador centrífugo de velocidad regulable, interruptor de puerta y difusor lineal.

La cortina de aire crea una barrera invisible para evitar las pérdidas de frío del interior de la cámara, que se activa durante la apertura de la puerta, y evita la entrada de aire caliente y la pérdida de aire frío, con una eficienca superior al 50 %.

- Ventilador centrífugo.
- Difusor de aire longitudinal.
- Activación automática con apertura de puerta.

Controlador electrónico

La regulación electrónica XW60LH, de serie en nuestros equipos compactos comerciales de puerta, es un avanzado controlador de reducido tamaño, que incluye las siguientes funciones:



- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Función Jet Cool de enfriamiento rápido.
- Modo de funcionamiento nocturno.
- Función Energy Saving.
- 4 relés de salida para: compresor, ventilador, desescarche y luz.
- 3 sondas NTC de temperatura para cámara, desescarche y condensación.

Luz led de cámara integrada

Luz led de cámara de gran eficiencia, integrada en el equipo, que se activa automáticamente al abrirse la puerta de la cámara.

Ejemplo de instalación



230 V-I-50 Hz | Media temperatura | R-290

| | Serie / Modelo | Compresor | | Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] | | | | | | Potencia absorb. nominal (kW) | Intens. máxima absorb. (A) | Caudal evap. (m³/h) | Carga refrig. (kg) [2] | Peso (kg) | Nivel presión sonora dB(A) [3] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 0 ºC | | 5 ºC | | 10 ºC | | | | | | | |
| | | CV | Tensión | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | |
| R-290 | MCP-ND-0 009 | 1/3 | 230 V-I | 700 | 6 | 810 | 8 | 945 | 13 | 0,34 | 3,1 | 275 | < 0,1 | 61 | 29 |
| | MCP-ND-1 012 | 1/2 | 230 V-I | 1 065 | 9 | 1235 | 15 | 1 430 | 27 | 0,52 | 4,3 | 550 | < 0,1 | 67 | 29 |
| | MCP-ND-1 017 | 3/4 | 230 V-I | 1 325 | 14 | 1 530 | 20 | 1 765 | 35 | 0,72 | 4,5 | 550 | < 0,1 | 67 | 31 |

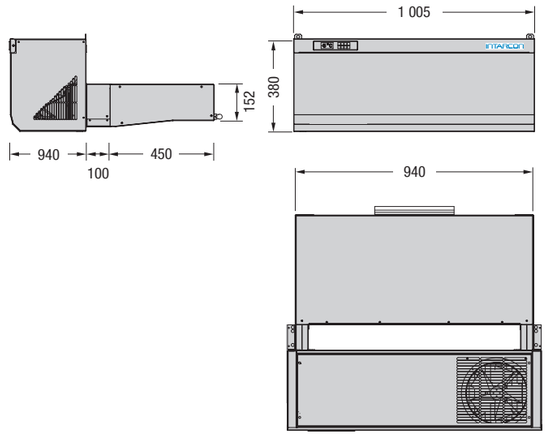
230 V-I-50 Hz | Baja temperatura | R-290

| | Serie / Modelo | Compresor | | Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] | | | | | | Potencia absorb. nominal (kW) | Intens. máxima absorb. (A) | Caudal evap. (m³/h) | Carga refrig. (kg) [2] | Peso (kg) | Nivel presión sonora dB(A) [3] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | -25 ºC | | -20 ºC | | -15 ºC | | | | | | | |
| | | CV | Tensión | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | |
| R-290 | BCP-ND-0 014 | 3/4 | 230 V-I | 420 | 1 | 500 | 2,5 | 590 | 5 | 0,30 | 3,3 | 275 | < 0,1 | 62 | 29 |
| | BCP-ND-1 017 | 3/4 | 230 V-I | 575 | 2 | 695 | 6 | 825 | 9 | 0,34 | 4,3 | 550 | < 0,1 | 67 | 29 |
| | BCP-ND-1 058 | 1 1/4 | 230 V-I | 750 | 4 | 905 | 9 | 1 070 | 15 | 0,64 | 6,0 | 550 | < 0,1 | 74 | 31 |

Opcionales

- Tratamiento anticorrosión en epoxi de la batería de evaporación.

Dimensiones



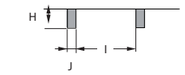

| Dimensiones (mm) | A | B | C | D | E | F | G |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| serie 0 | 1 005 | 152 | 380 | 315 | 450 | 100 | 940 |
| serie 1 | 1 005 | 152 | 380 | 315 | 450 | 100 | 940 |

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperaturas de cámara de 0 ºC (MT) o -20 ºC (BT), y temperatura exterior de 35 ºC. Volumen de cámara recomendado para cámaras con suelo y aislamiento de 80 mm en MT o 100 mm en BT, densidad de mercancía de 250 kg/m³ con una rotación diaria del 10 % a una temperatura de entrada de 25 °C en MT y -15 °C en BT.

[2] Equipos con carga inferior a 5 toneladas de $CO_2$ equivalente (3,8 kg de R-134a o R-449A) exentos de comprobación de fugas (RD 552/2019).

[3] Nivel sonoro máximo referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

Marcos de montaje




MARCO ACABALLADO

| Dimensiones (mm) | H | I | J |
|---|---|---|---|
| serie 0 | 185 | 828 | 58 |
| serie 1 | 185 | 828 | 58 |

# intarblock de puerta

## Compacto de puerta con cortina de aire

serie MCP / BCP



- Equipo compacto de carga reducida de refrigerante, menor a 1 kg.
- Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 ºC.
- Cortina de aire (opcional).
- Desescarche por gas caliente con control de temperatura.
- Equipos exentos de control de fugas.

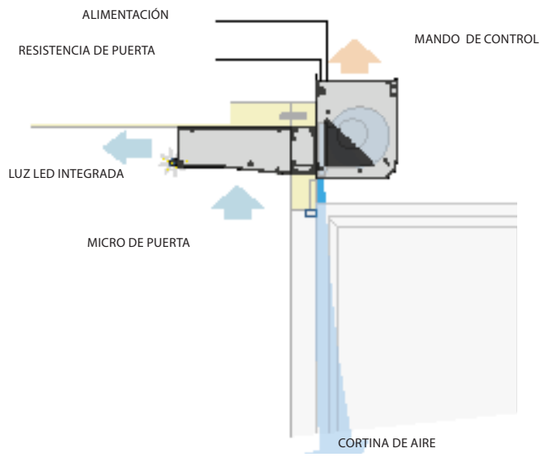
### Descripción

Equipos compactos monoblock para minicámaras frigoríficas de refrigeración y congelación, para montaje acaballado sobre el panel de puerta de la cámara con opcional de cortina de aire integrada en el equipo.

### Características

- Alimentación 230 V-I-50 Hz. Disponible en 60 Hz (Otras tensiones consultar)
- Carga de refrigerante R-134a o R-449A, inferior a 1 kg.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostatos de alta presión.
- Expansión por válvula termostática.
- Protección magnetotérmica.
- Desescarche por inyección de gas caliente.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Evaporación automática de condensados.
- Luz led de cámara con microinterruptor de puerta.
- Cable de resistencia de puerta (solo modelos BCP).
- Regulación electrónica multifunción.

### Esquema de instalación con cortina de aire (opcional)




### Cortina de aire (opcional)

Los equipos de puerta pueden incorporar de manera opcional una cortina de aire integrada en la propia unidad, especialmente dimensionada para puertas de 1800 mm de alto y hasta 800 mm de luz. Cuenta con un ventilador centrífugo de velocidad regulable, interruptor de puerta y difusor lineal.

La cortina de aire crea una barrera invisible para evitar las pérdidas de frío del interior de la cámara, que se activa durante la apertura de la puerta, y evita la entrada de aire caliente y la pérdida de aire frío, con una eficienca superior al 50 %.

- Ventilador centrífugo.
- Difusor de aire longitudinal.
- Activación automática con apertura de puerta.

### Controlador electrónico

La regulación electrónica XW60LH, de serie en nuestros equipos compactos comerciales de puerta, es un avanzado controlador de reducido tamaño, que incluye las siguientes funciones:



- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Función “Jet Cool” de enfriamiento rápido.
- Modo de funcionamiento nocturno.
- 4 relés de salida para: compresor, ventilador, desescarche y luz.
- 3 sondas NTC de temperatura para cámara, desescarche y condensación.

### Luz led de cámara integrada

Luz led de cámara de gran eficiencia, integrada en el equipo, que se activa automáticamente al abrirse la puerta de la cámara.

### Ejemplo de instalación



230 V-I-50 Hz | Media temperatura | R-134a

| | Serie / Modelo | Compresor | | Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] | | | | | | Potencia absorb. nominal (kW) | Intens. máxima absorb. (A) | Caudal evap. (m³/h) | Carga refrig. (kg) [2] | Peso (kg) | Nivel presión sonora dB(A) [3] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 0 ºC | | 5 ºC | | 10 ºC | | | | | | | |
| | | CV | Tensión | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | |
| R-134a | MCP-NY-0 010 | 3/8 | 230 V-I | 580 | 4 | 695 | 7 | 820 | 12 | 0,47 | 4,57 | 300 | < 1,0 | 61 | 29 |
| | MCP-NY-0 015 | 1/2 | 230 V-I | 760 | 7 | 890 | 10 | 1 030 | 15 | 0,61 | 5,57 | 300 | < 1,0 | 66 | 32 |
| | MCP-NY-1 015 | 1/2 | 230 V-I | 880 | 8 | 1 055 | 12 | 1 250 | 21 | 0,68 | 5,84 | 600 | < 1,0 | 72 | 32 |
| | MCP-NY-1 026 | 3/4 | 230 V-I | 1 180 | 11 | 1 435 | 18 | 1 710 | 28 | 0,91 | 9,54 | 600 | < 1,0 | 79 | 30 |
| | MCP-NY-1 033 | 1 | 230 V-I | 1 490 | 17 | 1 760 | 26 | 2 070 | 40 | 1,03 | 9,68 | 600 | < 1,0 | 83 | 33 |

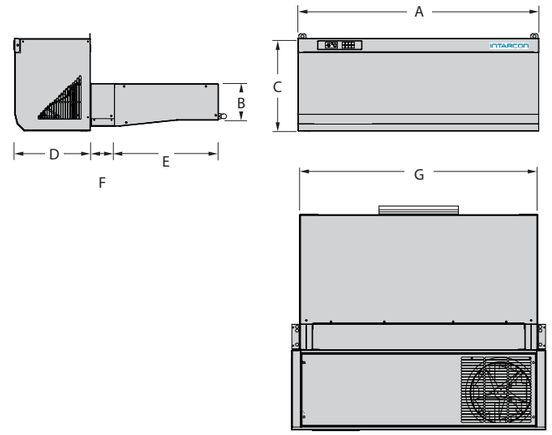
230 V-I-50 Hz | Baja temperatura | R-449A

| | Serie / Modelo | Compresor | | Potencia frigorífica / Volumen cámara, según temperatura de cámara [1] | | | | | | Potencia absorb. nominal (kW) | Intens. máxima absorb. (A) | Caudal evap. (m³/h) | Carga refrig. (kg) [2] | Peso (kg) | Nivel presión sonora dB(A) [3] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | -25 ºC | | -20 ºC | | -15 ºC | | | | | | | |
| | | CV | Tensión | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | |
| R-449A | BCP-NG-0 018 | 5/8 | 230 V-I | 390 | 1 | 490 | 2 | 585 | 3 | 0,67 | 7,17 | 300 | < 1,0 | 67 | 31 |
| | BCP-NG-1 026 | 3/4 | 230 V-I | 640 | 3 | 810 | 7 | 960 | 10 | 1,00 | 8,64 | 600 | < 1,0 | 74 | 31 |
| | BCP-NG-1 034 | 1 1/4 | 230 V-I | 790 | 4 | 950 | 10 | 1 120 | 12 | 1,27 | 11,08 | 600 | < 1,0 | 80 | 33 |

### Opcionales

- Tratamiento anticorrosión en epoxi de la batería de evaporación.
- Otros refrigerantes. Consultar

### Dimensiones



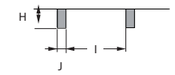

| Dimensiones (mm) | A | B | C | D | E | F | G |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| serie 0 | 1 005 | 152 | 380 | 315 | 450 | 100 | 940 |
| serie 1 | 1 005 | 152 | 380 | 315 | 450 | 100 | 940 |

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperaturas de cámara de 0 ºC (MT) o -20 ºC (BT), y temperatura exterior de 35 ºC. Volumen de cámara recomendado para cámaras con suelo y aislamiento de 80 mm en MT o 100 mm en BT, densidad de mercancía de 250 kg/m³ con una rotación diaria del 10 % a una temperatura de entrada de 25 °C en MT y -15 °C en BT.

[2] Equipos con carga inferior a 5 toneladas de $CO_2$ equivalente (3,8 kg de R-134a o R-449A) exentos de comprobación de fugas (RD 552/2019).

[3] Nivel sonoro máximo referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

### Marcos de montaje




MARCO ACABALLADO

| Dimensiones (mm) | H | I | J |
|---|---|---|---|
| serie 0 | 185 | 828 | 58 |
| serie 1 | 185 | 828 | 58 |

# intarsplit

## semicompactos axiales y centrífugos



Descripción

Equipos semicompactos para cámaras frigoríficas de pequeño y mediano tamaño, formados por una unidad condensadora horizontal y una unidad evaporadora de bajo perfil, doble flujo o de tipo cúbico.

Características

- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz. Disponible 60 Hz. (Otras tensiones consultar)
- Carga reducida de refrigerante R-134a o R-449A.
- Compresor hermético alternativo (con aislamiento acústico en modelos trifásicos).
- Presostatos de alta y baja presión.
- Recipiente de líquido.
- Precarga de refrigerante para hasta 10 m de tubería.
- Expansión por válvula termostática.
- Desescarche por resistencia eléctrica (excepto serie ASH).
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 3/8”-3/4”) y válvulas de servicio.
- Interconexión eléctrica de 10 m incluida (excepto serie 4 y 40 a 54).
- Protección magnetotérmica de motores.
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.
- Inyección de líquido en equipos de baja temperatura con R-449A.

Serie SH-N — Unidad condensadora axial y unidad evaporadora de bajo perfil.

Serie SH-Q — Unidad condensadora axial y unidad evaporadora de tipo cúbico.

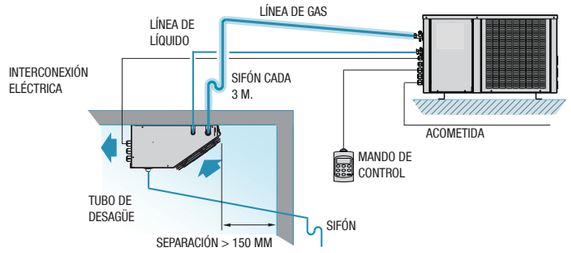
Serie SH-C — Unidad condensadora centrífuga y unidad evaporadora de bajo perfil.

Serie SH-CQ — Unidad condensadora centrífuga y unidad evaporadora de tipo cúbico.

Serie SH-D — Unidad condensadora axial y unidad evaporadora de doble flujo.

Serie SH-CD — Unidad condensadora centrífuga y unidad evaporadora de doble flujo.

Esquema de instalación




Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.
*Pendiente mínima del tubo de desagüe del 20% para modelos de baja temperatura.

- ❄ Equipos certificados en fábrica sin necesidad de ensayos in situ. (Reglamento Seguridad de Instalaciones Frigoríficas)
- ❄ Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45ºC.
- ❄ Válvula de expansión termostática.
- ❄ Precarga de refrigerante incluida.
- ❄ Equipos exentos de control de fugas

### Controlador electrónico

Los equipos intarsplit incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XM670K.



- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Posibilidad de interconexión y sincronización de hasta 8 equipos en red LAN, gestionados con un solo mando de control.

### Control de condensación digital

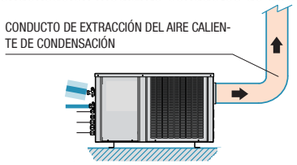
De serie en toda la gama intarsplit, protege al equipo frente a bajas temperaturas exteriores ocasionales. Para funcionamientos prolongados con baja temperatura exterior se recomienda instalar el control de condensación proporcional (opcional en series 3 y 33 en adelante).

### Resistencia de cárter (opcional)

Se recomienda la inclusión de la resistencia de cárter opcional en todos los equipos instalados en el exterior.

### Versión centrífuga

Los equipos de la serie intarsplit centrífugo incorporan una turbina centrífuga que permite la conducción al exterior del aire caliente de condensación mediante conductos de aire.




### Interconexiones eléctricas (modelos SH-N/-C)

Para la interconexión de las unidades condensadora y evaporadora se han de prever las siguientes secciones de cable para 10 m de longitud.

| Tensión | 230 V-I-50 Hz | 400 V-III-50 Hz |
|---|---|---|
| Sondas | 4 x 1 mm² | |
| Maniobra | 2 x 1 mm² | 3 x 1 mm² |
| Desescarche | 2 x 1,5 mm² + T | 4 x 1,5 mm² + T |
| Mando | 2 x 1 mm² | |
| Interruptor puerta* | 2 x 1 mm² | |
| Resistencia de puerta | 2 x 1 mm² en BT | |
| Luz cámara* | 2 x 1 mm² + T | |

* Opcional no incluido.
Para conocer interconexiones eléctricas de cada modelo, ver manual técnico.

series MSH / BSH

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura | R134a / R449A

| | VERSIÓN AXIAL | COMPRESOR | | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1) | | | | | | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SERIE / MODELO AXIALES | CV | TENSIÓN | 0 ºC | | 5 ºC | | 10 ºC | | | | | | | | |
| | | | | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | | |
| R134a | MSH-NY-00 010 | 3/8 | 230 V-I | 643 | 5,1 | 788 | 8,5 | 945 | 13 | 0,46 | 4,6 | 300 | 1/4"-3/8" | < 1,5 | 37+12 | 29 |
| R134a | MSH-NY-00 015 | 1/2 | 230 V-I | 832 | 7,2 | 1 010 | 10 | 1 193 | 19 | 0,56 | 5,6 | 300 | 1/4"-3/8" | < 1,5 | 40+12 | 32 |
| R134a | MSH-NY-11 015 | 1/2 | 230 V-I | 988 | 8,2 | 1 220 | 12 | 1 474 | 23 | 0,58 | 5,6 | 550 | 1/4"-1/2" | < 1,5 | 41+16 | 32 |
| R134a | MSH-NY-11 026 | 3/4 | 230 V-I | 1 250 | 12 | 1 533 | 18 | 1 827 | 30 | 0,82 | 9,3 | 550 | 1/4"-1/2" | < 1,5 | 48+16 | 30 |
| R134a | MSH-NY-11 033 | 1 | 230 V-I | 1 481 | 16 | 1 790 | 24 | 2 116 | 41 | 0,93 | 9,5 | 550 | 1/4"-1/2" | < 1,5 | 50+16 | 33 |
| R134a | MSH-NY-22 033 | 1 | 230 V-I | 1 922 | 23 | 2 368 | 36 | 2 846 | 60 | 1,06 | 10,0 | 1 050 | 1/4"-5/8" | < 2,0 | 53+24 | 34 |
| R134a | MSH-NY-22 053 | 1 1/2 | 230 V-I * | 2 363 | 31 | 2 882 | 48 | 3 455 | 73 | 1,45 | 12,6 | 1 050 | 1/4"-5/8" | < 2,0 | 63+24 | 38 |
| R134a | MSH-NY-33 053 | 1 1/2 | 230 V-I * | 2 688 | 40 | 3 318 | 63 | 4 069 | 100 | 1,55 | 13,2 | 1 725 | 1/4"-3/4" | < 3,5 | 82+45 | 38 |
| R134a | MSH-NY-33 074 | 2 | 230 V-I * | 3 518 | 47 | 4 347 | 71 | 5 198 | 110 | 1,93 | 17,2 | 1 725 | 1/4"-3/4" | < 3,5 | 84+45 | 44 |
| R134a | MSH-NY-43 086 | 4 | 400 V-III | 4 379 | 66 | 5 366 | 100 | 6 421 | 165 | 2,39 | 14,9 | 1 725 | 3/8"-7/8" | < 5,0 | 107+55 | 48 |
| R134a | MSH-NY-44 108 | 5 | 400 V-III | 5 628 | 88 | 6 888 | 140 | 8 274 | 220 | 3,05 | 19,2 | 3 100 | 3/8"-7/8" | < 5,0 | 109+55 | 45 |
| R134a | MSH-NY-44 136 | 6 1/2 | 400 V-III | 6 862 | 115 | 8 311 | 170 | 9 881 | 260 | 3,77 | 23,2 | 3 100 | 3/8"-1 1/8" | < 5,5 | 112+55 | 44 |
| R449A | MSH-NG-0 008 | 1/3 | 230 V-I | 758 | 5,1 | 900 | 8,5 | 1071 | 13 | 0,47 | 5,1 | 300 | 1/4"-3/8" | < 1,5 | 38+12 | 32 |
| R449A | MSH-NG-0 010 | 3/8 | 230 V-I | 893 | 6,1 | 1 042 | 10 | 1 223 | 15 | 0,58 | 4,8 | 300 | 1/4"-3/8" | < 1,5 | 40+12 | 30 |
| R449A | MSH-NG-0 012 | 1/2 | 230 V-I | 980 | 7,2 | 1 135 | 12 | 1 324 | 19 | 0,65 | 5,6 | 300 | 1/4"-3/8" | < 1,5 | 41+12 | 32 |
| R449A | MSH-NG-1 014 | 1/2 | 230 V-I | 1 100 | 10 | 1 313 | 16 | 1 564 | 26 | 0,79 | 6,7 | 550 | 1/4"-1/2" | < 1,5 | 44+16 | 32 |
| R449A | MSH-NG-1 016 | 5/8 | 230 V-I | 1 216 | 12 | 1 451 | 18 | 1 734 | 30 | 0,85 | 7,6 | 550 | 1/4"-1/2" | < 1,5 | 53+16 | 34 |
| R449A | MSH-NG-1 018 | 3/4 | 230 V-I | 1 404 | 14 | 1 653 | 22 | 1 954 | 35 | 1,00 | 8,9 | 550 | 1/4"-1/2" | < 1,5 | 54+16 | 35 |
| R449A | MSH-NG-1 024 | 1 | 230 V-I | 1 528 | 16 | 1 811 | 24 | 2 140 | 41 | 1,01 | 11,1 | 550 | 1/4"-1/2" | < 1,5 | 54+16 | 35 |
| R449A | MSH-NG-2 024 | 1 | 230 V-I | 2 020 | 23 | 2 424 | 36 | 2 896 | 60 | 1,27 | 11,6 | 1 050 | 1/4"-1/2" | < 1,5 | 65+24 | 36 |
| R449A | MSH-NG-2 026 | 1 1/4 | 230 V-I * | 2 230 | 26 | 2 640 | 41 | 3 131 | 64 | 1,36 | 12,0 | 1 050 | 1/4"-1/2" | < 1,5 | 66+24 | 38 |
| R449A | MSH-NG-2 034 | 1 1/2 | 230 V-I * | 2 543 | 31 | 2 985 | 48 | 3 516 | 73 | 1,80 | 16,6 | 1 050 | 1/4"-5/8" | < 1,5 | 66+24 | 40 |
| R449A | MSH-NG-3 034 | 1 1/2 | 230 V-I * | 3 091 | 40 | 3 674 | 63 | 4 364 | 100 | 1,67 | 17,0 | 1 725 | 1/4"-5/8" | < 3,5 | 74+45 | 39 |
| R449A | MSH-NG-3 038 | 1 3/4 | 400 V-III | 3 459 | 47 | 4 060 | 71 | 4 786 | 110 | 1,53 | 7,8 | 1 725 | 1/4"-5/8" | < 4,0 | 71+45 | 40 |
| R449A | MSH-NG-4 048 | 2 | 400 V-III | 4 494 | 66 | 5 350 | 98 | 6 358 | 155 | 2,61 | 10,5 | 1 725 | 3/8"-3/4" | < 5,5 | 95+45 | 41 |
| R449A | MSH-NG-4 054 | 2 1/4 | 400 V-III | 4 949 | 74 | 5 847 | 110 | 6 916 | 170 | 2,80 | 11,0 | 1 725 | 3/8"-3/4" | < 5,5 | 96+45 | 41 |

| VERSIÓN CENTRÍFUGA | | |
|---|---|---|
| SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS | CAUDAL COND. (m³/h) | P.E.D. (3) (mmca) |
| MSH-CY-00 010 | 375 | 8 |
| MSH-CY-00 015 | 375 | 8 |
| MSH-CY-11 015 | 575 | 8 |
| MSH-CY-11 026 | 575 | 8 |
| MSH-CY-11 033 | 575 | 8 |
| MSH-CY-22 033 | 1 000 | 12 |
| MSH-CY-22 053 | 1 000 | 12 |
| MSH-CY-33 053 | 1 500 | 14 |
| MSH-CY-33 074 | 1 500 | 14 |
| MSH-CY-43 086 | 3 500 | 10 |
| MSH-CY-44 108 | 3 500 | 10 |
| MSH-CY-44 136 | 3 500 | 10 |
| MSH-CG-0 008 | 375 | 8 |
| MSH-CG-0 010 | 375 | 8 |
| MSH-CG-0 012 | 375 | 8 |
| MSH-CG-1 014 | 575 | 8 |
| MSH-CG-1 016 | 575 | 8 |
| MSH-CG-1 018 | 575 | 8 |
| MSH-CG-1 024 | 575 | 8 |
| MSH-CG-2 024 | 1 000 | 12 |
| MSH-CG-2 026 | 1 000 | 12 |
| MSH-CG-2 034 | 1 000 | 12 |
| MSH-CG-3 034 | 1 500 | 14 |
| MSH-CG-3 038 | 1 500 | 14 |
| MSH-CG-4 048 | 3 500 | 10 |
| MSH-CG-4 054 | 3 500 | 10 |

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | R449A

| | VERSIÓN AXIAL | COMPRESOR | | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1) | | | | | | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SERIE / MODELO AXIALES | CV | TENSIÓN | -25 ºC | | -20 ºC | | -15 ºC | | | | | | | | |
| | | | | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | | |
| R449A | BSH-NG-0 018 | 5/8 | 230 V-I | 422 | 0,9 | 537 | 1,8 | 658 | 3,9 | 0,60 | 4,8 | 300 | 1/4"-1/2" | < 1,5 | 41+12 | 31 |
| R449A | BSH-NG-1 026 | 3/4 | 230 V-I | 559 | 2,1 | 711 | 4,2 | 900 | 7,3 | 0,84 | 8,7 | 550 | 1/4"-1/2" | < 2,5 | 55+16 | 31 |
| R449A | BSH-NG-1 034 | 1 1/4 | 230 V-I | 622 | 3,0 | 858 | 5,9 | 1 038 | 10 | 1,05 | 11,2 | 550 | 1/4"-1/2" | < 2,5 | 56+16 | 33 |
| R449A | BSH-NG-2 034 | 1 1/4 | 230 V-I | 815 | 4,0 | 1 056 | 8,0 | 1 377 | 14 | 1,18 | 11,5 | 1 050 | 1/4"-1/2" | < 2,5 | 66+24 | 35 |
| R449A | BSH-NG-2 055 | 1 3/4 | 230 V-I * | 1 175 | 8 | 1 675 | 16 | 2 090 | 28 | 1,7 | 17,5 | 1 050 | 1/4"-5/8" | < 2,5 | 66+24 | 41 |
| R449A | BSH-NG-2 075 | 2 1/2 | 230 V-I * | 1 620 | 13 | 2 035 | 21 | 2 435 | 34 | 2,1 | 25,5 | 1 050 | 1/4"-5/8" | < 3,5 | 66+24 | 44 |
| R449A | BSH-NG-3 075 | 2 1/2 | 230 V-I * | 1 795 | 15 | 2 410 | 26 | 3 020 | 46 | 2,3 | 26,3 | 1 725 | 1/4"-5/8" | < 3,5 | 85+43 | 44 |
| R449A | BSH-NG-3 096 | 3 1/2 | 400 V-III | 2 046 | 23 | 2 745 | 37 | 3 435 | 62 | 2,18 | 12,4 | 1 725 | 3/8"-3/4" | < 3,5 | 85+45 | 49 |
| R449A | BSH-NG-4 108 | 4 1/4 | 400 V-III | 2 851 | 34 | 3 588 | 55 | 4 378 | 94 | 3,18 | 15,5 | 1 725 | 3/8"-7/8" | < 5,5 | 107+45 | 47 |
| R449A | BSH-NG-4 136 | 5 | 400 V-III | 3 289 | 42 | 4 064 | 67 | 4 895 | 110 | 4,37 | 17,4 | 1 725 | 3/8"-7/8" | < 5,5 | 107+45 | 42 |

| VERSIÓN CENTRÍFUGA | | |
|---|---|---|
| SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS | CAUDAL COND. (m³/h) | P.E.D. (3) (mmca) |
| BSH-CG-0 018 | 375 | 8 |
| BSH-CG-1 026 | 575 | 8 |
| BSH-CG-1 034 | 575 | 8 |
| BSH-CG-2 034 | 1 000 | 12 |
| BSH-CG-2 055 | 1 000 | 12 |
| BSH-CG-2 075 | 1 000 | 12 |
| BSH-CG-3 075 | 1 500 | 14 |
| BSH-CG-3 096 | 1 500 | 14 |
| BSH-CG-4 108 | 3 500 | 10 |
| BSH-CG-4 136 | 3 500 | 10 |

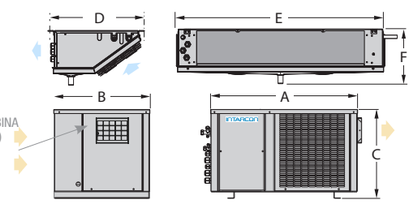
### Opcionales

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz.
- Resistencia de cárter.
- Control de condensación proporcional:
  - Versión axial (N): series 3/33 y 4/43/44
  - Versión centrífuga (C): series 4/43/44
- Impulsión vertical (equipos centrífugos).
- Adaptación de impulsión de aire a conducto circular.
- Separador de aceite.
- Recubrimiento anticorrosión de batería evaporador.
- Recubrimiento anticorrosión de batería condensador.
- Mando multifunción de mayor tamaño.

Dimensiones Evaporador

Dimensiones Condensador

EMBOCADURA TURBINA (VERSIÓN CENTRÍFUGA)




(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC (MT) y -20ºC (BT), y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).
(2) Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.
(3) Presión estática disponible en conductos de expulsión.
* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

| Dimensiones (mm) | A | B | C | D | E | F | Ventiladores evaporador | Embocadura turbina |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| series 0 y 00 | 600 | 395 | 355 | 417 | 549 | 185 | 1x Ø 172 | 185 x 115 |
| series 1 y 11 | 665 | 435 | 416 | 430 | 643 | 235 | 1x Ø 200 | 185 x 115 |
| series 2 y 22 | 835 | 435 | 500 | 430 | 993 | 235 | 2x Ø 200 | 230 x 130 |
| series 3 y 33 | 925 | 580 | 515 | 508 | 1 691 | 235 | 3x Ø 254 | 266 x 236 |
| series 4 y 43 | 1 000 | 615 | 585 | 508 | 1 691 | 235 | 3x Ø 254 | 305 x 266 |
| serie 44 | 1 000 | 615 | 585 | 547 | 2 064 | 285 | 4x Ø 300 | 305 x 266 |

series MSH / BSH

## 230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura | R134a / R449A

| | VERSIÓN AXIAL | COMPRESOR | | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1] | | | | | | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SERIE / MODELO AXIALES | CV | TENSIÓN | 0 ºC | | 5 ºC | | 10 ºC | | | | | | | | |
| | | | | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | | |
| R134a | MSH-QY-30 068 | 3 1/2 | 400 V-III | 3 854 | 54 | 4 646 | 59 | 5 513 | 84 | 2,00 | 12,0 | 2 100 | 1/4"-3/4" | < 4,0 | 74+43 | 37 |
| | MSH-QY-40 086 | 4 | 400 V-III | 4 431 | 63 | 5 418 | 68 | 6 500 | 100 | 2,35 | 14,3 | 2 100 | 3/8"-7/8" | < 5,0 | 107+43 | 48 |
| | MSH-QY-41 108 | 5 | 400 V-III | 5 324 | 71 | 6 500 | 80 | 7 775 | 110 | 2,77 | 17,3 | 2 700 | 3/8"-7/8" | < 5,0 | 109+56 | 45 |
| | MSH-QY-42 136 | 6 1/2 | 400 V-III | 7 235 | 110 | 8 773 | 180 | 10 474 | 280 | 3,85 | 22,0 | 4 150 | 3/8"-1 1/8" | < 5,0 | 112+72 | 44 |
| | MSH-QY-53 171 | 8 | 400 V-III | 7 830 | 135 | 9 535 | 185 | 11 520 | 300 | 4,25 | 24,1 | 5 200 | 3/8"-1 1/8" | < 5,5 | 162+89 | 50 |
| | MSH-QY-53 215 | 10 | 400 V-III | 9 450 | 175 | 11 435 | 230 | 13 740 | 350 | 5,01 | 30,5 | 6 200 | 3/8"-1 1/8" | < 5,5 | 166+94 | 49 |
| | MSH-QY-54 271 | 13 | 400 V-III | 12 400 | 240 | 14 760 | 320 | 17 420 | 400 | 7,13 | 40,2 | 8 300 | 1/2"-1 3/8" | < 5,5 | 171+118 | 48 |
| R449A | MSH-QG-30 034 | 1 1/2 | 230 V-I * | 3 409 | 39 | 4 054 | 62 | 4 797 | 99 | 1,61 | 16,3 | 2 100 | 1/4"-5/8" | < 3,5 | 74+43 | 38 |
| | MSH-QG-30 038 | 1 3/4 | 400 V-III | 3 647 | 46 | 4 301 | 70 | 5 063 | 110 | 1,79 | 7,1 | 2 100 | 1/4"-5/8" | < 3,5 | 71+43 | 40 |
| | MSH-QG-40 048 | 2 | 400 V-III | 4 752 | 67 | 5 559 | 99 | 6 554 | 159 | 2,42 | 9,8 | 2 100 | 3/8"-3/4" | < 4,5 | 95+43 | 36 |
| | MSH-QG-40 054 | 2 1/2 | 400 V-III | 5 203 | 76 | 6 060 | 113 | 7 106 | 178 | 2,61 | 10,3 | 2 100 | 3/8"-3/4" | < 5,0 | 96+43 | 36 |
| | MSH-QG-41 060 | 3 | 400 V-III | 6 049 | 86 | 7 038 | 128 | 8 260 | 198 | 3,07 | 11,3 | 2 700 | 1/2"-3/4" | < 5,0 | 97+56 | 36 |
| | MSH-QG-41 068 | 3 1/2 | 400 V-III | 6 545 | 113 | 7 581 | 163 | 8 866 | 253 | 3,44 | 12,3 | 2 700 | 1/2"-3/4" | < 5,0 | 98+56 | 35 |
| | MSH-QG-52 086 | 4 | 400 V-III | 8 056 | 125 | 9 542 | 185 | 11 320 | 315 | 3,87 | 15,0 | 4 150 | 1/2"-7/8" | < 5,0 | 135+72 | 48 |
| | MSH-QG-52 108 | 5 | 400 V-III | 9 386 | 160 | 11 011 | 220 | 12 991 | 375 | 4,90 | 18,0 | 4 150 | 1/2"-7/8" | < 7,0 | 157+72 | 45 |
| | MSH-QG-53 136 | 6 1/2 | 400 V-III | 11 894 | 190 | 13 856 | 260 | 16 173 | 430 | 6,67 | 21,0 | 6 200 | 1/2"-1 1/8" | < 9,0 | 140+94 | 44 |

| VERSIÓN CENTRÍFUGA | | |
|---|---|---|
| SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS | CAUDAL COND. (m³/h) | P.E.D. [3] (mmca) |
| MSH-CQY-30 068 | 1 500 | 14 |
| MSH-CQY-40 086 | 3 500 | 10 |
| MSH-CQY-41 108 | 3 500 | 10 |
| MSH-CQY-42 136 | 3 500 | 10 |
| MSH-CQY-53 171 | 3 600 | 10 |
| MSH-CQY-53 215 | 3 600 | 10 |
| MSH-CQY-54 271 | 3 600 | 10 |
| MSH-CQG-30 034 | 1 500 | 14 |
| MSH-CQG-30 038 | 1 500 | 14 |
| MSH-CQG-40 048 | 3 500 | 10 |
| MSH-CQG-40 054 | 3 500 | 10 |
| MSH-CQG-41 060 | 3 500 | 10 |
| MSH-CQG-41 068 | 3 500 | 10 |
| MSH-CQG-52 086 | 3 600 | 12 |
| MSH-CQG-52 108 | 3 600 | 12 |
| MSH-CQG-53 136 | 3 600 | 12 |

## 230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | R449A

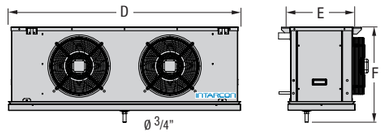
| | VERSIÓN AXIAL | COMPRESOR | | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1] | | | | | | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SERIE / MODELO AXIALES | CV | TENSIÓN | -25 ºC | | -20 ºC | | -15 ºC | | | | | | | | |
| | | | | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | | |
| R449A | BSH-QG-30 075 | 2 | 230 V-I * | 1 765 | 14 | 2 425 | 27 | 3 050 | 47 | 2,3 | 25,1 | 2 100 | 1/4"-5/8" | < 3,5 | 85+43 | 44 |
| | BSH-QG-30 096 | 3 1/2 | 400 V-III | 2 354 | 22 | 2 925 | 36 | 3 533 | 61 | 2,34 | 11,2 | 2 100 | 1/4"-3/4" | < 3,5 | 85+43 | 49 |
| | BSH-QG-41 108 | 4 1/4 | 400 V-III | 2 988 | 34 | 3 799 | 58 | 4 656 | 99 | 2,94 | 14,4 | 2 700 | 3/8"-7/8" | < 5,0 | 107+56 | 47 |
| | BSH-QG-42 136 | 5 | 400 V-III | 4 205 | 51 | 5 119 | 85 | 6 092 | 144 | 4,16 | 17,3 | 4 150 | 3/8"-7/8" | < 5,0 | 107+72 | 42 |
| | BSH-QG-53 215 | 7 1/2 | 400 V-III | 5 692 | 80 | 7 300 | 120 | 8 976 | 200 | 6,08 | 25,0 | 5 200 | 1/2"- 1 1/8" | < 7,0 | 166+89 | 49 |
| | BSH-QG-53 271 | 10 | 400 V-III | 7 329 | 110 | 9 048 | 150 | 10 877 | 220 | 7,71 | 30,0 | 6 200 | 1/2"- 1 1/8" | < 7,5 | 166+94 | 49 |

| VERSIÓN CENTRÍFUGA | | |
|---|---|---|
| SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS | CAUDAL COND. (m³/h) | P.E.D. [3] (mmca) |
| BSH-CQG-30 075 | 1 500 | 14 |
| BSH-CQG-30 096 | 1 500 | 14 |
| BSH-CQG-41 108 | 3 500 | 10 |
| BSH-CQG-42 136 | 3 500 | 10 |
| BSH-CQG-53 215 | 3 600 | 12 |
| BSH-CQG-53 271 | 3 600 | 12 |

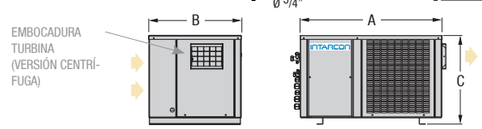
Opcionales

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz.
- Resistencia de cárter.
- Control de condensación proporcional:
  - Versión axial (Q).
  - Versión centrífuga (CQ): series 40/41/42/52/53/54.
- Impulsión vertical (equipos centrífugos).
- Adaptación de impulsión de aire a conducto circular.
- Separador de aceite.
- Recubrimiento anticorrosión de batería evaporador.
- Recubrimiento anticorrosión de batería condensador.
- Mando multifunción de mayor tamaño.

Dimensiones Evaporador




Dimensiones Condensador




| Dimensiones (mm) | A | B | C | D | E | F | Ventiladores evaporador | Embocadura turbina |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| serie 30 | 925 | 580 | 515 | 880 | 455 | 581 | 1x Ø 350 | 266 x 236 |
| serie 40 | 1 000 | 615 | 585 | 880 | 455 | 581 | 1x Ø 350 | 305 x 266 |
| serie 41 | 1 000 | 615 | 585 | 1 230 | 455 | 581 | 1x Ø 350 | 305 x 266 |
| serie 42 | 1 000 | 615 | 585 | 1 530 | 455 | 581 | 2x Ø 350 | 305 x 266 |
| serie 52 | 1 290 | 755 | 656 | 1 530 | 455 | 581 | 2x Ø 350 | 305 x 266 |
| MSH-QY-53 171 BSH-QG-53 215 | 1 290 | 755 | 656 | 1 930 | 455 | 581 | 2x Ø 350 | 305 x 266 |
| serie 53 | 1 290 | 755 | 656 | 1 930 | 455 | 581 | 3x Ø 350 | 305 x 266 |
| serie 54 | 1 290 | 755 | 656 | 2 430 | 455 | 581 | 4x Ø 350 | 305 x 266 |

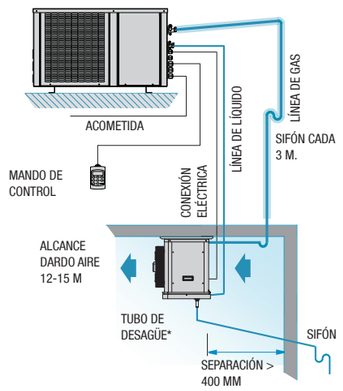
[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC (MT) y -20ºC (BT), y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

[2] Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

[3] Presión estática disponible en conductos de expulsión.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Detalle de instalación




* Pendiente mínima del tubo de desagüe del 20% en modelos de baja temperatura.



serie ASH

## 230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Alta temperatura | R134a / R449A

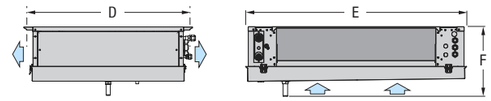
| | VERSIÓN AXIAL | COMPRESOR | | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1] | | | | | | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | SERIE / MODELO AXIALES | CV | TENSIÓN | 9 ºC | | 12 ºC | | 15 ºC | | | | | | | | |
| | | | | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | | |
| R134a | ASH-DY-11 015 | 1/2 | 230 V-I | 1 555 | 14 | 1 733 | 19 | 1 928 | 26 | 0,75 | 5,9 | 1 100 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 48+32 | 27 |
| | ASH-DY-11 026 | 3/4 | 230 V-I | 1 985 | 18 | 2 221 | 24 | 2 462 | 33 | 0,99 | 9,6 | 1 100 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 51+32 | 33 |
| | ASH-DY-11 033 | 1 | 230 V-I | 2 378 | 22 | 2 636 | 29 | 2 903 | 40 | 1,37 | 9,8 | 1 100 | 1/4"-5/8" | < 2,0 | 51+32 | 34 |
| | ASH-DY-22 033 | 1 | 230 V-I | 2 961 | 28 | 3 329 | 38 | 3 717 | 51 | 1,30 | 10,7 | 1 800 | 1/4"-5/8" | < 2,5 | 54+45 | 34 |
| | ASH-DY-22 053 | 1 1/2 | 230 V-I * | 3 738 | 35 | 4 169 | 48 | 4 625 | 63 | 2,04 | 13,3 | 1 800 | 3/8"-3/4" | < 2,5 | 55+45 | 39 |
| | ASH-DY-33 053 | 1 1/2 | 230 V-I * | 4 211 | 42 | 4 709 | 56 | 5 234 | 76 | 2,05 | 13,6 | 3 150 | 3/8"-3/4" | < 4,0 | 74+65 | 39 |
| | ASH-DY-33 074 | 2 | 230 V-I * | 5 502 | 58 | 6 148 | 77 | 6 830 | 104 | 2,74 | 17,6 | 3 150 | 3/8"-3/4" | < 4,0 | 71+65 | 39 |
| | ASH-DY-43 086 | 4 | 400 V-III | 7 124 | 74 | 8 001 | 98 | 8 915 | 131 | 3,16 | 15,4 | 3 150 | 3/8"-7/8" | < 6,5 | 107+65 | 41 |
| | ASH-DY-43 108 | 5 | 400 V-III | 8 216 | 85 | 9 177 | 111 | 10 206 | 148 | 3,76 | 18,4 | 3 150 | 3/8"-7/8" | < 6,0 | 109+65 | 43 |
| | ASH-DY-44 108 | 5 | 400 V-III | 8 873 | 92 | 9 954 | 121 | 11 062 | 160 | 4,08 | 18,4 | 5 700 | 3/8"-7/8" | < 6,0 | 112+70 | 43 |
| | ASH-DY-44 136 | 6 1/2 | 400 V-III | 10 988 | 114 | 12 206 | 148 | 13 498 | 195 | 4,57 | 22,4 | 5 700 | 1/2"-1 1/8" | < 6,0 | 112+70 | 45 |
| R449A | ASH-DG-1 010 | 3/8 | 230 V-I | 1 237 | 10 | 1 341 | 14 | 1 455 | 19 | 0,77 | 5,2 | 1 100 | 1/4"-3/8" | < 2,5 | 42+32 | 32 |
| | ASH-DG-1 012 | 1/2 | 230 V-I | 1 419 | 12 | 1 535 | 16 | 1 664 | 22 | 0,82 | 6,2 | 1 100 | 1/4"-3/8" | < 2,5 | 43+32 | 28 |
| | ASH-DG-2 014 | 1/2 | 230 V-I | 1 829 | 16 | 1 965 | 22 | 2 109 | 29 | 0,95 | 7,4 | 1 100 | 1/4"-1/2" | < 3,0 | 35+32 | 32 |
| | ASH-DG-2 016 | 5/8 | 230 V-I | 2 014 | 18 | 2 169 | 24 | 2 338 | 33 | 1,03 | 8,3 | 1 100 | 1/4"-1/2" | < 3,0 | 54+32 | 34 |
| | ASH-DG-2 018 | 3/4 | 230 V-I | 2 309 | 22 | 2 481 | 28 | 2 675 | 38 | 1,23 | 9,6 | 1 100 | 1/4"-1/2" | < 3,0 | 55+32 | 35 |
| | ASH-DG-2 024 | 1 | 230 V-I | 2 988 | 27 | 3 228 | 36 | 3 480 | 47 | 1,61 | 11,8 | 1 800 | 3/8"-5/8" | < 3,0 | 55+45 | 36 |
| | ASH-DG-3 026 | 1 1/4 | 230 V-I * | 3 434 | 33 | 3 709 | 42 | 3 996 | 57 | 1,76 | 11,7 | 1 800 | 3/8"-5/8" | < 3,5 | 74+45 | 38 |
| | ASH-DG-3 034 | 1 1/2 | 230 V-I * | 4 376 | 41 | 4 692 | 54 | 5 048 | 72 | 2,26 | 16,5 | 1 800 | 3/8"-5/8" | < 4,0 | 74+45 | 41 |
| | ASH-DG-3 038 | 1 3/4 | 400 V-III | 5 011 | 47 | 5 356 | 62 | 5 733 | 85 | 2,15 | 7,3 | 1 800 | 3/8"-5/8" | < 4,0 | 71+45 | 40 |
| | ASH-DG-4 048 | 2 | 400 V-III | 6 667 | 66 | 7 151 | 86 | 7 673 | 115 | 2,98 | 10,2 | 3 150 | 1/2"-3/4" | < 5,5 | 95+65 | 41 |
| | ASH-DG-4 054 | 2 1/4 | 400 V-III | 7 362 | 73 | 7 875 | 95 | 8 446 | 125 | 3,23 | 10,7 | 3 150 | 1/2"-3/4" | < 6,0 | 96+65 | 41 |
| | ASH-DG-4 060 | 3 | 400 V-III | 8 369 | 82 | 8 974 | 105 | 9 614 | 140 | 3,96 | 12,2 | 3 800 | 1/2"-7/8" | < 6,0 | 97+65 | 35 |
| | ASH-DG-4 068 | 3 1/2 | 400 V-III | 9 113 | 89 | 9 753 | 115 | 10 442 | 150 | 4,47 | 13,2 | 3 800 | 1/2"-7/8" | < 6,0 | 98+65 | 39 |

| VERSIÓN CENTRÍFUGA | | |
|---|---|---|
| SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS | CAUDAL COND. (m³/h) | P.E.D. [3] (mmca) |
| ASH-CDY-11 015 | 575 | 8 |
| ASH-CDY-11 026 | 575 | 8 |
| ASH-CDY-11 033 | 575 | 8 |
| ASH-CDY-22 033 | 1 000 | 12 |
| ASH-CDY-22 053 | 1 000 | 12 |
| ASH-CDY-33 053 | 1 500 | 14 |
| ASH-CDY-33 074 | 1 500 | 14 |
| ASH-CDY-43 086 | 3 500 | 10 |
| ASH-CDY-43 108 | 3 500 | 10 |
| ASH-CDY-44 108 | 3 500 | 10 |
| ASH-CDY-44 136 | 3 500 | 10 |
| ASH-CDG-1 010 | 575 | 8 |
| ASH-CDG-1 012 | 575 | 8 |
| ASH-CDG-2 014 | 1 000 | 12 |
| ASH-CDG-2 016 | 1 000 | 12 |
| ASH-CDG-2 018 | 1 000 | 12 |
| ASH-CDG-2 024 | 1 000 | 12 |
| ASH-CDG-3 026 | 1 500 | 14 |
| ASH-CDG-3 034 | 1 850 | 14 |
| ASH-CDG-3 038 | 1 850 | 14 |
| ASH-CDG-4 048 | 3 500 | 10 |
| ASH-CDG-4 054 | 3 500 | 10 |
| ASH-CDG-4 060 | 3 500 | 10 |
| ASH-CDG-4 068 | 3 500 | 10 |

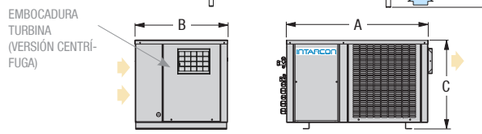
Opcionales

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz.
- Resistencia de cárter.
- Control de condensación proporcional:
  - Versión axial (D): series 3/33 y 4/43/44
  - Versión centrífuga (CD): series 4/43/44
- Impulsión vertical (equipos centrífugos).
- Adaptación de impulsión de aire a conducto circular.
- Separador de aceite.
- Recubrimiento anticorrosión de batería evaporador.
- Recubrimiento anticorrosión de batería condensador.
- Bomba de condensados.
- Mando multifunción de mayor tamaño.

Dimensiones Evaporador




Dimensiones Condensador




| | Dimensiones (mm) | A | B | C | D | E | F | Ventiladores evaporador | Embocadura turbina |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R-134a | serie 11 | 665 | 435 | 416 | 798 | 736 | 310 | 1x Ø 360 | 185 x 115 |
| | serie 22 | 835 | 435 | 500 | 798 | 1 086 | 310 | 2x Ø 360 | 230 x 130 |
| | serie 33 | 925 | 580 | 515 | 798 | 1 786 | 310 | 2x Ø 360 | 305 x 266 |
| | serie 43 | 1 000 | 615 | 585 | 798 | 1 786 | 310 | 3x Ø 360 | 305 x 266 |
| | serie 44 | 1 000 | 615 | 585 | 888 | 2 186 | 360 | 3x Ø 450 | 305 x 266 |
| R-449A | serie 1 | 665 | 435 | 416 | 798 | 736 | 310 | 1x Ø 360 | 185 x 115 |
| | ASH-DG 2 014 a 2 018 | 835 | 435 | 500 | 798 | 736 | 310 | 1x Ø 360 | 230 x 130 |
| | ASH-DG 2 024 | 835 | 435 | 500 | 798 | 1 086 | 310 | 2x Ø 360 | 230 x 130 |
| | serie 3 | 925 | 580 | 515 | 798 | 1 086 | 310 | 2x Ø 360 | 266 x 236 |
| | serie 4 | 1 000 | 615 | 585 | 798 | 1 786 | 310 | 3x Ø 360 | 305 x 266 |

[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12ºC (AT) y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de sala estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

[2] Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

[3] Presión estática disponible en conductos de expulsión.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

### Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conductos de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90º equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- serie 0: 200 x 150 mm o Ø 150 mm
- serie 1: 200 x 200 mm o Ø 150 mm
- serie 2: 250 x 150 mm o Ø 200 mm
- serie 3: 200 x 300 mm o Ø 250 mm
- serie 4 y 5: 350 x 400 mm o Ø 360 mm

# Sigilus





- Equipos certificados en fábrica sin necesidad de ensayos in situ (RSIF).
- Unidad condensadora silenciosa.
- Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 50 ºC.
- Válvula de expansión termostática.
- Control de condensación proporcional (opcional en versiones bajo perfil).
- Precarga de refrigerante incluida.
- Equipos exentos de control de fugas.

## Descripción

Equipos semicompactos para cámaras frigoríficas de pequeño y mediano tamaño, formados por una unidad condensadora silenciosa y una unidad evaporadora de bajo perfil, plafón de doble flujo o tipo cúbico.

## Características

- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz. Disponible 60 Hz.
- Carga de refrigerante R-134A o R-449A reducida.
- Compresor hermético alternativo.
- Doble aislamiento acústico del compresor.
- Amplia superficie de condensación en L (recta en series 0 y 1).
- Ventiladores de condensación de baja velocidad.
- Control de condensación proporcional (opcional en versiones -N).
- Presostatos de alta y baja presión.
- Silenciador de descarga (a partir de 1 CV) y resistencia de cárter.
- Recipiente de líquido.
- Precarga de refrigerante para hasta 10 m de tubería.
- Evaporador: bajo perfil (versión -N) o tipo cúbico (versión -Q).
- Válvula termostática y válvula solenoide integradas.
- Desescarche por resistencia eléctrica (excepto serie ASF).
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
- Protección magnetotérmica.
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.
- Inyección de líquido en modelos de baja temperatura con R-449A.

## Esquema de instalación

*Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.*
** Inclinación mínima del tubo de desagüe del 20 % para modelos de baja temperatura.*




### Controlador electrónico

Los equipos *Sigilus* incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XM670K:



- Mando multifunción de control digital a distancia.
- Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- Posibilidad de interconexión y sincronización de hasta 8 equipos en red LAN, gestionados con un solo mando de control.

### Triple insonorización acústica

Las unidades condensadoras de la serie Sigilus incorporan una triple insonorización acústica:

- Compartimento del compresor insonorizado y separado del flujo de aire.
- Compresor hermético en camisa acústica y silenciador de descarga.
- Ventiladores silenciosos de baja velocidad sobre estructura antivibratoria.

### Control de condensación proporcional

Incorporamos en la serie Sigilus (opcional para las unidades con evaporador de bajo perfil) un control de condensación proporcional por variación de velocidad para funcionamientos prolongados con baja temperatura exterior.

### Interconexiones eléctricas

Para la interconexión de las unidades condensadora y evaporadora se han de prever las siguientes secciones de cable para 10 m de longitud (mangueras no incluidas):

| Tensión | 230 V-I-50 Hz | 400 V-III-50 Hz |
|---|---|---|
| Sondas | 4 x 1 mm² | |
| Maniobra | 2 x 1 mm² | 3 x 1 mm² |
| Desescarche | 2 x 1,5 mm² + T | 4 x 1,5 mm² + T |
| Mando | 2 x 1 mm² | |
| Interruptor puerta* | 2 x 1 mm² | |
| Resistencia de puerta | 2 x 1 mm² en BT | |
| Luz cámara* | 2 x 1 mm² + T | |

* Opcional no incluido.
Para conocer interconexiones eléctricas de cada modelo, ver manual técnico.

series MSF / BSF

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura | R134a / R449A

| | SERIE / MODELO | COMPRESOR CV | COMPRESOR TENSIÓN | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1) -5ºC W | -5ºC m³ | 0ºC W | 0ºC m³ | 5ºC W | 5ºC m³ | 10ºC W | 10ºC m³ | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | VENT. EVAP. | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CAUDAL COND. (m³/h) | CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R134a | MSF-NY-00 010 | 3/8 | 230 V-I | 497 | 2,9 | 637 | 5,0 | 788 | 8,8 | 945 | 13 | 0,41 | 4,2 | 1x Ø172 | 300 | 350 | 1/4"-3/8" | < 1,5 | 46+12 | 20 |
| | MSF-NY-00 015 | 1/2 | 230 V-I | 653 | 3,6 | 832 | 7,4 | 1 004 | 11 | 1 188 | 16 | 0,51 | 5,2 | 1x Ø172 | 300 | 350 | 1/4"-3/8" | < 1,5 | 49+12 | 19 |
| | MSF-NY-11 015 | 1/2 | 230 V-I | 805 | 4,7 | 1 031 | 10 | 1 296 | 14 | 1 582 | 28 | 0,56 | 5,6 | 1x Ø200 | 550 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 57+16 | 19 |
| | MSF-NY-11 026 | 3/4 | 230 V-I | 1 076 | 9,0 | 1 412 | 16 | 1 738 | 25 | 2 084 | 40 | 0,80 | 9,2 | 1x Ø200 | 550 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 65+16 | 22 |
| | MSF-NY-12 033 | 1 | 230 V-I | 1 475 | 13 | 1 859 | 20 | 2 289 | 35 | 2 741 | 57 | 1,02 | 9,7 | 2x Ø200 | 1 050 | 1 700 | 1/4"-5/8" | < 2,0 | 67+24 | 22 |
| | MSF-NY-12 053 | 1 1/2 | 230 V-I * | 1 811 | 22 | 2 347 | 33 | 2 872 | 50 | 3 439 | 79 | 1,42 | 12,3 | 2x Ø200 | 1 050 | 1 700 | 1/4"-5/8" | < 2,0 | 77+24 | 27 |
| | MSF-NY-13 074 | 2 | 230 V-I * | 2 772 | 30 | 3 528 | 50 | 4 363 | 76 | 5 229 | 125 | 1,94 | 17,2 | 3x Ø254 | 1 725 | 1 700 | 1/4"-3/4" | < 3,5 | 79+45 | 28 |
| | MSF-NY-23 086 | 4 | 400 V-III | 3 355 | 39 | 4 384 | 65 | 5 376 | 108 | 6 437 | 160 | 2,18 | 14,1 | 3x Ø254 | 1 725 | 3 700 | 3/8"-7/8" | < 4,5 | 96+45 | 39 |
| | MSF-NY-24 108 | 5 | 400 V-III | 4 347 | 58 | 5 649 | 90 | 6 920 | 138 | 8 316 | 220 | 2,83 | 18,2 | 4x Ø300 | 3 100 | 3 700 | 3/8"-7/8" | < 5,0 | 98+45 | 37 |
| | MSF-NY-24 136 | 6 1/2 | 400 V-III | 5 486 | 75 | 6 899 | 110 | 8 363 | 150 | 9 949 | 280 | 3,55 | 22,2 | 4x Ø300 | 3 100 | 3 700 | 3/8"-1 1/8" | < 5,5 | 101+55 | 36 |
| | MSF-NY-34 171 | 8 | 400 V-III | 6 080 | 88 | 7 613 | 130 | 9 240 | 200 | 10 978 | 350 | 4,16 | 25,2 | 4x Ø300 | 3 100 | 4 000 | 3/8"-1 1/8" | < 5,5 | 140+55 | 36 |
| R449A | MSF-NG-0 008 | 1/3 | 230 V-I | 611 | 2,9 | 759 | 5,0 | 915 | 8,8 | 1 103 | 13 | 0,43 | 5,1 | 1x Ø172 | 300 | 350 | 1/4"-3/8" | < 1,5 | 47+12 | 29 |
| | MSF-NG-0 010 | 3/8 | 230 V-I | 739 | 3,6 | 894 | 6,1 | 1 056 | 10 | 1 254 | 15 | 0,53 | 4,8 | 1x Ø172 | 300 | 350 | 1/4"-3/8" | < 1,5 | 49+12 | 29 |
| | MSF-NG-0 012 | 1/2 | 230 V-I | 818 | 4,7 | 981 | 7,4 | 1 153 | 12 | 1 358 | 21 | 0,63 | 5,6 | 1x Ø172 | 300 | 350 | 1/4"-3/8" | < 1,5 | 50+12 | 29 |
| | MSF-NG-1 014 | 1/2 | 230 V-I | 882 | 8,0 | 1 095 | 12 | 1 322 | 20 | 1 585 | 34 | 0,77 | 6,5 | 1x Ø200 | 550 | 1700 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 59+16 | 34 |
| | MSF-NG-1 016 | 5/8 | 230 V-I | 972 | 10 | 1 210 | 15 | 1 462 | 24 | 1 759 | 40 | 0,81 | 7,4 | 1x Ø200 | 550 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 67+16 | 34 |
| | MSF-NG-1 018 | 3/4 | 230 V-I | 1 397 | 12 | 1 649 | 19 | 1 915 | 28 | 2 245 | 45 | 0,94 | 8,7 | 1x Ø200 | 550 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 68+16 | 34 |
| | MSG-NG-2 024 | 1 | 230 V-I | 1 513 | 14 | 1 958 | 22 | 2 420 | 35 | 2 958 | 57 | 1,26 | 11,1 | 2x Ø200 | 1 050 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,5 | 82+24 | 34 |
| | MSF-NG-2 026 | 1 1/4 | 230 V-I * | 1 712 | 16 | 2 147 | 25 | 2 611 | 39 | 3 157 | 64 | 1,44 | 11,5 | 2x Ø200 | 1 050 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,5 | 83+24 | 34 |
| | MSF-NG-2 034 | 1 1/2 | 230 V-I * | 2 120 | 21 | 2 606 | 33 | 3 117 | 50 | 3 730 | 79 | 1,83 | 16,1 | 2x Ø200 | 1 050 | 1 700 | 1/4"-5/8" | < 2,5 | 83+24 | 35 |
| | MSF-NG-3 038 | 1 3/4 | 400 V-III | 2 770 | 29 | 3 394 | 46 | 4 078 | 71 | 4 894 | 112 | 1,89 | 8,1 | 3x Ø254 | 1 725 | 3 200 | 1/4"-5/8" | < 4,5 | 82+45 | 29 |
| | MSF-NG-4 048 | 2 | 400 V-III | 3 368 | 39 | 4 231 | 62 | 5 158 | 92 | 6 225 | 145 | 2,34 | 9,6 | 3x Ø254 | 1 725 | 3 700 | 3/8"-3/4" | < 4,5 | 84+45 | 26 |
| | MSF-NG-4 054 | 2 1/4 | 400 V-III | 3 792 | 47 | 4 671 | 70 | 5 640 | 105 | 6 780 | 160 | 2,54 | 10,1 | 3x Ø254 | 1 725 | 3 700 | 3/8"-3/4" | < 4,5 | 85+45 | 26 |

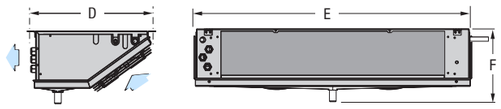
230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | R449A

| | SERIE / MODELO | COMPRESOR CV | COMPRESOR TENSIÓN | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1) -25ºC W | -25ºC m³ | -20ºC W | -20ºC m³ | -15ºC W | -15ºC m³ | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | VENT. EVAP. | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CAUDAL COND. (m³/h) | CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R449A | BSF-NG-0 018 | 5/8 | 230 V-I | 486 | 1,1 | 613 | 2,3 | 749 | 4,1 | 0,50 | 4,7 | 1x Ø172 | 300 | 350 | 1/4"-1/2" | < 1,5 | 50+12 | 28 |
| | BSF-NG-1 026 | 3/4 | 230 V-I | 763 | 3,2 | 952 | 7,0 | 1 155 | 13 | 0,82 | 8,5 | 1x Ø200 | 550 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 67+16 | 34 |
| | BSF-NG-2 034 | 1 1/4 | 230 V-I | 930 | 3,9 | 1 107 | 8,1 | 1 437 | 15 | 1,18 | 11,3 | 2x Ø200 | 1 050 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 83+16 | 34 |
| | BSF-NG-2 055 | 1 3/4 | 230 V-I * | 1 260 | 9 | 1 710 | 16 | 2 190 | 30 | 1,7 | 17,5 | 2x Ø200 | 1 050 | 1 700 | 1/4"-5/8" | < 2,5 | 85+24 | 36 |
| | BSF-NG-2 075 | 2 1/2 | 230 V-I * | 1 655 | 13 | 2 130 | 22 | 2 625 | 38 | 2,1 | 25,5 | 2x Ø200 | 1 050 | 1 700 | 1/4"-5/8" | < 3,5 | 90+24 | 37 |
| | BSF-NG-3 075 | 2 1/2 | 230 V-I * | 1 755 | 14 | 2 450 | 27 | 3 080 | 48 | 2,3 | 26,3 | 3x Ø254 | 1 725 | 1 700 | 1/4"-5/8" | < 3,5 | 90+45 | 37 |
| | BSF-NG-4 096 | 3 1/2 | 400 V-III | 2 139 | 19 | 2 670 | 39 | 3 523 | 68 | 2,48 | 12,0 | 3x Ø254 | 1 725 | 3 700 | 3/8"-3/4" | < 4,5 | 97+45 | 39 |
| | BSF-NG-4 108 | 4 1/4 | 400 V-III | 2 463 | 29 | 3 276 | 50 | 4 118 | 78 | 2,82 | 14,6 | 3x Ø254 | 1 725 | 3 700 | 3/8"-7/8" | < 5,0 | 97+45 | 37 |
| | BSF-NG-4 136 | 5 | 400 V-III | 2 949 | 37 | 3 775 | 61 | 4 648 | 100 | 3,64 | 16,8 | 3x Ø254 | 1 725 | 3 700 | 3/8"-7/8" | < 5,0 | 100+45 | 32 |

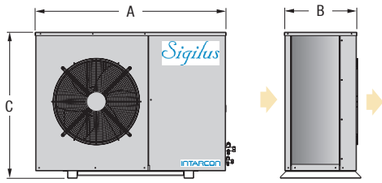
## Opcionales

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz.
- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (excepto serie 0).
- Rejilla exterior de protección de la batería.
- Separador de aceite.
- Recubrimiento anticorrosión de batería evaporador.
- Recubrimiento anticorrosión de batería condensador.
- Mando multifunción de mayor tamaño.

## Dimensiones Evaporador




## Dimensiones Condensador




(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC (MT) y -20ºC (BT), y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo

(2) Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III -50 Hz.

| Dimensiones (mm) | A | B | C | D | E | F | Ventiladores evaporador |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| series 0 y 00 | 670 | 308 | 450 | 417 | 549 | 185 | 1x Ø 172 |
| series 1 y 11 | 1 030 | 375 | 580 | 430 | 643 | 235 | 1x Ø 200 |
| series 2 y 12 | 1 030 | 375 | 580 | 430 | 993 | 235 | 2x Ø 200 |
| series 3 y 13 | 1 030 | 375 | 580 | 508 | 1 691 | 235 | 3x Ø 254 |
| series 4 y 23 | 1 080 | 415 | 830 | 508 | 1 691 | 235 | 3x Ø 254 |
| serie 24 | 1 080 | 415 | 830 | 547 | 2 064 | 285 | 4x Ø 300 |
| serie 34 | 1 150 | 480 | 1 100 | 547 | 2 064 | 285 | 4x Ø 300 |

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura | R134a / R449A

| | SERIE / MODELO | COMPRESOR | | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1] | | | | | | | | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | VENT. EVAP. | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CAUDAL COND. (m³/h) | CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | CV | TENSIÓN | -5 ºC | | 0 ºC | | 5 ºC | | 10 ºC | | | | | | | | | | |
| | | | | W | m³ | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | | | | |
| R134a | MSF-QY-10 068 | 3 1/2 | 400 V-III | 3 281 | 42 | 4 106 | 60 | 4 998 | 69 | 5 985 | 110 | 1,98 | 12,8 | 1x Ø350 | 2 100 | 3 200 | 1/4"-3/4" | < 4,0 | 82+43 | 25 |
| | MSF-QY-20 086 | 4 | 400 V-III | 3 523 | 45 | 4 442 | 65 | 5 429 | 75 | 6 515 | 120 | 2,19 | 14,8 | 1x Ø350 | 2 100 | 3 700 | 3/8"-7/8" | < 4,5 | 96+43 | 38 |
| | MSF-QY-21 108 | 5 | 400 V-III | 4 226 | 58 | 5 334 | 81 | 6 521 | 130 | 7 807 | 210 | 2,56 | 16,3 | 1x Ø350 | 2 700 | 3 700 | 3/8"-7/8" | < 5,0 | 98+56 | 35 |
| | MSF-QY-22 136 | 6 1/2 | 400 V-III | 5 749 | 80 | 7 277 | 120 | 8 831 | 186 | 10 553 | 290 | 3,63 | 21,1 | 2x Ø350 | 4 150 | 3 700 | 3/8"-1 1/8" | < 5,0 | 101+72 | 34 |
| | MSF-QY-33 171 | 8 | 400 V-III | 6 746 | 100 | 8 484 | 172 | 10 295 | 197 | 12 306 | 354 | 4,42 | 24,1 | 2x Ø350 | 5 200 | 4 000 | 3/8"-1 1/8" | < 7,0 | 140+89 | 40 |
| | MSF-QY-33 215 | 10 | 400 V-III | 8 426 | 130 | 10 563 | 241 | 12 857 | 268 | 15 419 | 440 | 5,24 | 30,5 | 3x Ø350 | 6 200 | 6 500 | 3/8"-1 1/8" | < 7,5 | 147+94 | 39 |
| | MSF-QY-34 271 | 13 | 400 V-III | 11 099 | 165 | 13 776 | 256 | 16 622 | 346 | 19 777 | 550 | 7,19 | 40,2 | 4x Ø350 | 8 300 | 6 500 | 1/2"-1 3/8" | < 8,5 | 152+118 | 38 |
| R449A | MSF-QG-10 038 | 1 3/4 | 400 V-III | 3 280 | 31 | 3 919 | 48 | 4 625 | 75 | 5 472 | 120 | 1,77 | 7,4 | 1x Ø350 | 2 100 | 3 200 | 1/4"-5/8" | < 3,0 | 82+43 | 29 |
| | MSF-QG-20 048 | 2 | 400 V-III | 3 964 | 43 | 4 736 | 63 | 5 572 | 95 | 6 605 | 150 | 2,21 | 8,8 | 1x Ø350 | 2 100 | 3 700 | 3/8"-3/4" | < 5,0 | 84+43 | 26 |
| | MSF-QG-20 054 | 2 1/4 | 400 V-III | 4 395 | 48 | 5 197 | 72 | 6 078 | 110 | 7 158 | 170 | 2,38 | 9,4 | 1x Ø350 | 2 100 | 3 700 | 3/8"-3/4" | < 5,0 | 85+43 | 26 |
| | MSF-QG-21 060 | 3 | 400 V-III | 5 081 | 61 | 6 032 | 89 | 7 055 | 130 | 8 328 | 200 | 2,84 | 10,4 | 1x Ø350 | 2 700 | 3 700 | 3/8"-3/4" | < 5,0 | 88+56 | 26 |
| | MSF-QG-21 068 | 3 1/2 | 400 V-III | 5 519 | 78 | 6 528 | 110 | 7 601 | 160 | 8 942 | 250 | 3,21 | 11,4 | 1x Ø350 | 2 700 | 3 700 | 3/8"-3/4" | < 5,0 | 88+56 | 25 |
| | MSF-QG-32 086 | 4 | 400 V-III | 6 787 | 91 | 8 180 | 130 | 9 707 | 190 | 11 545 | 300 | 4,13 | 13,6 | 2x Ø350 | 4 150 | 4 000 | 1/2"-7/8" | < 7,0 | 115+72 | 38 |
| | MSF-QG-32 108 | 5 | 400 V-III | 8 623 | 125 | 10 181 | 175 | 11 880 | 255 | 13 969 | 400 | 5,05 | 16,7 | 2x Ø350 | 4 150 | 6 500 | 1/2"-7/8" | < 7,0 | 120+72 | 35 |
| | MSF-QG-43 136 | 6 1/2 | 400 V-III | 11 105 | 160 | 13 146 | 220 | 15 399 | 320 | 18 145 | 500 | 6,63 | 21,5 | 3x Ø350 | 6 200 | 7 000 | 1/2"-1 1/8" | < 10,0 | 135+89 | 34 |
| | MSF-QG-44 160 | 8 | 400 V-III | 11 597 | 170 | 14 009 | 230 | 16 660 | 340 | 19 806 | 530 | 7,59 | 26,0 | 4x Ø350 | 8 300 | 7 000 | 5/8"-1 1/8" | < 10,0 | 157+118 | 40 |

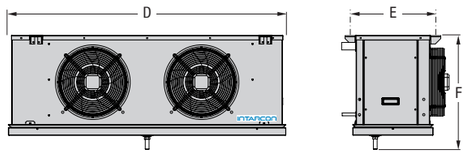
230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | R449A

| | SERIE / MODELO | COMPRESOR | | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1] | | | | | | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | VENT. EVAP. | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CAUDAL COND. (m³/h) | CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | CV | TENSIÓN | -25 ºC | | -20 ºC | | -15 ºC | | | | | | | | | | | |
| | | | | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | | | | | |
| R449A | BSF-QG-10 075 | 2 1/2 | 230 V-I * | 1 760 | 14 | 2 465 | 27 | 3 110 | 48 | 2,3 | 25,1 | 1x Ø350 | 2 100 | 1 700 | 1/4"-5/8" | < 3 | 85+43 | 37 |
| | BSF-QG-20 096 | 3 1/2 | 400 V-III | 2 456 | 20 | 3 135 | 43 | 3 881 | 74 | 2,39 | 11,5 | 1x Ø350 | 2 100 | 3 700 | 1/4"-3/4" | < 4,0 | 97+43 | 39 |
| | BSF-QG-21 108 | 4 1/4 | 400 V-III | 3 023 | 28 | 3 883 | 50 | 4 772 | 86 | 2,76 | 13,5 | 1x Ø350 | 2 700 | 3 700 | 1/4"-7/8" | < 5,0 | 97+56 | 37 |
| | BSF-QG-22 136 | 5 | 400 V-III | 4 159 | 53 | 5 116 | 83 | 6 146 | 130 | 4,02 | 16,4 | 2x Ø350 | 5 200 | 3 700 | 3/8"-1 1/8" | < 5,0 | 97+72 | 32 |
| | BSF-QG-33 215 | 7 1/2 | 400 V-III | 5 970 | 80 | 7 605 | 130 | 9 334 | 200 | 5,63 | 25,8 | 3x Ø350 | 6 200 | 6 500 | 1/2"-1 1/8" | < 7,5 | 147+94 | 39 |
| | BSF-QG-34 271 | 10 | 400 V-III | 8 005 | 120 | 9 839 | 185 | 11 798 | 230 | 7,15 | 28,2 | 4x Ø350 | 8 300 | 6 500 | 1/2"-1 3/8" | < 8,5 | 147+118 | 39 |

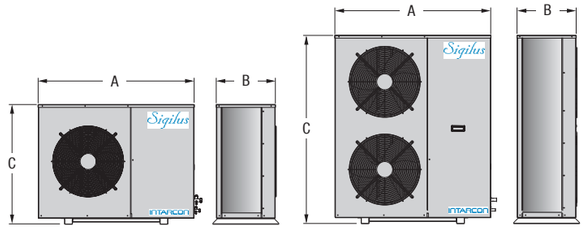
Opcionales

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz.
- Rejilla exterior de protección de la batería.
- Separador de aceite.
- Recubrimiento anticorrosión de batería evaporador.
- Recubrimiento anticorrosión de batería condensador.
- Mando multifunción de mayor tamaño.

Dimensiones Evaporador




Dimensiones Condensador




[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC (MT) y -20ºC (BT), y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

[2] Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

| Dimensiones (mm) | A | B | C | D | E | F |
|---|---|---|---|---|---|---|
| serie 10 | 1 030 | 375 | 580 | 880 | 455 | 581 |
| serie 20 | 1 080 | 415 | 830 | 880 | 455 | 581 |
| serie 21 | 1 080 | 415 | 830 | 1 230 | 455 | 581 |
| serie 22 | 1 080 | 415 | 830 | 1 530 | 455 | 581 |
| serie 32 | 1 150 | 480 | 1 100 | 1 530 | 455 | 581 |
| serie 33 | 1 150 | 480 | 1 100 | 1 930 | 455 | 581 |
| serie 34 | 1 150 | 480 | 1 100 | 2 430 | 455 | 581 |
| serie 43 | 1 150 | 480 | 1 350 | 1 930 | 455 | 581 |
| serie 44 | 1 150 | 480 | 1 350 | 2 430 | 455 | 581 |





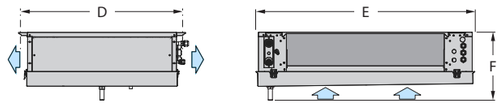
230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Alta temperatura | R134a / R449A

| | SERIE / MODELO | COMPRESOR | | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA [1] | | | | | | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CAUDAL COND. (m³/h) | CONEXIÓN FRIGO-RÍFICA LIQ - GAS | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) [2] |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | CV | TENSIÓN | +9 ºC | | +12 ºC | | +15 ºC | | | | | | | | | |
| | | | | W | m³ | W | m³ | W | m³ | | | | | | | | |
| R134a | ASF-DY-11 015 | 1/2 | 230 V-I | 1 687 | 16 | 1 922 | 21 | 2 160 | 29 | 0,69 | 4,7 | 1 100 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,5 | 57+32 | 34 |
| | ASF-DY-11 026 | 3/4 | 230 V-I | 2 342 | 23 | 2 678 | 30 | 2 977 | 41 | 1,05 | 8,4 | 1 100 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,5 | 65+32 | 34 |
| | ASF-DY-12 033 | 1 | 230 V-I | 2 840 | 27 | 3 176 | 36 | 3 533 | 48 | 1,33 | 10,4 | 1 800 | 1 700 | 1/4"-5/8" | < 3,0 | 67+45 | 34 |
| | ASF-DY-13 053 | 1 1/2 | 230 V-I * | 4 226 | 42 | 4 730 | 56 | 5 271 | 72 | 2,04 | 13,6 | 3 150 | 1 700 | 3/8"-3/4" | < 4,0 | 77+65 | 35 |
| | ASF-DY-13 074 | 2 | 230 V-I * | 6 053 | 62 | 6 825 | 83 | 7 634 | 112 | 2,61 | 17,6 | 3 150 | 3 200 | 3/8"-3/4" | < 4,5 | 79+65 | 34 |
| | ASF-DY-23 086 | 4 | 400 V-III | 7 151 | 75 | 8 033 | 99 | 8 957 | 131 | 2,90 | 14,4 | 3 150 | 3 700 | 3/8"-7/8" | < 5,0 | 96+65 | 38 |
| | ASF-DY-24 108 | 5 | 400 V-III | 8 936 | 99 | 10 028 | 122 | 11 146 | 165 | 3,80 | 17,5 | 5 700 | 3 700 | 3/8"-7/8" | < 5,0 | 98+70 | 35 |
| | ASF-DY-24 136 | 6 1/2 | 400 V-III | 11 093 | 128 | 12 332 | 168 | 13 645 | 224 | 5,00 | 21,2 | 5 700 | 3 700 | 1/2"-1 1/8" | < 6,0 | 98+70 | 34 |
| | ASF-DY-34 171 | 8 | 400 V-III | 13 424 | 146 | 14 989 | 186 | 16 669 | 251 | 5,88 | 25,2 | 5 700 | 6 500 | 1/2"-1 1/8" | < 6,0 | 120+70 | 40 |
| | ASF-DY-44 215 | 10 | 400 V-III | 15 771 | 171 | 17 593 | 218 | 19 546 | 294 | 6,61 | 30,2 | 5 700 | 7 000 | 1/2"-1 3/8" | < 9,5 | 120+70 | 39 |
| R449A | ASF-DG-1 016 | 5/8 | 230 V-I | 2 161 | 19 | 2 387 | 25 | 2 635 | 35 | 0,99 | 7,5 | 1 100 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,5 | 67+32 | 38 |
| | ASF-DG-1 018 | 3/4 | 230 V-I | 2 462 | 23 | 2 709 | 30 | 2 961 | 42 | 1,18 | 8,8 | 1 100 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,5 | 68+32 | 35 |
| | ASF-DG-1 024 | 1 | 230 V-I | 3 225 | 29 | 3 539 | 39 | 3 879 | 51 | 1,53 | 11,3 | 1 800 | 1 700 | 3/8"-5/8" | < 3,5 | 82+45 | 34 |
| | ASF-DG-1 026 | 1 1/4 | 230 V-I * | 3 709 | 35 | 4 078 | 46 | 4 466 | 63 | 1,75 | 12,0 | 1 800 | 3 200 | 3/8"-5/8" | < 3,5 | 83+45 | 40 |
| | ASF-DG-1 034 | 1 1/2 | 230 V-I * | 4 607 | 43 | 5 046 | 58 | 5 494 | 77 | 2,24 | 16,6 | 1 800 | 3 200 | 3/8"-5/8" | < 3,5 | 83+45 | 39 |
| | ASF-DG-1 038 | 1 3/4 | 400 V-III | 5 393 | 52 | 5 885 | 68 | 6 410 | 91 | 2,20 | 7,8 | 3 150 | 3 200 | 3/8"-5/8" | < 4,0 | 82+65 | 29 |
| | ASF-DG-2 048 | 2 | 400 V-III | 6 722 | 67 | 7 343 | 87 | 7 962 | 115 | 2,76 | 9,3 | 3 150 | 3 700 | 1/2"-3/4" | < 5,5 | 84+65 | 26 |
| | ASF-DG-2 054 | 2 1/2 | 400 V-III | 7 447 | 75 | 8 113 | 97 | 8 793 | 130 | 3,00 | 9,8 | 3 150 | 3 700 | 1/2"-3/4" | < 5,5 | 85+65 | 26 |
| | ASF-DG-3 060 | 3 | 400 V-III | 8 824 | 94 | 9 673 | 115 | 10 551 | 155 | 3,60 | 11,9 | 3 150 | 6 500 | 1/2"-7/8" | < 6,0 | 88+65 | 26 |
| | ASF-DG-3 068 | 3 1/2 | 400 V-III | 9 662 | 98 | 10 578 | 125 | 11 512 | 165 | 4,19 | 12,9 | 3 150 | 6 500 | 1/2"-7/8" | < 6,0 | 88+65 | 25 |
| | ASF-DG-4 086 | 4 | 400 V-III | 11 687 | 120 | 12 829 | 155 | 14 001 | 205 | 4,90 | 15,2 | 5 700 | 7 000 | 5/8"-1 1/8" | < 9,0 | 115+70 | 38 |
| | ASF-DG-4 108 | 5 | 400 V-III | 14 416 | 150 | 15 702 | 190 | 17 068 | 255 | 6,40 | 18,2 | 5 700 | 7 000 | 5/8"-1 1/8" | < 8,5 | 120+70 | 35 |

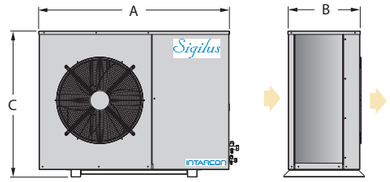
Opcionales

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz.
- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (ya incluido en serie 2/23 y superiores).
- Rejilla exterior de protección de la batería.
- Separador de aceite.
- Recubrimiento anticorrosión de batería evaporador.
- Recubrimiento anticorrosión de batería condensador.
- Bomba de condensados.
- Mando multifunción de mayor tamaño.

Dimensiones Evaporador




Dimensiones Condensador




[1] Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12ºC (AT) y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de sala estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

[2] Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

| | Dimensiones (mm) | A | B | C | D | E | F | Ventiladores evaporador |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R-134a | serie 11 | 1 030 | 375 | 580 | 798 | 736 | 310 | 1x Ø 360 |
| | serie 12 | 1 030 | 375 | 580 | 798 | 1 086 | 310 | 2x Ø 360 |
| | serie 13 | 1 030 | 375 | 580 | 798 | 1 786 | 310 | 3x Ø 360 |
| | serie 23 | 1 080 | 415 | 830 | 798 | 1 786 | 310 | 3x Ø 360 |
| | serie 24 | 1 080 | 415 | 830 | 888 | 2 186 | 360 | 3x Ø 450 |
| | serie 34 | 1 150 | 480 | 1 100 | 888 | 2 186 | 360 | 3x Ø 450 |
| | serie 44 | 1 150 | 480 | 1 350 | 888 | 2 186 | 360 | 3x Ø 450 |
| R-449A | ASF-DG-1 016 y 1 018 | 1 030 | 375 | 580 | 798 | 736 | 310 | 1x Ø 360 |
| | ASF-DG-1 024 a 1 034 | 1 030 | 375 | 580 | 798 | 1 086 | 310 | 2x Ø 360 |
| | ASF-DG-1 038 | 1 030 | 375 | 580 | 798 | 1 786 | 310 | 3x Ø 360 |
| | serie 2 | 1 080 | 415 | 830 | 798 | 1 786 | 310 | 3x Ø 360 |
| | serie 3 | 1 150 | 480 | 1 100 | 798 | 1 786 | 310 | 3x Ø 360 |
| | serie 4 | 1 150 | 480 | 1 350 | 888 | 2 186 | 360 | 3x Ø 450 |

# Equipos para conservación y maduración de carne






**Descripción**

Equipos semicompactos de refrigeración a media temperatura formados por una unidad motocondensadora en versión silenciosa, horizontal o centrífuga, y una unidad evaporadora de tipo plafón

**Características**

- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz. Disponible en 60Hz.
- Carga de refrigerante R-134a o R-449A reducida.
- Compresor hermético alternativo.
- Evaporador de plafón de doble flujo de aire con ventiladores axiales regulados a muy baja velocidad.
- Presostatos de alta y baja presión.
- Válvula solenoide.
- Expansión por válvula termostática.
- Desescarche por resistencias eléctricas.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
- Protección magnetotérmica.
- Recipiente de líquido.
- Precarga de refrigerante para hasta 10 m de tubería.
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.

**Versión MSF-U**

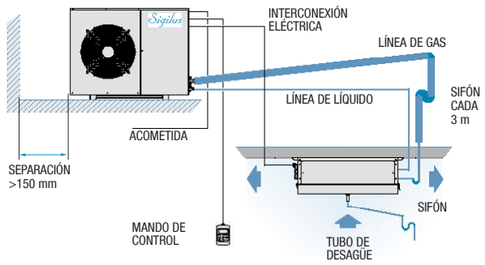
Equipos compuestos por una unidad motocondensadora silenciosa, y una unidad evaporadora quasiestática de tipo plafón.

**Versión MSH-CU**

Equipos compuestos por una unidad motocondensadora centrífuga y una unidad evaporadora quasiestática de tipo plafón.

**Esquema de instalación**

Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.




- Evaporador de doble flujo a muy baja velocidad, especialmente diseñado para conservación de carne.
- Equipos certificados en fábrica sin necesidad de ensayos in situ. (Reglamento Seguridad de Instalaciones Frigoríficas).
- Precarga de refrigerante incluida.
- Equipos exentos de control de fugas.

**Conservación de carne**

Los equipos quasiestáticos, gracias a la configuración de sus unidades evaporadoras, están especialmente indicados para cámaras de conservación de carne en el entorno de los 0 ºC.

Los evaporadores de doble flujo de aire incorporan ventiladores ajustados a una mínima velocidad de giro para simular la circulación de aire por convección natural al igual que un evaporador de tipo estático.

De este modo se obtiene una mínima velocidad de aire para evitar la pérdida de humedad del producto, a la vez que se mantiene una adecuada humedad relativa en el interior de la cámara para evitar la proliferación bacteriana en la superficie del producto.



**Maduración de carne (opcional)**

La maduración de carne requiere el control de la humedad relativa de la cámara en un rango determinado.

Los equipos para la maduración de carne, están configurados para cámaras en el entorno de los 0 ºC y humedad relativa en el rango del 40 % al 95 %.

Estos equipos incorporan una avanzada regulación electrónica para el control de la temperatura y humedad en el interior de la cámara, con funciones de deshumidificación y humidificación a vapor de 3 kg/h de capacidad, compuesto por: lanzas de vapor integradas en la unidad evaporadora, un cilindro generador de electrodos sumergidos con válvulas de alimentación y purga de agua, y controlador electrónico de la humedad relativa en la cámara.



**Resistencia de cárter**

De serie en todos los equipos Sigilus MSF y opcional en series MSH. Se recomienda su inclusión en equipos instalados en intemperie.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura - Quasiestático | R134a / R449A

series MSF-U / MSH-CU

| | SERIE / MODELO | COMPRESOR CV | COMPRESOR TENSIÓN | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1) -5 ºC W | -5 ºC m³ | +0 ºC W | +0 ºC m³ | +5 ºC W | +5 ºC m³ | +10 ºC W | +10 ºC m³ | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CAUDAL COND. (m³/h) | CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R134a | MSF-UY-11 026 | 3/4 | 230 V-I | 1 145 | 7,6 | 1 449 | 15 | 1 785 | 24 | 2 153 | 41 | 0,83 | 9,4 | 600 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 65+32 | 34 |
| | MSF-UY-12 033 | 1 | 230 V-I | 1 428 | 12 | 1 764 | 20 | 2 147 | 34 | 2 562 | 53 | 0,96 | 10,0 | 700 | 1 700 | 1/4"-5/8" | < 3,0 | 67+45 | 34 |
| | MSF-UY-13 053 | 1 1/2 | 230 V-I * | 2 100 | 22 | 2 657 | 40 | 3 255 | 56 | 3 938 | 86 | 1,50 | 12,6 | 1 325 | 1 700 | 1/4"-3/4" | < 3,5 | 77+65 | 35 |
| | MSF-UY-13 074 | 2 | 230 V-I * | 2 741 | 30 | 3 434 | 48 | 4 190 | 74 | 5 009 | 120 | 1,86 | 16,9 | 1 325 | 1 700 | 1/4"-3/4" | < 4,5 | 79+65 | 37 |
| | MSF-UY-23 086 | 4 | 400 V-III | 3 308 | 40 | 4 158 | 62 | 5 114 | 99 | 6 132 | 154 | 2,08 | 13,4 | 1 325 | 3 700 | 3/8"-7/8" | < 5,5 | 96+65 | 38 |
| | MSF-UY-24 108 | 5 | 400 V-III | 4 431 | 54 | 5 576 | 87 | 6 825 | 134 | 8 243 | 209 | 2,74 | 16,9 | 2 600 | 3 700 | 3/8"-7/8" | < 7,5 | 98+65 | 38 |
| | MSF-UY-24 136 | 6 1/2 | 400 V-III | 5 444 | 72 | 6 815 | 108 | 8 306 | 162 | 10 038 | 268 | 3,44 | 20,9 | 2 600 | 3 700 | 3/8"-1 1/8" | < 7,5 | 101+65 | 34 |
| | MSF-UY-34 171 | 8 | 400 V-III | 11 151 | 153 | 7 539 | 123 | 9 293 | 181 | 11 146 | 299 | 4,06 | 23,9 | 2 600 | 4 000 | 3/8"-1 1/8" | < 8,0 | 140+65 | 40 |
| R449A | MSF-UG-1 016 | 5/8 | 230 V-I | 1 215 | 9,5 | 1 483 | 15 | 1 772 | 25 | 2 101 | 40 | 0,89 | 7,5 | 600 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,5 | 67+32 | 34 |
| | MSF-UG-1 018 | 3/4 | 230 V-I | 1 421 | 12 | 1 720 | 19 | 2 050 | 30 | 2 410 | 48 | 1,03 | 8,8 | 600 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,5 | 68+32 | 34 |
| | MSF-UG-1 024 | 1 | 230 V-I | 1 648 | 15 | 1 998 | 24 | 2 390 | 37 | 2 812 | 59 | 1,19 | 11,0 | 700 | 1 700 | 3/8"-5/8" | < 3,5 | 82+43 | 34 |
| | MSF-UG-1 034 | 1 1/2 | 230 V-I * | 2 235 | 23 | 2 699 | 35 | 3 193 | 54 | 3 739 | 84 | 1,84 | 16,0 | 700 | 1 700 | 3/8"-5/8" | < 3,5 | 83+43 | 35 |
| | MSF-UG-1 038 | 1 3/4 | 400 V-III | 2 833 | 31 | 3 451 | 47 | 4 130 | 72 | 4 882 | 115 | 1,85 | 7,4 | 1 325 | 3 200 | 3/8"-5/8" | < 4,5 | 82+63 | 29 |
| | MSF-UG-2 054 | 2 1/2 | 400 V-III | 3 784 | 47 | 4 600 | 70 | 5 447 | 105 | 6 426 | 160 | 2,38 | 9,4 | 1 325 | 3 700 | 3/8"-3/4" | < 5,5 | 85+63 | 26 |
| | MSF-UG-2 068 | 3 1/2 | 400 V-III | 4 825 | 64 | 5 794 | 93 | 6 834 | 135 | 8 017 | 205 | 3,35 | 11,4 | 1 325 | 3 700 | 1/2"-3/4" | < 7,0 | 88+63 | 25 |
| | MSF-UG-3 086 | 4 | 400 V-III | 6 027 | 83 | 7 257 | 120 | 8 579 | 175 | 10 060 | 270 | 4,23 | 13,9 | 2 600 | 4 000 | 1/2"-7/8" | < 7,0 | 115+66 | 38 |

(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0ºC y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

(2) Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

**Opcionales**

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. Consultar
- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (incluido en serie MSF 2/23 y superiores). Consultar
- Rejilla exterior de protección de la batería.
- Separador de aceite.
- Tratamiento anticorrosión en poliuretano de batería de condensación.
- Control para maduración de carne con funciones de humidificación y deshumidificación. Display táctil VTIPG.

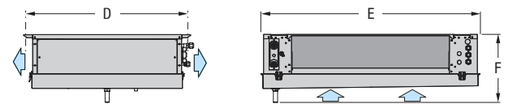
(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0 ºC y temperatura exterior de 35 ºC. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. 8).

(2) Equipos con carga inferior a 5 toneladas de $CO_2$ equivalente (3,5 kg de R-134a o R-449A) exentos de comprobación de fugas (RD 552/2019).

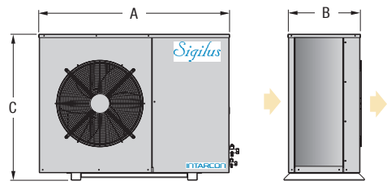
(3) Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

**Dimensiones Evaporador**




**Dimensiones Condensador**




| | Dimensiones (mm) | A | B | C | D | E | F | Ventiladores evaporador |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R-134a | serie 11 | 1 030 | 373 | 577 | 798 | 706 | 245 | 1x Ø 360 |
| | serie 12 | 1 030 | 373 | 577 | 798 | 1 056 | 245 | 1x Ø 360 |
| | serie 13 | 1 030 | 373 | 577 | 798 | 1 756 | 245 | 2x Ø 360 |
| | serie 23 | 1 080 | 410 | 827 | 798 | 1 756 | 245 | 2x Ø 360 |
| | serie 24 | 1 080 | 410 | 827 | 888 | 2 156 | 295 | 2x Ø 450 |
| | serie 34 | 1 150 | 481 | 1 097 | 888 | 2 156 | 295 | 2x Ø 450 |
| R-449A | MSF-UG-1 016 y 1 018 | 1 030 | 373 | 577 | 798 | 706 | 245 | 1x Ø 360 |
| | MSF-UG-1 024 y 1 034 | 1 030 | 373 | 577 | 798 | 1 056 | 245 | 1x Ø 360 |
| | MSF-UG-1 038 | 1 030 | 373 | 577 | 798 | 1 756 | 245 | 2x Ø 360 |
| | MSF-UG-2 054 y 2 068 | 1 080 | 410 | 827 | 798 | 1 756 | 245 | 2x Ø 360 |
| | MSF-UG-3 086 | 1 150 | 481 | 1 097 | 888 | 2 156 | 295 | 2x Ø 450 |

**Versión centrífuga, serie MSH-CU**

Los equipos quasiestáticos se encuentran también disponibles en versión con condensadora centrífuga.

| SERIE / MODELO | CV | P.FRIGORÍFICA 0 ºC / 35 ºC W | P.FRIGORÍFICA 0 ºC / 35 ºC m³ |
|---|---|---|---|
| MSH-CUY-11 026 | 3/4 | 1 281 | 12 |
| MSH-CUY-11 033 | 1 | 1 517 | 15 |
| MSH-CUY-22 033 | 1 | 1 811 | 22 |
| MSH-CUY-22 053 | 1 1/2 | 2 174 | 28 |
| MSH-CUY-33 053 | 1 1/2 | 2 657 | 35 |
| MSH-CUY-33 074 | 2 | 3 402 | 47 |
| MSH-CUY-43 086 | 4 | 4 153 | 70 |
| MSH-CUY-43 108 | 5 | 5 219 | 84 |
| MSH-CUY-44 108 | 5 | 5 555 | 89 |
| MSH-CUY-44 136 | 6 1/2 | 6 773 | 108 |
| MSH-CUG-1 016 | 5/8 | 1 349 | 13 |
| MSH-CUG-1 018 | 3/4 | 1 545 | 16 |
| MSH-CUG-2 024 | 1 | 1 978 | 23 |
| MSH-CUG-2 034 | 1 1/2 | 2 627 | 34 |
| MSH-CUG-3 038 | 1 3/4 | 3 265 | 44 |
| MSH-CUG-4 054 | 2 1/4 | 4 590 | 69 |
| MSH-CUG-4 068 | 3 1/2 | 5 783 | 93 |

# Equipos de alta humedad





- Evaporador de tipo plafón de doble flujo, dimensionado para aplicaciones de alta humedad relativa.
- Control pasivo de humedad (regulación entre 60 % y 95 %)*.
- Equipos certificados en fábrica sin necesidad de ensayos in situ. (Reglamento Seguridad de Instalaciones Frigoríficas).
- Precarga de refrigerante incluida.
- Equipos exentos de control de fugas.

**Descripción**

Equipos semicompactos de refrigeración con control de humedad, constituidos por una unidad motocondensadora silenciosa, o centrífuga, y una unidad evaporadora de tipo plafón con doble flujo de aire, dimensionada para aplicaciones con alta humedad relativa.

**Características**

- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz. Disponible en 60Hz.
- Carga de refrigerante R-134a o R-449A reducida.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostatos de alta y baja presión.
- Evaporador de plafón con doble flujo de aire dimensionado para una regulación de humedad relativa del 60 % al 95 %*.
- Válvula solenoide y válvula de expansión termostática integradas en el evaporador.
- Desescarche por aire.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2”-3/4”) y válvulas de servicio.
- Protección magnetotérmica.
- Recipiente de líquido.
- Precarga de refrigerante para hasta 10 m de tubería.
- Regulación electrónica multifunción con control de temperatura y humedad y mando a distancia.

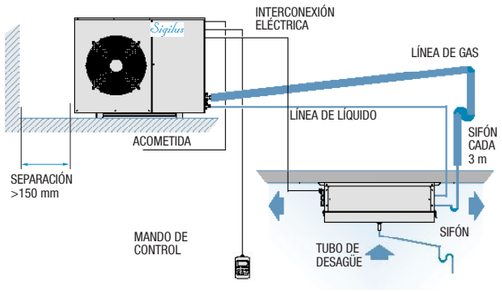
**Versión HSF-D**

Equipos compuestos por una unidad motocondensadora silenciosa y una unidad evaporadora de doble flujo de alta humedad relativa.

**Versión HSH-CD**

Equipos compuestos por una unidad motocondensadora centrífuga y una unidad evaporadora de doble flujo de alta humedad relativa

**Esquema de instalación**




### Conservación a humedad relativa controlada

La conservación de ciertos productos, tales como frutas, verduras o flor cortada, requiere el control de la humedad relativa en la cámara dentro de un rango determinado.

Estos equipos ajustados para alta humedad relativa están especialmente indicados para cámaras de conservación de productos hortofrutícolas.

Los evaporadores cuentan con una doble impulsión de aire a través de baterías sobredimensionadas para poder obtener hasta un alto nivel de humedad relativa en el interior de la cámara en torno al 95%, evitando así la pérdida de humedad y de peso del producto.

### Control electrónico de temperatura y humedad

Los equipos incorporan una avanzada regulación electrónica para el control de la temperatura y humedad en el interior de la cámara.

- Mando multifunción de control digital a distancia con visualización de la temperatura y humedad relativa.
- Control de humedad relativa en el rango de regulación del 60% al 95%*.
- Opcionalmente se integran kits de humidificación activa con lanzas de vapor y kits de deshumectación y estufaje.

* La regulación de humedad en la cámara se realiza de forma pasiva, actuando sobre el caudal de ventilación del evaporador, sin aporte de vapor de agua. El rango real de regulación de humedad depende en gran medida de las condiciones de la cámara, humedad absoluta exterior y tipo de producto.

### Interconexiones eléctricas

Para la interconexión de las unidades condensadora y evaporadora se han de prever las siguientes secciones de cable para 10 m de longitud.

| | | |
|---|---|---|
| Tensión | 230 V-I-50 Hz | 400 V-III-50 Hz |
| Sondas | 4 x 1 mm² | |
| Maniobra | 3 x 1 mm² + T | 5 x 1 mm² + T |
| Mando | 2 x 1 mm² | |

Para conocer interconexiones eléctricas de cada modelo, ver manual técnico.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura - Control de humedad | R134a / R449A

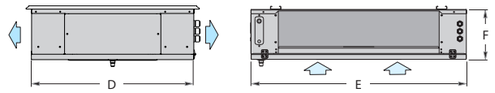
serie HSF-D / HSH-CD

| | SERIE / MODELO | COMPRESOR CV | COMPRESOR TENSIÓN | POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA (1) 0 ºC HR 95% W | 0 ºC HR 95% m³ | 5 ºC HR 95% W | 5 ºC HR 95% m³ | 10 ºC HR 95% W | 10 ºC HR 95% m³ | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CAUDAL COND. (m³/h) | CONEXIÓN FRIGORÍFICA LÍQ - GAS | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (2) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R134a | HSF-DY-12 015 | 1/2 | 230 V-I | 1 220 | 13 | 1 544 | 22 | 1 906 | 38 | 0,74 | 6,5 | 1 800 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 57+32 | 34 |
| R134a | HSF-DY-12 026 | 3/4 | 230 V-I | 1 701 | 19 | 2 116 | 32 | 2 594 | 53 | 1,06 | 10,2 | 1 800 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 65+32 | 34 |
| R134a | HSF-DY-13 033 | 1 | 230 V-I | 2 105 | 25 | 2 620 | 43 | 3 192 | 73 | 1,30 | 11,0 | 3 150 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,5 | 67+45 | 34 |
| R134a | HSF-DY-13 053 | 1 1/2 | 230 V-I * | 2 814 | 37 | 3 486 | 64 | 4 237 | 103 | 1,90 | 13,6 | 3 150 | 1 700 | 1/4"-5/8" | < 3,0 | 77+65 | 35 |
| R134a | HSF-DY-14 074 | 2 | 230 V-I * | 3 980 | 57 | 4 977 | 91 | 6 090 | 148 | 2,57 | 17,7 | 5 700 | 1 700 | 1/4"-3/4" | < 5,0 | 79+65 | 37 |
| R134a | HSF-DY-24 086 | 4 | 400 V-III | 5 465 | 56 | 6 773 | 134 | 8 311 | 217 | 2,87 | 14,5 | 5 700 | 3 700 | 3/8"-7/8" | < 6,0 | 96+65 | 38 |
| R134a | HSF-DY-24 108 | 5 | 400 V-III | 6 389 | 102 | 7 865 | 158 | 9 713 | 263 | 3,40 | 17,5 | 5 700 | 3 700 | 3/8"-7/8" | < 6,0 | 98+65 | 35 |
| R134a | HSF-DY-24 136 | 6 1/2 | 400 V-III | 7 985 | 136 | 9 870 | 202 | 11 960 | 331 | 4,44 | 21,5 | 5 700 | 3 700 | 3/8"-1 1/8" | < 6,5 | 101+70 | 34 |
| R449A | HSF-DG-1 014 | 1/2 | 230 V-I | 1 530 | 15 | 1 801 | 25 | 2 112 | 41 | 0,85 | 6,6 | 1 100 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 59+32 | 34 |
| R449A | HSF-DG-1 016 | 5/8 | 230 V-I | 1 708 | 18 | 2 015 | 29 | 2 378 | 47 | 0,93 | 7,5 | 1 100 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 67+32 | 34 |
| R449A | HSF-DG-1 018 | 3/4 | 230 V-I | 2 162 | 24 | 2 582 | 38 | 3 036 | 62 | 1,22 | 9,1 | 1 800 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 68+45 | 34 |
| R449A | HSF-DG-1 024 | 1 | 230 V-I | 2 461 | 30 | 2 945 | 46 | 3 478 | 75 | 1,40 | 11,3 | 1 800 | 1 700 | 3/8"-5/8" | < 3,5 | 82+45 | 34 |
| R449A | HSF-DG-1 026 | 1 1/4 | 230 V-I * | 2 798 | 35 | 3 289 | 54 | 3 849 | 86 | 1,53 | 16,3 | 1 800 | 1 700 | 3/8"-5/8" | < 3,5 | 83+45 | 34 |
| R449A | HSF-DG-1 034 | 1 1/2 | 230 V-I * | 3 188 | 43 | 3 734 | 64 | 4 361 | 100 | 2,09 | 5,9 | 1 800 | 1 700 | 3/8"-5/8" | < 3,5 | 83+45 | 35 |
| R449A | HSF-DG-1 038 | 1 3/4 | 400 V-III | 4 130 | 55 | 4 905 | 85 | 5 760 | 135 | 2,02 | 7,8 | 3 150 | 3 200 | 3/8"-5/8" | < 4,0 | 82+65 | 29 |
| R449A | HSF-DG-2 048 | 2 | 400 V-III | 5 250 | 76 | 6 170 | 115 | 7 244 | 175 | 2,53 | 7,9 | 3 150 | 3 700 | 3/8"-3/4" | < 5,0 | 84+65 | 26 |
| R449A | HSF-DG-2 054 | 2 1/2 | 400 V-III | 5 881 | 87 | 6 852 | 130 | 7 997 | 200 | 2,77 | 9,8 | 3 150 | 3 700 | 3/8"-3/4" | < 5,0 | 85+65 | 26 |
| R449A | HSF-DG-2 060 | 3 | 400 V-III | 6 728 | 100 | 7 844 | 150 | 9 122 | 230 | 3,28 | 11,3 | 3 800 | 3 700 | 3/8"-3/4" | < 5,0 | 88+65 | 26 |
| R449A | HSF-DG-2 068 | 3 1/2 | 400 V-III | 7 399 | 115 | 8 576 | 165 | 9 934 | 260 | 3,77 | 12,3 | 3 800 | 3 700 | 1/2"-3/4" | < 5,0 | 88+65 | 25 |
| R449A | HSF-DG-3 086 | 4 | 400 V-III | 8 722 | 140 | 10 308 | 200 | 12 124 | 320 | 4,74 | 14,5 | 5 700 | 4 000 | 1/2"-7/8" | < 9,0 | 115+70 | 38 |

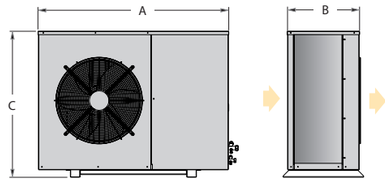
**Opcionales**

| | |
|---|---|
| • Control de condensación proporcional por variación de velocidad (incluido en HSF serie 2/22 y superiores). | |
| • Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * | |
| • Rejilla exterior de protección de la batería. | |
| • Kit de humidificación activa integrado. | Consultar |
| • Kit de deshumectación y estufaje. | Consultar |
| • Otros refrigerantes. | Consultar |

**Dimensiones Evaporador**




**Dimensiones Condensador**




| | Dimensiones (mm) | A | B | C | D | E | F | Ventiladores evaporador |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R134a | serie 12 | 1030 | 373 | 577 | 762 | 1056 | 250 | 2x Ø 360 |
| R134a | serie 13 | 1030 | 373 | 577 | 762 | 1756 | 250 | 3x Ø 360 |
| R134a | serie 14 | 1030 | 373 | 577 | 852 | 2156 | 250 | 3x Ø 450 |
| R134a | serie 24 | 1080 | 410 | 827 | 852 | 2156 | 300 | 3x Ø 450 |
| R449A | HSF-DG-1014 y 1016 | 1030 | 373 | 577 | 762 | 706 | 250 | 1x Ø 360 |
| R449A | HSF-DG-1018 a 1034 | 1030 | 373 | 577 | 762 | 1056 | 250 | 2x Ø 360 |
| R449A | HSF-DG-1038 | 1030 | 373 | 577 | 762 | 1756 | 250 | 3x Ø 360 |
| R449A | HSF-DG-2048 a 2068 | 1080 | 410 | 827 | 762 | 1756 | 250 | 3x Ø 360 |
| R449A | HSF-DG-3086 | 1150 | 481 | 1097 | 852 | 2156 | 300 | 3x Ø 450 |

(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 5ºC, humedad relativa de cámara del 95% y temperatura exterior de 35ºC. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo

(2) Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

### Versión centrífuga, serie HSH-CD

Los equipos con control de humedad relativa se encuentran también disponibles en versión con condensadora centrífuga.

| | SERIE / MODELO | CV | P. FRIGORÍFICA 5 ºC HR 95 W | P. FRIGORÍFICA 5 ºC HR 95 m³ |
|---|---|---|---|---|
| R134a | HSH-CDY-12 015 | 1/2 | 1 415 | 21 |
| R134a | HSH-CDY-12 026 | 3/4 | 1 859 | 28 |
| R134a | HSH-CDY-12 033 | 1 | 2 242 | 32 |
| R134a | HSH-CDY-23 033 | 1 | 2 746 | 45 |
| R134a | HSH-CDY-23 053 | 1 1/2 | 3 507 | 64 |
| R134a | HSH-CDY-23 074 | 2 | 4 526 | 82 |
| R134a | HSH-CDY-34 074 | 2 | 5 140 | 93 |
| R134a | HSH-CDY-44 086 | 4 | 6 741 | 134 |
| R134a | HSH-CDY-44 108 | 5 | 7 817 | 158 |
| R134a | HSH-CDY-44 136 | 6 1/2 | 9 791 | 200 |
| R449A | HSH-CDG-1 014 | 1/2 | 1 399 | 20 |
| R449A | HSH-CDG-1 016 | 5/8 | 1 608 | 22 |
| R449A | HSH-CDG-2 018 | 3/4 | 2 510 | 38 |
| R449A | HSH-CDG-2 024 | 1 | 2 902 | 46 |
| R449A | HSH-CDG-2 026 | 1 1/4 | 3 242 | 54 |
| R449A | HSH-CDG-3 034 | 1 1/2 | 4 056 | 71 |
| R449A | HSH-CDG-3 038 | 1 3/4 | 4 360 | 77 |
| R449A | HSH-CDG-3 048 | 2 | 6 160 | 116 |
| R449A | HSH-CDG-4 054 | 2 1/4 | 6 833 | 132 |
| R449A | HSH-CDG-4 060 | 3 | 7 652 | 149 |
| R449A | HSH-CDG-4 068 | 3 1/2 | 8 371 | 164 |

# Equipos para bodegas



- Equipos especialmente diseñados para conservación de vino en bodegas y cavas.
- Control activo de humedad.
- Sistema de calentamiento activo.
- Equipos certificados en fábrica sin necesidad de ensayos in situ (RSIF).
- Precarga de refrigerante incluida.
- Equipos exentos de control de fugas.

**Descripción**

Equipos para acondicionamiento de bodegas, en construcción semicompacta con unidad motocondensadora silenciosa o centrífuga y unidad evaporadora de tipo plafón con doble flujo de aire, dotada de resistencias de calentamiento, sistema de humidificación / deshumidificación, bomba de condensados, y en construcción compacta de techo, con condensación axial o centrífuga.

**Aplicación**

- Conservación de vino embotellado.
- Conservación de tabaco.
- Refrigeración de recintos a alta temperatura con humedad controlada.
- Conservación de vino en barricas.
- Curado de quesos.
- Minisecaderos de embutidos.

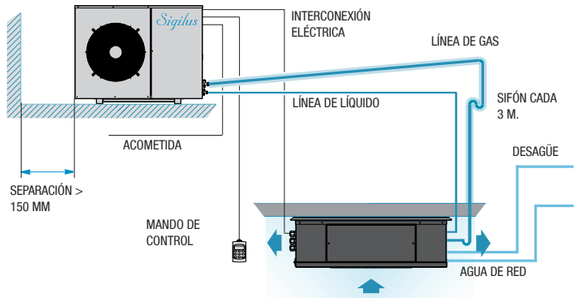
**Serie VSF-G** Equipo semicompacto para bodegas con condensadora axial silenciosa.

**Serie VSH-CG** Equipo semicompacto para bodegas con condensadora centrífuga.

**Serie VCR-N** Equipo compacto para bodegas con condensadora axial.

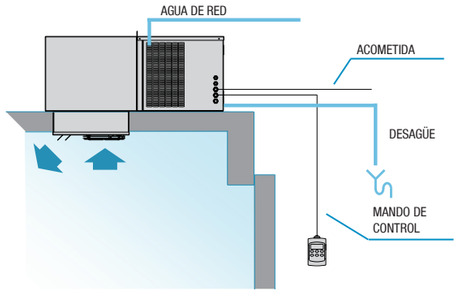
**Serie VCR-C** Equipo compacto para bodegas con condensadora centrífuga.

**Esquema de instalación semicompactos**




Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.

**Esquema de instalación compactos**




### Conservación de vino embotellado

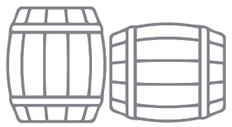
El vino embotellado requiere condiciones controladas tanto de temperatura como de humedad que conserven de forma óptima el producto a la vez que eviten tanto el secado del corcho como el enmohecimiento de las etiquetas.

Los equipos de tratamiento de vinos garantizan condiciones óptimas de conservación de vino embotellado.



### Conservación de vino en barrica

En la conservación del vino en barricas tiene una gran importancia la humedad relativa en el interior de la bodega, la cual debe estar ajustada para que no se produzca trasvase de vapor de agua entre el ambiente de la bodega y el interior de la barrica, evitando así mermas de vino o absorción de agua por parte del contenido.



### Kit de humidificación de vapor externo

Humidificación a vapor de 3 kg/h de capacidad, compuesto por: lanzas de vapor integradas en la unidad evaporadora, un cilindro generador de electrodos sumergidos con válvulas de alimentación y purga de agua.



### Interconexiones eléctricas

Para la interconexión de las unidades condensadora y evaporadora se han de prever las siguientes secciones de cable para 10 m de longitud (excepto serie 43 y 44).

| Tensión | 230 V-I-50 Hz | 400 V-III-50 Hz |
|---|---|---|
| Sondas | 4 x 1 mm² | |
| Maniobra | 10 x 1 mm² | |
| Resistencia calefacción | 2 x 2,5 mm²+ T | 4 x 1,5 mm²+ T |
| Mando | 2 x 1 mm² | |
| Humidificador | 2 x 1 mm² | |

Para conocer interconexiones eléctricas de cada modelo, ver manual técnico.





serie VSF-G / VSH-CG

**Características**

- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz. Disponible 60 Hz
- Carga de refrigerante R-134a o R-449A reducida.
- Compresor hermético alternativo.
- Evaporador de plafón de doble flujo de aire con resistencias de calentamiento y sistema de humidificación / deshumidificación; baterías de evaporación con recubrimiento anticorrosión.
- Desescarche por aire; filtro de aire.
- Válvula solenoide y válvula de expansión termostática integradas en el evaporador.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable y bomba de condensados.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
- Recipiente de líquido con precarga de refrigerante para hasta 10 m de tubería.
- Control de condensación proporcional (series VSF 1/2/3 y VSH 4/43) y control de condensación todo / nada (series VSF 0 y VSH 2/22 y 3/33).
- Regulación electrónica multifunción con control de temperatura / humedad, y mando a distancia.
- Protección magnetotérmica.

Serie VSF-G



Serie VSH-CG



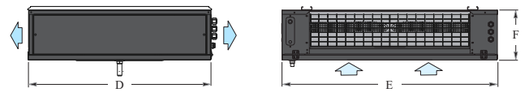
**Bodegas**

| | SERIE / MODELO | COMPRESOR CV | COMPRESOR TENSIÓN | VOLUMEN BODEGA (m³) SIN AISLAR | VOLUMEN BODEGA (m³) AISLADA | POTENCIA FRIGORÍFICA A 15ºC 70% HR (W) (1) | POTENCIA CALORÍFICA (W) | POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) (2) | POTENCIA ABSORBIDA NOMINAL (kW) (3) | INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A) | CAUDAL EVAP. (m³/h) | CAUDAL COND. (m³/h) | CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ - GAS | CARGA REFRIG. (kg) | PESO (kg) | NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) (4) |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| R134a | VSF-GY-00 010 | 3/8 | 230 V-I | 11 | 37 | 1 242 | 1 000 | 1,52 | 0,52 | 8,8 | 500 | 350 | 1/4"-3/8" | < 1,5 | 46+30 | 28 |
| | VSF-GY-10 015 | 1/2 | 230 V-I | 20 | 53 | 1 820 | 1 000 | 1,67 | 0,67 | 10,1 | 500 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,0 | 57+30 | 34 |
| | VSF-GY-11 033 | 1 | 230 V-I | 47 | 100 | 3 281 | 1 500 | 2,76 | 1,26 | 16,3 | 1 100 | 1 700 | 1/4"-5/8" | < 2,5 | 67+42 | 34 |
| | VSF-GY-12 053 | 1 1/2 | 230 V-I * | 74 | 168 | 4 683 | 3 000 | 4,93 | 1,93 | 26,1 | 1 800 | 3 200 | 3/8"-3/4" | < 3,5 | 77+52 | 35 |
| | VSF-GY-23 074 | 2 | 230 V-I * | 149 | 297 | 7 497 | 6 000 | 8,60 | 2,60 | 43,7 | 3 150 | 3 700 | 3/8"-3/4" | < 5,5 | 79+75 | 34 |
| | VSF-GY-33 108 | 5 | 400 V-III | 224 | 444 | 9 944 | 6 000 | 9,50 | 3,50 | 26,1 | 3 150 | 4 000 | 3/8"-7/8" | < 6,0 | 98+75 | 35 |
| R449A | VSF-GG-0 008 | 1/3 | 230 V-I | 10 | 35 | 1 227 | 1 000 | 1,16 | 0,48 | 8,4 | 500 | 350 | 1/4"-3/8" | < 1,5 | 48+30 | 28 |
| | VSF-GG-1 014 | 1/2 | 230 V-I | 24 | 60 | 2 134 | 1 500 | 2,55 | 1,05 | 13,5 | 1 100 | 1 700 | 1/4"-1/2" | < 2,5 | 59+42 | 34 |
| | VSF-GG-1 024 | 1 | 230 V-I | 47 | 100 | 3 388 | 3 000 | 4,81 | 1,81 | 24,9 | 1 800 | 1 700 | 3/8"-5/8" | < 4,0 | 82+52 | 34 |
| | VSF-GG-1 034 | 1 1/2 | 230 V-I * | 75 | 170 | 4 944 | 3 000 | 5,55 | 2,55 | 29,9 | 1 800 | 3 200 | 3/8"-5/8" | < 4,0 | 83+52 | 35 |
| | VSF-GG-2 048 | 2 | 400 V-III | 151 | 300 | 7 830 | 6 000 | 9,19 | 3,19 | 17,9 | 3 150 | 3 700 | 1/2"-3/4" | < 5,5 | 84+75 | 26 |
| | VSF-GG-3 060 | 3 | 400 V-III | 221 | 450 | 10 490 | 6 000 | 10,87 | 4,87 | 19,5 | 5 200 | 6 500 | 1/2"-7/8" | < 6,5 | 88+75 | 26 |

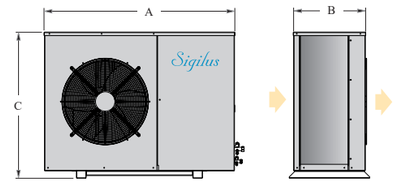
**Opcionales**

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz.
- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (incluido en VSF serie 1/2/3 y VSH 4/43).
- Separador de aceite.
- Tratamiento anticorrosión en poliuretano de batería de condensación.
- Rejilla exterior de protección de la batería.

**Dimensiones evaporador**




**Dimensiones condensador**




| Dimensiones (mm) | A | B | C | D | E | F | Ventiladores evaporador |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| series 0 y 00 | 670 | 305 | 440 | 738 | 627 | 203 | 1x Ø 254 |
| serie 10 | 1 030 | 373 | 577 | 738 | 627 | 203 | 1x Ø 254 |
| serie 11 y VSF-GG-1014 | 1 030 | 373 | 577 | 860 | 706 | 253 | 1x Ø 360 |
| serie 12 y VSF-GG-1024 y 1034 | 1 030 | 373 | 577 | 860 | 1 056 | 253 | 2x Ø 360 |
| series 2 y 23 | 1 080 | 410 | 827 | 860 | 1 756 | 253 | 3x Ø 360 |
| series 3 y 33 | 1 150 | 481 | 1 097 | 860 | 1 756 | 253 | 3x Ø 360 |

- Otros refrigerantes.

Consultar(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 15ºC, humedad relativa de cámara del 70% y temperatura exterior de 35ºC.
Volumen de cámara para hostelería estimado sin aislar y volumen de bodega estimado con aislamiento de 30 mm.

(2) Potencia absorbida nominal en modo de deshumectación.

(3) Potencia absorbida nominal en modo de refrigeración.

(4) Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

### Versión centrífuga, serie VSH -CG

Los equipos para bodegas se encuentran también disponibles en versión con condensadora centrífuga.

| | SERIE / MODELO | CV | CAUDAL COND. (m³/h) | P.E.D. (5) (mmca) |
|---|---|---|---|---|
| R134a | VSH-CGY-10 010 | 3/8 | 575 | 8 |
| | VSH-CGY-21 015 | 1/2 | 1 000 | 12 |
| | VSH-CGY-22 033 | 1 | 1 000 | 12 |
| | VSH-CGY-33 053 | 1 1/2 | 1 500 | 14 |
| | VSH-CGY-43 074 | 2 | 3 500 | 10 |
| R449A | VSH-CGG-2 014 | 1/2 | 1 000 | 12 |
| | VSH-CGG-2 024 | 1 | 1 000 | 12 |
| | VSH-CGG-3 034 | 1 1/2 | 1 500 | 14 |
| | VSH-CGG-4 048 | 2 | 3 500 | 10 |
| | VSH-CGG-4 060 | 3 | 3 500 | 10 |

(5) Presión estática disponible en conductos de expulsión.

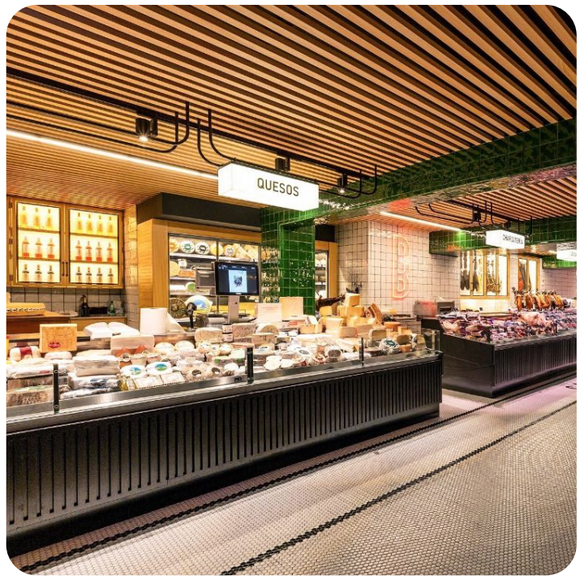
# 12 GALERÍA
## GALLERY
## GALERIE





























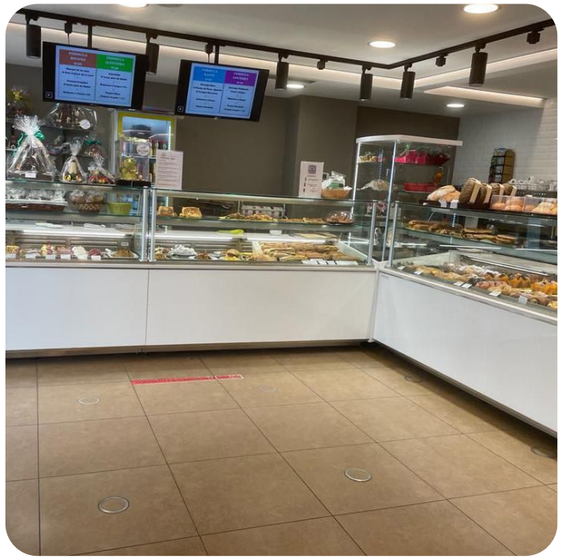
la Carne de JAIME




TAYTO
Popas


15'90
16'50
15'90
13'90
16'50


NCINA
LA ENCI




MEAT
FRESH MEAT


5'95


de Extremadura

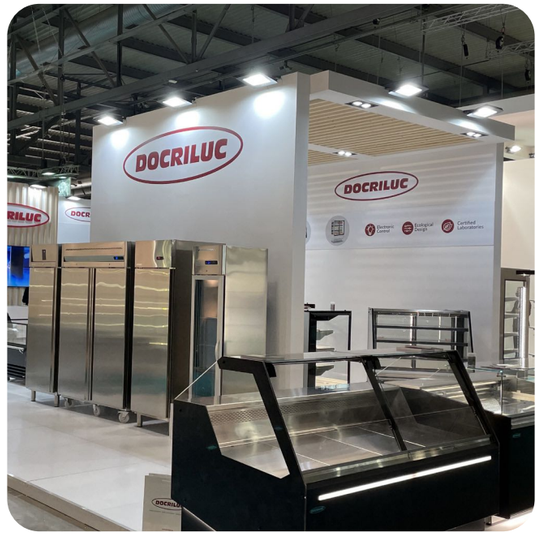





DOCRILUC
DOCRILUC
DOCRILUC
www.docriluc.com


DOCRILUC
Estrella Galicia


DOCRILUC
DOCRILUC
DOCRILUC
DOCRILUC


DOCRILUC
DOCRILUC

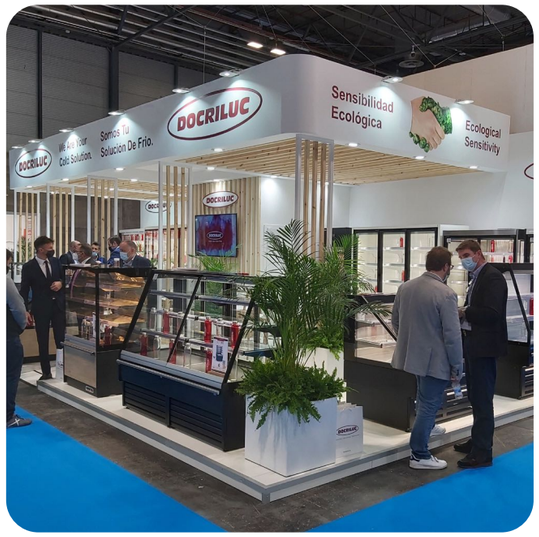



DOCRILUC






DOCRILUC
DOCRILUC


DOCRILUC
Sensibilidad
Ecológica
Ecological
Sensitivity
DOCRILUC
Solucion De Frio.


DOCRILUC
DOCRILUC
DOCRILUC
Designed for
Beverages and
Packaged Products.




DOCRILUC
DOCRILUC
DOCRILUC
DOCRILUC


DOCRILUC

DOCRILUC
www.docriluc.com