

MASQUEFRIO



Frío comercial

Pastelería y Heladería

Maquinaria

Lavado

VÁLIDO DESDE 31/03/2024

CATÁLOGO

MASQUEFRIO

DISTRIBUIDOR
OFICIAL

TENSAI

 **TECFRIGO**

mondial

 **FRAMEC**

TECHFROST

ICB  **tecnologie**

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

- La tarifa de precios adjunta al presente catálogo recoge los precios de venta al público en el momento de la publicación del mismo, expresados en euros, y reservándose MASQUEFRÍO el derecho a modificarlos sin previo aviso.
- Los precios de la lista no incluyen IVA, que se cargará en el momento de la venta, según la legislación española.
- La mercancía es propiedad de MASQUEFRÍO, hasta el total pago de la misma por parte del cliente.
- **Los pedidos deberán efectuarse por correo electrónico a pedidos@masquefrio.com, indicando modelo, referencia, y unidades.**
- La mercancía se entregará con el embalaje y elementos de protección originales facilitados por el fabricante.
- Siempre que el acceso y los medios de descarga en destino sean los adecuados, la mercancía viaja a portes pagados en toda España peninsular a partir de un importe mínimo de 150 euros, siendo Baleares, Canarias, Ceuta y Melilla la excepción, cargándose en cada caso el importe correspondiente en factura.
- El **ENVÍO A PORTES PAGADOS** incluye únicamente la **entrega de la mercancía a pie de calle** y en localizaciones accesibles con vehículo de entrega. Es responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios (accesos, maquinaria, personal, etc.) para entrar la mercancía al interior de sus instalaciones, y de solicitar los permisos de acceso pertinentes si la dirección de entrega se encuentra en una zona de acceso restringido. El transportista se limitará a extraer la mercancía del vehículo dejarla al nivel de la calle. **En ningún caso se incluyen el montaje o la instalación de los equipos.**
- **INCIDENCIAS EN TRANSPORTE:** Salvo acuerdo expreso, la mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. Debe ser revisada en el momento de la recepción, haciendo constar en su caso los desperfectos causados por el transporte EN EL ALBARÁN DEL TRANSPORTISTA y comunicando la incidencia por escrito a MASQUEFRÍO, adjuntando imágenes, vídeos y cualquier otra información relevante para efectuar la reclamación. **El plazo máximo para reclamar incidencias en el transporte es de 24 horas desde la recepción del envío.** En ningún caso se admitirán reclamaciones pasado este plazo ni se admitirán reclamaciones en las que se haya anotado "PENDIENTE DE REVISIÓN" en el albarán del transportista. La mercancía se debe revisar en el momento y comunicar las incidencias inmediatamente.
- Los **RECAMBIOS Y ACCESORIOS** viajarán siempre a portes debidos y se cargarán los gastos de transporte en la factura de venta. Así mismo, las piezas y componentes de remplazo que se envíen en garantía, siempre lo harán a portes debidos.
- **DEVOLUCIONES:** En cualquier caso, la devolución se debe solicitar previamente, alegando motivos válidos y necesariamente debe ser autorizada por MASQUEFRÍO. **La devolución corre a cuenta del cliente, que debe asumir tanto la gestión como los gastos del envío de retorno.** Cualquier incidencia en el transporte que sufra una mercancía devuelta conllevará el rechazo de la entrega, siendo responsabilidad del cliente reclamar y gestionar dicha incidencia. Una vez recibida la mercancía devuelta, se procederá a su revisión y a valorar la admisión de la devolución. **La mercancía devuelta siempre deberá recibirse con el embalaje y la documentación originales, sin marcas, desperfectos, signos de uso, modificación o alteración de los valores de fábrica.** El incumplimiento de cualquiera de las anteriores condiciones significará el rechazo automático de la devolución. En ningún caso se admitirán devoluciones de equipos personalizados y/o modificados a petición del cliente. El plazo máximo para realizar una devolución es de 15 días naturales desde la fecha de entrega del equipo.
- **GARANTÍA:** Los artículos presentes en este catálogo disponen de una garantía de 12 meses desde la fecha de compra. La cobertura de garantía se limita al remplazo de piezas defectuosas de fabricación, y no incluye gastos de envío de las piezas, ni la mano de obra o el desplazamiento del servicio técnico autorizado. Quedan excluidos de la garantía los cristales, las bombillas, luces LED y otros componentes eléctricos o no, sometidos a desgaste. En ningún caso quedarán cubiertas por la garantía las averías producidas por instalación incorrecta, uso indebido, conexiones defectuosas o alteraciones en las redes de suministro de electricidad, agua y/o gas, etc. La garantía quedará automáticamente anulada en caso de modificación o manipulación de los equipos por parte de personal no autorizado, así como en caso de instalación de los equipos en condiciones que no cumplan las indicaciones del fabricante (ubicación exterior/interior, clase climática, condiciones de ventilación, tensión eléctrica incorrecta, tipo de gas, etc.) Es responsabilidad del cliente comprobar que las condiciones ambientales y de pre-instalación de su local cumplen con los requisitos del fabricante, y de adaptar dichas condiciones a los equipos adquiridos si fuera necesario.
- **FORMA DE PAGO:** La primera compra se realizará mediante pago por adelantado de factura proforma a través de transferencia bancaria. El envío se realizará cuando el ingreso en cuenta sea efectivo. Posteriormente, y previa conformidad por parte de MASQUEFRÍO, se realizarán giros bancarios 30/60 días fecha factura.
- Las características, precios y fotografías de los equipos son informativos y no tienen valor contractual, pudiendo sufrir cambios o modificaciones sin previo aviso.
- Las partes, con expresa renuncia al fuero que pudiera corresponderles, se someten a los juzgados y tribunales de Valencia ante cualquier diferencia que pudiera derivar de estas condiciones de venta.

La mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. El plazo máximo para reclamar incidencias es de 24h.

Firmar el albarán del transportista sin anotar golpe o desperfecto implica la confirmación de que la mercancía se ha entregado en perfecto estado. No se admitirá ninguna reclamación posterior.

No se admitirán reclamaciones con la anotación PENDIENTE DE REVISIÓN.

La garantía de maquinaria y equipos industriales o profesionales de uso intensivo es de 12 meses desde la fecha de compra.

La empresa se reserva el derecho a modificar modelos, especificaciones y precios sin previo aviso.

GUÍA DE SÍMBOLOS

	Congelación
	Refrigeración
	Dual / Combinado / Bitemperatura
	Frío ventilado
	Frío estático
	Frío estático con ventilación
	Dimensiones exteriores (mm)
	Dimensiones internas (mm)
	Dimensiones embalaje (mm)
	Peso
	Superficie útil (exposición, cocción, ...)
	Altura útil
	Dimensiones cinta de arrastre
	Puertas
	Cerradura
	Iluminación
	Estantes / Niveles
	Cajones
	Depósitos / Capacidad (L)
	Cestos / Cestas
	Separadores / Espacios
	Cubetas / Bandejas
	Botellas
	Sacos de hielo
	Barras / Ganchos
	Capacidad tostadas
	Tipo de gofre
	Calibre producto

A B C D E F G Calificación energética 2021

A+ A A B C D Calificación energética 2010

	Salida del producto
	Resistencias
	Plancha superior
	Plancha inferior
	Gratinador
	Producción
	Programa / Ciclo
	Revoluciones
	Abatimiento ciclo positivo
	Abatimiento ciclo negativo
	Temperatura de trabajo
	Evaporador / Tipo de refrigeración
	Condensador
	Clase climática
	Gas refrigerante
	Humedad relativa
	Potencia frigorífica
	Desescarche / Descongelación
	Voltaje / Fase / Frecuencia
	Potencia eléctrica / Consumo
	Consumo eléctrico
	Consumo de agua
	Pulverización
	Presión
	Nivel sonoro
	Base guitarra cortadora
	Bastidor guitarra cortadora
	Novedad

El presente catálogo muestra la calificación de los productos que disponen de etiqueta energética, según la información aportada por los fabricantes. La calificación de los productos etiquetados según la norma antigua de 2010, se muestran con la letra inscrita en un cuadrado. A medida que los fabricantes vayan actualizando el etiquetado a la nueva norma e incorporen nuevos productos, los cambios se verán reflejados en sucesivas versiones del catálogo.

ÍNDICE

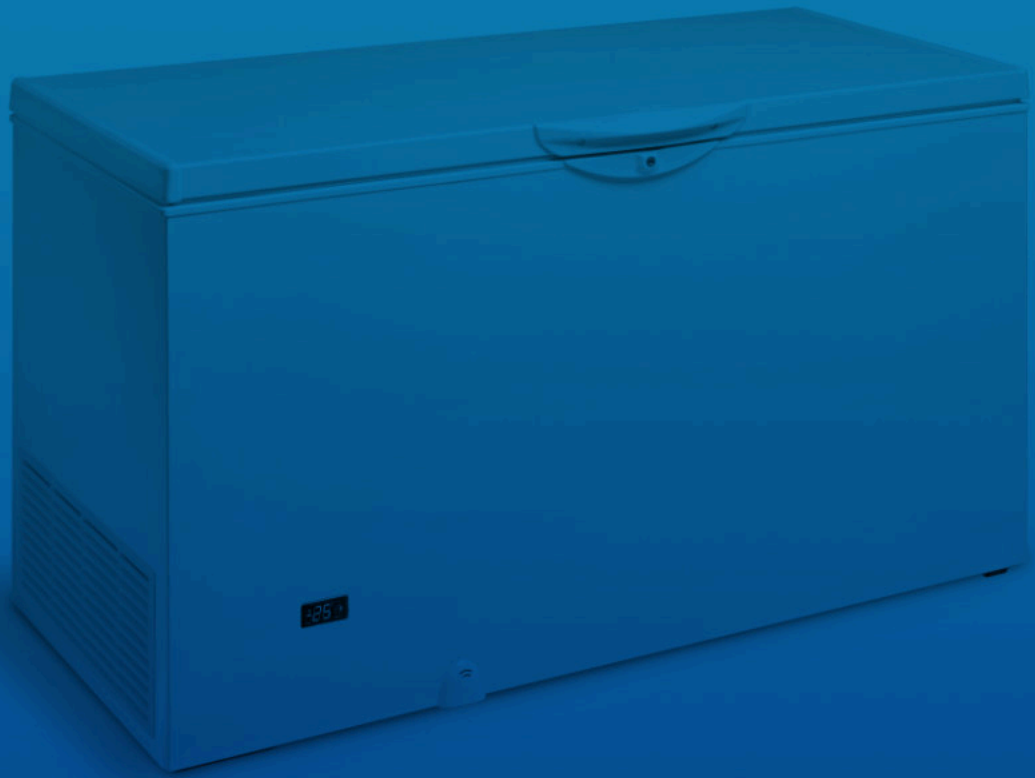
FRÍO COMERCIAL	
Arcones de conservación de congelados, helados y granizados	8
Cabinas de hielo	19
MARKET Y AUTOSERVICIO	
Islas para supermercado	21
Murales para supermercado	28
Vitrinas refrigeradas multiproducto	32
Expositores impulso de congelados	34
ARMARIOS VERTICALES	
Armarios, escarchacopas y minivitrinas sobrebanco	36
Armarios de congelación con cajones (hasta 250L)	40
Armarios de servicio con puerta ciega	41
Armarios de congelación con cajones (400L)	46
Armarios de pastelería: congelación y refrigeración	47
Armarios de congelación para heladería	50
Armarios expositores: congelación y refrigeración	53
Armarios Snack y Gastronorm puerta ciega	66
ARMARIOS PARA MADURACIÓN DE CARNES	69
BARRA, COCINA, SALA	
Enfriadores de botellas: expositores subzero, botelleros, backbar y vitrinas	71
Expositores sobremesa frío / calor	77
Mesas refrigeradas y de congelación	78
Carros refrigerados para postres	80
VINOTECAS	81
ABATIDORES DE TEMPERATURA	88
ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA	93

PASTELERÍA	
Vitrinas pasteleras verticales	96
Vitrinas pasteleras horizontales	116
HELADERÍA	
Vitrinas de heladería estáticas	123
Vitrinas de heladería ventiladas	136
Granizadoras	142
Dispensadoras de crema helada	150
Horchateras y enfriadoras de bebida	151
Chocolateras	153
MAQUINARIA	
Tostadores	156
Planchas grill	158
Gofreras	159
Creperas	160
Hornos microondas	161
Batidoras de vaso	162
Trituradoras y batidoras de brazo	164
Amasadora planetaria	166
Exprimidor de cítricos automático	167
MOBILIARIO INOX	
Mesas y estanterías cafeteras	170
Mesas de trabajo centrales y murales	172
LAVADO	
Lavavasos y lavavajillas de carga frontal	176
Lavavajillas de cúpula y complementos	180
Lavautensilios	182
Accesorios	183
MAQUINARIA DE OBRADOR *	184

* Condiciones comerciales especiales en maquinaria de obrador.

Las condiciones comerciales acordadas para las referencias del catálogo general **no son aplicables a las referencias de Maquinaria de Obrador.**

Consulte a su agente comercial.





Frío comercial

ARCONES DE CONGELACIÓN

CABINAS DE HIELO

MARKET Y AUTOSERVICIO

ARMARIOS VERTICALES

ARMARIOS PARA MADURACIÓN DE CARNES

BARRA, COCINA, SALA

VINOTECAS

ABATIDORES DE TEMPERATURA

ARMARIOS DE FERMENTACIÓN



ARCONES PUERTA ABATIBLE / CH / SIF

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



CH110T



HC460

CH / HC SIF

Arcones para conservación de congelados con puerta abatible ciega. Desde 105 hasta 440 litros.

- Acabado exterior color blanco.
- Refrigeración estática.
- Condensación estática.
- Aislamiento poliuretano inyectado sin CFC 50 mm (SIF 570: 60 mm)
- Descongelación manual con sistema de drenaje.
- Cuba interior en aluminio con esquinas redondeadas.
- Termómetro y termostato digital.
- Cierre de puerta con llave.
- 4 rodillos para desplazamiento.



Control digital de temperatura

ACCESORIOS

Cestillos de varilla plastificada:

- SIF (240x430x290mm):
- CH (230x464x210):



	CH 110 T	HC170 SIF	HC 240 SIF	HC 320 SIF	HC 370 SIF	HC 460 SIF	HC 570 SIF
	550x650x850 mm	580x620x840 mm	830x660x860 mm	990x660x860 mm	1170x660x860 mm	1400x660x860 mm	1600x660x860 mm
	470x433x532 mm	480x476x715 mm	726x476x715 mm	886x476x715 mm	1066x476x715 mm	1296x476x715 mm	1479x459x705 mm
	102 L	126 L	209 L	264 L	324 L	402 L	439 L
	0/1	0/2	0/3	0/3	0/4	0/5	0/6
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-25°C/-17°C	-25°C/-17°C	-25°C/-17°C	-25°C/-17°C	-25°C/-17°C	-25°C/-17°C	-25°C/-17°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A	R600A	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	90 W 0,529 kWh/24h	133 W 1,001 kWh/24h	146 W 1,104 kWh/24h	167 W 1,248 kWh/24h	199 W 1,403 kWh/24h	231 W 2,336 kWh/24h	243 W 2,628 kWh/24h
	24 kg	29 kg	34 kg	36 kg	41 kg	46 kg	64 kg
	590x660x890 mm	660x660x860 mm	870x700x870 mm	1050x700x870 mm	1230x700x870 mm	1450x700x870 mm	1640x700x870 mm
	F	F	F	F	F	F	F

Cestillos no incluidos de serie.

* Escalón motor. CH110: sin escalón / HC-SIF: 300x250mm



SIF700

CHEV / SIF700

Arcones de gran capacidad para conservación de congelados con puerta abatible opaca. Desde 472 hasta 664 litros.

- Acabado exterior en chapa blanca
- Refrigeración estática.
- Condensación ventilada.
- Descongelación manual con sistema de drenaje de agua.
- Termómetro y termostato digital.
- Cierre de puerta con llave.
- 4 rodillos para desplazamiento.

- **CHEV:** Cuba de aluminio / Aislamiento poliuretano inyectado de 65 mm / **Puerta en blanco o acero inox.**
- **SIF700:** Cuba de chapa blanca plastificada / Aislamiento poliuretano inyectado de 60 mm.

ACCESORIOS

- Cestillos de varilla plastificada:
- **CHEV** (230x506x210mm):
 - **SIF700** (300x587x297mm):



	CHEV	CHEV P INOX	SIF 700
	1700x690x860 mm		1570x751x1027 mm
	1572x562x590 mm *		1450x553x877 mm *
	472 L		664 L
	0/6		0/4
	ESTÁTICO		ESTÁTICO
	-25°C/-17°C		-25°C/-17°C
	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)
	R600A		R600A
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	210 W / 1,282 kWh/24h		260 W / 3,639 kWh/24h
	58 kg	60 kg	96 kg
	1740x700x900 mm		1640x780x1130 mm

F

F

A

Cestillos no incluidos de serie.



ARCONES GRAN CAPACIDAD / CH
FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



CH650 / CH900-2P

Arcones de gran capacidad para conservación de congelados con puerta abatible opaca. Desde 597 hasta 800 litros.

- Refrigeración estática.
- Descongelación manual.
- Condensación ventilada.
- Cuba en chapa blanca plastificada.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 70 mm.

- Termómetro analógico.
- Termostato mecánico regulable.
- Cierre de puerta con llave.
- Puertas con marco de aluminio.

ACCESORIOS

Cestillos de varilla plastificada:
- **CH650** (270x547x255mm):



	CH 650	CH 900 2P
	1700x720x960 mm	2000x780x960 mm
	1565x585x770 mm	1465x643x774 mm / 400x643x446 mm
	597 L	800 L
	0 / 2	-
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22°C/-18°C	-22°C/-18°C
	SN (10°C/32°C)	SN (10°C/32°C)
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	260 W	290 W
	107 kg	129 kg
	-	-



Cestillos no incluidos de serie.

* Escalón motor. CH650: 380x330mm



ARCONES BITEMPERATURA / DUAL

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y REFRIGERADOS



DUAL430

DUAL

Arcones aptos tanto para conservación de congelados como para refrigeración, con un rango de temperatura de trabajo que va desde los -25°C hasta los +5°C. Puerta abatible ciega. Desde 275 hasta 411 litros.

- Acabado exterior en chapa blanca.
- Refrigeración estática.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 65 mm sin CFC.
- Descongelación manual con sistema de drenaje de agua.
- Condensación estática.
- Cuba interior en aluminio con esquinas redondeadas.
- Termómetro y termostato digital.
- Cierre de puerta con llave.
- 4 rodillos para desplazamiento.



Control digital de temperatura

ACCESORIOS

Cestillos de varilla plastificada (230x506x210mm):



	DUAL 290	DUAL 370	DUAL 430
	1090x690x860 mm	1320x690x860 mm	1510x690x860 mm
	962x472x702 mm	1192x472x702 mm	1382x472x702 mm
	275 L	349 L	411 L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	1/4	1/5	1/6
	-25°C/+5°C	-25°C/+5°C	-25°C/+5°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	130 W / 0,914 kWh/24h	130 W / 1,063 kWh/24h	210 W / 1,131 kWh/24h
	44 kg	48 kg	53 kg
	1140x710x880 mm	1370x710x880 mm	1560x710x880 mm

F

F

F

Cestillos no incluidos de serie.



ARCONES ULTRACONGELACIÓN / ELVT (-45°)

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS: SUSHI Y LABORATORIO



Arcones especiales de ultracongelación (-45°, -60° o -80°) para conservación a temperatura estable de productos de heladería, pescado para sushi y productos de laboratorio. Desde 99 hasta 495 litros.

ELVT (-45°C)

- Interior y exterior en acero barnizado blanco.
- Desescarche manual.
- Aislamiento de alta densidad de 80 mm de espesor con pérdida de temperatura muy lenta en caso de avería.
- Centralita electrónica programable.
- Control preciso de temperatura.
- Alarma de temperatura y fallo de sonda.
- Cierre de la puerta con llave.
- 4 ruedas pivotantes.



Interior con cestillos



Tirador con cerradura



Ruedas pivotantes

ACCESORIOS

- Cestillos **ELVT** (216x443x210 mm):

	ELVT 150	ELVT 200	ELVT 310	ELVT 410	ELVT 510
	720x695x885 mm	923x695x885 mm	1260x695x885 mm	1560x695x885 mm	1660x758x932 mm
	560x440x635 mm *	760x440x635 mm *	1100x440x635 mm *	1400x440x635 mm *	1500x500x670 mm *
	133 L	189 L	284 L	368 L	475 L
	1/3	1/3	1/9	1/11	3/11
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-45°C/-25°C	-45°C/-25°C	-45°C/-25°C	-45°C/-25°C	-45°C/-25°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	R290A	R290A	R290A	R290A	R290A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	300 W / 1,8 kWh/24h	420 W	400 W / 3,7 kWh/24h	400 W / 4,0 kWh/24h	550 W / 4,1 kWh/24h
	55 kg	58 kg	76 kg	84 kg	105 kg
	770x770x1110 mm	980x730x900 mm	1410x780x1070 mm	1613x725x900 mm	1710x760x1050 mm

* Escalón motor. ELVT: 210x250mm



ARCONES ULTRACONGELACIÓN / VT (-60°) / UL (-80°)

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS: SUSHI Y LABORATORIO



VT150



UL100

VT (-60°C)

- Interior y exterior en acero barnizado blanco.
- Desescarche manual.
- Aislamiento de alta densidad de 80 mm de espesor con pérdida de temperatura muy lenta en caso de avería.
- Centralita electrónica programable.
- Control preciso de temperatura.
- Alarma de temperatura y fallo de sonda.
- Cierre de la puerta con llave.
- 4 ruedas pivotantes.

UL (-80°C)

- Interior y exterior en chapa blanca.
- Desescarche manual.
- Doble compresor.
- Bajada rápida de temperatura.
- Aislamiento de alta densidad de 80 mm de espesor con pérdida de temperatura muy lenta en caso de avería.
- Centralita electrónica programable.
- Control preciso de temperatura.
- Alarma de temperatura y fallo de sonda.
- Cierre de la puerta con llave.

ACCESORIOS

- Cestillos **VT150/390** (216x403x200 mm):
- Cestillos **VT500** (216x459x210 mm):

	VT 150	VT 200	VT 300	VT 390	VT 500	UL 100
	725x698x885 mm	923x698x885 mm	1260x698x885 mm	1560x698x885 mm	1660x758x890 mm	550x650x850 mm
	560x440x660 mm *	760x440x660 mm *	1100x440x660 mm *	1400x440x660 mm *	1500x500x695 mm *	430x393x512 mm *
	133 L	189 L	284 L	368 L	495 L	99 L
	1/3	1/5	3/12	4/15	3/15	0/1
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-60°C/-40°C	-60°C/-40°C	-60°C/-40°C	-60°C/-40°C	-60°C/-40°C	-80°C/-40°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	NATURE-R	NATURE-R	NATURE-R	NATURE-R	NATURE-R	R290+R170
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	410 W	410 W	400 W / 5,5 kWh/24h	400 W / 7,0 kWh/24h	500 W / 5,7 kWh/24h	400 W / 7,0 kWh/24h
	56 kg	57 kg	76 kg	82 kg	107 kg	40 kg
	730x780x900 mm	930x780x900 mm	1400x790x1130 mm	1640x730x1130 mm	1710x770x1150 mm	650x660x890 mm



ARCONES TAPAS CORREDERAS CIEGAS / TOS / CHC

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS



Ideales para la conservación de productos de heladería.

Arcones para conservación de congelados con puertas correderas ciegas, adecuados para heladería. Desde 140 hasta 490 litros.

TOS

- Fondo exterior 670 cm.
- Exterior e interior en chapa blanca galvanizada y plastificada.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- Marco inyectado en color gris.
- Refrigeración estática.
- Control electrónico de la temperatura.
- Puertas correderas con cierre con llave.
- 4 Ruedas pivotantes.
- **No admiten cestillos.**



CHC

- Fondo exterior 620mm (CHC525: 665mm).
- Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
- Interior en chapa blanca plastificada.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- Marco y detalles en ABS inyectado color gris
- **CHC 525:** marco de aluminio anodizado.
- **CHC 420:** tapas con tiradores y perfiles azules
- Refrigeración estática.
- Condensador libre de mantenimiento.
- Termómetro analógico.
- Termostato mecánico regulable.
- 4 ruedas pivotantes.
- **No admiten cestillos.**



TOS 300



CHC 290



	TOS 220	TOS 300	TOS 400	TOS 500	CHC 200	CHC 290	CHC 420	CHC 525
	840x670x895mm	1063x670x895mm	1283x670x895mm	1503x670x895mm	620x620x910mm	1000x620x910mm	1260x620x910mm	1507x665x910mm
	700x527x725mm*	920x527x725mm*	1140x527x725mm*	1360x527x725mm*	495x495x680mm*	875x495x680mm*	1135x495x680mm*	1380x535x695mm*
	222 L	304 L	387 L	470 L	140 L	270 L	376 L	490 L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-24°C/-18°C	-24°C/-18°C	-24°C/-18°C	-24°C/-18°C
	R600A	R600A	R600A	R600A	R290	R290	R290	R290
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	115 W 1,55 kWh/24h	135 W 2,08 kWh/24h	190 W 3,21 kWh/24h	190 W 3,33 kWh/24h	150 W	175 W	220 W	262 W
	48 kg	54 kg	57 kg	60 kg	42 kg	57 kg	64 kg	75 kg
	900x730x922 mm	1120x730x922 mm	1340x730x922 mm	1560x730x922 mm	-	-	-	-
	D	F	F	F	G	G	G	G

* Escalón motor. TOS: 300x250mm / CHC: 230x230mm



ARCONES TAPAS CORREDERAS CRISTAL / TVS / CHV

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS



Ideales para la conservación de productos de heladería.

Arcones para conservación de congelados con puertas correderas de cristal templado, adecuados para heladería. Desde 160 hasta 490 litros.

TVS 300



TVS

- Ancho exterior 670 cm.
- Exterior e interior en chapa blanca galvanizada y plastificada.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- Marco inyectado en color gris.
- Refrigeración estática.
- Control electrónico de la temperatura.
- Puertas correderas de cristal templado.
- Cierre con llave.
- 4 Ruedas pivotantes.



ACCESORIOS

Cestillo TVS, con 2 separadores removibles y ajustables (220x555x285mm):



CHV

- Ancho exterior 620mm (CHV525: 665mm).
- Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
- Interior en chapa blanca plastificada.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- Marco y detalles en ABS inyectado color gris.
- **CHC 525:** marco de aluminio anodizado.
- **CHC 420:** tapas con tiradores y perfiles azules
- Refrigeración estática.
- Condensador libre de mantenimiento.
- Termómetro analógico.
- Termostato mecánico regulable.
- Puertas correderas de cristal templado.
- 4 ruedas pivotantes.

CHV 290



ACCESORIOS

Cestillos diáfanos CHV (230x525x230mm):



	TVS 220	TVS 300	TVS 400	TVS 500	CHV 200	CHV 290	CHV 420	CHV 525
	843x670x895mm	1063x670x895mm	1283x670x895mm	1503x670x895mm	620x620x910mm	1000x620x910mm	1260x620x910mm	1507x665x910mm
	700x527x725mm*	920x527x725mm*	1140x527x725mm*	1360x527x725mm*	495x495x680mm*	875x495x680mm*	1135x495x680mm*	1380x535x695mm*
	222 L	304 L	387 L	470 L	140 L	270 L	376 L	490 L
	0/3	0/4	0/5	0/6	0/2	0/4	0/4	0/5
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C
	R600A	R600A	R600A	R600A	R290	R290	R290	R290
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	115 W 1,55 kWh/24h	135 W 2,08 kWh/24h	190 W 3,21 kWh/24h	190 W 3,33 kWh/24h	150 W	175 W	220 W	262 W
	48 kg	54 kg	57 kg	60 kg	41 kg	56 kg	63 kg	71 kg
	900x730x922 mm	1120x730x922 mm	1340x730x922 mm	1560x730x922 mm	-	-	-	-
	D	F	F	F	G	G	G	G

Cestillos no incluidos de serie.



ARCONES TAPAS CRISTAL CURVO INCLINADO / GTC

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS



Ideales para la conservación de productos de heladería.

GTC 500



Cristal curvo inclinado

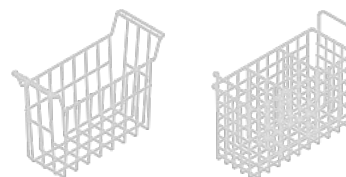


Control digital de temperatura

GTC

Arcones para conservación de congelados con puertas inclinadas correderas de cristal curvo templado, adecuados para heladería. Desde 170 hasta 477 litros.

- Ancho exterior 670 cm.
- Exterior e interior en chapa galvanizada y cuba plastificada blanca.
- Marco inyectado en color gris.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- Refrigeración estática.
- Control electrónico de la temperatura.
- Cierre con llave.
- 4 ruedas pivotantes.
- Luz interior LED opcional.



ACCESORIOS

Cestillo con 2 separadores removibles y ajustables (220x555x285mm):

	GTC 170	GTC 300	GTC 400	GTC 500
	701x678x910 mm	1071x678x910 mm	1291x678x910 mm	1511x678x910 mm
	550x527x743 mm *	920x527x743 mm *	1140x527x743 mm *	1360x527x743 mm *
	126 L	238 L	305 L	372 L
	0/2	0/4	0/5	0/6
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	115 W / 1,44 kWh/24h	135 W / 2,08 kWh/24h	190 W / 3,21 kWh/24h	190 W / 3,33 kWh/24h
	38 kg	52 kg	55 kg	58 kg
	750x730x930 mm	1120x730x930 mm	1340x730x930 mm	1560x730x930 mm
+ LED				

D

F

F

F

Cestillos no incluidos de serie.

* Escalón motor: 300x250mm



ARCONES TAPAS CORREDERAS CRISTAL / SMK

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS



Ideales para la conservación de productos de heladería.



SMK 500



SMK

Arcones para conservación de congelados con puertas inclinadas correderas de cristal templado, adecuados para heladería. Desde 293 hasta 427 litros.

- Visión panorámica del producto.
- Marco de aluminio gris anodizado.
- Interior en chapa galvanizada y plastificada en blanco
- Aislamiento poliuretano inyectado de 60mm sin CFC.
- Cierre con llave.
- Termómetro analógico.
- Termostato mecánico interno.
- Refrigeración estática.
- 4 ruedas pivotantes (2 con freno).
- **Dotación completa de cestillos.**



Termómetro analógico

ACCESORIOS

Cestillos sin separadores (218x494x279mm):



	SMK 300	SMK 400	SMK 500
	1009x615x950 mm	1298x615x950 mm	1548x615x950 mm
	890x500x610 mm *	1180x495x708 mm *	1430x500x610 mm *
	230 L	313 L	385 L
	4/4	5/5	6/6
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C
	7 (35°C/75%HR)	7 (35°C/75%HR)	7 (35°C/75%HR)
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	165 W / 2,230 kWh/24h	168 W / 2,649 kWh/24h	276 W / 4,301 kWh/24h
	56 kg	65 kg	79 kg
	1040x680x980 mm	1330x680x980 mm	1585x680x980 mm

E

E

F



ARCONES CONSERVADORES DE GRANIZADO

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS



G40

Arcón para conservación de granizados con puerta ciega abatible.

- Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
- Aislamiento de 50 mm poliuretano inyectado sin CFC.
- Refrigeración estática.
- Termómetro y termostato digital.
- Fondo sin escalón.
- 4 rodillos.



GTO

Arcones para conservación de granizados con puertas ciegas correderas.

- Marco y detalles: ABS gris / aluminio.
- Exterior e interior en chapa blanca.
- Aislamiento de 70 mm poliuretano inyectado sin CFC.
- Termómetro y termostato digital.
- Cierre con llave.
- 4 ruedas pivotantes.
- Rejilla de varilla plastificada salva-escalón.

ACCESORIOS

Cubeta para granizados (no incluidas de serie):

- 14L, redonda:
- 15L, cuadrada:
- 20L, cuadrada:



* Podemos adaptar a temperatura de granizado (-5°C/+5°C) cualquier modelo de arcón de conservación de congelados de nuestro catálogo (CONSULTAR)

	G40	GTO 170	GTO 300
	565x660x860 mm	694x671x901 mm	1064x671x901 mm
	470x433x532 mm	550x527x558 mm *	920x527x558 mm *
	4x14L	4x20L	6x20L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-5°C / +5°C	-5°C / +5°C	-5°C / +5°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	160 W	115 W / 1,60 kWh/24h	135 W / 3,55 kWh/24h
	24 kg	46 kg	63 kg
	590x660x890 mm	750x730x928 mm	1120x730x928 mm

F

D

F

Cubetas no incluidas de serie.

* Escalón motor: 300x250mm



CABIN 1820



CABIN 1300



CABIN GLASS



CABIN

Cabinas para conservación de sacos de hielo en exteriores. Con capacidad para 225, 250 y 300 sacos de 2kg de hielo.

- Especial para exterior.
- Exterior en chapa pre-lacada blanca e interior y respaldo en galvanizado.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 40 kg/m³ sin CFC.
- Cierre de puerta preparada para candado.
- Bisagras de alta calidad y resistencia.
- Evaporador de pared fría y tubo de cobre sin soldadura en interior del aislamiento.
- Compresor de ½ HP hermético ventilado con 2 ventiladores.
- Control de la temperatura mediante termostato mecánico.
- Desagüe en el fondo para conexión a la red general de evacuación.
- 4 ruedas (2 con freno).

CABIN GLASS

Cabina para conservación de sacos de hielo en interiores.

Con capacidad para 90 sacos de 2kg de hielo.

- Especial para interior.
- Iluminación LED interior y canopy.
- Puerta con auto-cierre.
- Termostato mecánico.
- Condensador ventilado.
- Desagüe.
- Interior de acero prepintado no tóxico.

	CABIN 1200	CABIN 1300	CABIN 1820	CABIN GLASS
	1200x900x1853 mm	1310x900x2123 mm	1820x900x1853 mm	770x765x1902 mm
	1 (570x730 mm)	1 (570x730 mm)	2 (572x714 mm)	1 (CRISTAL)
	1000 L	1295 L	1600 L	590 L
	225 ud. x 2kg	250 ud. x 2kg	300 ud. x 2kg	90 ud. x 2kg
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-15°C/-10°C	-15°C/-10°C	-15°C/-10°C	-20°C/-10°C
	—	—	—	4 L3 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	792 W / 19 kWh/24h	792 W / 19 kWh/24h	792 W / 19 kWh/24h	6,19 kWh/24h
	141 kg	148 kg	179 kg	94 kg

D



Market y autoservicio

ISLAS PARA SUPERMERCADO

MURALES PARA SUPERMERCADO

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS

EXPOSITOR IMPULSO PARA CONGELADOS

MASQUEFRIO



IL 2500

IL

Conservadores panorámicos de doble servicio tipo isla para exposición de productos congelados, con 2 puertas correderas de cristal templado plano (4 en IL2500).

- Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
- Interior en chapa galvanizada blanca.
- Aislamiento poliuretano inyectado 70 mm sin CFC.
- Marco en aluminio anodizado gris.
- Perfil perimetral paragolpes en ABS gris.
- Desescarche manual.
- Termostato digital.
- **Luz LED interior.**
- **4 ruedas (2 con freno).**

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Refrigeración (+1°C/+8°C):
- Rejilla de suelo varilla plastificada (380x485x15mm):
IL2000 (8ud.): / IL2500 (10ud.):
- Cestillo varilla plastificada grande (265x755x200mm):
IL1500 (4ud.): / IL2000 (6ud.): / IL2500 (7ud.):



	IL 1500	IL 2000	IL 2500
	1500x910x800 mm	2000x910x800 mm	2500x910x800 mm
	1367x765x560 mm	1867x765x560 mm	2367x765x560 mm
	500 L	720 L	930 L
	0/4	0/6	0/7
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22°C/-18°C	-22°C/-18°C	-22°C/-18°C
	3 L1 (25°C/60%HR)	3 L1 (25°C/60%HR)	3 L1 (25°C/60%HR)
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	230 W	370 W	380 W
	100 kg	133 kg	171 kg
	-	-	-



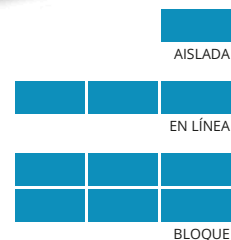
ISLAS DE CONGELACIÓN PUERTAS PLANAS / IT

FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



IT 2500

POSIBLES DISTRIBUCIONES



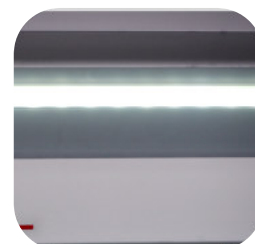
IT

Conservadores panorámicos tipo isla para exposición de productos congelados,

- con puertas correderas planas de cristal templado de baja emisividad.
- Chapa interior y exterior galvanizada en blanco con alta resistencia a la corrosión.
- Controlador de temperatura digital.
- **Sistema de iluminación interior mediante LED.**
- Desescarche manual.
- Drenaje frontal del agua de descongelación.
- Aislamiento de poliuretano ecológico 70 mm, libre de CFC y HFC.
- **Incluye separadores verticales y rejillas de fondo regulables en altura.**



Separadores verticales



Iluminación LED



Control digital temperatura

	IT 2100	IT 2500
	2106x857x865 mm	2506x857x865 mm
	1970x720x662 mm	2370x720x662 mm
	651 L	795 L
	4 separadores / 5 espacios	5 separadores / 6 espacios
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO	VENTILADO
	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C
	R290	R290
	3 L1 (25°C/60%HR)	3 L1 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	420 W / 8,56 kWh/24h	434 W / 8,85 kWh/24h
	163 kg	200 kg
	2170x914x955 mm	2570x914x955 mm



ISLAS DUALES PUERTAS INCLINADAS CURVAS / IZ

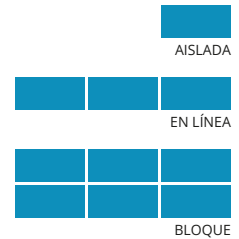
FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y REFRIGERADOS



IZ 2500



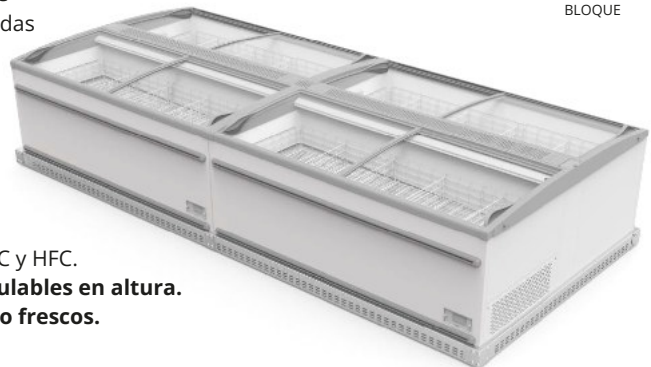
POSIBLES DISTRIBUCIONES



IZ

Conservadores panorámicos tipo isla para exposición de congelados o refrigerados, con puertas correderas inclinadas de cristal templado de baja emisividad y perfil curvo.

- Chapa interior y exterior galvanizada en blanco con alta resistencia a la corrosión.
- Controlador de temperatura digital.
- **Sistema de iluminación interior mediante LED.**
- Desescarche automático mediante gas caliente.
- Drenaje frontal del agua de descongelación.
- Aislamiento de poliuretano ecológico 70 mm, libre de CFC y HFC.
- **Incluye separadores verticales y rejillas de fondo regulables en altura.**
- **2 rangos de temperatura para conservar congelados o frescos.**



	IZ 2100	IZ 2500
	2106x858x890 mm	2506x858x890 mm
	1970x720x685/627 mm	2370x720x685/627 mm
	595 L	729 L
	4 separadores / 5 espacios	5 separadores / 6 espacios
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO	VENTILADO
	-23°C/-18°C (congelados) / -1°C/+5°C (refrigerados)	-23°C/-18°C (congelados) / -1°C/+5°C (refrigerados)
	R290	R290
	3L1 (25°C/60%HR)	3L1 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	352 W / 7,18 kWh/24h	403 W / 8,22 kWh/24h
	165 kg	200 kg
	2160x910x1000 mm	2560x910x1000 mm



ISLAS DUALES CON VENTANA FRONTAL / ANTA

FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONGELADOS Y REFRIGERADOS



ANTA 2500



ANTA 2100



Separadores verticales



Iluminación LED

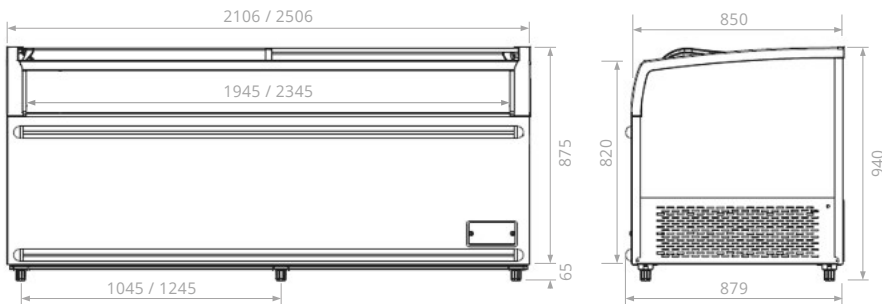


Control digital temperatura

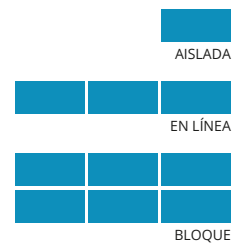
ANTA

Conservadores duales panorámicos tipo isla para exposición de congelados o refrigerados, con ventana frontal y puertas correderas inclinadas de cristal templado de baja emisividad y perfil curvo.

- Acabado exterior en color negro.
- Chapa interior galvanizada en blanco con alta resistencia a la corrosión.
- Controlador de temperatura digital.
- Sistema de iluminación interior mediante LED.
- Desescarche automático mediante gas caliente.
- Drenaje frontal del agua de descongelación.
- Aislamiento de poliuretano ecológico 65 mm, libre de CFC y HFC.
- **Incluye separadores verticales y rejillas de fondo regulables en altura.**
- **2 rangos de temperatura para conservar congelados o frescos.**



POSIBLES DISTRIBUCIONES

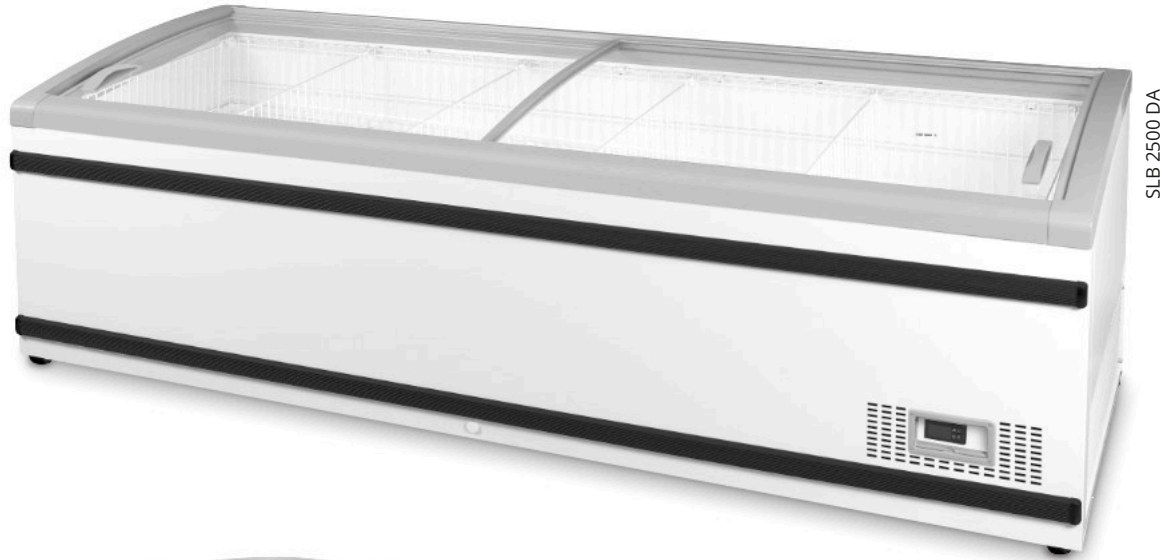


	ANTA 2100	ANTA 2500	ANTA 1850 GB CABECERA
	2106x879x940 mm	2506x879x940 mm	1856x858x940 mm
	1970x720x780 mm	2370x720x780 mm	- mm
	677 L	825 L	-
	4 separadores / 5 espacios	5 separadores / 6 espacios	-
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-23°C/-18°C (cong.) / -1°C/+5°C (refr.)	-23°C/-18°C (cong.) / -1°C/+5°C (refr.)	-23°C/-18°C (cong.) / -1°C/+5°C (refr.)
	R290a	R290a	R290a
	3 L1 (25°C/60%HR)	3 L1 (25°C/60%HR)	3 L1 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	4,41 kWh/24h (refr.) / 8,39 kWh/24h (cong.)	5,17 kWh/24h (refr.) / 9,66 kWh/24h (cong.)	3,85 kWh/24h (refr.) / 7,76 kWh/24h (cong.)
	175 kg	245 kg	165 kg
	2170x915x1050 mm	2570x915x1050 mm	1920x915x1080 mm



ISLAS DE CONGELADOS CRISTAL INCLINADO CURVO / **SLB DA**

FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



SLB 2500 DA



SLB 1940 CB DA

SLB DA

Conservadores panorámicos tipo isla para exposición de productos congelados, con puertas correderas inclinadas de cristal templado curvo.

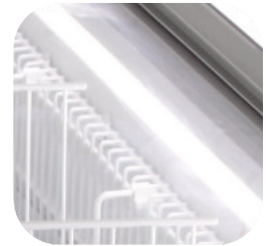
- Refrigeración estática.
- Condensación ventilada.
- Chapa interior y exterior galvanizada con alta resistencia a la corrosión.
- Sistema de unidad condensadora removible (fácil acceso para mantenimiento).
- Controlador de temperatura digital.
- Sistema de iluminación LED.
- Desescarche automático mediante gas caliente.
- Drenaje frontal.
- Tapa de vidrio templado de baja emisividad.
- Sistema de anti-empañamiento de cristales .
- Sistema de sellado de alta eficiencia.
- Sin viga central.
- Separadores interiores regulables incluidos.
- Aislamiento de poliuretano ecológico 70 mm espesor libre de CFC y HFC.
- Perfil porta precios.

ACCESORIOS

Kit rejilla de ventilación medianera para composiciones en isla: **consultar**



Separadores ajustables



Iluminación LED



Control digital temperatura



SLB DA

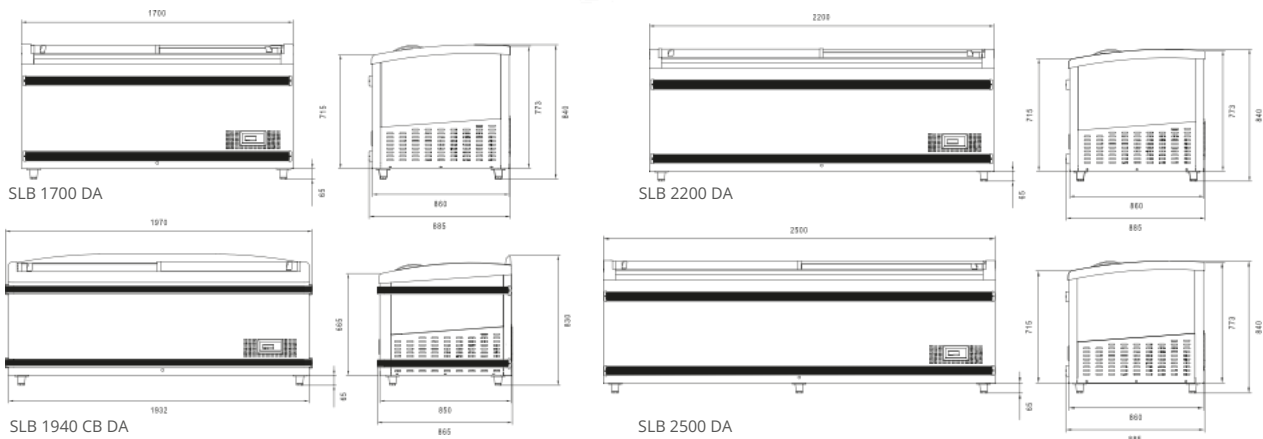
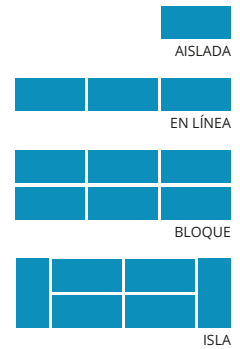
FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



Ejemplo de composición en isla con dos cabeceras SLB 1940 CB DA y dos SLB 2500 DA



POSIBLES DISTRIBUCIONES



	SLB 1700 DA	SLB 2200 DA	SLB 2500 DA	SLB 1940 CB DA
	1700x885x840 mm	2200x885x840 mm	2500x885x840 mm	1970x865x830 mm
	1560x720x615 mm	2060x720x615 mm	2360x720x615 mm	1785x660x560 mm
	411 L	577 L	677 L	452 L
	2 separadores / 3 espacios	3 separadores / 4 espacios	4 separadores / 5 espacios	3 separadores / 4 espacios
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-24°C/-16°C	-24°C/-16°C	-24°C/-16°C	-24°C/-16°C
	R290	R290	R290	R290
	3 L1 (25°C/60%HR)	3 L1 (25°C/60%HR)	3 L1 (25°C/60%HR)	3 L1 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	331 W / 4,18 kWh/24h	327 W / 5,54 kWh/24h	486 W / 6,49 kWh/24h	331 W / 4,57 kWh/24h
	125 kg	150 kg	154 kg	129 kg
	1790x990x855 mm	2290x990x855 mm	2590x990x855 mm	2050x990x855 mm
DA VS*				





MURALES PUERTAS ABATIBLES O CORREDERAS / SUPERSUNNY

FRÍO - MARKET - MURALES REFRIGERADOS



SUPERSUNNY 10 SD G: puertas correderas y acabado exterior silver



Silver



Negro

SUPERSUNNY 14 HD B: puertas abatibles y acabado exterior negro



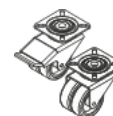
SUPERSUNNY

Vitrinas murales refrigeradas para carnes, pescados, bebidas, sándwiches, embutidos, lácteos y otros productos.

- Acabado estándar: gris silver o negro.
- Exterior e interior en chapa metálica pre-barnizada.
- 2 puertas correderas o abatibles de cristal templado.
- Paragolpes en color negro.
- Sistema de condensación libre de mantenimiento.
- Termómetro y termostato electrónicos.
- Desescarche automático con sonda fin de ciclo.
- Iluminación interior vertical mediante 2 LED (+ LED horizontal adicional en SS19).
- Cristales laterales dobles de baja emisividad.
- 4 estantes inclinables de 48cm. de fondo.
- 4 pies regulables.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Kit 4 ruedas Ø75mm (2 con freno):
- Estante adicional: SS10: / SS14: / SS19:
- Kit varilla tope estante: SS10: / SS14: / SS19:
- Kit de canalización para unir varios murales:



	SUPERSUNNY 10	SUPERSUNNY 14	SUPERSUNNY 19
	985x737x1987 mm	1335x737x1987 mm	1885x737x1987 mm
	945x645x1540 mm	1295x645x1540 mm	1845x645x1540 mm
	601 L	825 L	1180 L
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	0°C/+10°C	0°C/+10°C	0°C/+10°C
	R290	R290	R290
	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	750 W / 9,02 kWh/24h	930 W / 8,94 kWh/24h	1200 W / 13,13 kWh/24h
	216 kg	247 kg	327 kg
	1090x760x2120 mm	1440x760x2120 mm	1990x760x2120 mm
G			
N			





MURALES PUERTAS ABATIBLES / MAE

FRÍO - MARKET - MURALES REFRIGERADOS



MAE 150 PV



MAE 100 PV



MAE

Vitrinas murales refrigeradas con puerta abatible, para charcutería, lácteos, carnes, frutas, verduras y otros productos.

- Acabado exterior negro.
- Acabado interior blanco.
- Refrigeración asistida con ventilador.
- Evaporación automática del agua de descongelación.
- Iluminación interior LED .
- 4 estantes repositionables con inclinación regulable y tira portaprecios.
- 2 pies nivelables + 2 rodillos.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit 4 ruedas (2 con freno):



	MAE 100 PV	MAE 130 PV	MAE 150 PV
	1020x700x1990 mm	1330x700x1990 mm	1530x700x1990 mm
	2	2	3
	695 L	925 L	1075 L
	1,08 m ²	1,44 m ²	1,67 m ²
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	+3°C/+6°C	+3°C/+6°C	+3°C/+6°C
	R290	R290	R290
	3 M1 (25°C/60%HR)	3 M1 (25°C/60%HR)	3 M1 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	840 W / 12,60 kWh/24h	926 W / 13,90 kWh/24h	948 W / 18,60 kWh/24h
	130 kg	189 kg	290 kg
	1100x780x2165 mm	1410x780x2165 mm	1610x780x2165 mm

E

E

E



MURALES PUERTAS ABATIBLES / VESUR / VESUC

FRÍO - MARKET - MURALES DE REFRIGERADOS Y CONGELADOS



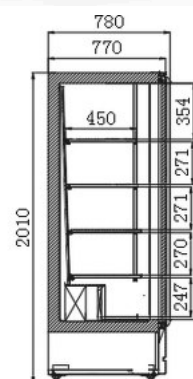
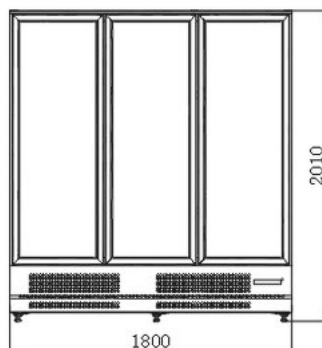
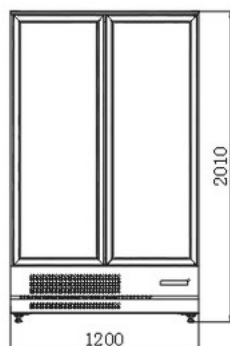
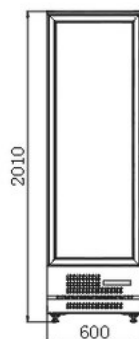
VESUR / VESUC 401



VESUR / VESUC 902



VESUR / VESUC 1603



VESUR / VESUC

Vitrinas murales de 1, 2 o 3 puertas abatibles, con grupo incorporado, disponibles tanto en versión refrigeración (VESUR) como congelación (VESUC).

Permiten combinar libremente los diferentes modelos para crear composiciones adaptadas a diferentes espacios manteniendo la misma estética en todo el lineal. Ideales para exposición y conservación de productos refrigerados y congelados. Máxima visibilidad del producto y alta capacidad de carga.

- Acabado exterior e interior en color negro.
- Ventilación de alta eficiencia con salida de aire desde la parte superior, inferior y posterior de la cámara. El sistema de circulación de aire impide que el frío salga del interior y minimiza la aparición de vahos.
- Aislante de 68mm de espesor.

- 4 estantes sólidos de chapa pintada en negro por puerta, ajustables en altura. Disponen de orificios para la circulación de aire y tira portaprecios en el frontal.
- Puertas batientes de vidrio templado (doble en refrigeración, triple en congelación) de baja emisividad. Con tirador integrado en el marco y autocierre.
- Control digital de temperatura
- Desescarche automático.
- Iluminación interior LED .
- 2 pies nivelables + 4 ruedas pivotantes.

ACCESORIOS

- Estante VESUR/VESUC 401 (445x450mm): **95€**
- Estante VESUR/VESUC 902 (510x450mm): **95€**
- Estante VESUR/VESUC 1603 (530x450mm): **95€**



MURALES PUERTAS ABATIBLES / VESUR / VESUC

FRÍO - MARKET - MURALES DE REFRIGERADOS Y CONGELADOS



DESCONGELACION
AUTOMÁTICA

	VESUR 401 C	VESUR 902 C	VESUR 1603 C
	600x780x2010 mm	1200x780x2010 mm	1800x780x2010 mm
	1	2	3
	450 L	1020 L	1075 L
	0,74 m ²	1,47 m ²	2,21 m ²
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C
	R290	R290	R290
	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	240 W / 3,61 kWh/24h	400 W / 4,91 kWh/24h	800 W / 8,47 kWh/24h
	143 kg	258 kg	379 kg
	670x830x2080 mm	1270x830x2080 mm	1870x830x2080 mm

B

B

C



	VESUC 401 C	VESUC 902 C	VESUC 1603 C
	600x780x2010 mm	1200x780x2010 mm	1800x780x2010 mm
	1	2	3
	450 L	1020 L	1075 L
	0,74 m ²	1,47 m ²	2,21 m ²
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-20°C/-15°C	-20°C/-15°C	-20°C/-15°C
	R290	R290	R290
	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	700 W	1050 W	1800 W / 8,47 kWh/24h
	143 kg	258 kg	379 kg
	670x830x2080 mm	1270x830x2080 mm	1870x830x2080 mm

B

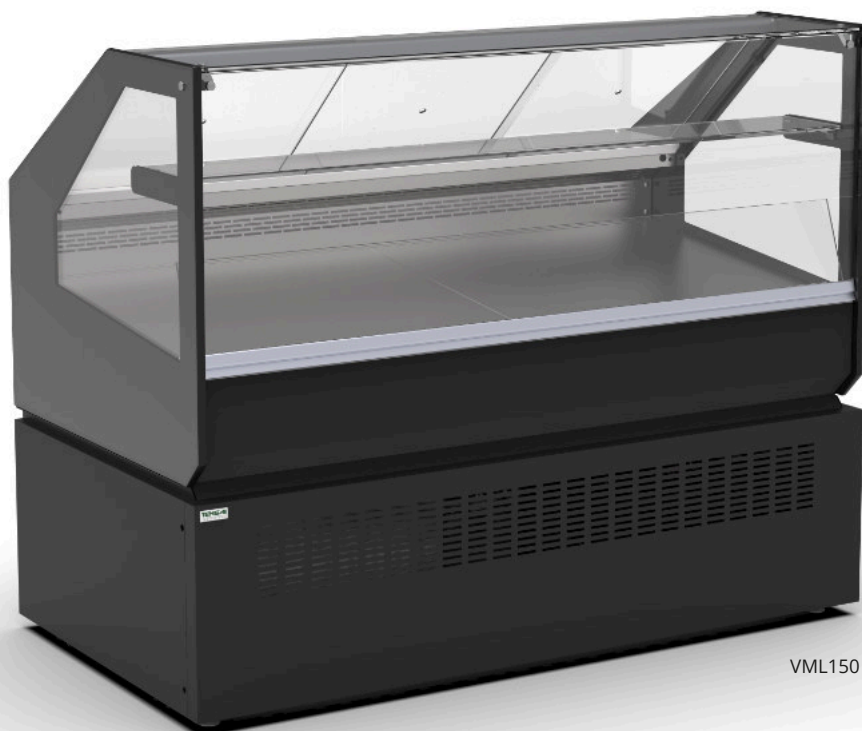
B

C

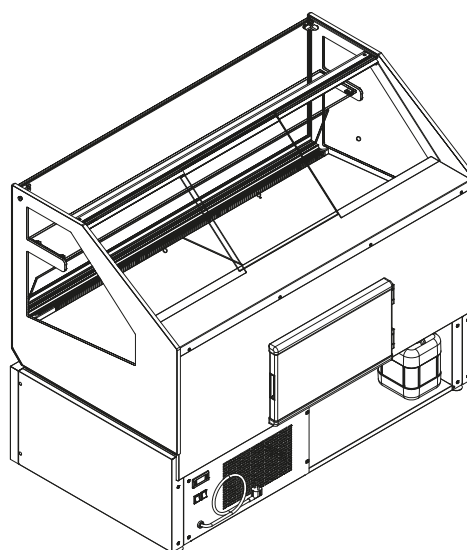
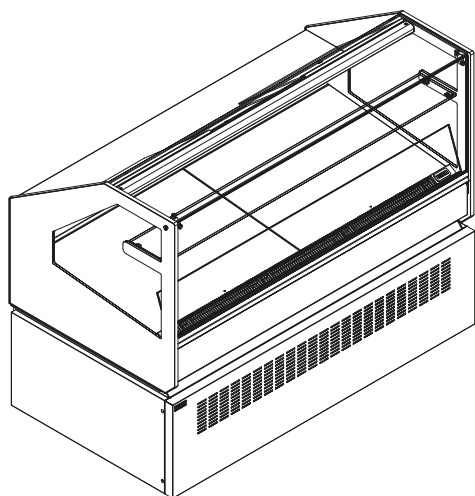


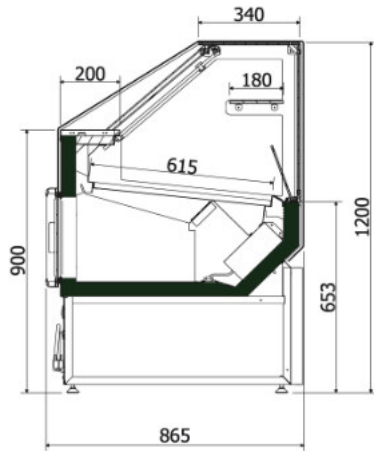
VITRINAS MULTIPRODUCTO / VML

FRÍO - MARKET - VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS



VML150





VML

Vitrinas expositoras multiproducto con refrigeración ventilada, indicadas para charcutería, lácteos y otros productos.

- Color negro RAL 9011.
- Refrigeración ventilada.
- Desescarche automático con evaporación del agua.
- Iluminación interior LED.
- Reserva refrigerada de acceso independiente con 1 o 2 puertas (según modelo).
- Estante intermedio neutro.
- Mostrador de acero inoxidable.
- Control digital de temperatura.
- Pies regulables.
- **Puertas correderas acrílicas lado servicio, de serie.**

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Kit 4 ruedas (2 con freno) VML100, 130, 150:
- Kit 6 ruedas (2 con freno) VML200:

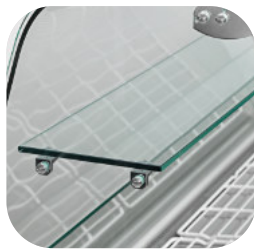


- Rejilla base (ud.):

- Mesa neutra:



Reserva independiente



Estante intermedio neutro



Puertas correderas en lado de servicio



Rejilla base opcional

	VML 100	VML 130	VML 150	VML 200
	987x865x1200 mm	1300x865x1200 mm	1500x865x1200 mm	1925x865x1200 mm
	1	1	1	2
	180 L	242 L	281 L	363 L
	0,61 m ²	0,81 m ²	0,94 m ²	1,22 m ²
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	+1°C/+8°C	+1°C/+8°C	+1°C/+8°C	+1°C/+8°C
	R290	R290	R290	R290
	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	494 W / 5,85 kWh/24h	660 W / 6,58 kWh/24h	660 W / 7,10 kWh/24h	848 W / 8,19 kWh/24h
	88 kg	98 kg	134 kg	182 kg
	1110x1000x1390 mm	1440x1000x1390 mm	1640x1000x1390 mm	2050x1000x1390 mm

F

F

F

F



EXPOSITOR IMPULSO PARA CONGELADOS / CH2N

FRÍO - MARKET - EXPOSITORES CONSERVADORES DE CONGELADOS



CH2N 800



CH2N 800 / CH2N 1270

ACCESORIOS

- Separador adicional cuba superior:
- Separador adicional cuba inferior:

PERSONALIZACIÓN CH2N 800

Panel superior (687x269 mm.) + Panel inferior (697x499):
según unidades de compra.

CH2N

- Expositores para congelados** con 2 niveles de almacenamiento y paneles frontales personalizables, diseñados para estimular la compra por impulso.
- Exterior en chapa con paneles laterales en ABS gris.
 - Interior en chapa blanca plastificada.
 - Puertas correderas de doble cristal.
 - Separadores de varilla plastificada.
 - Refrigeración estática.
 - Descongelación manual.
 - Condensador con motoventilador libre de mantenimiento.
 - 2 termostatos mecánicos regulables.
 - 2 termómetros analógicos.
 - Iluminación interior mediante LED.
 - 2 paneles frontales con retroluminación, personalizables.
 - 4 pies nivelables.

PERSONALIZACIÓN CH2N 1270

Panel superior (1157x269 mm.) + Panel inferior (1177x499):
según unidades de compra.

	CH2N 800	CH2N 1270
	800x750x1178 mm	1270x750x1178 mm
	670x330x380 mm (superior) / 670x525x440 mm (inferior)	1140x330x380 mm (superior) / 1140x525x440 mm (inferior)
	43 L / 82 L	73 L / 139 L
	2 separadores / 3 espacios	4 separadores / 5 espacios
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C
	R290	R290
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	447 W	950 W
	71 kg	113 kg
	-	-



Armarios verticales

ARMARIOS SOBREBANCO, ESCARCHACOPAS Y MINIVITRINAS

ARMARIOS CONGELACIÓN CON CAJONES (HASTA 250L)

ARMARIOS DE SERVICIO CON PUERTA CIEGA

ARMARIOS CONGELACIÓN CON CAJONES (400L)

ARMARIOS DE PASTELERÍA

ARMARIOS DE HELADERÍA

ARMARIOS EXPOSITORES

ARMARIOS SNACK Y GASTRONORM



ARMARIOS REFRIGERADOS SOBREBANCO

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - SOBREBANCO - PUERTA CIEGA - ESTANTES



Armarios verticales refrigerados de pequeño formato, con puerta ciega y estantes. Son adecuados para espacios reducidos o sobre banco.

ARR 140 SILVER



ARR 140

- Exterior en chapa blanca o skinplate gris silver.
- Interior en ABS alimentario termoconformado.
- Refrigeración estática.
- Condensador estático en rejilla exterior.
- Desescarche automático.
- Puerta con tirador integrado.
- Termostato mecánico regulable.
- Termómetro analógico.
- 3 estantes ajustables de rejilla plastificada.

CR-2

- Exterior en chapa blanca.
- Interior en ABS alimentario.
- Puerta con tirador de acero y autocierre.
- Refrigeración estática roll-bond con ventilador de apoyo.
- Termómetro y termostato digital.
- Desescarche automático.
- Alarma de temperatura y puerta abierta.
- 2 estantes ajustables de rejilla plastificada + rejilla de base.
- 2 pies ajustables + 2 rodillos.
- Cierre con llave.

CR-2



	ARR 140	ARR 140 SILVER	CR-2
	540x600x870 mm		598x679x838 mm
	460x415x710 mm - escalón (460x130x210 mm)		477x443x652 mm - escalón (477x148x215 mm)
	138 L		200 L
	2 / 460x380 mm + 1 / 460x285 mm		2 / 501x415 mm + 1 / 490x285 mm
	ESTÁTICO		ESTÁTICO CON VENTILADOR
	+2°C/+10°C		0°C/+8°C
	R600A		R600A
	3 M1 (25°C/60%HR)		3 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	90 W / 0,945 kWh/24h		56 W / 0,37 kWh/24h
	30 kg		41 kg
	570x650x910 mm		650x680x880 mm

A

A

A+



ARMARIOS CONGELACIÓN ESCARCHACOPAS

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - SOBREBANCO - PUERTA CIEGA - ESTANTES



Armarios verticales de congelación de pequeño formato, con puerta ciega y estantes. Son adecuados para espacios reducidos o sobre banco, para utilizar como **escarchacopas**.

CN 130 SILVER



CN 130

- Exterior en chapa blanca, skinplate gris silver o acero inox. (según modelo).
- Interior en ABS alimentario.
- Refrigeración estática.
- Condensador estático en rejilla exterior.
- Descongelación manual
- Termostato mecánico regulable
- Termómetro analógico
- 2 pies nivelables

CN 220



CN 220

- Exterior en chapa blanca o acero inox.
- Interior en plástico termoconformado.
- Refrigeración estática.
- Condensador estático en rejilla exterior.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico regulable.

CN-2

- Exterior en chapa blanca.
- Interior en ABS alimentario.
- Puerta con tirador de acero y autocierre.
- Refrigeración estática con ventilador.
- Termómetro y termostato digital.
- Desescarche manual.
- Alarma de temperatura y puerta abierta.
- 2 estantes evaporadores fijos.
- 2 pies ajustables + 2 rodillos.
- Cierre con llave.



CN-2

	CN 130	CN 130 SILVER	CN 130 INOX	CN 220	CN 220 INOX	CN-2
	540x600x870 mm			540x600x1344 mm		598x679x838 mm
	428x415x710 mm - escalón (428x130x210 mm)			428x415x1180 mm - escalón (428x130x195 mm)		493x478x635 mm
	112 L			157 L		200 L
	2 / 428x380 mm + 1 / 428x285 mm			5 / 428x380 mm + 1 / 428x285 mm		2 / 493x450 mm
	ESTÁTICO			ESTÁTICO		ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-22°C/-18°C			-22°C/-18°C		-22°C/-18°C
	R600A			R600A		R600A
	4 (30°C/55%HR)			4 (30°C/55%HR)		3 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz			220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	75 W / 0,938 kWh/24h			120 W / 1,607 kWh/24h		80 W / 1,25 kWh/24h
	35 kg			50 kg	52 kg	39 kg
	570x650x910 mm			570x650x1380 mm		650x680x880 mm
	A*	A*	A*	F	F	A



MINIVITRINAS REFRIGERADAS SOBREBANCO

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - SOBREBANCO - EXPOSITORES



Armarios expositores refrigerados

de pequeño formato, con puerta de cristal y estantes. Son adecuados para conservar y visualizar productos en espacios reducidos o sobre banco.



ARV 140

- Refrigeración estática con ventilador.
- Exterior en chapa blanca.
- Puerta de cristal doble.
- Descongelación manual.
- Pies frontales nivelables.
- Termostato mecánico.
- Termómetro digital.
- Luz interior LED.



CRG-2

- Exterior en chapa blanca.
- Interior en ABS alimentario.
- Puerta de doble cristal con tirador de acero y autocierre.
- Refrigeración estática roll-bond con ventilador de apoyo.
- Termómetro y termostato digital.
- Desescarche automático.
- Alarma de temperatura y puerta abierta.
- Iluminación interior LED vertical.
- 2 estantes ajustables de rejilla plastificada + rejilla de base.
- 2 pies ajustables + 2 rodillos.
- Cierre con llave.

	ARV 140	CRG-2
	595x516x870 mm	598x679x838 mm
	516x414x768 mm - escalón (516x197x208 mm)	477x443x652 mm - escalón (477x148x215 mm)
	133 L	200 L
	2 estantes rejilla	2 / 501x415 mm + 1 / 490x285 mm
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	0°C/+7°C	+2°C/+8°C
	4 (30°C/55%HR)	R600A
	R600A	3 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	250 W / 1,45 kWh/24h	60 W / 1,04 kWh/24h
	42 kg	50 kg
	650x565x1020 mm	650x680x880 mm

D

A



MINIVITRINAS DE CONGELADOS SOBREBANCO

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - SOBREBANCO - EXPOSITORES



Armarios expositores de congelación

de pequeño formato, con puerta de cristal y estantes. Son adecuados para conservar y visualizar productos congelados en espacios reducidos o sobre banco.



UD 45



UD 45

- Exterior en acero galvanizado revestido de epoxi blanco.
- Interior en aluminio gofrado.
- Puerta de cristal doble.
- Refrigeración estática.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico.
- 4 pies nivelables.

CV 60

- Exterior en chapa lacada blanca.
- Interior en aluminio brillante.
- Puerta de cristal doble.
- Refrigeración estática.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico.
- Iluminación LED.
- 4 pies.

CV 60



CNG-2



CNG-2

- Exterior en chapa blanca.
- Interior en ABS alimentario.
- Puerta de triple cristal calefactado con tirador de acero y autocierre.
- Refrigeración estática on ventilador.
- Termómetro y termostato digital.
- Desescarche manual.
- Alarma de temperatura y puerta abierta.
- 2 estantes evaporadores fijos.
- 2 pies ajustables + 2 rodillos.
- Cierre con llave.

	UD 45	CV 60	CNG-2
	570x505x485 mm	570x610x635 mm	598x679x838 mm
	460x385x350 mm - escalón (460x180x140 mm)	455x425x455 mm	493x478x635 mm
	45 L	57 L	200 L
	2 estantes rejilla	3 estantes rejilla	2 / 493x450 mm
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-22°C/-12°C	-23°C/-18°C	-21°C/-18°C
	3 L1 (25°C/60%HR)	4 (30°C/55%HR)	R600A
	R600A	R290	4 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	135 W / 1,60 kWh/24h	120 W	174 W / 2,15 kWh/24h
	31,5 kg	38 kg	50 kg
	630x570x570 mm	—	650x680x880 mm



ARMARIOS CONGELACIÓN CON CAJONES / CNG

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - CAJONES



Armarios verticales para conservación de congelados con puerta ciega y cajones. Desde 112 a 255 litros de capacidad.

CNG 130 / CNG 220

- Exterior en chapa blanca.
- Interior en plástico termoconformado.
- Condensador estático en rejilla exterior.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico regulable.
- Termómetro analógico.
- 2 pies nivelables.



CNG 130



CNG 220

CNG 350

- Exterior en chapa blanca o chapa skinplate gris metalizado silver.
- Interior en plástico termoconformado.
- Refrigeración estática con ventilador.
- Condensador estático en rejilla externa.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico regulable.
- Termómetro digital en puerta.
- **5 cajones + 2 estantes con tapa abatible en la parte superior.**

CNG 350 DP

- Exterior en chapa blanca.
- Interior en plástico termoconformado.
- 2 cámaras independientes con 4 y 5 cajones, respectivamente.
- 2 compresores.
- Refrigeración estática.
- Condensador estático en rejilla exterior.
- Descongelación manual.
- 2 termostatos mecánicos regulables.



CNG 350



CNG 350 DP



	CNG 130	CNG 220	CNG 350 DP	CNG 350	CNG 350 SILVER
	540x600x870 mm	540x600x1340 mm	540x600x1920 mm	600x650x1730 mm	
	428x415x710 mm escalón (428x130x210 mm)	428x415x1180 mm escalón (428x130x195 mm)	428x415x710/925 mm escalones (428x130x210/195 mm)	430x445x1496 mm - escalón (430x183x191 mm)	
	112 L	157 L	233 L (112+121)	255 L	
	3 / 433x360x200 mm 1 / 431x242x211 mm	6 / 433x360x200 mm 1 / 431x242x211 mm	7 / 433x360x200 mm 2 / 431x242x211 mm	4 / 425x400x130 mm 1 / 425x240x180 mm	
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO CON VENTILADOR	
	-22°C/-18°C	-22°C/-18°C	-25°C/-17°C	-25°C/-17°C	
	R600A	R600A	R600A	R600A	
	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)	
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	
	75 W / 0,938 kWh/24h	120 W / 1,607 kWh/24h	180 W / 1,910 kWh/24h	105 W / 1,231 kWh/24h	
	35 kg	50 kg	75 kg	58 kg	
	570x650x910 mm	570x650x1380 mm	570x650x1960 mm	660x710x1770 mm	

A*

B

B

A

A



ARMARIOS 300 LITROS / COOL / FRZ

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - ESTANTES



COOL 350 SILVER / FRZ 350 SILVER



COOL 350 SILVER con pies opcionales



FRZ 350



Termómetro digital



Bisagras apertura 180°



Frío estático con ventilador



Pies metálicos opcionales

COOL 350 / FRZ 350

Armarios verticales de refrigeración y de congelación, con puerta ciega y estantes de rejilla.

- Exterior en chapa blanca o chapa skinplate gris silver.
- Interior en plástico termoconformado.
- Evaporador roll-bond estático con ventilador.
- Condensador estático en parrilla exterior.
- Descongelación manual con sistema de drenaje.
- Termostato mecánico regulable.
- Termómetro digital en frontal de la puerta.
- 4 pies nivelables.

COOL 350

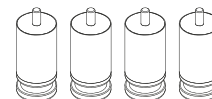
- 8 niveles: 7 rejillas de varilla plastificada + base.
- Aislamiento 55 mm: poliuretano inyectado sin CFC.

FRZ 350

- 7 niveles: 6 evaporadores en parrillas fijas + base.
- Aislamiento 65 mm: poliuretano inyectado sin CFC.

ACCESORIOS

- Kit 4 pies metálicos regulables (7,5/10cm):



	❄️			❄️		
	COOL 350	COOL 350 SILVER	COOL 350 SILVER PI*	FRZ 350	FRZ 350 SILVER	FRZ 350 SILVER PI*
	600x650x1730 mm			600x650x1730 mm		
	470x445x1496 mm - escalón (470x183x191 mm)			470x445x1496 mm - escalón (470x183x191 mm)		
	333 L			255 L		
	ESTÁTICO CON VENTILADOR			ESTÁTICO CON VENTILADOR		
	+1°C/+12°C			-25°C/-17°C		
	4 M1 (30°C/55%HR)			4 L1 (30°C/55%HR)		
	R600A			R600A		
	220V-1N-50Hz			220V-1N-50Hz		
	220 W / 1,280 kWh/24h			105 W / 1,231 kWh/24h		
	52 kg			58 kg		
	660x710x1770 mm			660x710x1770 mm		
	C	C	C	A	A	A



ARMARIOS DOBLES / SBS

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTAS CIEGAS - DOBLES



SBS 350 CF PI



SBS 350 CF PI. Detalle interior: cámaras independientes de congelación y refrigeración



Termómetro digital



Bisagras apertura 180°



Frío estático con ventilador



Pies metálicos regulables

SBS 350 PI

Armarios verticales con 2 cámaras independientes de refrigeración (333 litros) **y/o de congelación** (255 litros), con puerta ciega y estantes de rejilla.

- Exterior en chapa skinplate silver y puerta de acero inox.
- Interior en plástico termoconformado.
- Condensación estática en parrilla exterior.
- Descongelación manual con drenaje de agua.

- 2 termostatos mecánicos independientes y 2 termómetros digitales en el frontal.
- 8 pies metálicos nivelables de 7'5 a 10 cm.
- **Congelación:** 6 evaporadores estáticos en estantes fijos, con ventilador de apoyo.
- **Refrigeración:** evaporador estático roll-bond con ventilador. 7 estantes móviles de varilla plastificada.

	+ SBS 350 CC PI	+ SBS 350 CF PI	+ SBS 350 FF PI
	1220x650x1810 mm	1220x650x1810 mm	1220x650x1810 mm
	2x (430x445x1496 mm - escalón (430x183x191 mm))	2x (430x445x1496 mm - escalón (430x183x191 mm))	2x (430x445x1496 mm - escalón (430x183x191 mm))
	333 L + 333 L	333 L + 255 L	255 L + 255 L
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	+1°C/+12°C / +1°C/+12°C	+1°C/+12°C / -25°C/-17°C	-25°C/-17°C / -25°C/-17°C
	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1/L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	220 W + 220 W 1,280 kWh/24h + 1,280 kWh/24h	220 W + 105 W 1,280 kWh/24h + 1,231 kWh/24h	105 W + 105 W 1,231 kWh/24h + 1,231 kWh/24h
	124 kg	118 kg	112 kg
	1320x710x2120 mm	1320x710x2120 mm	1320x710x2120 mm

C C

C A

A A

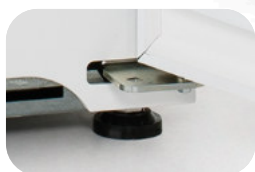


ARMARIO DOBLE DE CONGELACIÓN CON CAJONES / SBS K700

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - CAJONES



Termómetro digital



Bisagras apertura 180°



Frío estático con ventilador



Pies metálicos opcionales

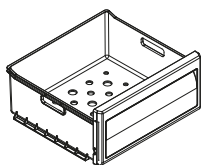
SBS 350 PI K700

Armario vertical con 2 cámaras independientes de congelación (255+255 litros), 10 cajones (5 por puerta) y 4 estantes cerrados con tapa abatible (2 por puerta).

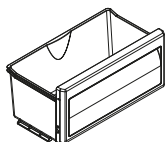
- Exterior en chapa skinplate silver y puerta de acero inox.
- Interior en plástico termoconformado.
- Frío estático con ventilación de apoyo.

- Condensación estática en parrilla exterior.
- Descongelación manual con drenaje de agua.
- 2 termostatos mecánicos independientes y 2 termómetros digitales en el frontal.
- 8 pies metálicos nivelables de 7'5 a 10 cm.
- 6+6 estantes evaporadores fijos.
- 2+2 estantes superiores cerrados con tapa abatible.

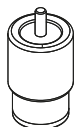
ACCESORIOS



Cajón grande
420x380x160 mm



Cajón pequeño (inferior)
420x210x175 mm



Kit 8 pies metálicos
regulables de 7'5 a 10 cm



SBS 350 FF PI K700

	1220x650x1710 mm
	2x (430x445x1496 mm - escalón (430x183x191 mm))
	255 + 255 L
	8 (420x380x160 mm) + 2 (420x210x175 mm)
	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-25°C/-17°C
	R600
	4 L1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz
	105 W + 105 W 1,231 kWh/24h + 1,231 kWh/24h
	116 kg
	1320x710x2120 mm

A A



ARMARIOS SERIE 400 Y 600 / **APS** / **ANS**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA



APS 651 / ANS 651

APS (refrigeración) / ANS (congelación)

Armarios verticales de refrigeración y de congelación, con puerta ciega y estantes de rejilla.

- Exterior en epoxi blanco e interior en ABS alimentario.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- Termómetro digital.
- Termostato mecánico
- Puerta reversible con tirador integrado.
- Cierre con llave.
- **APS:** evaporador roll-bond con ventilador de apoyo, 4 estantes reposicionables.
- **ANS:** evaporadores estáticos, 6 estantes fijos.
- **Cajones de varilla de acero plastificada opcionales.**









ACCESORIOS ANS 451

- Cajón superior ANS 451 (450x427x193 mm).
- Cajón inferior ANS 451 (450x187x192 mm):
- Juego cajones ANS 451 (6 sup. + 1 inf.):

ACCESORIOS ANS 651

- Cajón superior ANS 651 (515x310x175 mm):
- Cajón inferior ANS 651 (620x300x185 mm):
- Juego cajones ANS 651 (12 sup. + 1 inf.):



	 APS 451	 ANS 451	 APS 651	 ANS 651
	626x740x1865 mm		780x740x1865 mm	
	501x570x1636 mm	506x570x1636 mm	655x570x1636 mm	700x570x1636 mm
	395 L	460 L	511 L	600 L
	3 + 1 / REGULABLES	6 / FIJOS	3 + 1 / REGULABLES	6 / FIJOS
	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO
	-1°C/+6°C	-22°C/-15°C	-1°C/+6°C	-22°C/-15°C
	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)	
	R600A	R290	R600A	R290
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	186 W / 2,37 kWh/24h	143 W	190 W / 2,61 kWh/24h	150 W
	82 kg	90 kg	93 kg	101 kg
	666x780x2010 mm		820x780x2010 mm	



ARMARIOS VENTILADOS 500L / ARV / CVP

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA



ARV 440 PO FV / CVP 440 PO FV



Configuración con 11 cajones opcionales

ARV 440 PO FV / CVP 440 PO FV

Armarios refrigerados y de mantenimiento de congelados de gran capacidad, con puerta ciega y frío ventilado.

- Exterior e interior en chapa blanca plastificada.
- Evaporador ventilado.
- Condensación con motoventilador libre de mantenimiento.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 65mm, libre de CFC.
- 6 estantes de rejilla plastificada.

- Descongelación automática.
- Control digital.
- 4 pies nivelables.
- **Cajones opcionales.**

ACCESORIOS

- Cajón de plástico (300x500x170 mm):

	ARV 440 PO FV	CVP 440 PO FV
	735x680x1800 mm	735x680x1800 mm
	615x545x1495 mm	615x545x1495 mm
	437 L	437 L
	6 (600x510 mm) + BASE	6 (600x510 mm) + BASE
	VENTILADO	VENTILADO
	+2°C/+10°C	-23°C/-18°C
	R290	R290
	SN (10°C/32°C)	SN (10°C/32°C)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	290 W	290 W
	102 kg	102 kg
	-	-



ARMARIOS DE CONGELACIÓN ESTÁTICA CON CAJONES

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - CAJONES



CVP PO FE K13



K13

- 13 cajones de serie, distribuidos en 7 niveles.
- Exterior e interior en chapa blanca plastificada.
- Refrigeración estática. Condensador exterior en parrilla.
- Aislamiento poliuretano inyectado 65mm, sin CFC.
- 6 estantes fijos con plancha de acero inox.
- Desescarche manual.
- Termostato mecánico regulable y termómetro analógico.
- 4 pies nivelables.

ACCESORIOS

- Cajones adicionales K13:.

ACM 70 FE K14



K14

- 14 cestillos de serie, distribuidos en 7 niveles.
- Exterior en chapa blanca o acero inox AISI304.
- Refrigeración estática. Condensador ventilado.
- Aislamiento poliuretano de 50mm libre de CFC.
- 8 estantes fijos con plancha de acero blanca o inox.
- Desescarche manual.
- Termostato electrónico y termómetro digital.
- Rodillos de desplazamiento

ACCESORIOS

- Cajones adicionales K14:

	CVP 440 PO FE K13	ACM 70 PO FE K14	ACM 70 PO FE K14 INOX
	735x680x1800 mm	695x735x2000 mm	
	615x545x1495 mm	574x577x1470 mm	
	437 L	373 L	
	13 (300x500x170 mm)	14 (284x550x155 mm)	
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	
	-23°C/-18°C	-22°C/-12°C	
	R290	R290	
	SN (10°C/32°C)	5 L1 (40°C/40%HR)	
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	
	280 W	380 W / 6,65 kWh/24h	
	106 kg	114 kg	
	-	762x776x2155 mm	

D

D



ARMARIO DE PASTERÍA 20 NIVELES

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - BANDEJAS



ARV 520 P / CVP 520 N



ARV 520 P / CVP 520 N

Armarios de refrigeración o congelación para productos de pastelería, con 20 niveles de almacenamiento para bandejas de 60x40.

- Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
- Cámara interior en acero inox.
- Refrigeración estática.
- Descongelación manual.

- Termómetro analógico y termostato mecánico.
- 4 Pies nivelables.
- Aislamiento de 65 mm inyectado en poliuretano libre de CFC.
- **Dotación: 20 juegos de guías para bandejas de 600x400 mm. (distancia entre guías: 65mm.)**

	ARV 520 P	CVP 520 N
	620x870x1610 mm	620x870x1610 mm
	495x740x1380 mm	495x740x1380 mm
	450 L	450 L
	20 / 600x400 mm	20 / 600x400 mm
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	+1°C/+6°C	-18°C/-12°C
	R290	R290
	SN (+10°C/+32°C)	SN (+10°C/+32°C)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	262 W	320 W
	80 kg	80 kg
	—	—



ARMARIOS DE PASTERÍA / ARP / ACP

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - BANDEJAS



ARP 70 / ACP 70



ALMACENAMIENTO
17
NIVELES

ARP 140 / ACP 140



ALMACENAMIENTO
34
NIVELES

ARP / ACP

Armarios de refrigeración y congelación para productos de pastelería, con 1 o 2 puertas y guías para bandejas de 600x400 (bandejas no incluidas).

- Exterior e interior en acero inox.
- Refrigeración ventilada con doble ventilador.
- Descongelación automática mediante gas caliente.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Termómetro y termostato digital.
- 4 ruedas pivotantes, 2 con freno.
- **17 juegos de guías en "V" por puerta.**



Termostato electrónico



Ruedas pivotantes de serie

	ARP 70	ARP 140	ACP 70	ACP 140
	700x890x2060 mm	1390x890x2060 mm	700x890x2060 mm	1390x890x2060 mm
	574x650x1470 mm	1270x650x1470 mm	574x650x1470 mm	1270x650x1470 mm
	432 L	864 L	432 L	864 L
	17 / 600x400 mm	34 (17+17) / 600x400 mm	17 / 600x400 mm	34 (17+17) / 600x400 mm
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-1°C/+8°C	-1°C/+8°C	-22°C/+8°C	-22°C/+8°C
	5 M1 (40°C/40%HR)	5 M1 (40°C/40%HR)	5 L1 (40°C/40%HR)	5 L1 (40°C/40%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	370 W / 2,65 kWh/24h	380 W / 4,10 kWh/24h	490 W / 7,25 kWh/24h	620 W / 11,50 kWh/24h
	115 kg	187 kg	116 kg	189 kg
	770x940x2160 mm	1460x940x2160 mm	770x940x2160 mm	1460x940x2160 mm

D

D

D

D

Bandejas 600x400 no incluidas.



ARMARIOS REFRIGERADOS PASTELERÍA / EG PLUS P

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - PARRILLAS / BANDEJAS



EG 68 PLUS P



EG 78 PLUS P



EG 68 PLUS P / EG 78 PLUS P

Armarios refrigerados para pastelería de hasta 20 niveles de almacenamiento para parrillas y bandejas de 60x40 y 60x80. Su gran potencia alcanza la temperatura fijada en poco tiempo, incluso después de la apertura de la puerta.

- Acero inox AISI 304 de alta calidad.
- Aislamiento en poliuretano inyectado 60mm, sin CFC.
- Puerta con tirador integrado y autocierre.
- Interior con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Desescarche eléctrico automático.
- Refrigeración estática con ventilador interno, sin flujo directo sobre el producto, para mantener la temperatura uniforme en toda la cámara.
- 4 pies de acero inox nivelables en altura.
- Cuadro de control digital.
- **Dotación EG 68 PLUS P:** 20 pares de guías para parrillas 600x400 (parrillas no incluidas).
- **Dotación EG 78 PLUS P:** 5 juegos de guías y 5 parrillas (ampliables a 20 con un espacio entre bandejas de 70mm).

ACCESORIOS Y OPCIONES EG 68 PLUS P

- Parrilla 600x400mm:
- Juego de guías para parrilla 600x400mm:
- Kit 4 ruedas:
- Iluminación interior:

ACCESORIOS Y OPCIONES EG 78 PLUS P

- Parrilla 600x800mm:
- Juego de guías para parrilla 600x800mm:
- Kit 4 ruedas:
- Iluminación interior:

	EG 68 PLUS P	EG 78 PLUS P
	730x810x2140 mm	820x1040x2140 mm
	400x650x1435 mm	680x818x1420 mm
	600 L	900 L
	20 / 600x400 mm	20 / 600x800 mm *
	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN DE APOYO	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN DE APOYO
	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C
	—	—
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	154 W	202 W
	150 kg	190 kg
	760x870x2250 mm	860x1080x2250 mm
REFRIGERACIÓN POR AGUA		



ARMARIOS 600L PASTERERÍA Y HELADERÍA / CHEF

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA



CHEF 600 P

Armarios de refrigeración adecuados para productos de pastelería y alimentos frescos. 429 litros de almacenamiento.

CHEF 600 N

Armarios de congelación adecuados para conservación de productos congelados de heladería y pastelería. 419 litros de almacenamiento: hasta 58 cubetas de helado con estantes adicionales (ver KPC*).

- Mueble y cuba en chapa blanca o acero inox.
- Desescarche manual.
- Control digital de temperatura.
- Cierre con llave.
- 5 estantes ajustables de rejilla, con guías laterales.
- 4 rodillos + 2 pies nivelables.

ACCESORIOS

- **KPC*** (Kit Plena Carga):
- Estante de rejilla adicional + guías:

	❄️		❄️	
	CHEF 600 P	CHEF 600 PX INOX	CHEF 600 N	CHEF 600 NX INOX
📦	670x907x1945 mm		670x878x1945 mm	
📏	550x744x1441 mm		550x744x1441 mm	
📦	429 L		419 L	
📄	5 REJILLAS AJUSTABLES / 530x650 mm (GN2/1)		5 REJILLAS AJUSTABLES / 530x650 mm (GN2/1)	
❄️	ROLL BOND CON VENTILADOR		ESTÁTICO CON VENTILADOR	
🌡️	+2°C/+10°C		-25°C/-10°C	
❄️	R600A		R290	
🏠	4 (30°C/55%HR)		4 L1 (30°C/55%HR)	
🔌	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
⚡	140 W / 1,84 kWh/24h		380 W / 5,86 kWh/24h	
📊	122 kg		123 kg	
📦	730x960x2126 mm		730x960x2126 mm	





ARMARIOS DE HELADERÍA / GEL

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - ESTANTES



GEL BLANCO



GEL INOX

ALMACENA HASTA
66
CUBETAS DE HELADO

GEL

Armarios de congelación adecuados para heladería, con puerta ciega y estantes de rejilla blanca o gris (según modelo), con 658 litros de capacidad que pueden almacenar hasta 66 cubetas de helado de 5 litros.

— Refrigeración estática con ventilador interno para igualar la temperatura en el interior de la cámara.

— Puerta con cierre automático con válvula de compensación, cerradura con llave y doble guarnición.

— Cuadro de control con centralita electrónica.

— Descongelación manual por paro del compresor.

— Unidad condensadora hermética.

— Alarma en caso de subida de la temperatura.

— Botón de enfriamiento rápido.

— 4 pies nivelables.

ACCESORIOS

- **KPC*** (Kit Plena Carga):

	GEL BLANCO	GEL INOX
	667x895x2020 mm	667x895x2020 mm
	547x775x1553 mm	547x775x1553 mm
	658 L	658 L
	5 + BASE (10 + BASE con KPC*)	5 + BASE (10 + BASE con KPC*)
	36 x 5L (66 con KPC*)	36 x 5L (66 con KPC*)
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-25°C/-15°C	-25°C/-15°C
	R290	R290
	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	290 W / 4.99 kWh/24h	290 W / 4.99 kWh/24h
	127 kg	127 kg
	710x945x2110 mm	710x945x2110 mm





ARMARIOS PARA HELADERÍA / EG PLUS H

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - CUBETAS 5L

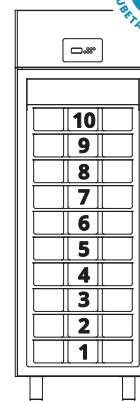


EG 54 PLUS H

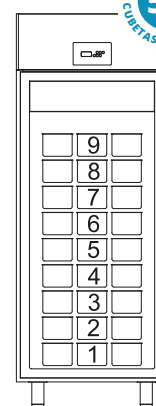
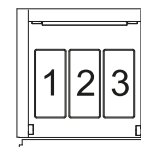
EG 70 PLUS H / EG 54 PLUS H

Armarios de congelación para heladería con hasta 10 niveles de almacenamiento de cubetas de helado de 5 litros en parrillas 60x40 y 60x80. Su gran potencia alcanza la temperatura fijada en poco tiempo, incluso después de la apertura de la puerta.

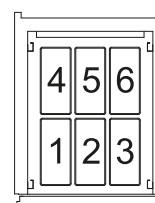
- Acero inox AISI 304 de alta calidad.
- Aislamiento en poliuretano inyectado 65mm, sin CFC.
- Puerta con tirador integrado y autocierre.
- Interior con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Interior con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Desescarche eléctrico automático.
- Refrigeración estática con ventilador interno, sin flujo directo sobre el producto, para mantener la temperatura uniforme en toda la cámara.
- 4 pies de acero inox altura regulable.
- Cuadro de control digital.
- **Dotación EG 70 PLUS H:** 5 pares de guías para parrillas 600x400 (parrillas no incluidas).
- **Dotación EG 54 PLUS:** 6 juegos de guías y 6 parrillas 530x735mm.



EG 70 PLUS H
Almacenaje de 30 cubetas de 5L en 10 niveles: **9 estantes + base** (3 cubetas por nivel).*



EG 54 PLUS H
Almacenaje de 54 cubetas de 5L en 9 niveles: **8 estantes + base** (6 cubetas por nivel).*



ACCESORIOS Y OPCIONES EG 70 PLUS H

- Parrilla 600x400mm:
- Juego de guías para parrilla 600x400mm:
- Kit 4 ruedas:
- Iluminación interior:

ACCESORIOS Y OPCIONES EG 54 PLUS H

- Parrilla 530x735mm:
- Juego de guías para parrilla 530x735mm:
- Kit 4 ruedas:
- Iluminación interior:

	EG 70 PLUS H	EG 54 PLUS H
	730x810x2140 mm	730x930x2110 mm
	400x650x1435 mm	590x740x1420 mm
	600 L	700 L
	20 / 600x400 mm	20 / 530x735 mm
	30 x 5L	54 x 5L
	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN DE APOYO	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN DE APOYO
	-25°C/-10°C	-25°C/-10°C
	-	-
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	314 W	314 W
	160 kg	150 kg
	760x870x2250 mm	860x1080x2250 mm
REFRIGERACIÓN POR AGUA		

* Para configurar la **carga máxima de cubetas** es necesaria la instalación de niveles adicionales.



ARMARIOS EXPOSITORES DE CONGELACIÓN / CV 370

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - REJILLAS FIJAS



CV 370 SC



CV 370 CC

CV 370

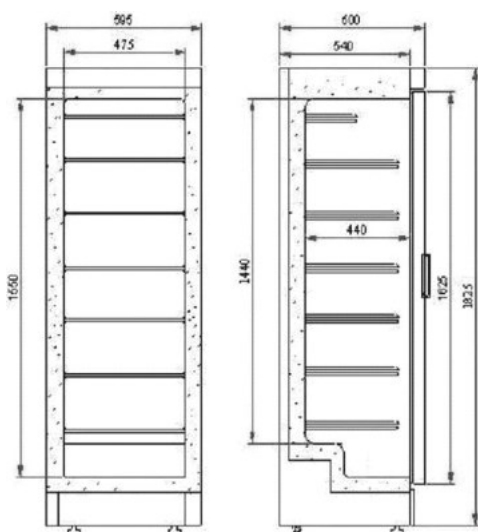
Armarios expositores de congelación especiales para heladería, con puerta de cristal y estantes de rejilla fijos.

— Exterior en acero galvanizado revestido de epoxi blanco e interior en ABS alimentario.

— Puerta de cristal templado doble con auto-cierre y guarnición magnética.

— Refrigeración estática con 6 evaporadores fijos en rejilla.

- Descongelación manual.
- Termostato mecánico regulable y termómetro digital.
- Iluminación interior fluorescente.
- Cierre con llave.
- 2 pies nivelables
- **CV 370 CC:** Canopy iluminado.



	CV 370 SC	CV 370 CC
	595x640x1840 mm	595x640x1965 mm
	475x440x1550 mm	
	270 L	
	6 / FIJOS	
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	
	-22°C/-12°C	
	4 L1 (30°C/55%HR)	
	R290	
	220V-1N-50Hz	
	620 W / 8,265 kWh/24h	635 W / 8,315 kWh/24h
	91 kg	96 kg
	665x685x1950 mm	665x685x2080 mm





ARMARIOS EXPOSITORES HELADERÍA / EXPO

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL



EXPO 400 NST W



EXPO 400 NV B

EXPO N

Armarios expositores de congelación para heladería, pastelería y alimentos congelados .

- Exterior en chapa blanca o negra.
- Puerta de cristal antivaho.
- Iluminación interior mediante LED.
- Canopy y laterales personalizables.
- Termostato electrónico.
- 4 rodillos + 2 pies nivelables.

EXPO NST (frío estático)

- 6 estantes fijos de rejilla.
- Desescarche manual

EXPO NV (frío ventilado)

- 5 estantes ajustables de rejilla plastificada.
- Desescarche automático.

	EXPO 400 NST	EXPO 400 NV
	668x685x1990 mm	668x692x1990 mm
	548x430x1525 mm	548x430x1525 mm
	282 L	260 L
	6 FIJOS + BASE	5 AJUSTABLES + BASE
	ESTÁTICO	VENTILADO
	-25°C/-15°C	-25°C/-15°C
	R290	R290
	4 (30°C/55%HR) L1	4 (30°C/55%HR) L1
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	550 W / 5,00 kWh/24h	580 W / 11,70 kWh/24h
	125 kg	123 kg
	745x705x2133 mm	745x705x2133 mm
	BLANCO	NEGRO
	NEGRO	BLANCO
	NEGRO	NEGRO

C

D



ARMARIOS EXPOSITORES HELADERÍA / CVP 390

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL



CVP 390 PD FE



CVP 390 PT FE



CVP 390 FV



CVP 390

Armarios expositores de congelación para heladería.

- Exterior en chapa blanca.
- Interior en chapa blanca plastificada.
- Cristal triple con anti-vaho y guarnición magnética.
- Iluminación interior mediante LED.
- Cierre con llave.
- 2 pies nivelables + 2 rodillos.

CVP 390 FV (frío ventilado)

- Estantes ajustables de rejilla.
- Descongelación automática
- Control digital de temperatura.

CVP 390 PD / PT (frío estático)

- Evaporadores en estantes fijos de rejilla.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico y termómetro analógico.
- Canopy retroiluminado (PD).
- Cabezal retroiluminado integrado en puerta total (PT).

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Personalización: **consultar**
- Bandejas separadoras:



	CVP 390 PD FE	CVP 390 PT FE	CVP 390 FV
	660x710x1955 mm	660x710x1955 mm	660x710x1955 mm
	540x485x1335 mm	540x485x1335 mm	540x485x1335 mm
	330 L	330 L	330 L
	6 FIJOS + BASE	6 FIJOS + BASE	6 AJUSTABLES + BASE
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	VENTILADO
	-22°C/-16°C	-22°C/-16°C	-22°C/-16°C
	R290	R290	R600
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	621 W	621 W	621 W
	120 kg	120 kg	120 kg
	-	-	-



ARMARIOS EXPOSICIÓN PASTELERÍA Y HELADERÍA / **ARM PV** / **ACM PV**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTANTES



ACM 70 PV FE

Armario expositor de congelación para pastelería y heladería, frío estático, con 1 puerta de cristal y estantes de rejilla fija.

- Exterior e interior en chapa blanca.
- Puerta con triple cristal templado.
- Aislamiento: poliuretano inyectado 55 mm, sin CFC.
- **Descongelación manual.**
- 6 estantes de rejilla fijos con evaporador (espacio 19cm).
- Iluminación vertical doble LED con interruptor independiente.
- 2 pies nivelables + 2 rodillos.

ARM / ACM PV FV

Armarios expositores para pastelería y heladería, refrigeración y congelación dual, frío ventilado, con 1 o 2 puertas de cristal y estantes de rejilla ajustables.

- Exterior e interior en chapa blanca.
- Puertas con triple cristal templado.
- Aislamiento: poliuretano inyectado 55 mm, sin CFC.
- **Desescarche automático con evaporación de agua.**
- 4 estantes de rejilla ajustables por puerta.
- Iluminación vertical doble LED con interruptor independiente.
- 4 pies nivelables y 2 rodillos.



ARM PV / ACM PV



ACM 70 PV FE con cubetas de helado de 5L (no incluidas)



ARM 120 PV FV / ACM 120 PV FV

ACCESORIOS

- Kit 4 pies metálicos regulables (7,5/10cm):





















- Kit 4 ruedas (2 con freno):



- Kit estante de rejilla 510x500mm + soportes:



					
	ACM 70 PV FE	ARM 70 PV FV	ACM 70 PV FV	ARM 120 PV FV	ACM 120 PV FV
	695x735x2000 mm	695x735x2000 mm		1270x735x2000 mm	
	574x577x1470 mm	574x577x1470 mm		1148x577x1470 mm	
	373 L	343 L		686 L	
	6 / FIJOS	4 / REJILLA AJUSTABLE / 510x550 mm		8 (4+4) / REJILLA AJUSTABLE / 510x550 mm	
	ESTÁTICO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-18°C/-12°C	-2°C/+8°C	-18°C/+8°C	-2°C/+8°C	-18°C/+8°C
	R290	R290		R290	
	4 L1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)	4 L1 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)	4 L1 M1 (30°C/55%HR)
	MANUAL	AUTOMÁTICO		AUTOMÁTICO	
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	570 W / 9,50 kWh/24h	400 W / 6,24 kWh/24h	520 W / 9,30 kWh/24h	440 W / 8,20 kWh/24h	1000 W / 18,40 kWh/24h
	130 kg	122 kg	130 kg	174 kg	187 kg
	762x776x2155 mm	762x776x2155 mm		1355x776x2155 mm	

D

C

D

C

E



MASQUEFRIO



ARMARIOS EXPOSITORES DE CONGELACIÓN / CRV

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTANTES



CRV 500



CRV 1200



CRV

Armarios expositores de congelación frío ventilado, acabado exterior negro, puertas de triple cristal y estantes de rejilla.

- Interior: chapa acero prepintada.
- Compresor de alta eficiencia. **CRV1200: doble compresor.**
- Puerta con autocierre y triple cristal antibrillo.
- **CRV500: marco de aluminio negro con tirador integrado.**

- Parada de ventilador con puerta abierta.
- Alarma de temperatura.
- Desescarche automático.
- 5 estantes ajustables + base, por puerta.
- Iluminación interior LED.
- Control digital de temperatura.
- 4 ruedas y 2 pies regulables.

	CRV 500	CRV 1200
	667x680x2018 mm	1370x760x2080 mm
	547x490x1553 mm	1248x585x1593 mm
	420 L	1163 L
	5 / AJUSTABLES	5+5 / AJUSTABLES
	VENTILADO	VENTILADO
	-25°C/-15°C	-25°C/-15°C
	R290	R290
	7 L1 (35°C/75%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)
	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	584 W / 10,09 kWh/24h	879 W / 19,32 kWh/24h
	129 kg	185 kg
	680x707x2100 mm	1380x780x2180 mm

D

D



ARMARIOS SLIM DE CONGELACIÓN

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTRECHOS



SLIM 200 N

Armarios expositores de congelación tipo SLIM, para conservar alimentos congelados, productos de heladería o escarchar copas. Ideales para espacios reducidos.

SLIM 200 N

- Exterior chapa de acero: frontal negro y lateral blanco.
- Interior en ABS de calidad alimentaria.
- Puerta cristal templado con tirador integrado.
- Evaporador estático en cuba con ventilador de apoyo.
- Estantes de rejilla fijos.
- Desescarche manual.
- Control digital de temperatura.
- Iluminación LED.



CVP 145 SLIM con bandejas separadoras opcionales

CVP 145 SLIM

- Exterior e interior en chapa blanca revestida.
- Puerta full-door triple cristal y marco de aluminio.
- Cabecera publicitaria iluminada integrada en puerta.
- Estantes de rejilla plastificada ajustables.
- Condensador ventilado sin mantenimiento.
- Control digital de temperatura.
- Iluminación LED.
- Descongelación automática.
- Cierre con llave.

ACCESORIOS

Bandejas separadoras:

	SLIM 200 N	CVP 145 FV SLIM
	435x509x2005 mm	400x575x1955 mm
	—	280x435x1335 mm
	197 L	145 L
	6 / FIJOS	6 / AJUSTABLES
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	VENTILADO
	-24°C/-18°C	-23°C/-18°C
	4 (30°C/55%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	280 W / 6,15 kWh/24h	300 W / 7,80 kWh/24h
	70 kg	90 kg
	489x564x2137 mm	—





ARMARIOS SLIM DE REFRIGERACIÓN

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTRECHOS



US 175 SLIM

Armarios expositores de refrigeración tipo SLIM, para enfriar bebidas y conservar alimentos envasados. Ideales para espacios reducidos.

US 175 SLIM















- Exterior en acero revestido de epoxi blanco.
- Interior en ABS de calidad alimentaria.
- Puerta cristal templado doble.
- Estantes de rejilla plastificada regulables.
- Puerta con auto-cierre y guarnición magnética.
- Desescarche manual.
- Termómetro digital y termostato mecánico.
- Iluminación LED.
- Canopy publicitario iluminado y personalizable.



SLIM 200 P

SLIM 200 P

- Exterior chapa de acero: frontal negro y lateral blanco.
- Interior en ABS de calidad alimentaria.
- Puerta cristal templado con tirador integrado.
- Evaporador ventilado roll-bond.
- Estantes de rejilla ajustables.
- Desescarche automático.
- Termostato mecánico.
- Iluminación LED.

	 US 175 SLIM	 SLIM 200 P
	435x460x2013 mm	435x509x2005 mm
	355x363x1408 mm	—
	145 L	197 L
	5 / AJUSTABLES	5 / AJUSTABLES
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	VENTILADO
	+1°C/+10°C	+2°C/+8°C
	4 M1 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	140 W / 2,65 kWh/24h	280 W / 1,66 kWh/24h
	60 kg	73 kg
	500x550x2060 mm	489x564x2137 mm

F

D



ARMARIOS EXPOSITORES REFRIGERADOS / TG

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTANTES



TG 374



TG 440

TG 374 / TG 440

Armarios expositores de refrigeración, con puerta de cristal doble y estantes reposicionables.

- Exterior en acero galvanizado revestido de epoxi blanco.
- Interior en ABS de calidad alimentaria.
- Puerta de cristal templado doble.
- Estantes de rejilla plastificada regulables en altura.
- Puerta con auto-cierre y guarnición magnética.
- Canopy publicitario iluminado y personalizable.

- Termómetro digital y termostato mecánico.
- Refrigeración estática con ventilador de apoyo.
- Iluminación interior LED.
- Descongelación manual.

ACCESORIOS

- **TG374:** estante adicional:
- **TG440:** estante adicional:

	TG 374	TG 440
	595x640x1980 mm	680x655x2090 mm
	505x462x1555 mm	585x495x1515 mm
	345 L	399 L
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	+1°C/+10°C	+1°C/+10°C
	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)
	R600	R600
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	325 W / 2,25 kWh/24h	390 W / 3,62 kWh/24h
	85 kg	101 kg
	665x685x2150 mm	760x705x2230 mm

D

F



ARMARIOS EXPOSITORES REFRIGERADOS 2 PUERTAS / TG

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - DOBLE PUERTA CRISTAL - ESTANTES



TG 1200 S / TG 748

Armarios expositores refrigerados de gran capacidad, con doble puerta de cristal, estantes reposicionables y canopy personalizable retroiluminado.

- Exterior en chapa blanca.
- Iluminación interior mediante LED.
- Termómetro digital.

- Descongelación manual.
- Pies nivelables.
- Cerradura.

ACCESORIOS

- **TG748:** estante adicional:
- **TG1200S:** estante adicional:

	TG 1200 S	TG 748
	1200x742x2000 mm	1190x640x1980 mm
	1090x572x1533 mm	2x (505x462x1555) mm
	2 / CORREDERAS	2 / BATIENTES
	645 L	748 L
	4 + BASE / AJUSTABLES	10 (5+5) / AJUSTABLES
	ESTÁTICO CON VENTILADOR DE APOYO	ESTÁTICO CON VENTILADOR DE APOYO
	+1°C/+10°C	+1°C/+10°C
	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)
	R600A	R600
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1000 W / 6,8 kWh/24h	730 W / 4,8 kWh/24h
	164 kg	166 kg
	1260x790x2160 mm	1190x640x1980 mm

F

F



ARMARIO REFRIGERACIÓN 3 PUERTAS CRISTAL / APE

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTANTES



	APE 1653 C
	2056x726x2097 mm
	1937x492x1501 mm
	3 / BATIENTES
	1657 L
	12 (4+4+4) / REJILLA AJUSTABLE
	VENTILADO
	+2°C/+8°C
	3 (25°C/60%HR) M1
	R290
	220V-1N-50Hz
	785 W / 8,11 kWh/24h
	275 kg
	2110x765x2100 mm

C

APE 1653

Armarios expositores refrigerados de gran capacidad, con 3 puertas batientes de cristal y estantes ajustables.

Son ideales para conservar y exponer alimentos refrigerados en comercios y autoservicio.

- Frío ventilado con evaporador de tiro forzado.
- 4 estantes ajustables de rejilla por puerta.
- Iluminación interior LED vertical.
- Control digital de temperatura.
- Desescarche automático.
- 6 ruedas pivotantes con frenos.
- Puertas de doble cristal templado con tirador.
- Cerradura en todas las puertas.

ACCESORIOS

- Estante adicional puerta central: .
- Estante adicional puertas laterales :





ARMARIO EXPOSITOR 3 PUERTAS CONGELACIÓN / ACE

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTANTES



ACE 1603 C	
	2057x700x2057 mm
	1941x570x1501 mm
	3 / BATIENDES
	1657 L
	12 (4+4+4) / REJILLA AJUSTABLE
	VENTILADO
	-22°C/-18°C
	3 (25°C/60%HR) M1
	R290
	220V-1N-50Hz
	1266 W / 30,59 kWh/24h
	367 kg
	2125x715x2180 mm

ACE 1603

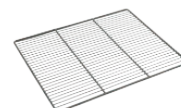
Armarios expositores refrigerados de gran capacidad, con 3 puertas batientes de cristal y estantes ajustables.

Son ideales para conservar y exponer alimentos refrigerados en comercios y autoservicio.

- Frío ventilado con evaporador de tiro forzado.
- 4 estantes ajustables de rejilla por puerta.
- Iluminación interior LED vertical.
- Control digital de temperatura.
- Desescarche automático.
- 6 ruedas pivotantes con frenos.
- Puertas de doble cristal templado con tirador.
- Marco calefactado.
- Cerradura en todas las puertas.

ACCESORIOS

- Estante adicional puerta central:
- Estante adicional puertas laterales :





ARMARIOS SNACK / ARM / ACM

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - ESTANTES



ARM 70 I / ACM 70 I



ARM 120 I / ACM 120 I

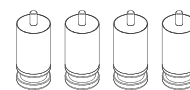
ARM / ACM PO FV I

Armarios snack de refrigeración y de mantenimiento de congelados, con 1 o 2 puertas ciegas y estantes de rejilla.

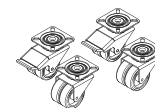
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Aislamiento en poliuretano inyectado 60mm, sin CFC.
- Termostato electrónico.
- Desescarche automático por gas caliente, con evaporación de agua, en modelos de congelación.
- Puerta con tirador integrado y cierre asistido.
- 4 estantes de rejillas por puerta.
- 4 rodillos deslizantes.

ACCESORIOS

- Kit 4 pies metálicos regulables (7,5/10cm) ACM/ARM70:



- Kit 8 pies metálicos regulables (7,5/10cm) ACM/ARM120:



- Kit 4 ruedas (2 con freno):



- Kit estante de rejilla 510x500mm + soportes:

	❄️		❄️	
	ARM 70 PO FV I	ARM 120 PO FV I	ACM 70 PO FV I	ACM 120 PO FV I
	695x735x2000 mm	1270x735x2000 mm	695x735x2000 mm	1270x735x2000 mm
	574x577x1470 mm	1148x577x1470 mm	574x577x1470 mm	1148x577x1470 mm
	343 L	686 L	343 L	686 L
	4 / 510x550 mm	8 (4+4) / 510x550 mm	4 / 510x550 mm	8 (4+4) / 510x550 mm
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-1°C/+8°C	-1°C/+8°C	-22°C/+8°C	-22°C/+8°C
	5 M1 (40°C/40%HR)	5 M1 (40°C/40%HR)	5 L1 M1 (40°C/40%HR)	5 L1 M1 (40°C/40%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	370 W / 2,35 kWh/24h	380 W / 3,50 kWh/24h	490 W / 6,30 kWh/24h	620 W / 9,80 kWh/24h
	112 kg	160 kg	114 kg	163 kg
	762x776x2155 mm	1355x776x2155 mm	762x776x2155 mm	1355x776x2155 mm

D

D

D

D



ARMARIOS GASTRONORM GN2/1 / ARG / ACG

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - ESTANTES



ARG 70 / ACG 70 con ruedas opcionales



ARG 140 / ACG 140



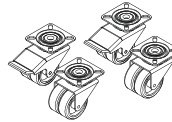
ARG / ACG

Armarios Gastronorm GN2/1 de refrigeración y congelación,

- con 1 o 2 puertas ciegas y estantes de rejilla de acero inox.
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Aislamiento de 60 mm inyectado de poliuretano libre de CFC.
- Termostato electrónico.
- Desescarche automático con evaporación de agua.
- Puerta con tirador integrado y cierre asistido.
- 4 pies regulables 7,5/10 cm.
- **Dotación: 3 juegos de estantes con guías en "V" por puerta.**

ACCESORIOS

- Kit 4 ruedas, 2 con freno:
- Kit estante rejilla GN2/1 + guías:



	❄️		❄️	
	ARG 70	ARG 140	ACG 70	ACG 140
	700x890x2060 mm	1390x890x2060 mm	700x890x2060 mm	1390x890x2060 mm
	574x650x1470 mm	1270x650x1470 mm	574x650x1470 mm	1270x650x1470 mm
	432 L	864 L	432 L	864 L
	3 / 530x650 mm	6 (3+3) / 530x650 mm	3 / 530x650 mm	6 (3+3) / 530x650 mm
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-1°C/+8°C	-1°C/+8°C	-22°C/+8°C	-22°C/+8°C
	5 M1 (40°C/40%HR)	5 M1 (40°C/40%HR)	5 L1 (40°C/40%HR)	5 L1 (40°C/40%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	370 W / 2,65 kWh/24h	380 W / 4,10 kWh/24h	490 W / 7,25 kWh/24h	620 W / 11,50 kWh/24h
	115 kg	187 kg	116 kg	189 kg
	770x940x2160 mm	1460x940x2160 mm	770x940x2160 mm	1460x940x2160 mm

D

D

D

D



Armarios para madurar o conservar carnes



ARMARIOS MADURACIÓN O CONSERVACIÓN DE CARNE / MEAT

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - EXPOSICIÓN, CONSERVACIÓN Y MADURACIÓN



MEAT 552 / MEAT 552 DA



MEAT 1152 / MEAT 1152 DA



MEAT / MEAT DA

Armarios expositores de carne, especiales para conservación (MEAT) o para maduración en seco (MEAT DA). Todos los modelos disponen de barras con ganchos y estantes de rejilla.

- Estructura de aluminio y cristal doble con cámara de aire seco.
- Iluminación interior mediante LED.
- Centralita de control táctil.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Ruedas pivotantes de acero.
- Control remoto con app (Android y iOS) y módulo wifi (opcional).

ACCESORIOS Y OPCIONES

- Cierre con llave (por puerta):
- Cambio color exterior:
- Control color de la luz (cálida / fría):
- LED Rosa para carne MEAT 552:
- LED Rosa para carne MEAT 1152:
- Kit ruedas con freno MEAT 552:
- Kit ruedas con freno MEAT 1152:
- Módulo WIFI Cloud:

	CONSERVACIÓN		MADURACIÓN DRY AGED	
	MEAT 552	MEAT 1152	MEAT 552 DA	MEAT 1152 DA
	795x760x2015 mm	1542x760x2015 mm	795x760x2015 mm	1542x760x2015 mm
	550 L	1150 L	550 L	1150 L
	3 / 555x650 mm	6 / 555x650 mm	3 / 555x650 mm	6 / 555x650 mm
	2 BARRAS / 5 GANCHOS	4 BARRAS / 10 GANCHOS	2 BARRAS / 5 GANCHOS	4 BARRAS / 10 GANCHOS
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	VENTILADO	VENTILADO
	75%HR	75%HR	50-80%HR	50-80%HR
	+1°C/+6°C	+1°C/+6°C	+1°C/+2°C	+1°C/+2°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	450 W / 8,79 kWh/24h	610 W / 13,33 kWh/24h	500 W / 8,79 kWh/24h	900 W / 13,33 kWh/24h
	204 kg	319 kg	204 kg	315 kg
	980x880x2180 mm	1620x780x2280 mm	980x880x2180 mm	1620x780x2280 mm

E

E

E

E



Barra, cocina, sala

ENFRIADORES DE BOTELLAS:
EXPOSITORES SUBZERO, BOTELLEROS, BACK-BAR Y VITRINAS

VITRINAS REFRIGERADAS Y CALEFACTADAS

MESAS REFRIGERADAS Y DE CONGELADOS

CARROS REFRIGERADOS PARA POSTRES

MASQUEFRIO



TG 95 SB / TG 374 SB / TG 440 SB

Armarios expositores subzero, para enfriar bebidas a temperaturas negativas sin congelarlas.

- Exterior en acero galvanizado revestido de epoxi blanco.
- Interior en ABS de calidad alimentaria.
- Puerta de cristal templado doble.
- Estantes de rejilla plastificada regulables en altura.

- Puerta con auto-cierre y guarnición magnética.
- Canopy publicitario iluminado personalizable con display digital de temperatura integrado.
- Termostato mecánico.
- Iluminación interior LED.
- Descongelación manual.

	TG 95 SB	TG 374 SB	TG 440 SB
	480x520x840 mm	595x640x1980 mm	680x655x2090 mm
	410x380x550 mm	505x462x1555 mm	580x495x1515 mm
	55 L	345 L	399 L
	65 botellas / 75 latas *	259 botellas / 399 latas *	376 botellas / 504 latas *
	2 / AJUSTABLES	5 / AJUSTABLES	5 / AJUSTABLES
	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN
	-2,5°C/+1°C	-2,5°C/+1°C	-2,5°C/+1°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	215 W / 1,95 kWh/24h	550 W / 4,21 kWh/24h	550 W / 5,75 kWh/24h
	37,5 kg	80 kg	111 kg
	580x600x960 mm	665x685x2080 mm	760x705x2207 mm

F

G

G



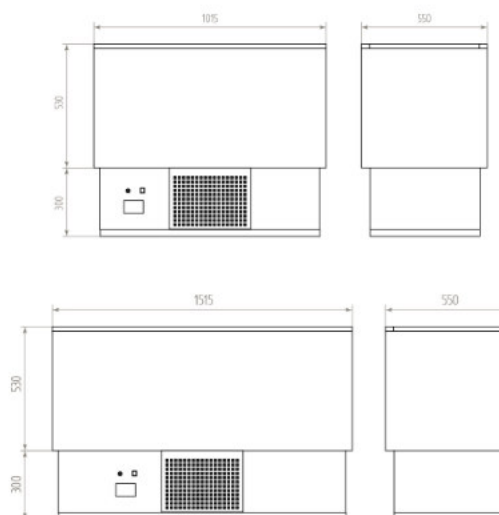
VENTILACIÓN FRONTAL



BG

Refrigeradores de botellas sin escalón interior, con 2 y 3 puertas ciegas deslizantes con tirador incorporado y separadores verticales de varilla plastificada.

- Exterior en chapa revestida blanca.
- Interior en chapa galvanizada.
- Puertas y sobre en acero inoxidable.
- Puertas correderas con tiradores incorporados.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Ventilación frontal: posibilita instalación encajonada.
- Desescarche manual.
- Bandeja interior para recogida de agua.
- Interruptor luminoso ON/OFF.
- Termostato mecánico regulable.



	BG 100	BG 150
	1015x550x830 mm	1515x550x830 mm
	165 L	240 L
	2 / CORREDERAS	3 / CORREDERAS
	1 SEPARADOR / 2 ESPACIOS	2 SEPARADORES / 3 ESPACIOS
	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	265 W / 2,25 kWh/24h	265 W / 2,25 kWh/24h
	47 kg	63 kg



VENTILACIÓN FRONTAL



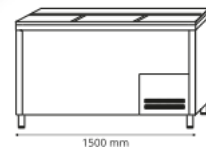
EB 150

EB

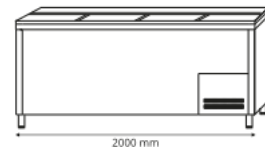
Enfriadores de botellas con 3, 4 y 5 puertas ciegas deslizantes con tirador incorporado y separadores verticales de varilla plastificada.

- Interior y exterior en acero inox.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas con tiradores incorporados.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Ventilación frontal: posibilita la colocación contra la pared.
- Unidad condensadora ventilada, hermética y extraíble.
- Evaporador estático de tubo de cobre y aletas de aluminio.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC.
- Compresor hermético y ventilado.
- Desescarche manual.
- Desagüe interior.
- Interruptor luminoso ON/OFF.
- Termostato mecánico regulable.
- 4 Pies nivelables de acero inox.

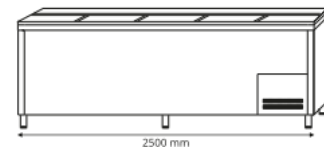
EB 150



EB 200



EB 250



	EB 150	EB 200	EB 250
	1500x550x850 mm	2000x550x850 mm	2500x550x850 mm
	420 L	580 L	720 L
	3 / CORREDERAS	4 / CORREDERAS	5 / CORREDERAS
	2 SEPARADORES / 3 ESPACIOS	3 SEPARADORES / 4 ESPACIOS	5 SEPARADORES / 4 ESPACIOS
	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	350 W / 1,42 kWh/24h	396 W / 1,45 kWh/24h	615 W / 2,10 kWh/24h
	85 kg	101 kg	107 kg
	1600x660x970 mm	2090x660x970 mm	2580x660x970 mm





BOTELLEROS REFRIGERADOS Y SUBZERO / AR / SB

FRÍO - BARRA Y COCINA - ENFRIADORES DE BOTELLAS



GRAN CAPACIDAD

AR 525 / SB 525



AR / SB

Enfriadores de botellas refrigerados y subzero, con puertas ciegas deslizantes con tirador incorporado y separadores verticales de varilla plastificada.

- Exterior en chapa blanca.
- Separadores verticales de varilla plastificada.
- Puertas y sobre en acero inoxidable.

- Marco: ABS (AR/SB 290), aluminio (AR/SB 525).
- Abridor de botellas integrado en el exterior.
- Desescarche manual.
- Termómetro analógico.
- Rodillos unidireccionales.
- Escalón interior: 240x495x240 mm

	REFRIGERACIÓN		SUBZERO	
	AR 290	AR 525	SB 290	SB 525
	1000x620x880 mm	1510x665x880 mm	1000x620x880 mm	1510x665x880 mm
	875x495x680 mm	1380x495x680 mm	875x495x680 mm	1380x495x680 mm
	270 L	490 L	270 L	490 L
	2 / CORREDERAS	2 / CORREDERAS	2 / CORREDERAS	2 / CORREDERAS
	1 SEPARADOR / 2 ESPACIOS	2 SEPARADORES / 3 ESPACIOS	1 SEPARADOR / 2 ESPACIOS	2 SEPARADORES / 3 ESPACIOS
	+2°C/+6°C	+2°C/+6°C	-3°C/+2°C	-3°C/+2°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	150 W	175 W	150 W	175 W
	46 kg	79 kg	46 kg	79 kg



ENFRIADORES DE BOTELLAS BACKBAR / BBC

FRÍO - BARRA Y COCINA - ENFRIADORES DE BOTELLAS



BBC 330 H



BBC 208 S

BBC

Enfriadores de botellas backbar refrigerados, con 1,2 y 3 puertas batientes con autocierre o 2 y 3 puertas deslizantes de cristal.

- Exterior en acero barnizado en negro e interior en aluminio.
- Puertas con cristal atemperado de seguridad.
- 2 estantes ajustables de rejilla por puerta.
- Refrigeración roll-bond con ventilador de apoyo.
- Desescarche automático por parada de compresor.
- Control digital de la temperatura.
- Luz interior LED horizontal.
- 4 pies nivelables.
- Cierre con llave.

	BBC 138 H	BBC 208 H	BBC 330 H	BBC 208 S	BBC 330 S
	600x520x900 mm	900x520x900 mm	1350x520x900 mm	900x520x900 mm	1350x520x900 mm
	520x420x750 mm	820x420x750 mm	1270x420x750 mm	820x420x750 mm	1270x420x750 mm
	133 L	201 L	320 L	201 L	320 L
	1 / BATIENTE	2 / BATIENTES	3 / BATIENTES	2 / DESLIZANTES	3 / DESLIZANTES
	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO + VENTILADOR
	-1°C/+5°C	-1°C/+5°C	-1°C/+5°C	-1°C/+5°C	-1°C/+5°C
	3 (25°C/60%HR) M1	3 (25°C/60%HR) M1	3 (25°C/60%HR) M1	3 (25°C/60%HR) M1	3 (25°C/60%HR) M1
	R600A	R600A	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	180 W / 1,54 kWh/24h	230 W / 2,17 kWh/24h	240 W / 3,79 kWh/24h	230 W / 2,67 kWh/24h	240 W / 3,89 kWh/24h
	44 kg	62 kg	80 kg	58 kg	80 kg
	650x570x980 mm	960x570x980 mm	1405x570x980 mm	960x570x980 mm	1405x570x980 mm

A

B

B

B

B



VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS 4 CARAS

FRÍO - BARRA Y COCINA - ENFRIADORES DE BOTELLAS



Bebidas y alimentos envasados

VIVES 5



VIVES 7



VIVES 9



VICO 300



VIVES / VICO

Vitrinas verticales refrigeradas con 4 caras acristaladas, frío ventilado y estantes regulables, ideales para enfriar y exponer bebidas y otros productos.

- Refrigeración ventilada.
- Desescarche automático con evaporación de agua.

- Control digital de temperatura.
- Luz interior LED.
- Estantes de carga regulables en altura.
- Doble cristal templado en cada cara.
- Acabado exterior en color blanco.

	VIVES 5	VIVES 7	VIVES 9	VICO 300
	428x386x849 mm	428x386x1000 mm	428x386x1150 mm	515x485x1842 mm
	400x358x460 mm	400x358x610 mm	400x358x760 mm	— mm
	58 L	78 L	98 L	217 L
	2 (335x340 mm) + BASE	3 (335x340 mm) + BASE	4 (335x340 mm) + BASE	4 (404x411 mm) + BASE
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	+3°C/+8°C	+3°C/+8°C	+3°C/+8°C	+2°C/+8°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	R600A	R600A	R600A	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	164 W / 3,59 kWh/24h	184 W / 3,75 kWh/24h	200 W / 3,97 kWh/24h	260 W / 5,53 kWh/24h
	32 kg	35 kg	41 kg	120 kg
	492x450x913 mm	492x450x1100 mm	492x450x1250 mm	585x615x1980 mm



EXPOSITORES DE SOBREMESA FRÍO / CALOR / **VERS** / **VECS**

FRÍO - BARRA Y COCINA - VITRINAS REFRIGERADAS / CALEFACTADAS



VERS 120



VERS

Vitrinas refrigeradas de sobremesa, con 2 estantes regulables para exposición de producto frío.

- Exterior en acero inox y aluminio negro.
- Puertas correderas.
- Refrigeración ventilada.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Control digital.
- 2 estantes regulables en altura.
- Iluminación interior.

VECS 160



VECS

Vitrinas calefactadas de sobremesa, con 2 estantes regulables para exposición de producto caliente.

- Exterior en acero inox y cristal.
- Puertas correderas.
- Cristal frontal abatible.
- Calor seco y ventilado.
- Incluye bandeja de evaporación de agua para mantener el nivel de humedad y evitar que se reseque el producto.
- Control digital.
- 2 estantes regulables en altura.
- Iluminación interior.

	REFRIGERADAS			CALEFACTADAS		
	VERS 100	VERS 120	VERS 160	VECS 100	VECS 120	VECS 160
	700x452x654 mm	700x570x663 mm	885x570x663 mm	700x462x663 mm	700x604x675 mm	850x604x675 mm
	85 L	115 L	146 L	100 L	120 L	160 L
	2 + BASE	2 + BASE	2 + BASE	2 + BASE	2 + BASE	2 + BASE
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	—	—	—
	0°C/+12°C	0°C/+12°C	0°C/+12°C	+30°C/+90°C	+30°C/+90°C	+30°C/+90°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	—	—	—
	R600A	R600A	R600A	—	—	—
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	150 W / 3,29 kWh/24h	160 W / 4,05 kWh/24h	200 W / 4,59 kWh/24h	800 W	800 W	1500 W
	74 kg	82 kg	109 kg	43 kg	69 kg	82 kg
	810x535x720 mm	810x650x720 mm	990x650x720 mm	810x535x720 mm	810x650x720 mm	990x650x720 mm

C

C

C

G

G

G



MESAS DE REFRIGERACIÓN Y DE CONGELACIÓN

FRÍO - BARRA Y COCINA - MESAS FRÍAS - SERIE 600 - SERIE 700



Termostato electrónico



Encimera con cantos curvados



Pies metálicos regulables



Detalle interior puertas



MPS 200 / MNS 200

MPS / MNS / MPG / MNG

Mesas frías Snack y Gastronorm GN1/1, de refrigeración y de mantenimiento de congelados, con 2, 3 y 4 puertas ciegas con tirador incorporado y estantes de varilla plastificada.

- Encimera, estructura y exterior de acero inox. con acabado satinado.
- Encimera de cantos redondeados con peto trasero de 100mm.
- Bisagras con retorno automático y fijación de puerta.
- Control electrónico de temperatura.
- Evaporador de tiro forzado con recubrimiento anti-corrosión.
- Evaporación automática del agua del desescarche.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 kg/m³.
- Estantes interiores desmontables y de altura regulable.
- Pies de acero regulables en altura.
- **Dotación: 1 parrilla con guías por puerta.**

ACCESORIOS

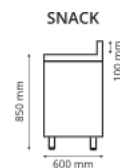
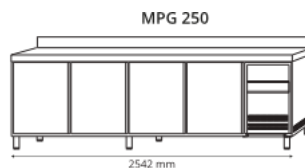
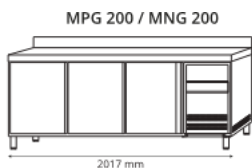
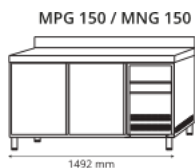
- Parrillas y soportes para mesas Snack (525x405 / 460x405 mm):
- Parrillas y soportes para mesas GN1/1 (325x530 mm):
- Kit 4 ruedas:
- Cerradura:

OPCIONES (consultar)

- Mesas refrigeradas con encimera con fregadero.
- Mesas refrigeradas con cajones.
- Mesas refrigeradas con puertas de cristal.
- Mesas refrigeradas frente-mostrador (1045mm alto).
- Mesas centrales refrigeradas con puertas pasantes.
- Grupo refrigerador a la izquierda.
- Sin encimera.

MESAS DE REFRIGERACIÓN Y DE CONGELACIÓN

FRÍO - BARRA Y COCINA - MESAS FRÍAS - SERIE 600 - SERIE 700



SNACK / FONDO 600

	❄️			❄️	
	MPS 150	MPS 200	MPS 250	MNS 150	MNS 200
	1492x600x850 mm	2017x600x850 mm	2542x600x850 mm	1492x600x850 mm	2017x600x850 mm
	250 L	390 L	530 L	250 L	390 L
	2 / BATIENTES (IZQ)	3 / BATIENTES (IZQ)	4 / BATIENTES (IZQ)	2 / BATIENTES (IZQ)	3 / BATIENTES (IZQ)
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-20°C/-18°C	-20°C/-18°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	220 W / 2,79 kWh/24h	220 W / 3,06 kWh/24h	350 W / 5,25 kWh/24h	670 W / 6,06 kWh/24h	680 W / 6,75 kWh/24h
	98 kg	125 kg	152 kg	98 kg	125 kg
	1600x680x1000 mm	2150x680x1000 mm	2660x680x1000 mm	1600x680x1000 mm	2150x680x1000 mm

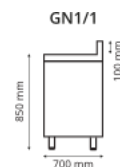
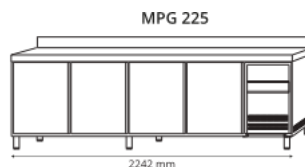
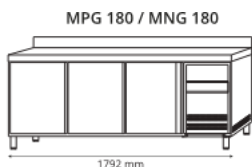
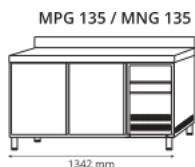
C

C

D

D

D



GASTRONORM GN1/1 / FONDO 700

	❄️			❄️	
	MPG 135	MPG 180	MPG 225	MNG 135	MNG 180
	1342x700x850 mm	1792x700x850 mm	2242x700x850 mm	1342x700x850 mm	1792x700x850 mm
	290 L	455 L	615 L	290 L	455 L
	2 / BATIENTES (IZQ)	3 / BATIENTES (IZQ)	4 / BATIENTES (IZQ)	2 / BATIENTES (IZQ)	3 / BATIENTES (IZQ)
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-20°C/-18°C	-20°C/-18°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	220 W / 2,79 kWh/24h	220 W / 3,06 kWh/24h	350 W / 5,25 kWh/24h	670 W / 6,06 kWh/24h	670 W / 6,06 kWh/24h
	112 kg	139 kg	166 kg	112 kg	139 kg
	1455x825x1000 mm	1910x825x1000 mm	2353x825x1000 mm	1455x825x1000 mm	1910x825x1000 mm

C

C

E

D

D



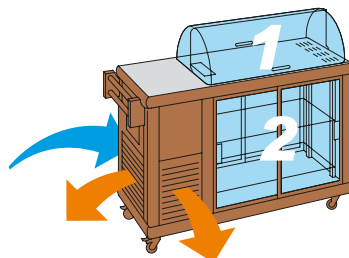
CARRO DE POSTRES REFRIGERADO / CARRELINO

FRÍO - BARRA Y COCINA - CARROS SERVICIO REFRIGERADOS



CARRELINO 250

Refrigerada



Ambiente

Refrigerada



CARRELINO 250 2P

Refrigerada

CARRELINO 250

Carro de postres refrigerado de madera, con cámara inferior ventilada de 2 niveles con puertas correderas y campana superior de plexiglás refrigerada con 1 o 2 niveles.

- Control digital de temperatura.
- 4 ruedas pivotantes, 2 con freno.
- Estantes de cristal altura regulable.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Iluminación interior.
- Acabado estándar en madera de nogal oscuro.

Colores opcionales



	CARRELINO 250	CARRELINO 250 2P
	1339x560x1078 mm	1339x584x1418 mm
	240 L	240 L
	2 (700x380 mm) + 1 (876x523 mm) en campana	2 (700x380 mm) + 2 (876x523 mm) en campana
	VENTILADO	VENTILADO
	60-70%HR	60-70%HR
	+4°C/+10°C	+4°C/+10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	500 W
	93 kg	115 kg
	1450x650x1360 mm	1510x810x1680 mm



Vinotecas



ARMARIOS DE VINO / ESSENCE

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO



ESSENCE 16PRO



ESSENCE 24PRO



ESSENCE 96PRO

ESSENCE

Armarios para conservación de vino con estantes de madera y capacidad desde 16 hasta 120 botellas.

- Puerta de cristal doble aislante tratado anti-UV
- Mueble negro y marco de puerta negro.
- Display digital de control de temperatura e indicador luminoso.
- Estantes extraíbles para facilitar el acceso a las botellas.
- **Compresor** montado sobre goma anti-vibraciones.

- Refrigeración ventilada.
- Gama de humedad 60 – 65%.
- Bajo nivel de ruido.
- Desescarche automático.
- Luz interior.
- Pies de altura regulable.

	16PRO	24PRO	48PRO	96PRO
	430x450x560 mm	435x455x740 mm	500x540x850 mm	500x540x1250 mm
	16	24	48	96
	3 (madera) + 1 cajón	5 (madera) + 1 cajón	3 (madera) + 1 cajón	6 (madera) + 1 cajón
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	+5°C/+18°C	+5°C/+18°C	+5°C/+18°C	+5°C/+18°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600	R600	R600	R600
	42 dB	42 dB	42 dB	42 dB
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	85 W / 0,36 kWh/24h	85 W / 0,48 kWh/24h	85 W / 0,40 kWh/24h	85 W / 0,46 kWh/24h
	17 kg	22 kg	32 kg	44 kg





Estantes deslizantes opcionales

ELEGANCE ELG 107



ELEGANCE ELG 145



ELEGANCE ELG 186



ELEGANCE

Armarios de vino con estantes de **madera clara** y capacidad desde 142 hasta 264 botellas.

- Puerta de cristal doble templado con llave.
- Display digital de control de temperatura e indicador luminoso.
- Sistema anti-vibración.
- Luz interior mediante LED.
- 2 pies de altura regulable + 2 rodillos.
- Modo invierno.
- Filtro de carbono.

ACCESORIOS

- Juego guías deslizantes para estante adicional:
- Estante de madera adicional:
- Estante de varilla adicional:

	ELG 107	ELG 145	ELG 186
	620x710x1070 mm	620x710x1450 mm	620x710x1860 mm
	142	168	264
	2 (madera) + BASE	3 (madera) + BASE	5 (madera) + BASE
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	+5°C/+18°C	+5°C/+18°C	+5°C/+18°C
	SN (10°C-32°C)	SN (10°C-32°C)	SN (10°C-32°C)
	36dB	37dB	39dB
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	75 W / 0,56 kWh/24h	75 W / 0,59 kWh/24h	75 W / 0,63 kWh/24h
	52 kg	65 kg	72 kg
	690x780x1110 mm	690x780x1490 mm	690x780x1910 mm



ARMARIOS DE VINO DE MADERA / CANTINETTA

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO



CANTINETTA



CANTINETTA MAXI



CANTINETTA

Armarios de vino con acabado exterior y estantes de **madera**, con 1 o 2 cámaras refrigeradas independientes y capacidad para 116 o 232 botellas.

- Exterior en madera nogal oscuro.
- Desescarche automático con evaporación de agua.
- Cristal ahumado con filtro anti-UV.
- Termómetro exterior mecánico.
- Luz interior mediante LED.
- Cierre con llave.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Kit ventilación interna (por cámara):
- Termómetro interior digital:

Colores opcionales



	CANTINETTA	CANTINETTA MAXI
	695x650x1880 mm	1325x650x1880 mm
	116 (Ø75mm)	232 (116+116 (Ø75mm))
	5 / 512x395 mm / MADERA	10 (5+5) / 512x395 mm / MADERA
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	+6°C/+16°C	+6°C/+16°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	125 W / 0,36 kWh/24h	250 W / 0,72 kWh/24h
	94 kg	185 kg
	770x770x2100 mm	1420x790x2100 mm





ARMARIO DE VINO / MARILYN WINE

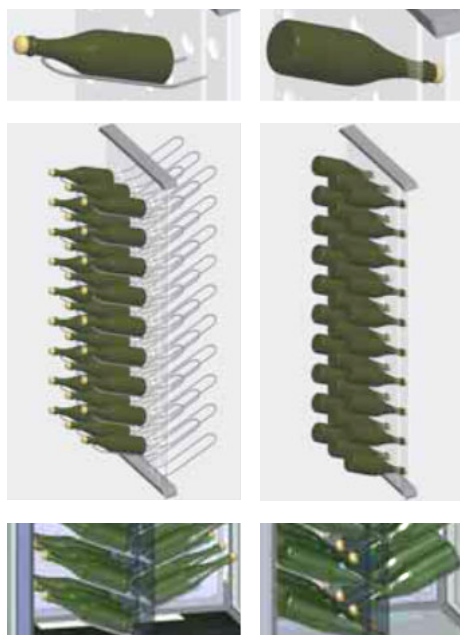
FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO



DESCONGELACION
AUTOMÁTICA

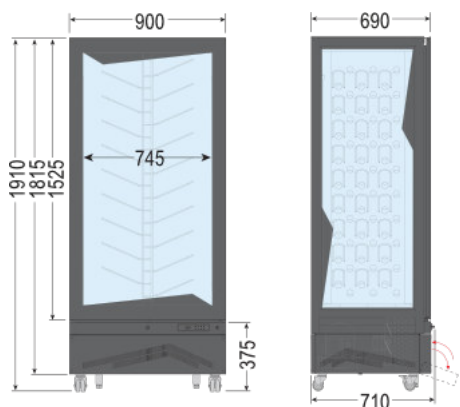


Colores estándar



57 botellas (30+27) alojadas en soportes de varilla

57 botellas (30+27) alojadas en aberturas portabotellas



MARILYN 651 WINE VISION

Elegante armario expositor de vino con capacidad para 114 botellas. El portabotellas central de metacrilato dispone de 57 aberturas para insertar las botellas por el cuello y de 57 soportes de varilla para alojar otras 57 botellas en sentido inverso.

- Elegante marco en aluminio anodizado negro o blanco.
- Puerta con vidrio estructural de baja emisividad, con vidrios exteriores templados y serigrafiados.
- Interior en acero inoxidable AISI 304, libre de corrosión, acabado cortado a láser y pulido espejo.
- Desescarche automático.
- Controlador de pantalla táctil con retroiluminación de alto contraste, funciones para ajustar el termómetro, iluminación control y modo ECO integrado.
- Elegante tirador integrado en toda la altura de la puerta.
- Ruedas pivotantes (2 con freno) y pies ajustables.
- Cerradura de serie.
- **Potenciómetro de ajuste del tono de luz (opcional).**

MARILYN 651 WINE VISION

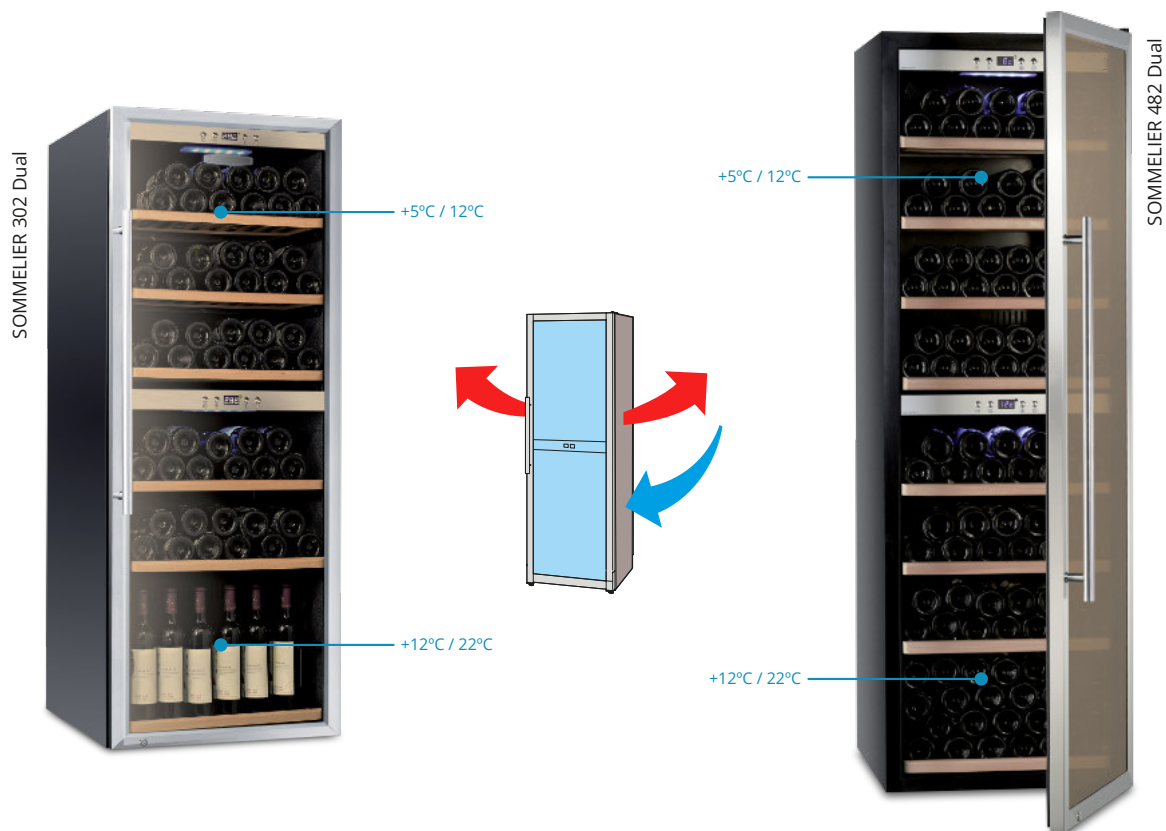
	900x710x1910 mm
	650 L
	114 (Ø75mm)
	57 (30+27) soportes + 57 (30+27) aberturas
	VENTILADO
	+4°C/+18°C / 75%HR
	4 (30°C/55%HR)
	R290
	220V-1N-50Hz
	400 W / 2,45 kWh/24h
	228 kg
	980x870x2180 mm

B



ARMARIOS DE VINO TEMPERATURA DUAL / SOMMELIER

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO



SOMMELIER

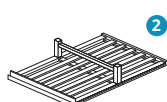
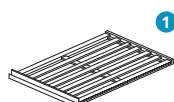
Armarios de conservación de vino

bitemperatura con capacidad para 107 o 163 botellas, según modelo.

- 2 zonas de temperatura independientes.
- Puerta de cristal ahumado con filtro anti-UV, marco, tirador tubular cromado y cerradura.
- Control digital de temperatura.
- Luz LED azul de serie.
- Estantes deslizantes de madera.

ACCESORIOS

- 1- Estante deslizante de madera:
- 2- Estante deslizante de madera con soporte para botellas inclinadas:



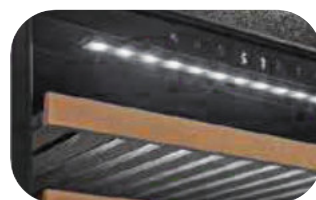
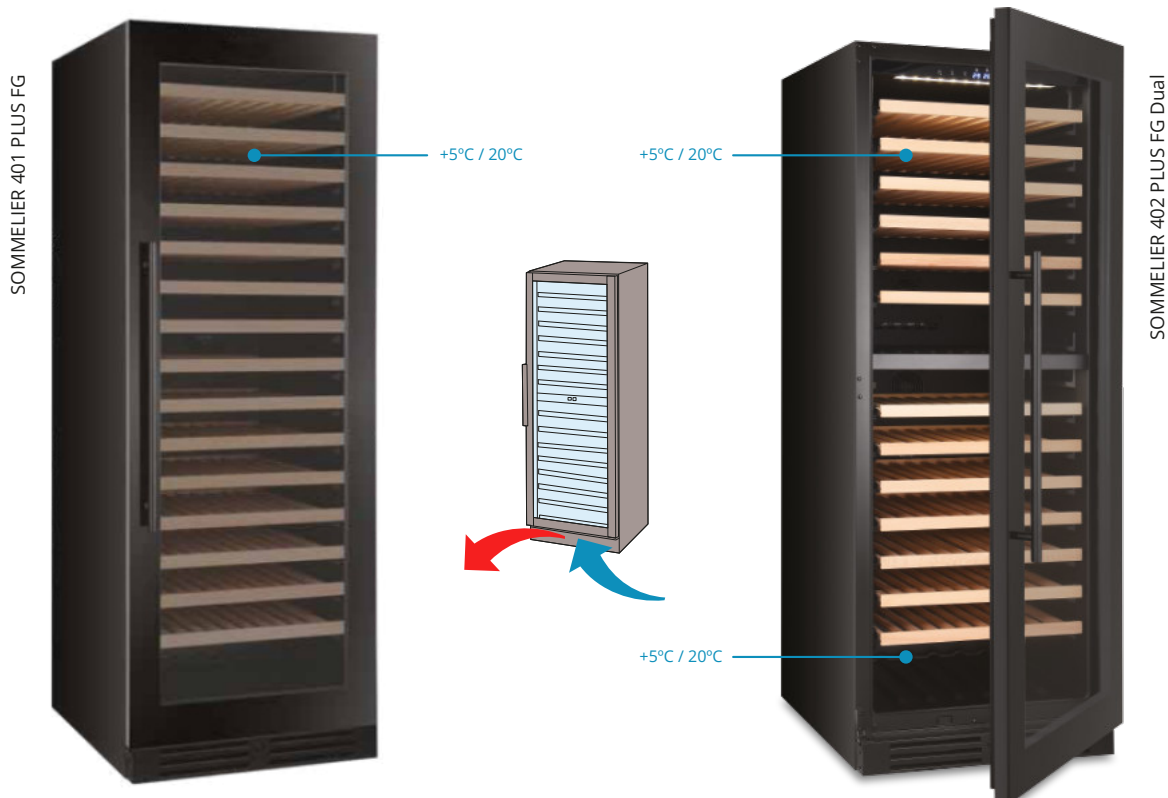
	SOMMELIER 302 Dual	SOMMELIER 482 Dual
	595x580x1590 mm	595x680x1840 mm
	270 L	480 L
	107 (Ø75mm)	163 (Ø75mm)
	6 (503x437mm) / 1 (503x325mm)	7 (503x530mm) / 1 (503x420mm)
	VENTILADO	VENTILADO
	▲ +5°C/+12°C / ▼ +12°C/+22°C	▲ +5°C/+12°C / ▼ +12°C/+22°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	46 dB	41 dB
	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	170 W / 0,49 kWh/24h	170 W / 0,49 kWh/24h
	76 kg	90 kg
	650x690x1800 mm	660x750x1950 mm





VINOTECAS ENCASTRABLES FULL GLASS / SOMMELIER PLUS FG

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO



SOMMELIER PLUS FG

Armarios de conservación de vino encastrables con capacidad para 154 o 163 botellas, según modelo.

- Ventilación frontal: admiten tanto instalación encastrada como instalación libre.
- Puerta full-glass de doble cristal transparente con filtro UV, marco interior de acero negro, tirador tubular negro y cerradura.
- Filtro interno de carbón activo.
- Panel de control táctil retroiluminado.
- Luz LED blanca de serie.
- Estantes deslizantes de madera.

ACCESORIOS

- 1- Estante de madera con soporte para botellas inclinadas:
- 2- Estante de madera para colgar copas:
- 3- Kit de unión para vinoteca doble:



	SOMMELIER 401 PLUS FG	SOMMELIER 402 PLUS FG Dual
	595x768x1720 mm	595x768x1720 mm
	403 L	387 L
	163 (Ø75mm)	154 (Ø75mm)
	15 / 481x545mm / Madera	13 / 481x545mm / Madera
	VENTILADO	VENTILADO
	+5°C/+20°C	▲ +5°C/+20°C / ▼ +5°C/+20°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	39 dB	38 dB
	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	180 W / 0,42 kWh/24h	180 W / 0,53 kWh/24h
	92 kg	94 kg
	660x780x1870 mm	660x780x1870 mm

G

G



Abatidores de temperatura

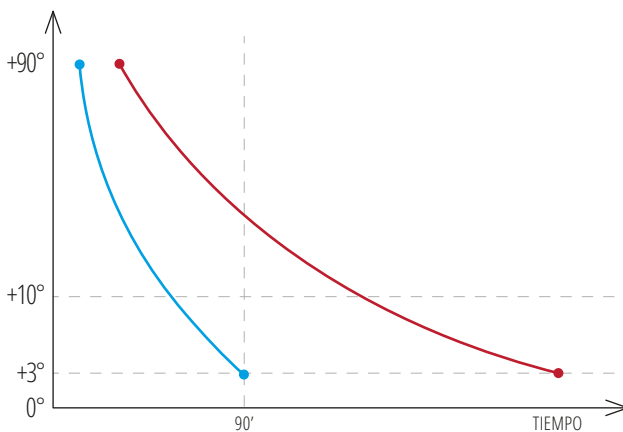
Los abatidores de temperatura son equipos esenciales para conservar los alimentos con total seguridad y alcanzar altos estándares en la preparación de alimentos. Reducen rápidamente la temperatura en el corazón de los alimentos (**abatimiento positivo:** de +90°C hasta +3°C en 90 minutos; **abatimiento negativo:** de +90°C hasta -18°C en 240 minutos) e inhiben el crecimiento bacteriano manteniendo intacta la frescura y el sabor de los productos. El flujo de aire sobre el producto es siempre indirecto.



ENFRIAMIENTO RÁPIDO

ABATIMIENTO CICLO POSITIVO

+90°C > +3°C
en 90 minutos



CON ABATIMIENTO
SEGURIDAD ALIMENTARIA



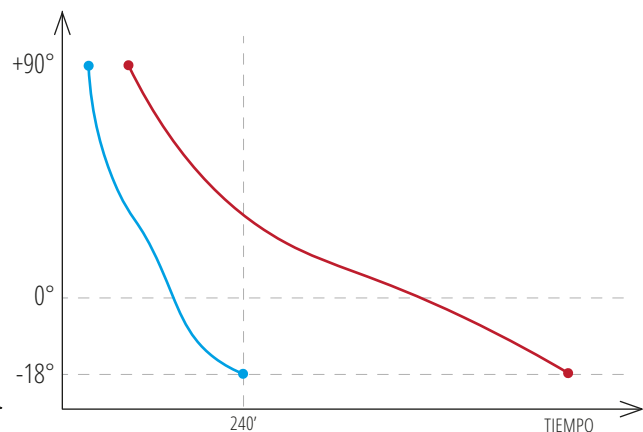
SIN ABATIMIENTO
RIESGO DE CONTAMINACIÓN



CONGELACIÓN RÁPIDA

ABATIMIENTO CICLO NEGATIVO

+90°C > -18°C
en 240 minutos



CONGELACIÓN RÁPIDA
MICROCRISTALES



CONGELACIÓN
CRISTALES GRANDES



VENTAJAS

SEGURIDAD E HIGIENE

El uso del abatidor elimina el riesgo de contaminación bacteriológica, garantizando seguridad e higiene en la preparación de la comida.

CALIDAD DE LA COMIDA

El abatidor permite conservar inalteradas las características cualitativas de los alimentos durante días: color, textura, sabor y aroma permanecen intactos.

AHORRO DE TIEMPO

Acortar el proceso de producción conduce a una mejor organización del trabajo; los alimentos se preparan por adelantado y se conservan con todas sus cualidades.

REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO

El uso del abatidor permite comprar materias primas en bloque, reducir el desperdicio y ser más eficientes en la organización del tiempo.



ABATIDORES DE TEMPERATURA / SERIE E

FRÍO - REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN RÁPIDA



E3

E5

E8



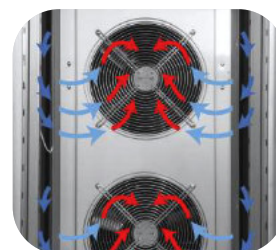
Diseño sólido y ergonómico



Materiales de alta calidad



Fácil limpieza



Flujo de aire indirecto

SERIE E

Armarios abatidores de temperatura, de sobremesa y de suelo, con capacidad desde 3 hasta 20 niveles de bandejas 600x400 o GN1/1.

- Cámara interior en acero inox 304 con ángulos redondeados.
- Sistema HACCP con memoria y alarma.
- Programa mediante tiempo, temperatura o sonda al corazón.
- Setpoint de trabajo: -40°C.

ACCESORIOS Y OPCIONES

- Rejilla acero inox 600x400mm:
- Rejilla acero inox GN1/1:

- Sistema de circulación del aire con flujo indirecto (no daña el producto).
- Parada automática del ventilador, por apertura de puerta, para impedir la entrada de humedad.
- Preparada para limpieza sin ningún tipo de herramientas.
- Descongelación manual por aire.
- Panel de control digital.
- **Sonda al corazón incluida.**

- Kit 4 ruedas (excepto E3):



ABATIDORES DE TEMPERATURA / SERIE E

FRÍO - REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN RÁPIDA



CAPACIDAD PARA CUBETAS DE HELADO
30



E10



E15



E20

	E3	E5	E8	E10	E15	E20
	600x864x460 mm	820x740x920 mm	820x740x1290 mm	820x800x1730 mm	820x800x1930 mm	810x1040x2293 mm
	340x560x270 mm	700x450x385 mm	700x450x621 mm	700x450x990 mm	700x450x1090 mm	680x620x1540 mm
	3 / GN1/1	5 / 600x400 o GN1/1	8 / 600x400 o GN1/1	10 / 600x400 o GN1/1	15 / 600x400 o GN1/1	20 / 600x400 o GN1/1
	—	6 x 5L	12 x 5L	18 x 5L	21 x 5L	30 x 5L
	7 kg (+90°>+3°/90')	20 kg (+90°>+3°/90')	25 kg (+90°>+3°/90')	28 kg (+90°>+3°/90')	45 kg (+90°>+3°/90')	75 kg (+90°>+3°/90')
	5 kg (+90°>-18°/240')	14 kg (+90°>-18°/240')	16 kg (+90°>-18°/240')	18 kg (+90°>-18°/240')	27 kg (+90°>-18°/240')	45 kg (+90°>-18°/240')
	533 W ¹ / 92 W ²	1627 W ¹ / 380 W ²	2205 W ¹ / 349 W ²	5439 W ¹ / 765 W ²	5439 W ¹ / 765 W ²	5277 W ¹ / 1140 W ²
	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C
	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
	700 W / 3,8A	1000 W / 7A	1400 W / 7A	2400 W / 8,5A	3800 W / 8,7A	3800 W / 8,8A
	55 kg	90 kg	140 kg	190 kg	210 kg	255 kg
	700x900x500 mm	850x850x1070 mm	850x780x1450 mm	850x850x1900 mm	850x830x2080 mm	850x1300x2400 mm
REFRIGERACIÓN POR AGUA	—					



Armarios de fermentación controlada

Los armarios de fermentación controlada ofrecen las condiciones necesarias de temperatura, humedad y tiempo que permiten que las masas fermenten de manera óptima y uniforme, mejorando la calidad y el sabor del pan. Y al controlar de manera activa las diferentes etapas del proceso permiten reducir el consumo de levaduras y racionalizar los horarios de trabajo.

VENTAJAS

Control total de las diferentes fases del proceso: tiempo, temperatura y humedad.

Tiempos de fermentación largos que mejoran el sabor y la calidad del pan.

Reducción de las horas de trabajo nocturno gracias a la posibilidad de programar el proceso.

Disponer de varias hornadas a lo largo de la jornada, adaptando la producción a la demanda.

Menor consumo de levaduras.

FASES

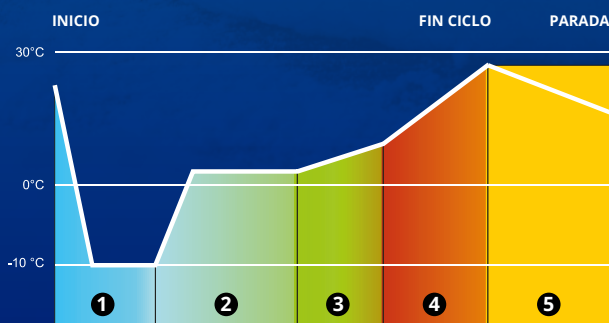
1. Bloqueo. La cámara baja la temperatura para bloquear la acción de la levadura y dejar la masa inerte. $-5^{\circ}\text{C}/-10^{\circ}\text{C}$, 4/6 h.

2. Almacenamiento. La temperatura se mantiene estable para almacenar la masa hasta que se inicie el proceso de fermentación. $-2^{\circ}\text{C}/+2^{\circ}\text{C}$

3. Despertar. La temperatura se va elevando paulatinamente para que la temperatura exterior e interior de la masa sea uniforme hasta llegar a la temperatura de fermentación. $+10^{\circ}\text{C}/+13^{\circ}\text{C}$, 70/80%HR, 1/5 h.

4. Fermentación. La cámara alcanza la temperatura óptima para el proceso de fermentación de la masa. $+25^{\circ}\text{C}/+30^{\circ}\text{C}$, 85/90%HR, 2/4 h.

5. Mantenimiento. Una vez completada la fermentación, la temperatura baja hasta la temperatura óptima para conservar la masa fermentada hasta el horneado. $+15^{\circ}\text{C}/+30^{\circ}\text{C}$, 85/90%HR.





FL 900 B

FL 700 B / FL 900 B

- Armarios de fermentación controlada de 5 fases, con 20 niveles** de almacenamiento para bandejas de 60x40 o 60x80, según modelo.
- **Controles táctiles** modernos, intuitivos y completos.
 - Máxima precisión y fiabilidad en el control de temperatura y humedad.
 - Humedad producida por un generador de vapor y regulada por el cuadro de control.
 - **5 fases:** bloqueo de levadura, almacenamiento, despertar, fermentación y mantenimiento.
 - Desescarche eléctrico automático.
 - Aislamiento poliuretano inyectado 65mm, sin CFC.
 - **Dotación: 20 pares de guías en forma de "L".**
 - Espacio entre bandejas 70 mm.
 - Toma de agua: 3/8 > 3/4F.
 - 4 pies de acero inox altura regulable.
 - Conexión USB para descarga de datos HACCP.



Pantalla táctil de 5" y conexión USB

ACCESORIOS Y OPCIONES FL 700 B

- Parrilla acero inox 600x400mm:
- Juego de guías para parrilla 600x400mm:
- Kit 4 ruedas:
- Iluminación interior:
- Módulo WIFI:

ACCESORIOS Y OPCIONES FL 900 B

- Parrilla acero inox 600x800mm:
- Juego de guías para parrilla 600x800mm:
- Kit 4 ruedas:
- Iluminación interior:
- Módulo WIFI:

	FL 700 B	FL 900 B
	730x1004x2110 mm	820x1104x2110 mm
	590x650x1420 mm	680x818x1420 mm
	700 L	900 L
	20 / 600x400 mm	20 / 600x800 mm
	-18°C/+35°C	-18°C/+35°C
	55-95%HR	55-95%HR
	R452A	R452A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1390 W	1390 W
	175 kg	210 kg
	-	-





Pastelería

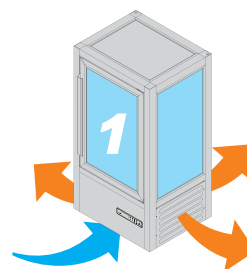
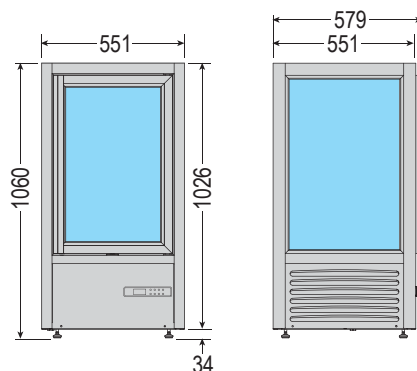
VITRINAS PASTELERAS VERTICALES

VITRINAS PASTELERAS HORIZONTALES



VITRINA SOBREBANCO 4 CARAS 120L / MUSA 120

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



MUSA 120

Vitrinas verticales sobrebanco para exposición de productos de pastelería, chocolate y heladería, acristaladas a 4 caras, con 120 litros de capacidad. Disponibles modelos de refrigeración, congelación y para conservación de chocolate.

- Cuerpo en aluminio anodizado negro.
- Triple acristalamiento por cada cara, con doble cámara de aire, enmarcados y sellados, para un aislamiento térmico óptimo.

- Evaporación del agua de desescarche automática.
- Centralita "Soft touch" con retro-iluminación blanca y función de ahorro energético.
- Iluminación interior LED.
- 4 pies nivelables

OPCIONES

- Cierre con llave:
- Cambio de color:

MUSA 120							
	❄️	❄️	❄️	❄️	❄️	❄️	❄️
	Q	R	Q CIOCCO	R CIOCCO	BTQ	BTV	RBT
	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm
	120 L	120 L	120 L	120 L	120 L	120 L	120 L
	3 / 375x355mm CRISTAL	4 / Ø 320mm CRISTAL GIRATORIO	3 / 375x355mm CRISTAL	4 / Ø 320mm CRISTAL GIRATORIO	3 / 375x325mm CRISTAL	3 / 375x325mm REJILLA	4 / Ø 320mm CRISTAL GIRATORIO
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	75% HR	75% HR	40 / 44% HR	40 / 44% HR	40% HR	40% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+14°C / +16°C	+14°C / +16°C	-21°C / -10°C	-21°C / -10°C	-21°C / -10°C
	AUTO	AUTO	MANUAL	MANUAL	AUTO	AUTO	AUTO
	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	280 W / 2,57 kWh/24h	280 W / 2,81 kWh/24h	750 W	750 W	270 W / 5,43 kWh/24h	270 W / 5,43 kWh/24h	270 W / 5,36 kWh/24h
	79 kg	79 kg	79 kg	79 kg	79 kg	79 kg	79 kg
	630x630x1280 mm	630x630x1430 mm	630x630x1280 mm	630x630x1430 mm	630x630x1430 mm	630x630x1430 mm	630x630x1430 mm
	B	C	G	G	D	D	D



VENERE PS / NS / NV / NEGRO



VENERE PS / NS / NV / BLANCA



















Colores estándar



VENERE

Vitrinas verticales acristaladas a 3 caras para exposición de productos de pastelería y heladería. Disponibles modelos de refrigeración, congelación y bi-temperatura.

- 3 caras de cristal triple con sistema anti-vaho.
- Iluminación interior mediante LED (2 verticales).
- Interior espejado para resaltar el producto.
- **PS / NV:** Termostato y termómetro digital, desescarche automático.
- **NS:** Termostato y termómetro mecánico, desescarche manual.
- 4 rodillos unidireccionales + 2 pies regulables.
- Cierre con llave.

	 VENERE-PS	 VENERE-NS	 VENERE-NV
	688x773x2000 mm	688x773x2000 mm	688x773x2000 mm
	—	—	—
	317 L	317 L	317 L
	5 / REJILLA / AJUSTABLES	6 / REJILLA / FIJOS	5 + BASE / REJILLA / AJUSTABLES
	ESTÁTICO	ESTÁTICO EN REJILLA	VENTILADO
	-2°C / +10°C	-22°C / -15°C	-22°C / +5°C
	AUTOMÁTICO	MANUAL	AUTOMÁTICO
	R290	R290	R290
	4 H2 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	370 W / 3,51 kWh/24h	520 W / 3,51 kWh/24h	640 W / 8,47 kWh/24h
	142 kg	147 kg	142 kg
	745x775x2133 mm	745x775x2133 mm	745x775x2133 mm

B

C

C



VITRINA 4 CARAS 400L / PRISMA 400
PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



PRISMA 400 TNV-PG



PRISMA 400

Vitrinas pasteleras verticales acristaladas a las 4 caras con 400 litros de capacidad. Disponibles modelos de refrigeración, congelación y bitemperatura.

- Revestimiento exterior en aluminio anodizado extruido color silver.
- Triple acristalamiento por cada cara, con doble cámara de aire, enmarcados y sellados, para un aislamiento térmico óptimo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Iluminación LED interior con alta eficiencia lumínica y bajo consumo energético.
- Control electrónico.
- 4 ruedas pivotantes (2 con freno).

OPCIONES

- Cristal posterior con efecto espejo:
- Cierre con llave:
- Cambio de color:

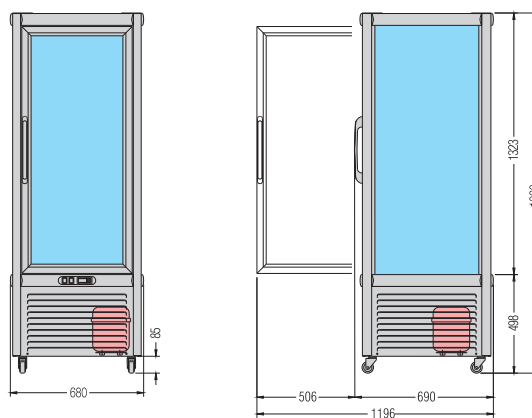
Colores opcionales



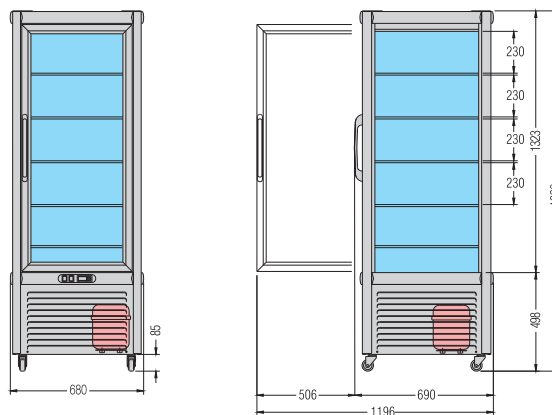
Control electrónico



Luz LED interior



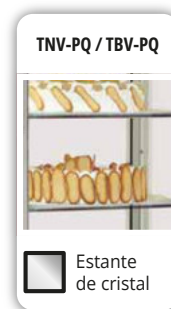
TNV-PF — TNV-PG — TNV-PQ — TBV-PF — TBV-PQ — TBV-PG






TBS-PF

VITRINA 4 CARAS 400L / PRISMA 400

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



PRISMA 400

	 TNV-PF	 TNV-PG	 TNV-PQ	 TBV-PQ	 TBS-PF
	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm
	400 L	400 L	400 L	400 L	400 L
	5 / 435x505 / REJILLA	5 / Ø 465 / CRISTAL GIRATORIO	5 / 500x430 / CRISTAL	5 / 500x430 / CRISTAL	4 / 503x460 / REJILLA FIJA 1 / 435x505 / REJILLA BASE
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	ESTÁTICO
	75% HR	75% HR	75% HR	40% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	-18°C / -10°C	-18°C / -10°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	AUTOMÁTICA	AUTOMÁTICA	AUTOMÁTICA	AUTO. GAS CALIENTE	MANUAL
	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	580 W / 5,02 kWh/24h	590 W / 4,06 kWh/24h	600 W / 5,02 kWh/24h	620 W / 10,93 kWh/24h	600 W / 6,54 kWh/24h
	160 kg	168 kg	170 kg	170 kg	178 kg
	770x770x2080 mm	770x770x2080 mm	770x770x2080 mm	770x770x2080 mm	770x770x2080 mm







C

C

C

E

D

	 TBV-PF	 TBV-PG	 COMBI-PF	 COMBI-PG
	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm
	400 L	400 L	400 L	400 L
	5 / 435x505 / REJILLA INOX	5 / Ø 465 / CRISTAL GIRATORIO	5 / 435x505 / REJILLA INOX	5 / Ø 465 / CRISTAL GIRATORIO
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	40% HR	40% HR	40% HR / 70% HR	40% HR / 70% HR
	-18°C / -10°C	-18°C / -10°C	-18°C / +5°C	-18°C / +5°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	510 W / 10,93 kWh/24h	520 W / 10,52 kWh/24h	580 W / 9,72 kWh/24h	590 W / 10,11 kWh/24h
	180 kg	180 kg	160 kg	168 kg
	770x770x2080 mm	770x770x2080 mm	770x770x2080 mm	770x770x2080 mm

E

E

E

E



VITRINA 4 CARAS 800L / PRISMA 800

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



PRISMA 800 TNV-PG-PF



PRISMA 800

Vitrinas pasteleras verticales acristaladas a las 4 caras con doble puerta y 800 litros de capacidad. Disponibles modelos de refrigeración, congelación y combinados. Los modelos combinados integran dos cámaras independientes, una de refrigeración y otra de congelación, cada una con su correspondiente compresor y panel de control.

- Revestimiento exterior en aluminio anodizado extruido color silver.
- Triple acristalamiento por cada cara, con doble cámara de aire, enmarcados y sellados, para un aislamiento térmico óptimo.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Iluminación LED interior con alta eficiencia lumínica y bajo consumo energético.
- Control electrónico.
- 6 ruedas pivotantes (2 con freno).

OPCIONES

- Cristal posterior con efecto espejo.
- Cierre con llave.
- Cambio de color:

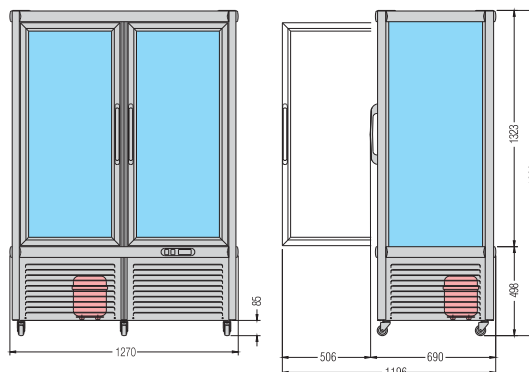
Colores opcionales



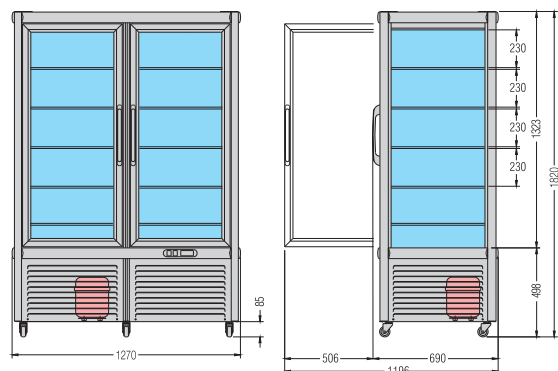
Control electrónico



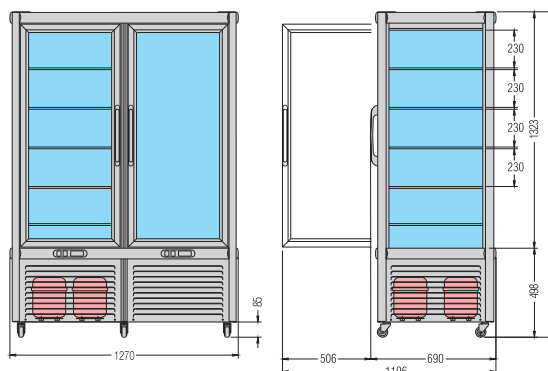
Luz LED interior



TNV-PG-PF — TNV-PG-PQ — TNV-PF — TNV-PQ



TBS-PF



TNV-PF/TBS — TNV-PQ/TBS

VITRINA 4 CARAS 800L / PRISMA 800

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



TNV-PF

Estante de rejilla

TBS-PF

Evaporador rejilla fija + rejilla inox











TNV-PQ / TBV-PQ







Estante de cristal

TNV-PG / TBV-PG

Cristal giratorio

PRISMA 800

	 TNV-PQ	 TNV-PF/TBS-PF	 TNV-PQ/TBS-PF	 TBS-PF
	1270x690x1820 mm	1270x690x1820 mm	1270x690x1820 mm	1270x690x1820 mm
	800 L	800 L	800 L	800 L
	5 / 500x430 / CRISTAL	4 / 503x460 / REJILLA FIJA 1 / 435x505 / REJILLA INOX	4 / 503x460 / REJILLA FIJA 1 / 435x505 / REJILLA INOX	4 / 503x460 / REJILLA FIJA 1 / 435x505 / REJILLA INOX
	5 / 500x430 / CRISTAL	5 / 435x505 / REJILLA	5 / 500x430 / CRISTAL	4 / 503x460 / REJILLA FIJA 1 / 435x505 / REJILLA INOX
	VENTILADO	ESTÁTICO / VENTILADO	ESTÁTICO / VENTILADO	ESTÁTICO
	75% HR	40% HR / 75% HR	40% HR / 75% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	-18°C / -10°C / +4°C / +10°C	-18°C / -10°C / +4°C / +10°C	-18°C / -10°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	AUTOMÁTICA	MANUAL / AUTO	MANUAL / AUTO	MANUAL
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	850 W / 8,39 kWh/24h	1180 W / 12,56 kWh/24h	1170 W / 12,76 kWh/24h	940 W / 12,41 kWh/24h
	265 kg	290 kg	295 kg	280 kg
	1410x790x2100 mm	1410x790x2100 mm	1410x790x2100 mm	1410x790x2100 mm

	 TNV-PG-PF	 TNV-PG-PQ	 TNV-PF
	1270x690x1820 mm	1270x690x1820 mm	1270x690x1820 mm
	800 L	800 L	800 L
	5 / 435x505 / REJILLA	5 / 500x430 / CRISTAL	5 / 435x505 / REJILLA
	5 / Ø 465 / CRISTAL GIRATORIO	5 / Ø 465 / CRISTAL GIRATORIO	5 / 435x505 / REJILLA
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	75% HR	75% HR	75% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	AUTOMÁTICA	AUTOMÁTICA	AUTOMÁTICA
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	850 W / 12,18 kWh/24h	850 W / 11,92 kWh/24h	850 W / 8,39 kWh/24h
	260 kg	265 kg	250 kg
	1410x790x2100 mm	1410x790x2100 mm	1410x790x2100 mm



VITRINA 4 CARAS 450L Y 650L / MARILYN

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



MARILYN

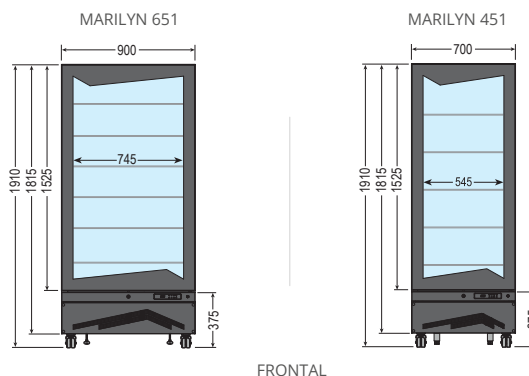
Vitrinas pasteleras verticales acristaladas a las 4 caras con estantes de cristal, luz LED interior, cierre con llave y control con pantalla táctil. Disponibles modelos de congelación, de refrigeración y para chocolate, con capacidades de 275, 450 y 650 litros. Posibilidad de servir las sin los paneles inferiores para encastrar en mostradores.

- Cuerpo en aluminio anodizado negro o blanco.
- Estructura monolítica de cristal con interior en acero inox anti-corrosión acabado brillante.
- Estantes de cristal de altura regulable mediante cremalleras laterales en los modelos ventilados.
- Estantes de cristal fijos sobre los evaporadores en los modelos estáticos de congelación.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Puerta con cristal estructural de baja emisión.
- Cristales externos templados y serigrafiados.
- Centralita "Touch Screen" con retro-iluminación de alto contraste para control de temperatura e iluminación, y modalidad "ECO" integrada.
- Ruedas pivotantes (2 con freno) y pies ajustables.

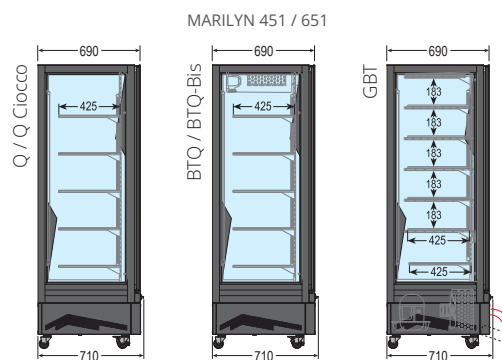
OPCIONES

- Control remoto (WIFI/Cloud):
- Potenciómetro tono de luz:
- Inverter: **consultar**

Colores estándar



LATERAL





n Nuevos modelos ventilados **BTQ-S** con evaporador y salida de aire en la parte inferior de la cámara.

MARILYN 451						
	Q	Q CIOCCO	BTQ	BTQ-S	BTQ BIS	BTQ-S BIS
	700x710x1910 mm		700x710x1910 mm		700x710x1910 mm	
	450 L.		450 L.		450 L.	
	5 / CRISTAL		5 / CRISTAL		5 / CRISTAL	
	VENTILADO		VENTILADO	VENTILADO EVAPORADOR ABAJO	VENTILADO	VENTILADO EVAPORADOR ABAJO
	75% HR	40/44% HR	40% HR		40% HR	
	+4°C / +10°C	+14°C / +16°C	-21°C / -15°C		-20°C / +5°C	
	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)	
	AUTOMÁTICA	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE		AUTO. GAS CALIENTE	
	R290	R600A	R290		R290	
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	400 W 4,54 kWh/24h	700 W	480 W / 8,21 kWh/24h		480 W / 9,62 kWh/24h	
	228 kg	210 kg	223 kg		223 kg	
	770x770x2180 mm		770x770x2180 mm		770x770x2180 mm	
NEGRO						
BLANCO						

C

D

D

D

MARILYN 651						
	Q	Q CIOCCO	BTQ	BTQ-S	BTQ BIS	BTQ-S BIS
	900x710x1910 mm		900x710x1910 mm		900x710x1910 mm	
	650 L.		650 L.		650 L.	
	5 / CRISTAL		5 / CRISTAL		5 / CRISTAL	
	VENTILADO		VENTILADO	VENTILADO EVAPORADOR ABAJO	VENTILADO	VENTILADO EVAPORADOR ABAJO
	75% HR	40/44% HR	40% HR		40% HR	
	+4°C / +10°C	+14°C / +16°C	-21°C / -15°C		-20°C / +5°C	
	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)	
	AUTOMÁTICA	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE		AUTO. GAS CALIENTE	
	R290	R600A	R290		R290	
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	450 W / 4,61 kWh/24h	700 W	480 W / 9,62 kWh/24h		480 W / 9,62 kWh/24h	
	244 kg	240 kg	255 kg		255 kg	
	980x870x2180 mm		980x870x2180 mm		980x870x2180 mm	
NEGRO						
BLANCO						

C

D

D

D



VITRINAS PASTELERAS 4 CARAS / SNELLE 525

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



RAL 7043 ANTRACITA



RAL 7042 TRÁFICO

SNELLE

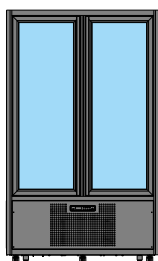
Vitrinas pasteleras verticales acristaladas a las 4 caras con estantes de cristal, luz LED interior y control con pantalla táctil. Disponibles modelos de congelación, refrigeración y bitemperatura.

- Cuerpo en aluminio gris antracita o gris claro.
- Tirador de acero inox integrado a lo largo de la puerta.
- Paneles de ventilación en acero inox.
- Triple acristalamiento por cada cara, con doble cámara de aire para un aislamiento térmico óptimo.

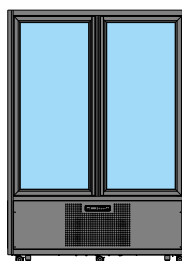
- Iluminación de doble franja LED de alta eficiencia y ahorro energético.
- Unidad de control con pantalla táctil y retro-iluminación LED blanca con función de ahorro de energía.
- Ruedas giratorias de acero inoxidable, 2 con freno.
- En los modelos ventilados la salida de aire del evaporador está en la parte inferior de la cámara.
- Cristal inferior opaco en los modelos con estantes de cristal.



SNELLE 360
595x640x1890mm
360 litros



SNELLE 720
1140x640x1890mm
720 litros



SNELLE 1050
1345x640x1890mm
1050 litros



ESCANEA EL CÓDIGO QR Y DESCUBRE LA GAMA COMPLETA DE LA NUEVA SNELLE 2024



Nuevos modelos ventilados con evaporador y salida de aire en la parte inferior de la cámara.

SNELLE 525					
	G	GS	R	Q	Q CIOCCO
	700x750x1890 mm		700x750x1890 mm	700x750x1890 mm	
	525 L.		525 L.	525 L.	
	5 / 555x495mm REJILLA		5 / Ø 535mm CRISTAL GIRATORIO	5 / 555x500mm CRISTAL	
	VENTILADO EVAPORADOR ABAJO	ESTÁTICO	VENTILADO EVAPORADOR ABAJO	VENTILADO EVAPORADOR ABAJO	
	75% HR	60% HR	75% HR	75% HR	40/44% HR
	+4°C / +10°C		+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+14°C / +16°C
	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	
	AUTOMÁTICA		AUTOMÁTICA	AUTOMÁTICA	MANUAL
	R290		R290	R290	R600A
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	
	450 W	400 W	470 W	450 W	500 W
	173 kg		176 kg	173 kg	174 kg
	770x770x2200 mm		770x770x2200 mm	770x770x2200 mm	

SNELLE 525					
	BTQ-S	BTQ-S BIS	RBT-S	RBT-S BIS	BTV-S
	700x750x1890 mm		700x750x1890 mm		700x750x1890 mm
	525 L.		525 L.		525 L.
	5 / 555x500mm CRISTAL		5 / Ø 535mm CRISTAL GIRATORIO		6 / 550x560mm REJILLA FIJA
	VENTILADO EVAPORADOR ABAJO		VENTILADO EVAPORADOR ABAJO		ESTÁTICO
	40% HR	70/40% HR	40% HR	70/40% HR	40% HR
	-21°C / -15°C	-20°C / +5°C	-21°C / -15°C	-20°C / +5°C	-21°C / -15°C
	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)
	AUTOMÁTICA GAS CALIENTE		AUTOMÁTICA GAS CALIENTE		AUTOMÁTICA GAS CALIENTE
	R290		R290		R290
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	600 W		500 W		600 W
	177 kg		177 kg	160 KG	177 kg
	770x770x2200 mm		770x770x2200 mm		770x770x2200 mm



VITRINAS PASTELERAS 4 CARAS / **DIVA**
PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



diva



Triple cristal y doble cámara



Control con pantalla táctil



Gran tirador de acero inox



Pies ajustables y ruedas pivotantes

Elegancia y rendimiento.

Vitrinas verticales para exposición de productos de pastelería y heladería. Amplia gama de vitrinas de refrigeración, congelación, bitemperatura y para conservación de chocolate. Disponibles modelos de 350, 450, 550, 650 y 800 litros.



DIVA 351
350 LITROS / 7 MODELOS



DIVA 451
450 LITROS / 7 MODELOS



DIVA 551
550 LITROS / 6 MODELOS



DIVA 651
650 LITROS / 5 MODELOS



DIVA 901 VU
DOBLE PUERTA / CÁMARA ÚNICA
800 LITROS / 5 MODELOS



DIVA 901
DOBLE PUERTA / DOBLE CÁMARA
800 LITROS / 4 MODELOS

- Marco moderno y elegante construido íntegramente con aluminio pulido.
- Tirador de acero inox integrado a lo largo de la puerta.
- Rejillas de ventilación y fondo interno en acero inoxidable pulido con láser.
- Triple acristalamiento por cada cara, con doble cámara de aire, enmarcados y sellados, para un aislamiento térmico óptimo.
- Iluminación de doble franja LED de alta eficiencia y ahorro energético.

- Unidad de control con pantalla táctil y retro-iluminación LED blanca con función de ahorro de energía.
- Ruedas giratorias de acero inoxidable, 2 con freno.
- Pies regulables.

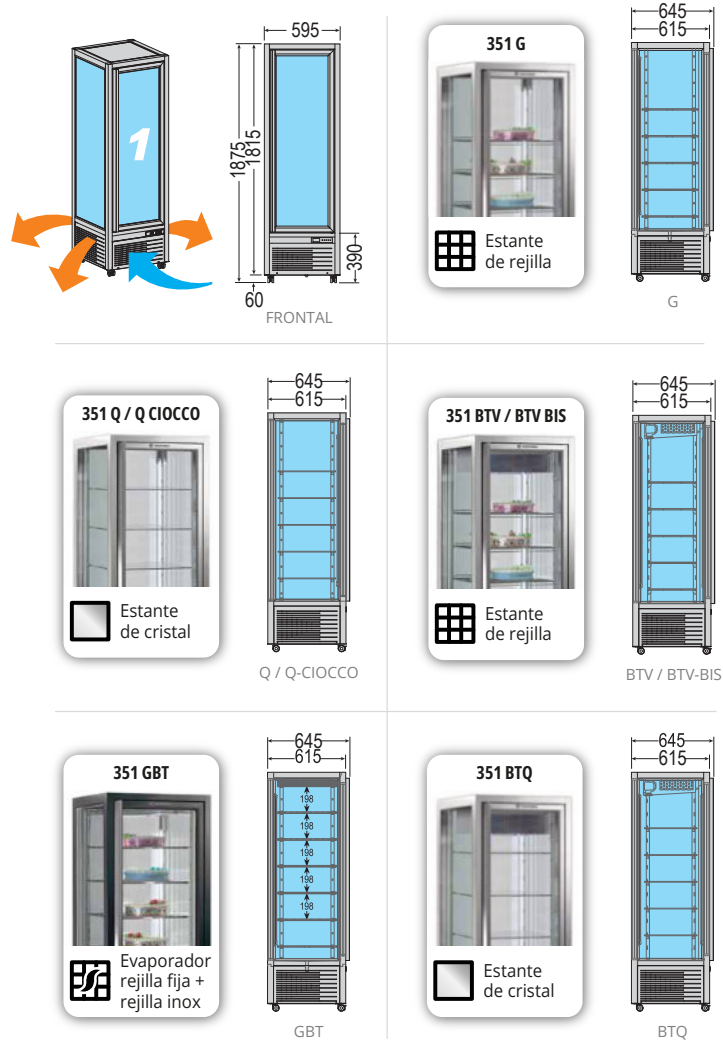
OPCIONES

- Potenciómetro luz.
- Control remoto (WIFI / Cloud).
- Cierre con llave.



VITRINAS 4 CARAS 350L. / DIVA 351

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



OPCIONES

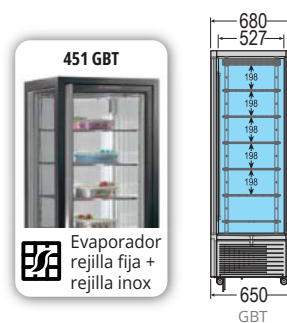
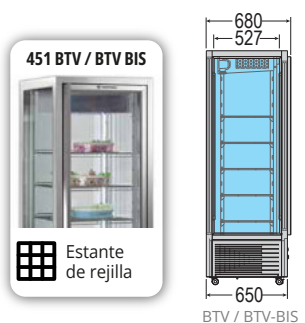
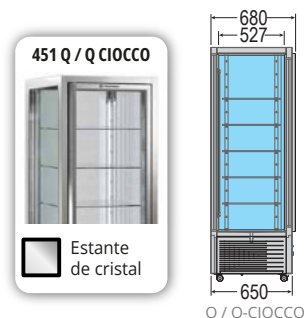
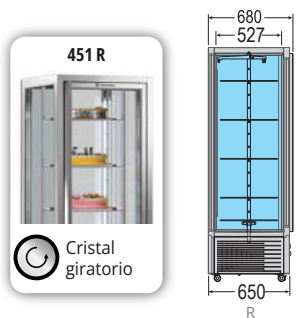
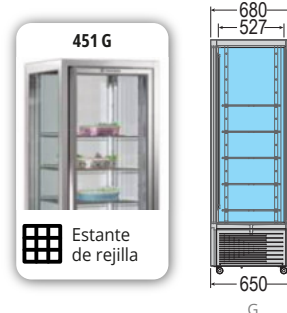
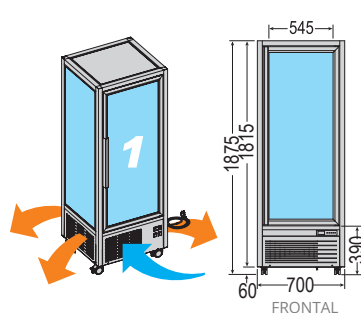
- Potenciómetro luz:
- Control remoto (WIFI / Cloud):
- Cierre con llave:
- Kit estantes cristal GBT*:

DIVA 351						
	G	Q	Q-CIOCCO	BTV-BIS	BTV	GBT
	595x645x1875 mm	595x645x1875 mm		595x645x1875 mm		595x645x1875 mm
	350 L.	350 L.		350 L.		350 L.
	5 / 450x420 mm REJILLA	5 / 450x420 mm CRISTAL		5 / 450x420 mm REJILLA		6 / 470x470 mm EVAP. REJILLA FIJA
	VENTILADO	VENTILADO		VENTILADO		ESTÁTICO
	75% HR	75% HR	40% HR / 44% HR	40% HR / 70% HR	40% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+14°C / +16°C	-18°C / +5°C	-21°C / -15°C	-19°C / -10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)
	AUTO	AUTO	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE		MANUAL
	R290	R290	R600A	R290		R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	300 W / 4,04 kWh/24h	300 W / 4,04 kWh/24h	450 W	540 W / 8,28 kWh/24h		420 W / 5,81 kWh/24h
	152 kg	152 kg		155 kg		152 kg
	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm		770x770x2150 mm		770x770x2150 mm
	C	C		D	D	D



VITRINAS 4 CARAS 450L. / DIVA 451

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



OPCIONES

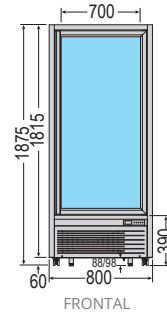
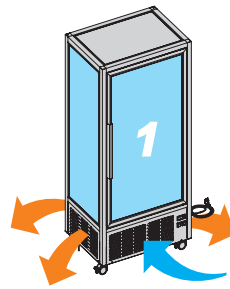
- Potenciómetro luz:
- Control remoto (WIFI / Cloud):
- Cierre con llave:
- Kit estantes cristal GBT*:

DIVA 451							
	G	R	Q	Q-CIOCCO	BTV-BIS	BTV	GBT
	700x680x1875 mm	700x680x1875 mm	700x680x1875 mm		700x680x1875 mm		700x680x1875 mm
	450 L.	450 L.	450 L.		450 L.		450 L.
	5 / 555x450 mm REJILLA	5 / Ø465 mm CRISTAL GIRATORIO	5 / 555x460 mm CRISTAL		5 / 555x450 mm REJILLA		5 / 555x460mm EVAP. REJILLA FIJA 1 / 555x450mm BASE REJILLA FIJA
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO		VENTILADO		ESTÁTICO
	75% HR	75% HR	75% HR	40% HR / 44% HR	40% HR / 70% HR	40% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+14°C / +16°C	-18°C / +5°C	-21°C / -15°C	-19°C / -10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)
	AUTO	AUTO	AUTO	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE		MANUAL
	R290	R290	R290	R600A	R290		R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	400 W / 4,37 kWh/24h	450 W / 5,07 kWh/24h	400 W / 4,37 kWh/24h	540 W	500 W / 7,05 kWh/24h	500 W / 7,05 kWh/24h	420 W / 7,818 kWh/24h
	171 kg	173 kg	171 kg		197 kg		180 kg
	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm		770x770x2150 mm		770x770x2150 mm
	C	C	C		D	D	D



VITRINAS 4 CARAS 550L. / DIVA 551

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



<p>551 G Estante de rejilla</p> <p>G</p>	<p>551 Q / Q CIOCCO Estante de cristal</p> <p>Q / Q-CIOCCO</p>
<p>551 BTV / BTV BIS Estante de rejilla</p> <p>BTV / BTV-BIS</p>	<p>551 GBT Evaporador rejilla fija + rejilla inox</p> <p>GBT</p>

OPCIONES

- Potenciómetro luz:
- Control remoto (WIFI / Cloud):
- Cierre con llave:
- Kit estantes cristal GBT*:

DIVA 551						
	G	Q	Q-CIOCCO	BTV-BIS	BTV	GBT
	800x680x1875 mm	800x680x1875 mm		800x680x1875 mm		800x680x1875 mm
	550 L.	550 L.		550 L.		550 L.
	5 / 652x470 mm REJILLA	5 / 656x460 mm CRISTAL		5 / 664x450 mm REJILLA		5 / 570x460mm EVAP. REJILLA FIJA 1 / 645x463mm REJILLA FIJA
	VENTILADO	VENTILADO		VENTILADO		ESTÁTICO
	75% HR	75% HR	40% HR / 44% HR	40% HR / 70% HR	40% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+14°C / +16°C	-18°C / +5°C	-21°C / -15°C	-19°C / -10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)
	AUTO	AUTO	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE		MANUAL
	R290	R290	R600A	R290		R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	400 W / 6,22 kWh/24h	400 W / 6,22 kWh/24h	540 W	500 W / 7,94 kWh/24h	500 W / 7,94 kWh/24h	420 W / 6,86 kWh/24h
	187 kg	190 kg	193 kg	197 kg	197 kg	197 kg
	960x770x2150 mm	960x770x2150 mm		960x770x2150 mm		960x770x2150 mm
	C	C		D	D	C



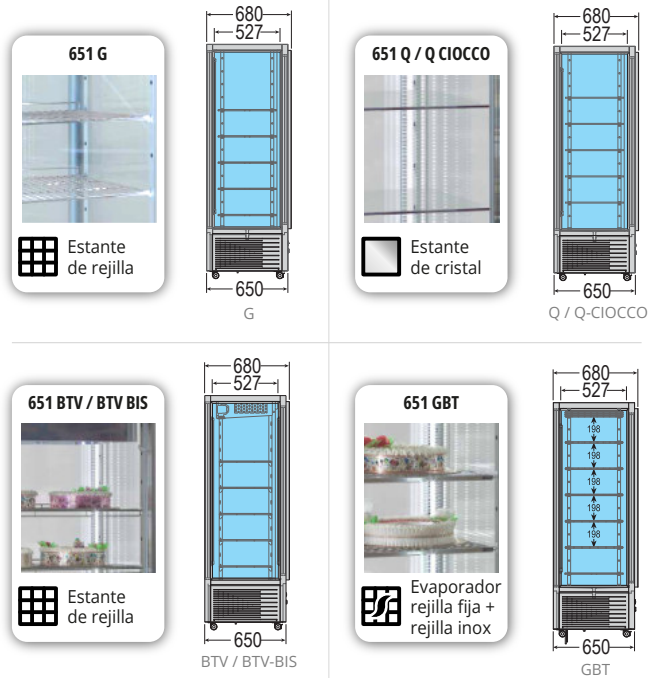
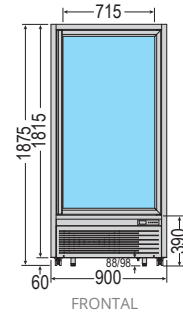
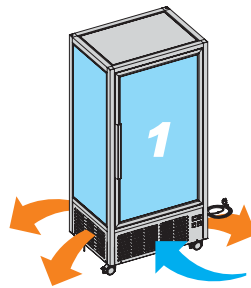
VITRINAS 4 CARAS 650L. / DIVA 651

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



OPCIONES

- Potenciómetro luz:
- Control remoto (WIFI / Cloud):
- Cierre con llave:
- Kit estantes cristal GBT*:

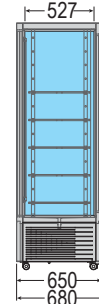
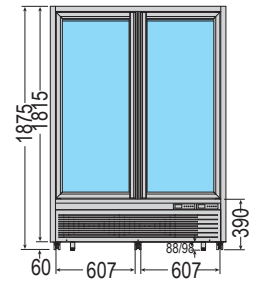
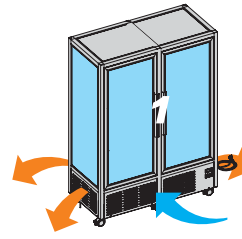


DIVA 651					
	G	Q	BTV-BIS	BTV	GBT
	900x680x1875 mm	900x680x1875 mm	900x680x1875 mm		900x680x1875 mm
	650 L.	650 L.	650 L.		650 L.
	5 / 750x470 mm REJILLA	5 / 745x460 mm CRISTAL	5 / 750x450 mm REJILLA		5 / 750x460mm EVAP. REJILLA FIJA 1 / 750x470mm REJILLA FIJA
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO		ESTÁTICO
	75% HR	75% HR	40% HR / 70% HR	40% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	-18°C / +5°C	-21°C / -15°C	-19°C / -10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)
	AUTO	AUTO	AUTO. GAS CALIENTE		MANUAL
	R290	R290	R290		R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	430 W / 5,52 kWh/24h	430 W / 5,52 kWh/24h	550 W / 7,94 kWh/24h	560 W / 7,94 kWh/24h	470 W / 8,35 kWh/24h
	197 kg	200 kg	204 kg	207 kg	207 kg
	960x770x2150 mm	960x770x2150 mm	960x770x2150 mm		960x770x2150 mm
	C	C	D	D	D

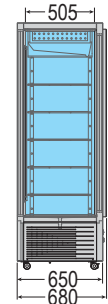


VITRINAS 4 CARAS 800L. / DIVA 901 VU

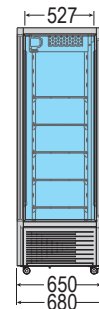
PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



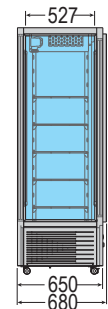
VU-G



VU-GS



VU-BTV-BIS






















VU-BTV

OPCIONES

- Potenciómetro luz:
- Control remoto (WIFI / Cloud):
- Cierre con llave:

DIVA 901 VU - DOBLE PUERTA - CÁMARA ÚNICA

	 G VU	 GS VU	 BTV-BIS VU	 BTV VU	 BTQ-BIS VU
	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm
	800 L	800 L	800 L	800 L	800 L
	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 555x430 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / CRISTAL
	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 555x430 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / CRISTAL
	VENTILADO	ESTÁTICO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	75% HR	60% HR	40% / 70% HR	40% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	-18°C / +5°C	-21°C / -15°C	-20°C / +5°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W / 9,51 kWh/24h	500 W / 9,86 kWh/24h	650 W / 12,14 kWh/24h	650 W / 12,14 kWh/24h	1000 W
	325 kg	325 kg	335 kg	335 kg	277 kg
	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm

D

D

D

D



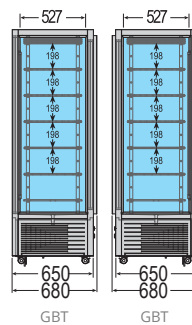
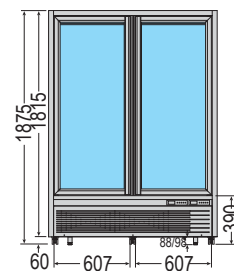
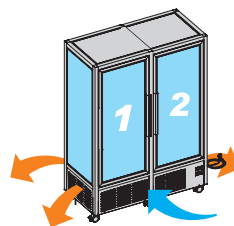
VITRINAS 4 CARAS 800L. / DIVA 901

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL

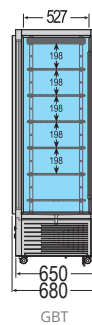


OPCIONES

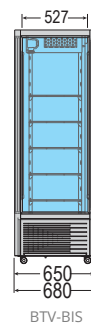
- Potenciómetro luz:
- Control remoto (WIFI /):
- Cierre con llave:
- Kit estantes cristal GBT*:



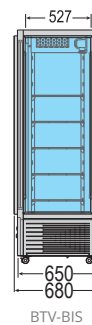
GBT



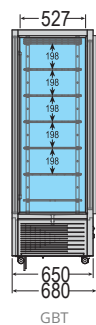
GBT



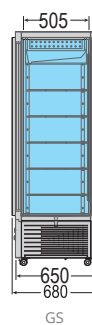
BTV-BIS



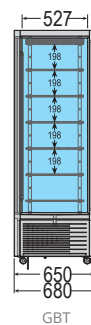
BTV-BIS



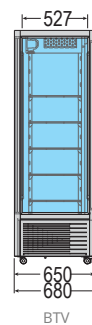
GBT



GS



GBT



BTV

DIVA 901 - DOBLE PUERTA - DOS CÁMARAS INDEPENDIENTES

	 GBT + GBT	 BTV-BIS + BTV-BIS	 GBT + GS	 GBT + BTV
	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm
	400 + 400 L.	400 + 400 L.	400 + 400 L.	400 + 400 L.
	5 / 570x460 mm + 1 / 645x463 mm REJILLA FIJA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 570x460 mm + 1 / 645x463 mm REJILLA FIJA	5 / 570x460 mm + 1 / 645x463 mm REJILLA FIJA
	5 / 570x460 mm + 1 / 645x463 mm REJILLA FIJA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA
	ESTÁTICO – ESTÁTICO	VENTILADO – VENTILADO	ESTÁTICO – ESTÁTICO	ESTÁTICO – VENTILADO
	40% HR – 40% HR	40% / 75% HR – 40% / 75% HR	40% HR – 60% HR	40% HR – 40% HR
	-19°C / -10°C – -19°C / -10°C	-18°C / +5°C – -18°C / +5°C	-19°C / -10°C – +4°C / +10°C	-19°C / -10°C – -21°C / -15°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	MANUAL – MANUAL	GAS CALIENTE – GAS CALIENTE	MANUAL – AUTO	MANUAL – GAS CALIENTE
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	860 W / 12,44 kWh/24h	1020 W / 14,44 kWh/24h	860 W / 12,86 kWh/24h	950 W / 12,84 kWh/24h
	340 kg	370 kg	325 kg	370 kg
	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm

D

E

D

D



VITRINA 4 CARAS 30 ESTANTES 550L. / **MELANIE**
PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



melanie

30 estantes giratorios
de plexiglás para tartas
y pasteles

VITRINA 4 CARAS 30 ESTANTES 550L. / MELANIE

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



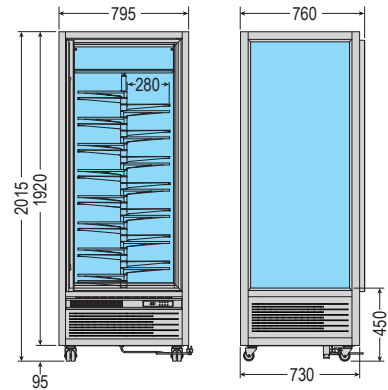
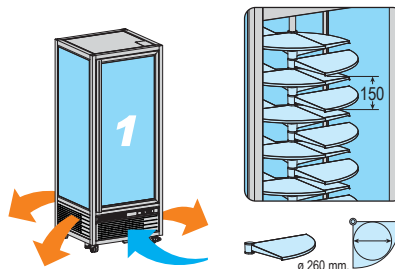
MELANIE

Vitrina expositora vertical ideal para tartas y productos de pastelería. Gracias a su estructura interna con 30 estantes giratorios en cuña, fabricados en plexiglás de alta transparencia con un radio de 26 cm, MELANIE es capaz de ofrecer una vista panorámica de los productos expuestos. Disponibles modelos de refrigeración, congelación y bitemperatura.

- Estructura de aluminio pulido efecto espejo, con práctico tirador del mismo color.
- Rejillas de ventilación y fondo interno en acero inoxidable pulido con láser.
- Triple acristalamiento por cada cara, con doble cámara de aire, enmarcados y sellados, para un aislamiento térmico óptimo.
- Posibilidad de mover los estantes para permitir la colocación de pasteles de más de 15 cm.
- Refrigeración ventilada con descongelación automática y evaporación automática del agua de descongelación.
- Iluminación de doble franja LED de alta eficiencia luminosa y ahorro energético.
- Unidad de control con pantalla táctil y retro-iluminación LED blanca con función de ahorro de energía.
- Ruedas giratorias de acero inoxidable, 2 con freno.

OPCIONES

- Control remoto (WIFI / Cloud):
- Cierre con llave:



	 MELANIE 26-R	 MELANIE 26-RBT	 MELANIE 26-RBT-BIS
	795x760x2015 mm	795x760x2015 mm	795x760x2015 mm
	550 L	550 L	550 L
	30 / PLEXIGLÁS GIRATORIOS	30 / PLEXIGLÁS GIRATORIOS	30 / PLEXIGLÁS GIRATORIOS
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	75% HR	40% HR	40% HR / 75% HR
	+4°C / +10°C	-21°C / -15°C	-18°C / +5°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	AUTOMÁTICO	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	530 W / 3,87 kWh/24h	560 W / 9,52 kWh/24h	460 W / 9,52 kWh/24h
	205 kg	222 kg	222 kg
	980x870x2180 mm	980x870x2180 mm	980x870x2180 mm

C

D

D



VITRINAS PASTELERAS VENTILADAS / **KATIA** / **KARINA**

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL



Vitrinas pasteleras horizontales ventiladas con 3 estantes de cristal ajustables. Disponibles versiones de **refrigeración y bitemperatura**.

KATIA

- Bastidor en aluminio pintado en negro.
- Doble acristalamiento con aislamiento de aire seco y vidrio superior panorámico.
- Plano de base en acero inoxidable con ventilación tangencial inferior.
- 3 estantes extraíbles de cristal de 8mm. con soportes ajustables.
- Iluminación LED vertical.
- Unidad de control electrónico con pantalla y panel de control.
- 4 ruedas giratorias (2 con freno).

KARINA

- Bastidor fabricado en chapa de acero galvanizado anticorrosión.
- Rejillas de ventilación de acero inoxidable en la parte trasera.
- Paneles inferiores de madera multicapa pintada, negro RAL 9005 de serie, combinados con perfil plateado.
- Doble acristalamiento con aislamiento de aire seco y vidrio superior panorámico.
- Banda frontal con elemento calefactor anticondensación.
- Plano de base en acero inoxidable perforado, fácil de limpiar.
- 3 estantes extraíbles con soportes ajustables y ventosas de amortiguación de seguridad.
- Iluminación de tiras LED de alta eficiencia lumínica y ahorro energético.
- Unidad de control electrónico con pantalla y panel de control.
- 4 ruedas giratorias (2 con freno).

OPCIONES Y VERSIONES (consultar)

- Cambio de color.
- Sin paneles, para encastre.
- Autoservicio (apertura frontal).
- Conservación de chocolate.
- Neutra.



KATIA 95Q



	KATIA	
	KATIA 95 Q	KATIA 135 Q
	940x710x1340 mm	941x700x1340 mm
	380 L	380 L
	2 / CORREDERAS	2 / CORREDERAS
	3 / 865x395 mm CRISTAL AJUSTABLES	3 / 1270x395 mm CRISTAL AJUSTABLES
	VENTILADO	VENTILADO
	70% HR	70% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	AUTO	AUTO
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	320 W	550 W
	159 kg	215 kg
	1060x870x1730 mm	1430x870x1730 mm



VITRINAS PASTELERAS VENTILADAS / **KATIA** / **KARINA**

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL



DESCONGELACION
AUTOMÁTICA

KARINA 137 Q



KARINA						
	67 Q	97 Q	97 BTQ BIS	137 Q	137 BTQ BIS	187 Q
	640x735x1340 mm	941x700x1340 mm		1341x700x1340 mm		1800x700x1340 mm
	255 L	380 L		550 L		750 L
	1 / BATIENTE	2 / CORREDERAS	2 / BATIENTES	2 / CORREDERAS	2 / BATIENTES	2 / CORREDERAS
	3 / 565x395 mm CRISTAL AJUSTABLES	3 / 865x395 mm CRISTAL AJUSTABLES	3 / 820x395 mm CRISTAL AJUSTABLES	3 / 1270x395 mm CRISTAL AJUSTABLES	3 / 1225x395 mm CRISTAL AJUSTABLES	6 / 865x395 mm CRISTAL AJUSTABLES
	VENTILADO	VENTILADO		VENTILADO		VENTILADO
	70% HR	70% HR	70%/40% HR	70% HR	70%/40% HR	70% HR
	+3°C / +10°C	+3°C / +10°C	-18°C / +5°C	+3°C / +10°C	-18°C / +5°C	+3°C / +10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)
	AUTO	AUTO	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO
	R290	R290		R290		R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	340 W	300 W	600 W	530 W	600 W	600 W
	139 kg	173 kg		243 kg	286 kg	307 kg
	780x780x1650 mm	1060x870x1730 mm		1430x870x1730 mm		1900x870x1730 mm
	D	C	D	D	F	E



VITRINAS PASTELERAS REFRIGERADAS / VERA

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL



VERA 900 C

VERA 900 R



Luz LED integrada bajo los estantes



Puertas posteriores deslizantes

VERA

Vitrinas pasteleras horizontales, refrigeración ventilada, con puertas posteriores correderas y cristal frontal curvo o recto. Cuentan con un diseño compacto que se integra fácilmente en espacios reducidos y al mismo tiempo son capaces de presentar una amplia variedad de productos gracias a sus **4 niveles de exposición**. Sus laterales son totalmente transparentes lo que ofrece una máxima exposición e impacto del producto desde cualquier perspectiva. Están dotadas de **iluminación en el interior** que incrementa los detalles del producto.

- Encimera superior en acero inoxidable.
- Bancada inferior en acero lacado blanco.
- Base de la vitrina fabricada totalmente en acero inox.
- Puertas traseras deslizantes con doble cristal.
- Frontal y laterales en doble cristal templado: menor pérdida energética y condensación.
- Resistencia de condensación frontal (modelos R)
- Display electrónico de control de temperatura.
- 3 estantes con LEDs regulables integrados.
- 4 ruedas, 2 con freno.
- Desescarche automático.

	VERA C (frontal curvo)			VERA R (frontal recto)		
	VERA 900 C	VERA 1200 C	VERA 1500 C	VERA 900 R	VERA 1200 R	VERA 1500 R
	925x702x1420 mm	1225x702x1420 mm	1525x702x1420 mm	925x702x1410 mm	1225x702x1410 mm	1525x702x1410 mm
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	525 W / 6,77 kWh/24h	540 W / 8,05 kWh/24h	550 W	525 W / 7,45 kWh/24h	540 W / 8,75 kWh/24h	550 W
	154 kg	188 kg	215 kg	154 kg	188 kg	215 kg
	1025x765x1280 mm	1325x765x1280 mm	1525x765x1280 mm	1025x765x1280 mm	1325x765x1280 mm	1525x765x1280 mm
	C	C		C	C	

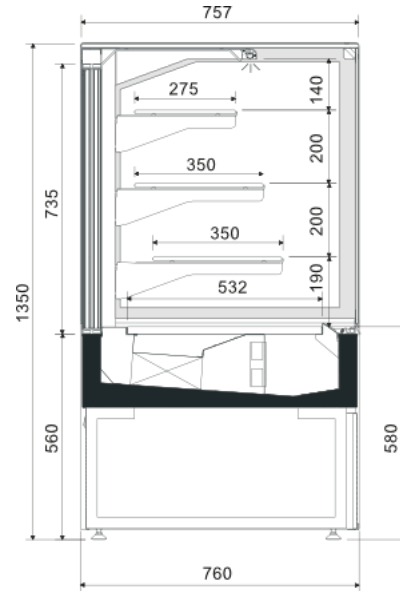


VITRINAS PASTELERAS REFRIGERADAS / VPA

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL



VPA 100



VPA

Vitrinas pasteleras refrigeradas con puertas posteriores correderas, 3 estantes de cristal y cristal frontal recto.

- Color negro de serie.
- Puertas posteriores correderas.
- Control digital.
- Cristales dobles con serigrafía en negro.
- Plano base en acero inox.

- Iluminación LED.
- Desescarche automático.
- 2 pies nivelables.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit 4 ruedas, 2 con freno:



	VPA 100	VPA 130
	1000x765x1360 mm	1315x765x1360 mm
	500 L	668 L
	1,13 m ²	1,51 m ²
	VENTILADO	VENTILADO
	+4°C/+8°C	+4°C/+8°C
	3 M2 (25°C/60%HR)	3 M2 (25°C/60%HR)
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1250 W / 10,49 kWh/24h	1250 W / 12,39 kWh/24h
	163 kg	210 kg
	1120x895x1540 mm	1435x895x1540 mm

D

D

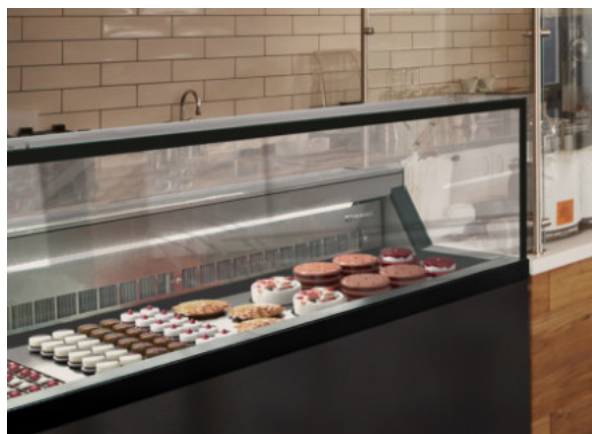


VITRINA PASTELERA REFRIGERADA / MIRABELLA P

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL



MIRABELLA 9 P



MIRABELLA P

Vitrinas estáticas para exposición de productos refrigerados de pastelería. Fabricadas con un 95% de materiales reciclables.

- Mueble en chapa color antracita.
- Evaporador estático de aletas.
- Control electrónico de temperatura.
- Iluminación LED.
- Estructura superior con doble cristal calefactado y puerta basculante en el lado de servicio.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Reserva refrigerada con auto-cierre.
- 4 ruedas pivotantes.
- Gran visibilidad de producto, tanto desde el frontal como desde el lateral.

	MIRABELLA 6 P	MIRABELLA 7 P	MIRABELLA 9 P
	1190x677x1190 mm	1337x677x1190 mm	1652x677x1190 mm
	184 L	223 L	323 L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	7 L1 (35°C/75%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	530 W / 12,07 kWh/24h	610 W / 13,52 kWh/24h	740 W / 17,77 kWh/24h
	137 kg	145 kg	157 kg
	1270x740x1290 mm	1420x740x1290 mm	1735x740x1290 mm

C

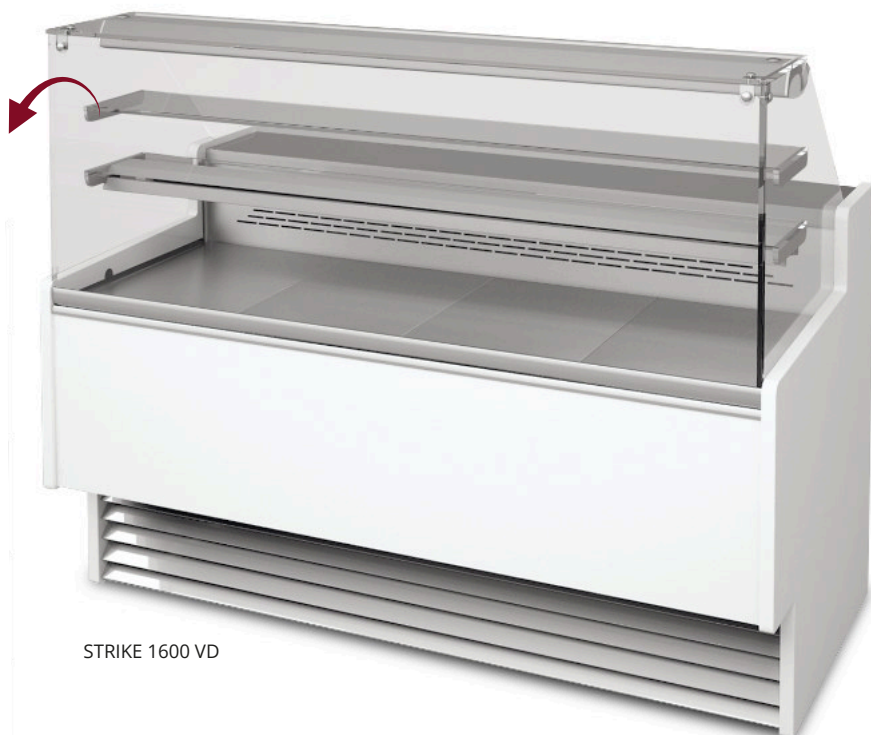
D

D



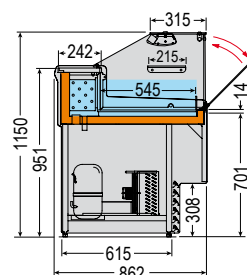
VITRINA PASTELERA REFRIGERADA / STRIKE

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL

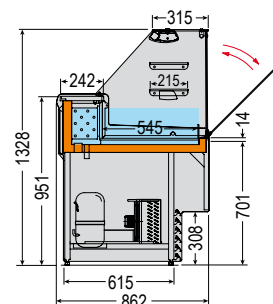


STRIKE 1600 VD

STRIKE VDB



STRIKE VD



STRIKE P

Vitrinas expositoras refrigeradas para pastelería.
Disponibles en dos versiones diferentes, con 1 o 2 estantes neutros de cristal.

- Acabado exterior en blanco y gris.
- Puertas correderas de plexiglás en el lado de servicio.

- Cristal frontal recto y abatible.
- Estantes neutros de cristal: 1 o 2 según modelos.
- Desescarche automático con evaporación de agua.
- Control digital de temperatura.
- Iluminación LED.

	STRIKE - 1 estante			STRIKE - 2 estantes		
	1100 VBD	1600 VBD	2120 VBD	1100 VD	1600 VD	2120 VD
	1150x862x1150 mm	1653x862x1150 mm	2170x862x1150 mm	1150x862x1328 mm	1653x862x1328 mm	2170x862x1328 mm
	1 / 1100x215 mm CRISTAL	1 / 1603x215 mm CRISTAL	1 / 2120x215 mm CRISTAL	2 / 1100x215 mm CRISTAL	2 / 1603x215 mm CRISTAL	2 / 2120x215 mm CRISTAL
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	660 W / 12,59 kWh/24h	850 W / 15,83 kWh/24h	1100 W / 21,59 kWh/24h	660 W / 15,29 kWh/24h	850 W / 17,62 kWh/24h	1100 W / 23,38 kWh/24h
	100 kg	206 kg	266 kg	100 kg	206 kg	266 kg
	1250x1000x1550 mm	1750x1000x1550 mm	2170x1000x1550 mm	1250x1000x1550 mm	1750x1000x1550 mm	2170x1000x1550 mm
	E	F	F	F	F	F





Heladería

VITRINAS DE HELADERÍA ESTÁTICAS

VITRINAS DE HELADERÍA VENTILADAS

GRANIZADORAS

DISPENSADORAS DE CREMA HELADA

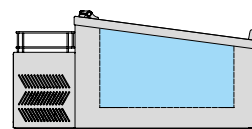
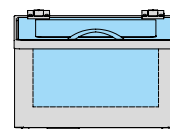
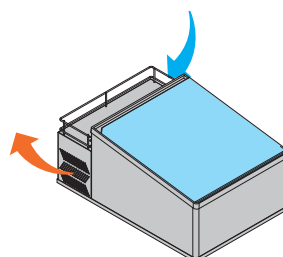
HORCHATERAS Y ENFRIADORAS

CHOCOLATERAS



VITRINAS HELADERÍA SOBREBANCO / ICEPOINT

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



ICEPOINT

Vitrinas expositoras de helados y paletas sobrebanco, con acabado en blanco y capacidad para 2, 3 y 4 cubetas de helado de 5 litros.

- Mueble en chapa pintada blanca
- Tapa abatible de plexiglás con tirador.
- Interior acero inox mate AISI 304 alimentación
- Termómetro digital
- Desescarche manual
- Iluminación interior mediante 2 barras LED
- Soporte para paletas (opcional)

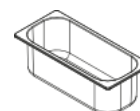
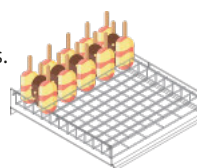
ACCESORIOS

Soporte para polos.

ICEPOINT 2:

ICEPOINT 3:

ICEPOINT 4:



Cubeta 5L acero inox (360x165x120 mm):

	ICEPOINT 2	ICEPOINT 3	ICEPOINT 4
	475x716x355 mm	647x715x355 mm	850x810x373 mm
	2 x 5L	3 x 5L	4 x 5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22°C / -10°C	-22°C / -10°C	-22°C / -10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	180 W / 1,47 kWh/24h	180 W / 1,75 kWh/24h	110 W / 2,44 kWh/24h
	28 kg	34 kg	40 kg
	670x780x600 mm	780x700x600 mm	1030x880x550 mm

A

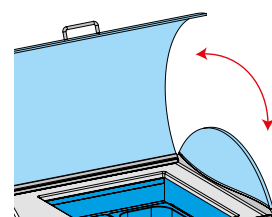
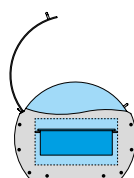
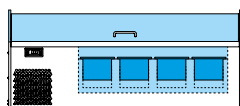
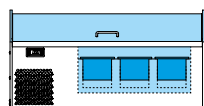
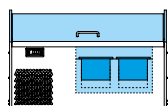
A

A

Cubetas no incluidas.



MICROGEL 4



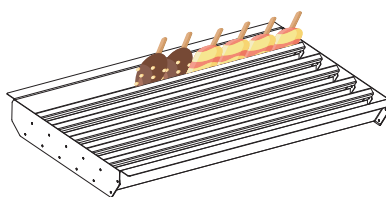
MICROGEL

Vitrinas expositoras de helados y paletas sobrebanco, con acabado inox y capacidad para 2, 3 y 4 cubetas de helado de 5 litros.

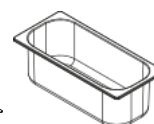
- Alarma de limpieza del filtro del condensador
- Filtro condensador extraíble
- Mueble y cuba interior en acero inox
- Desescarche manual
- Iluminación mediante LED
- Control mediante centralita electrónica
- Pies de serie
- Soporte para paletas (opcional)

ACCESORIOS

- Soporte para polos.
- MICROGEL 2:
- MICROGEL 3:
- MICROGEL 4:



Cubeta 5L acero inox (360x165x120 mm):



Adaptador para 2 carapinas de 2,5L:

	MICROGEL 2	MICROGEL 3	MICROGEL 4
	722x560x467 mm	897x560x467 mm	1072x560x467 mm
	2 x 5L	3 x 5L	4 x 5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-18°C / -15°C	-18°C / -15°C	-18°C / -15°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	190 W / 3,60 kWh/24h	190 W / 3,60 kWh/24h	190 W / 3,84 kWh/24h
	35 kg	40 kg	45 kg
	825x660x650 mm	1000x660x650 mm	1180x660x650 mm

B

B

B

Cubetas no incluidas.



CONSERVADOR HELADO POZZETTI / POZZ

HELADERÍA - CONSERVACIÓN Y VENTA DE HELADO



POZZ 6



Completamente personalizable

POZZ

Conservadoras de crema de helado en pozzetti de color blanco, con capacidad para 4, 6, 8 y 10 cubetas pozzetti de helado de 7,5 litros.

- Acabado exterior en blanco y sobre en inox.
- Desescarche manual.
- Tapas pozzetti en acero inox. (cubetas no incluidas).
- Evaporador estático con ventilador de apoyo.
- Espacio inferior para reserva de producto.
- Termostato y termómetro electrónicos.
- 4 ruedas pivotantes, 2 con freno.
- Pantalla frontal en plexiglás incluida.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Personalización disponible bajo pedido: **consultar**



Ruedas y termostato electrónico

	POZZ 4	POZZ 6	POZZ 8	POZZ 10
	843x670x895 mm	1063x670x895 mm	1283x670x895 mm	1503x670x895 mm
	222 L	304 L	387 L	470 L
	4 x 7,5L (+2 EN RESERVA)	6 x 7,5L (+4 EN RESERVA)	8 x 7,5L (+6 EN RESERVA)	10 x 7,5L (+8 EN RESERVA)
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-22°C / -9°C	-22°C / -9°C	-22°C / -9°C	-22°C / -9°C
	4 (30°C/55%HR) L2	4 (30°C/55%HR) L2	4 (30°C/55%HR) L2	4 (30°C/55%HR) L2
	R600A	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	115 W / 2,45 kWh/24h	135 W / 4,80 kWh/24h	190 W / 4,85 kWh/24h	190 W / 4,95 kWh/24h
	48 kg	54 kg	57 kg	60 kg
	900x922x730 mm	1120x922x730 mm	1340x922x730 mm	1560x922x730 mm

A

B

B

B

Cubetas pozzetti no incluidas.



CONSERVADOR HELADO POZZETTI / **DOLCE VITA LUXE**

HELADERÍA - CONSERVACIÓN Y VENTA DE HELADO



DOLCE VITA 10 LUXE
con pantalla frontal opcional e
iluminación LED

DOLCE VITA LUXE

Conservadoras de crema de helado en pozzetti de diseño italiano con estilo retro. Con capacidad para 4, 6, 8 y 10 cubetas pozzetti de helado de 7,5 litros.
— 2 niveles de carga: superior para servicio e inferior para reserva de producto.
— Acabado exterior en acero inox.

- Desescarche manual.
- Evaporador estático envuelto en cuba (modelos 6, 8 y 10 con ventilador interior de apoyo).
- Termostato y termómetro electrónicos.
- Tapas pozzetti en acero inox (cubetas no incluidas).
- 4 ruedas pivotantes.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Pantalla frontal en plexiglás:
DV4: / DV6: / DV8: / DV10:

- Iluminación superior LED (requiere pantalla frontal):
DV4: / DV6/DV8: / DV10:

- Pozzetti 7,5L acero inox (Ø200x250mm):

- Lavaporcionador: - Kit 2 ruedas con freno:

	DOLCE VITA 4 LUXE	DOLCE VITA 6 LUXE	DOLCE VITA 8 LUXE	DOLCE VITA 10 LUXE
	654x665x1030 mm	965x665x1030 mm	1105x713x1030 mm	1435x713x1030 mm
	146 L	240 L	305 L	410 L
	4 + 4 (reserva) x 7,5L	6 + 6 (reserva) x 7,5L	8 + 8 (reserva) x 7,5L	10 + 10 (reserva) x 7,5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C
	4 G3 (30°C/55%HR)	4 G3 (30°C/55%HR)	4 G3 (30°C/55%HR)	4 G3 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	260 W / 2,21 kWh/24h	310 W / 4,79 kWh/24h	350 W / 5,90 kWh/24h	480 W / 7,37 kWh/24h
	78 kg	94 kg	106 kg	127 kg
	740x715x1117 mm	1065x715x1117 mm	1205x715x1117 mm	1535x715x1117 mm

Cubetas pozzetti no incluidas.



CONSERVADOR HELADO POZZETTI / DOLCE VITA NEW

HELADERÍA - CONSERVACIÓN Y VENTA DE HELADO



DOLCE VITA 8 NEW



DOLCE VITA NEW

Conservadoras de crema de helado en pozzetti de diseño italiano retro renovado para el nuevo modelo. Con capacidad para 4, 6, 8 y 10 cubetas pozzetti de helado de 7,5 litros.

- 2 niveles de carga: superior para servicio e inferior para reserva de producto.
- Acabado exterior: blanco roto y gris.

- Desescarche manual.
- Evaporador estático envuelto en cuba (modelos 6, 8 y 10 con ventilador interior de apoyo).
- Termostato y termómetro electrónicos.
- Tapas pozzetti en acero inox (cubetas no incluidas).
- 4 ruedas pivotantes.



OPCIONES Y ACCESORIOS

- Pozzetti 7,5L acero inox (Ø200x250mm):
- Lavaporcionador:
- Kit 2 ruedas con freno:

- Pantalla frontal en plexiglás: DV4: / DV6: / DV8: / DV10:
- Pantalla frontal en plexiglás con iluminación integrada: DV4: / DV6: / DV8: / DV10:

	DOLCE VITA 4 NEW	DOLCE VITA 6 NEW	DOLCE VITA 8 NEW	DOLCE VITA 10 NEW
	654x665x1030 mm	965x665x1030 mm	1105x665x1030 mm	1435x665x1030 mm
	146 L	240 L	305 L	410 L
	4 + 4 (reserva) x 7,5L	6 + 6 (reserva) x 7,5L	8 + 8 (reserva) x 7,5L	10 + 10 (reserva) x 7,5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C
	4 G3 (30°C/55%HR)	4 G3 (30°C/55%HR)	4 G3 (30°C/55%HR)	4 G3 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	260 W / 2,21 kWh/24h	310 W / 4,79 kWh/24h	350 W / 5,90 kWh/24h	480 W / 7,37 kWh/24h
	78 kg	94 kg	106 kg	127 kg
	740x715x1117 mm	1065x715x1117 mm	1205x715x1117 mm	1535x715x1117 mm

B

B

Cubetas pozzetti no incluidas.



CONSERVADOR HELADO POZZETTI / CARRARA

HELADERÍA - CONSERVACIÓN Y VENTA DE HELADO



CARRARA 8 DARK



CARRARA 4 CREAM

CARRARA

Conservadoras de crema de helado en pozzetti de diseño italiano con elegante iluminación exterior y 2 acabados: dark o cream. Con capacidad para 4, 6, 8 y 10 cubetas pozzetti de helado de 7,5 litros.

- 2 niveles de carga: superior para servicio e inferior para reserva de producto.
- Acabado exterior DARK o CREAM.
- Luces LED con interruptor incluidas en el mueble.

- Desescarche manual.
- Evaporador estático envuelto en cuba (modelos 6, 8 y 10 con ventilador interior de apoyo).
- Termostato y termómetro electrónicos.
- Tapas pozzetti en acero inox (cubetas no incluidas).
- 4 ruedas pivotantes.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Pozzetti 7,5L acero inox (Ø200x250mm):
- Lavaporcionador:
- Kit 2 ruedas con freno:



- Pantalla frontal en plexiglás: C4: / C6: / C8: / C10:

	CARRARA 4	CARRARA 6	CARRARA 8	CARRARA 10
	720x661x976 mm	1045x661x976 mm	1180x661x976 mm	1510x661x976 mm
	146 L	240 L	305 L	410 L
	4 + 4 (reserva) x 7,5L	6 + 6 (reserva) x 7,5L	8 + 8 (reserva) x 7,5L	10 + 10 (reserva) x 7,5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C
	4 G3 (30°C/55%HR)	4 G3 (30°C/55%HR)	4 G3 (30°C/55%HR)	4 G3 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	260 W / 2,21 kWh/24h	310 W / 4,79 kWh/24h	350 W / 5,90 kWh/24h	480 W / 7,37 kWh/24h
	78 kg	94 kg	106 kg	127 kg
	- mm	- mm	- mm	- mm

Cubetas pozzetti no incluidas.



VITRINAS DE HELADERÍA ESTÁTICAS / GTCV

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



GTCV-300

GTCV

Vitrinas expositoras de helados, con acabado en blanco, evaporador estático y capacidad para 3, 7, 9 y 10 cubetas de helado de 5 litros, respectivamente.

- Exterior e interior en plancha blanca galvanizada y plastificada.
- Marco en plástico termoformado gris.
- Control electrónico de la temperatura.
- Estructura superior en cristal templado curvo.
- Puertas correderas de cristal con cerradura.
- Iluminación LED sobre plano de trabajo.
- Gran capacidad de reserva bajo las cubetas de exposición.
- 4 ruedas pivotantes.
- Cestillos para cubetas incluidos.
- Cubeta lavaporcionador de serie.



Ruedas



Luz LED



Lavaporcionador

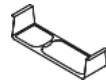
ACCESORIOS



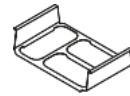
Cestillo H para cubetas:
2 espacios (5+2,5 L):



Cestillo G para cubetas:
3 espacios (5+5+5 L):



Soporte inox A para cubetas:
2 espacios (5+2,5 L): **consultar**

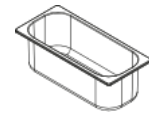


Soporte inox C para cubetas:
3 espacios (5+5+5 L): **consultar**

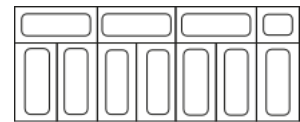
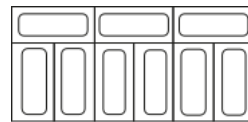
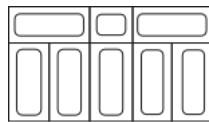
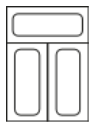


Estante neutro de cristal:
GTCV -170: / GTCV -300: / GTCV -400: / GTCV -500: **consultar**

Cubeta 5L acero inox
(360x165x120 mm):



DISPOSICIÓN DE CUBETAS



	GTCV 170	GTCV 300	GTCV 400	GTCV 500
	690x670x1290 mm	1060x670x1290 mm	1280x670x1290 mm	1500x670x1290 mm
	170 L	238 L	394 L	477 L
	3 x 5L	7 x 5L + 1 x 2,5L	9 x 5L	10 x 5L + 1 x 2,5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22°C / -9°C	-22°C / -9°C	-22°C / -9°C	-22°C / -9°C
	R600A	R600A	R600A	R600A
	4 C1 (30°C/55%HR)	4 C1 (30°C/55%HR)	4 C1 (30°C/55%HR)	4 C1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	115 W / 1,65 kWh/24h	135 W / 3,60 kWh/24h	190 W / 4,20 kWh/24h	190 W / 4,75 kWh/24h
	53 kg	64 kg	71 kg	77 kg
	750x770x1370 mm	1160x770x1370 mm	1380x770x1370 mm	1600x770x1370 mm

D

F

F

F

Cubetas no incluidas.



VITRINAS DE HELADERÍA ESTÁTICAS / ATHENA

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



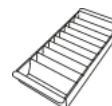
ATHENA 9



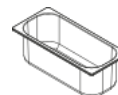
Detalle puerta de reserva

ACCESORIOS

Cubeta metacrilato para paletas (365x155x60 mm):



Cubeta 5L acero inox (360x165x120 mm):

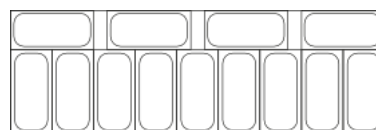
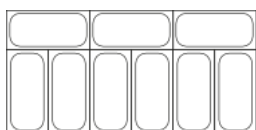


ATHENA

Vitrinas expositoras de helados y paletas de color blanco y negro, con evaporador estático y capacidad para 9 y 13 cubetas de helado de 5 litros, más reserva.

- Estructura superior en cristal templado y frontal abatible.
- Sistema de ventilación de cristales anti-empañamiento.
- Puertas correderas de cristal templado.
- Panel frontal iluminado mediante LED.
- Iluminación interior mediante LED.

- Cristal superior con orificios para conos.
- Reserva con puerta independiente.
- Lavaporcionador de acero inox.
- Control digital.
- Descongelación automática.
- Soporte porta precios/sabores.
- 4 ruedas pivotantes.
- Personalización sujeta a uds. de compra.



	ATHENA 9	ATHENA 13
	1194x842x1285 mm	1664x842x1285 mm
	1060x560x688 mm	1530x560x688 mm
	358 L	540 L
	9 x 5L + RESERVA	13 x 5L + RESERVA
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-24°C / -14°C	-24°C / -14°C
	R290	R290
	4 G3/L1 (30°C/55%HR)	4 G3/L1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	219 W / 5,29 kWh/24h	236 W / 5,60 kWh/24h
	100 kg	114 kg
	1340x975x1320 mm	1810x975x1320 mm

B

B

Cubetas no incluidas.



VITRINAS DE HELADERÍA ESTÁTICAS / J EXTRA

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



J9 EXTRA

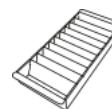
J EXTRA

Vitrinas expositoras de helados y paletas de color blanco y gris, con evaporador estático y capacidad para 7 y 9 cubetas de helado de 5 litros, más reserva bajo la exposición.

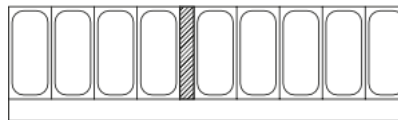
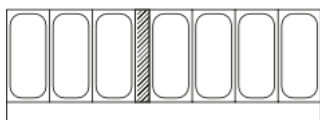
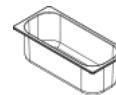
- Evaporador estático de aletas.
- Control electrónico de temperatura.
- Iluminación interior LED horizontal.
- Estructura superior con cristales curvos de baja emisión y puerta basculante en el lado de servicio.
- Desescarche automático.
- Reserva refrigerada con auto-cierre.
- 4 ruedas pivotantes.

ACCESORIOS

Cubeta metacrilato para paletas (365x155x60 mm):



Cubeta 5L acero inox (360x165x120 mm):



	J7 EXTRA	J9 EXTRA
	1341x723x1253 mm	1656x723x1253 mm
	358 L	540 L
	7 x 5L + RESERVA	9 x 5L + RESERVA
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-20°C / -15°C	-20°C / -15°C
	R290	R290
	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W / 9,7 kWh/24h	540 W / 10 kWh/24h
	98 kg	110 kg
	1420x750x1310 mm	1735x760x1310 mm



Cubetas no incluidas.



VITRINA DE HELADERÍA ESTÁTICA / **OPTIMUS**

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



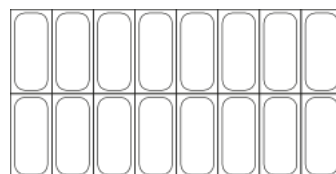
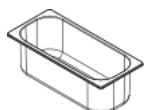
DESCONGELACION
AUTOMÁTICA



OPTIMUS 16

ACCESORIOS

Cubeta 5L acero inox
(360x165x120 mm):



OPTIMUS

Vitrina expositora de gran capacidad para helados y paletas, de color blanco y negro, con evaporador estático y capacidad para 16 cubetas de helado de 5 litros, más reserva.

- Estructura superior en cristal templado curvo y abatible
- Sistema de ventilación de cristales anti-empañamiento
- Puertas correderas de cristal templado
- Panel frontal iluminado mediante led
- Iluminación interior mediante LED
- Evaporador estático en pared con condensador libre de mantenimiento
- Control digital
- Descongelación automática
- Gran capacidad de reserva independiente (16 cubetas)
- Lavaporcionador de acero inox
- Soporte porta-precios / sabores
- 4 ruedas pivotantes, 2 con freno
- Personalización sujeta a uds. de compra: **consultar**

	OPTIMUS 16
	1590x1195x1330 mm
	1410x770x653 mm
	657 L
	16 x 5L + RESERVA (16 x 5L)
	ESTÁTICO
	-24°C / -14°C
	R290
	4 G3/L1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz
	420 W / 5,24 kWh/24h
	154 kg
	1740x1152x1445 mm

Cubetas no incluidas.

A



VITRINAS DE HELADERÍA ESTÁTICAS / MIRABELLA H

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS

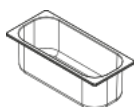


MIRABELLA 9H



Cubeta metacrilato paletas (365x155x60 mm):

ACCESORIOS



Cubeta 5L acero inox (360x165x120 mm):



MIRABELLA H

Vitrinas expositoras de helados y paletas para 6, 7 y 9 cubetas de helado, más reserva. Pueden utilizarse para exponer pasteles congelados colocando las bandejas de base opcionales (no incluidas). Fabricadas con un 95% de materiales reciclables.

- Mueble en chapa color gris antracita.
- Evaporador estático de aletas.
- Control electrónico de temperatura.
- Iluminación LED.
- Estructura superior con doble cristal calefactado y puerta basculante en el lado de servicio.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Reserva refrigerada con auto-cierre.
- 4 ruedas pivotantes.
- Gran visibilidad de producto, tanto frontal como lateral.
- Soporte para paletas (opcional).



	MIRABELLA 6 H	MIRABELLA 7 H	MIRABELLA 9 H
	1190x677x1190 mm	1337x677x1190 mm	1652x677x1190 mm
	184 L	223 L	323 L
	6 x 5L + RESERVA (12 x 5L)	7 x 5L + RESERVA (15 x 5L)	9 x 5L + RESERVA (21 x 5L)
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C
	7 L1 (35°C/75%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	530 W / 12,07 kWh/24h	610 W / 13,52 kWh/24h	740 W / 17,77 kWh/24h
	137 kg	145 kg	157 kg
	1270x740x1290 mm	1420x740x1290 mm	1735x740x1290 mm

C

D

D

Cubetas no incluidas.



Vitrinas de heladería ventiladas



VITRINAS DE HELADERÍA VENTILADAS / VGE

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



VGE 10

VGE

Vitrinas ventiladas para exposición de helados. Acabado estándar en color negro, con capacidad para 7 y 10 cubetas de helado de 5 litros.

- Estructura superior en cristal templado.
- Puertas correderas de plexiglás.
- Iluminación LED.

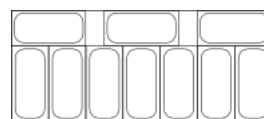
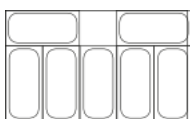
- Lavaporcionador de acero inox.
- Termómetro digital.
- Descongelación automática.
- 4 pies nivelables.

OPCIONES Y ACCESORIOS

Cubeta 5L acero inox (360x165x120 mm):



Kit 4 ruedas, 2 con freno:



	VGE 7	VGE 10
	1000x765x1360 mm	1315x765x1360 mm
	7 x 5L	10 x 5L
	VENTILADO	VENTILADO
	-20°C / -9°C	-20°C / -9°C
	R290	R290
	3 L2 (25°C/60%HR)	3 L2 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1050 W / 20,48 kWh/24h	1250 W / 23,38 kWh/24h
	132 kg	170 kg
	1115x892x1540 mm	1430x892x1540 mm

D

D

Cubetas no incluidas.

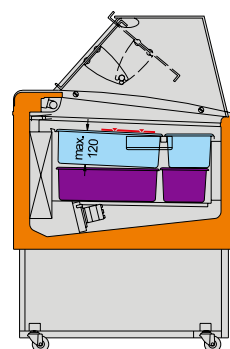
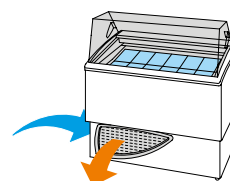


VITRINAS DE HELADERÍA VENTILADAS / **CARISMA**

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



CARISMA 8



Reserva bajo plano de exposición

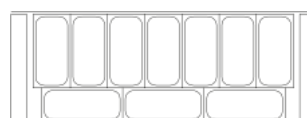
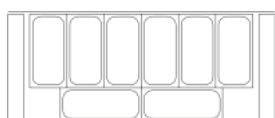
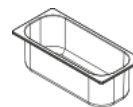
CARISMA

Vitrinas ventiladas para conservación y exposición de helados, con capacidad para 8 y 10 cubetas de helado de 5 litros, más reserva bajo las cubetas expuestas.

- Mueble en chapa color gris.
- Rejilla de ventilación frontal de aluminio.
- Puerta basculante de plexiglass en el lado de servicio.
- Control electrónico de temperatura.
- Iluminación LED.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Reserva bajo el plano de exposición.
- 4 ruedas pivotantes.

ACCESORIOS

Cubeta 5L acero inox (360x165x120 mm):



	CARISMA 8	CARISMA 10
	1190x780x1230 mm	1350x780x1230 mm
	8 x 5L + RESERVA (8 x 5L)	10 x 5L + RESERVA (10 x 5L)
	VENTILADO	VENTILADO
	-18°C / -16°C	-18°C / -16°C
	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	725 W	755 W
	112 kg	130 kg
	1260x840x1210 mm	1430x840x1210 mm

D

D

Cubetas no incluidas.



VITRINAS DE HELADERÍA SLIM VENTILADAS / IS70

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



IS70-9

ACCESORIOS

Cubeta 5L acero inox (360x165x120 mm):



IS70

Vitrinas ventiladas SLIM (fondo 70) ideales para conservación y exposición de helados en espacios estrechos. Acabado exterior negro, con capacidad para 6 o 9 cubetas de helado de 5 litros dispuestas en línea.

- Dimensiones reducidas, alto rendimiento.
- Refrigeración ventilada.
- Desescarche automático ciclo inverso.

- Triple cristal calefactado en el frontal.
- Doble cristal en los laterales.
- Iluminación interna LED.
- Puertas correderas en lado de servicio.
- Control electrónico de temperatura.
- 4 ruedas.
- **Equipo tropicalizado.**



	IS70-6	IS70-9
	1250x700x1250 mm	1700x700x1250 mm
	70 L	110 L
	6 x 5L	9 x 5L
	VENTILADO	VENTILADO
	-18°C / -15°C	-18°C / -15°C
	R449A	R449A
	5 G1 (40°C/40%HR)	5 G1 (40°C/40%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1000 W	1000 W
	200 kg	330 kg
	- mm	- mm

Cubetas no incluidas.



VITRINAS DE HELADERÍA VENTILADAS / V1

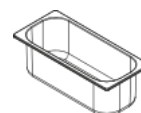
HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



V1-12

ACCESORIOS

Cubeta 5L acero inox (360x165x120 mm):

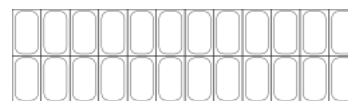
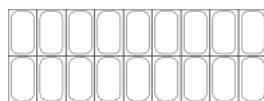
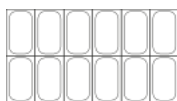


V1

Vitrinas ventiladas (fondo 100) ideales para conservación y exposición de helados. Acabado exterior en color blanco, con capacidad para 12, 18 o 24 cubetas de helado de 5 litros.

- Refrigeración ventilada.
- Desescarche automático.
- Triple cristal calefactado en el frontal. Abatible.

- Doble cristal calefactado en los laterales.
- Iluminación interna LED.
- Puertas correderas en lado de servicio.
- Control electrónico de temperatura.
- 4 ruedas.
- **Equipo tropicalizado.**



	V1-12	V1-18	V1-24
	1250x1000x1260 mm	1800x1000x1260 mm	2300x1000x1260 mm
	12 x 5L	18 x 5L	24 x 5L
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-18°C / -15°C	-18°C / -15°C	-18°C / -15°C
	R449A	R449A	R449A
	5 G1 (40°C/40%HR)	5 G1 (40°C/40%HR)	5 G1 (40°C/40%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1200 W	1760 W	1960 W
	150 kg	220 kg	280 kg
	- mm	- mm	- mm

Cubetas no incluidas.



VITRINAS DE HELADERÍA VENTILADAS / VG

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS

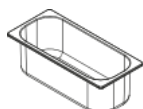


VG-24



ACCESORIOS

Cubeta 5L acero inox (360x165x120 mm):

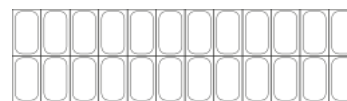
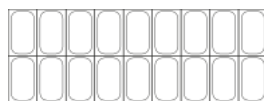
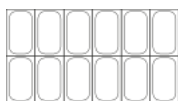


VG

Vitrinas ventiladas de gran capacidad (fondo 130) ideales para conservación y exposición de helados. Acabado exterior en blanco o negro, con capacidad para 12, 18 o 24 cubetas de helado de 5 litros.

- Ideales para espacios amplios.
- Refrigeración ventilada.
- Desescarche automático.

- Triple cristal calefactado en el frontal. Abatible.
- Doble cristal en los laterales.
- Iluminación interna LED.
- Puertas correderas en lado de servicio.
- Control electrónico de temperatura.
- 4 ruedas.
- **Equipo tropicalizado.**



	VG-12	VG-18	VG-24
	1250x1260x1300 mm	1800x1260x1300 mm	2300x1260x1300 mm
	12 x 5L	18 x 5L	24 x 5L
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-18°C / -15°C	-18°C / -15°C	-18°C / -15°C
	R449A	R449A	R449A
	5 G1 (40°C/40%HR)	5 G1 (40°C/40%HR)	5 G1 (40°C/40%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1000 W	1760 W	2500 W
	170 kg	240 kg	300 kg
	– mm	– mm	– mm

Cubetas no incluidas.



Granizados, cremas y bebidas



GRANIZADORAS DE 5 Y 10 LITROS / G5 / GB

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



G5 X1



GB 220

G5 / GRANIBEACH

Máquinas para preparar y dispensar granizados, sorbetes y bebidas con base de café, con sistema de agitado horizontal y 1, 2 o 3 depósitos independientes.

- Control digital
- Depósito extraíble de policarbonato
- Paneles en acero inox
- Bandeja de goteo
- Grifo de fácil desmontaje sin herramientas
- Mezcla de producto mediante motoreductora
- Evaporador en acero inox horizontal
- Condensador de aletas con motoventilador
- Doble función: refrigerar y granizar
- Regulación electromecánica de la densidad del producto independiente por depósito

	G5 - 5 LITROS			GRANIBEACH - 10 LITROS		
	G5 X1	G5 X2	G5 X3	GB 110	GB 220	GB 330
	260x400x630 mm	400x400x630 mm	600x400x630 mm	200x470x860 mm	400x470x860 mm	600x470x860 mm
	1 x 5L	2 x 5L	3 x 5L	1 x 10L	2 x 10L	3 x 10L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	300 W	560 W	700 W	300 W	650 W	900 W
	22 kg	33 kg	47 kg	36 kg	48 kg	69 kg



GRANIZADORAS DE 12 LITROS / SPIN FF / GSUN FF

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



SPIN FF 12X2



GSUN FF 12X2

SPIN FF / GSUN FF - FAST FREEZE

Máquinas para preparar y dispensar granizados y sorbetes, con sistema de agitado horizontal y 1, 2 o 3 depósitos independientes de 12 litros.

- Sistema FAST FREEZE: granizado en menos tiempo.
- Grifo Push&Pull de fácil desmontaje sin herramientas.
- Depósito extraíble de policarbonato asimétrico con 2 áreas diferentes que aseguran una mejor mezcla y generan una consistencia óptima.
- Tapa con luz LED sin cables y cierre de seguridad.
- Paneles frontal y trasero en acero inox.

- Laterales en ABS personalizables.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel.
- Mezcla de producto mediante motoreductora.
- Evaporador en acero inox horizontal.
- Condensador de aletas con motoventilador.
- Doble función: refrigerar y granizar.
- Regulación de la densidad del producto electromecánica independiente por depósito.
- Control digital.

SPIN FF (NEGRA) / GSUN FF (AZUL) - 12 LITROS

	12X1	12X2	12X3
	270x520x810 mm	470x520x810 mm	670x520x810 mm
	1 x 12L	2 x 12L	3 x 12L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	450 W	800 W	1200 W
	29 kg	52 kg	70 kg



GRANIZADORAS Y DISPENSADORAS / V-AIR

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



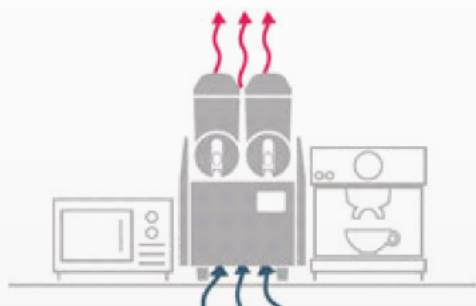
v-Air



Diseño y rendimiento

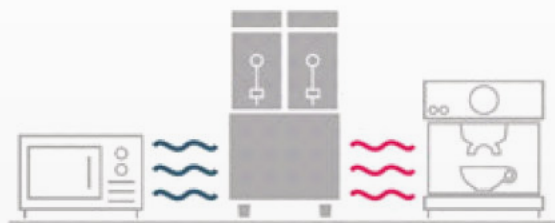


Sistema AirFlow de refrigeración vertical



▲ Sistema AIR FLOW de ventilación vertical

No se necesita separación lateral con los equipos adyacentes para que la granizadora refrigere adecuadamente.



▲ Sistema tradicional de ventilación horizontal.

Es necesario dejar espacio con los equipos adyacentes para que la granizadora refrigere correctamente.

La nueva línea de productos V-AIR está integrada por máquinas granizadoras y enfriadoras de última generación que incorporan el sistema AirFlow, un novedoso sistema de refrigeración vertical con entrada de aire por la base frontal y salida por la parte superior trasera, que aporta grandes ventajas respecto a los sistemas de ventilación tradicionales:

- no necesita separación lateral respecto a los equipos adyacentes, especialmente útil para espacios reducidos;
- ventilación silenciosa con 4 turbinas internas que evitan la acumulación de calor bajo la máquina,
- permite trabajar en el exterior con temperaturas de hasta +43°C.



V-AIR CLASSIC
GRANIZADORA 12L



V-AIR DREAM
GRANIZADORA 25L



V-AIR SMART
GRANIZADORA 12L/15L



V-AIR SMART PLUS
GRANIZADORA 12L/15L



V-AIR COOL
ENFRIADORA 15L/18L



GRANIZADORAS DE 12 Y 15 LITROS / V-AIR SMART

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



V-AIR SMART

Máquinas granizadoras compactas de última generación que ofrecen máximo rendimiento y capacidad en espacios reducidos, para elaborar granizados y todo tipo de frozen beverages.

- 1, 2 o 3 depósitos de 12 litros.
- Sistema AirFlow de ventilación vertical que permite instalar varios equipos sin dejar espacio lateral.
- Sistema de agitado horizontal con tecnología Cyclic Reverse que invierte el sentido de giro del agitador cada cierto tiempo para asegurar una mezcla más homogénea, mejorando la apariencia del granizado a lo largo del día.
- Agitador de velocidad variable.
- Sistema de seguridad que en caso de fuga por el evaporador conduce el producto a la bandeja de goteo a través de un tubo, evitando así averías en el sistema eléctrico.
- Regulación mediante display digital de 10 niveles de consistencia del producto.
- Panel con display digital y control independiente por depósitos.
- Programas automáticos.
- Grifo Push&Pull.

V-AIR SMART XL

Los mismos equipos V-AIR SMART, con las mismas características y depósitos de mayor capacidad.

- 1, 2 o 3 depósitos de 15 litros con tapa basculante.
- Grifo Smart con sistema de bayoneta que permite desmontarlo fácilmente.

V-AIR SMART PLUS / V-AIR SMART XL PLUS

Equipos SMART y SMART XL, con características y funciones adicionales.

- 1, 2 o 3 depósitos de 12 o 15 litros.
- Pizarras circulares, en la parte anterior y posterior de cada depósito para rotular el sabor de cada granizado.
- Iluminación LED de depósitos con posibilidad de cambio de color.
- Control remoto mediante app.
- Desescarche rápido mediante gas caliente, hasta un 75% más rápido.
- **CONSULTE disponibilidad y precio con su agente comercial.**

GRANIZADORAS DE 12 Y 15 LITROS / V-AIR SMART

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



V-AIR SMART / depósitos de 12L. + grifo Push&Pull



V-AIR SMART XL / depósitos de 15L. con tapa basculante + grifo Smart con sistema de bayoneta

	V-AIR SMART - 12 LITROS			V-AIR SMART XL - 15 LITROS		
	SMART 1	SMART 2	SMART 3	SMART XL 1	SMART XL 2	SMART XL 3
	215x600x750 mm	430x600x750 mm	650x600x750 mm	215x600x850 mm	430x600x850 mm	650x600x850 mm
	1 x 12L	2 x 12L	3 x 12L	1 x 15L	2 x 15L	3 x 15L
	90 minutos	90 minutos	90 minutos	110 minutos	110 minutos	110 minutos
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	350 W Granizado: 300 W/h Mantenimiento: 95 W/h Almacenamiento: 15 W/h	700 W Granizado: 650 W/h Mantenimiento: 220 W/h Almacenamiento: 15 W/h	1200 W Granizado: 950 W/h Mantenimiento: 250 W/h Almacenamiento: 20 W/h	350 W Granizado: 300W/h Mantenimiento: 95W/h Almacenamiento: 15W/h	700 W Granizado: 650 W/h Mantenimiento: 220 W/h Almacenamiento: 15 W/h	1200 W Granizado: 950 W/h Mantenimiento: 250 W/h Almacenamiento: 20 W/h
	25 kg	50 kg	75 kg	25 kg	50 kg	75 kg



GRANIZADORAS DE 12 LITROS / V-AIR CLASSIC

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



Fácil desmontaje



Tapas abatibles con luz



Instalación sin espacio lateral

V-AIR CLASSIC

La granizadora V-AIR original, con sistema de agitado horizontal y 2 o 3 depósitos independientes de **12 litros**.

- Sistema AirFlow de ventilación vertical.
- Sistema de seguridad que en caso de fuga por el evaporador conduce el producto a la bandeja de goteo a través de un tubo, evitando así averías en el sistema eléctrico.
- Sistema de descongelación rápida del producto.

- Regulación mediante display digital de 10 niveles de consistencia del producto.
- Depósito asimétrico que evita la formación de cristales de hielo.
- Filtro de aire anti-polvo en la base, fácilmente extraíble.
- Tapa del depósito abatible con luz LED.
- Grifo Push&Pull.

	V-AIR CLASSIC 2	V-AIR CLASSIC 3
	450x620x900 mm	670x620x900 mm
	2 x 12L	3 x 12L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	800 W	1200 W
	56 kg	70 kg



GRANIZADORA GRAN PRODUCCIÓN 25L / V-AIR DREAM

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



Cilindro retro-iluminado opcional



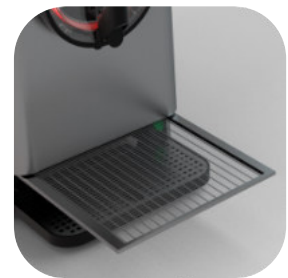
Ventilación vertical



Fácil apertura



Depósito refrigerado con agitador



Filtro de polvo extraíble

V-AIR DREAM

Máquina granizadora con gran capacidad de producción, indicada para preparar y dispensar granizados y sorbetes en establecimientos con gran demanda y concentración de la venta en cortos periodos de tiempo. Sistema de agitado horizontal. **25 litros de capacidad** (18L en el depósito superior refrigerado y 7L en el cilindro).

- Sistema AirFlow de ventilación vertical (absorbe el aire por la parte frontal y lo expulsa por la trasera superior, optimizando el espacio).
- Depósito refrigerado de 18 litros con agitador mezclador y sensor de nivel.
- Cilindro de 7 litros con llenado automático por gravedad con enfriamiento ultra-rápido (20 min).
- Ventilador modulado (adapta su velocidad al estado del producto para ahorrar energía).
- Puerta frontal con cierre en bayoneta 45°, sin necesidad de aflojar tornillos.
- Display capacitativo multi-lenguaje con opción de control mediante smartphone.
- Grifo ergonómico.

OPCIONES

- Cilindro retro-iluminado.
- Display capacitativo.
- Sistema de pasteurización.
- Personalización.

Consultar €

V-AIR DREAM	
	400x600x830 mm
	18L (depósito superior) + 7L (cilindro)
	ESTÁTICO
	R290
	220V-1N-50Hz
	2000 W
	100 kg



DISPENSADORAS DE CREMA DE HELADO / G5 SUPER

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



G5 SUPER X2

G5 SUPER

Máquinas para preparar y dispensar crema de helado, con sistema de agitado horizontal y 1 o 2 depósitos independientes de **5 litros**.

- Diseñadas para la producción de cremas frías y cremas de helado.
- Temperatura de trabajo en modo crema de -8°C .
- Control digital.
- Depósito extraíble de policarbonato.
- Tapa sin luz.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel.

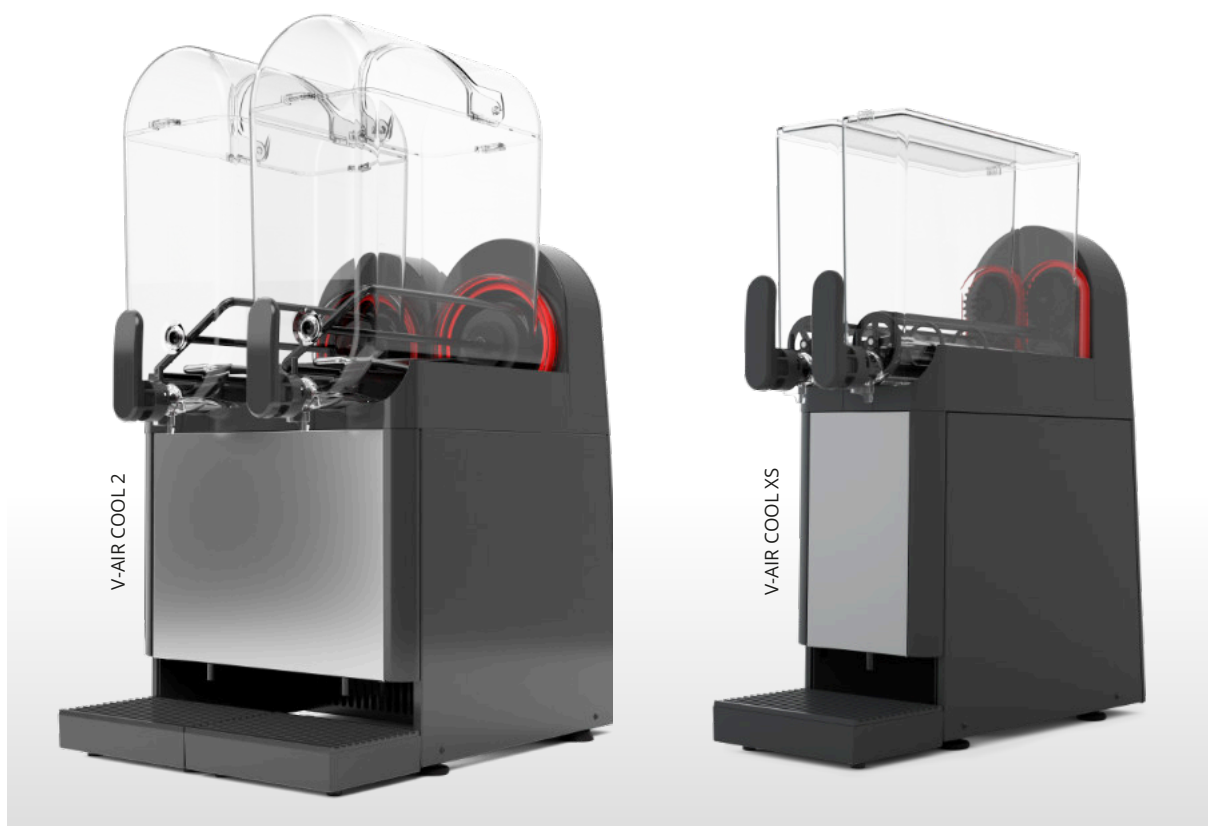
- Grifo en forma de estrella de fácil desmontaje sin herramienta.
- Mezcla de producto mediante motoreductora de velocidad variable.
- Evaporador en acero inox horizontal.
- Doble función: crema de helado o granizado.
- Regulación electromecánica de la densidad del producto en modo granizado.
- Regulación electrónica de la densidad de producto con escala del 1 al 16 en modo crema helada.

	G5 SUPER X1	G5 SUPER X2
	260x400x630 mm	400x400x630 mm
	1 x 5L	2 x 5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	350 W	650 W
	22 kg	33 kg



DISPENSADORAS DE BEBIDAS FRÍAS / V-AIR COOL

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



V-AIR COOL

Enfriadoras de bebida de última generación para refrigerar y dispensar todo tipo de bebidas frías y zumos.

Diseño V-AIR que se integra perfectamente con las granizadoras SMART.

- 1, 2 o 3 depósitos de 18 litros con tapa basculante.
- Sistema AirFlow de ventilación vertical que permite instalar varios equipos sin dejar espacio lateral.
- Transmisión magnética del agitador que asegura la estanqueidad de los depósitos para eliminar el riesgo de fugas de producto al interior de la máquina.

— Panel con display digital y control independiente por depósitos.

— Grifo Smart con sistema de bayoneta que permite desmontarlo fácilmente.

V-AIR COOL XS

- 2 depósitos de 7,5 litros.

	V-AIR COOL - 18 LITROS			V-AIR COOL XS - 7,5 LITROS
	COOL 1	COOL 2	COOL 3	COOL XS
	215x600x850 mm	430x600x850 mm	650x600x850 mm	215x600x720 mm
	1 x 18L	2 x 18L	3 x 18L	2 x 7,5L
	130-190 minutos	130-190 minutos	130-190 minutos	110-120 minutos
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R134A	R134A	R134A	R134A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	170 W Enfriado: 170 W/h / Mantenimiento: 80 W/h	180 W Enfriado: 180 W/h / Mantenimiento: 100 W/h	220 W Enfriado: 220 W/h / Mantenimiento: 120 W/h	190 W Enfriado: 190 W/h / Mantenimiento: 115 W/h
	25 kg	40 kg	60 kg	22 kg



DISPENSADORAS DE BEBIDAS FRÍAS / E NH

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



E-112 NH



E-120 NH

E NH

Máquina dispensadora diseñada para refrigerar y servir horchata y otras bebidas frías: té, café, leche, zumo, gazpacho, etc. Disponible con depósito de **12 o 20 litros**.

- Grifo especial para bebidas densas y/o con pulpa.
- Depósito extraíble de policarbonato.
- Mezcla de producto mediante agitador.

- Refrigeración en placa fría.
- Condensador de aletas con motoventilador.
- Control digital.

OPCIONES

- Personalización panel frontal: **consultar**
- Cambio de voltaje y/o frecuencia: **+5%**

	E-112 NH	E-120 NH
	310x370x700 mm	310x370x710 mm
	1 x 12L	1 x 20L
	PLACA FRÍA	PLACA FRÍA
	R134	R134
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	150 W	160 W
	16,3 kg	16,8 kg



Grifo anti-obstrucción



Bandeja anti-goteo



Cierre de seguridad



Termostato regulable

CHCOLADY

Chocolateras de baño maría para preparar, mantener y servir chocolate a la taza. De dimensiones compactas, incorporan depósitos de 5 y 10 litros con palas agitadoras. También son adecuadas para calentar y servir todo tipo de bebidas, leche, salsas, cremas y purés.
— Calentamiento al baño maría, que garantiza que no se queme el producto.

- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo.
- Termostato de trabajo regulable.
- Sensor de seguridad que evita el sobrecalentamiento si el nivel de agua desciende del mínimo.
- Caldera de baño maría en acero inox. aislada térmicamente, con sistema de vaciado rápido.
- Grifo anti-obstrucción.

	CHCOLADY 5	CHCOLADY 10
	300x430x465 mm	300x430x585 mm
	1 x 5L	1 x 10L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1000 W	1000 W
	9 kg	9,5 kg





Maquinaria

TOSTADORES

PLANCHAS GRILL

GOFRERAS

CREPERAS

HORNOS MICROONDAS

BATIDORAS DE VASO

BATIDORAS Y TRITURADORAS DE BRAZO

AMASADORA PLANETARIA

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS



TOSTADORES AUTOMÁTICOS DE ARRASTRE

MAQUINARIA - COCCIÓN



DT CLASSIC



TTH 3002

Tostadores automáticos de túnel con cinta de arrastre. Las rebanadas se colocan sobre la cinta que las introduce en la cámara de tostado y las deposita, ya tostadas, en la zona de recogida.

TC CLASSIC

- Estructura y cinta en acero inox.
- Transmisión por cadena.
- Botón ON / OFF con indicación luminosa.
- 3 niveles de temperatura de tostado.
- Cesta de almacenamiento y bandeja de recogida de migas de acero inox.

TTH 3002

- Estructura y cinta en acero inox.
- Potencia y velocidad de avance regulable.
- Doble sentido de giro.
- Bandeja inferior extraíble.

	DT CLASSIC	TTH 3002
	480x660x440 mm	750x420x250 mm
	2 / CUARZO	2 / ACERO INOX.
	—	650 tostadas / h
	140 (ancho) x 45 (alto) mm	200 (ancho) x 70 (alto) mm
	FRONTAL / TRASERA	LATERAL
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2200 W	3000 W
	23 kg	20 kg



T3 Q / T3 B



T6 Q / T6 B

T3 / T6

Tostadores de piso con temporizador, simples (1 piso) o dobles (2 pisos), con interruptores independientes para cada resistencia nivel de resistencias.

- Estructura y pisos en acero inox.
- Botón ON / OFF independiente para cada nivel.
- Estructura externa fría.
- Resistencias de cuarzo (Q) o blindadas de acero inox (B).
- Temporizador.

	T3 Q	T3 B	T6 Q	T6 B
	483x252x273 mm		483x252x395 mm	
	2 / CUARZO	2 / BLINDADA ACERO INOX.	3 / CUARZO	3 / BLINDADA ACERO INOX.
	2/3 tostadas simultáneas		4/6 tostadas simultáneas	
	1 PISO / 383x230x50 mm		2 PISOS / 383x230x50 mm	
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	2400 W		3600 W	
	8 kg		10 kg	



PLANCHAS GRILL ELÉCTRICAS

MAQUINARIA - COCCIÓN



KG-5530-DE

KG-2735-E



KG-2735-DE



Planchas grill eléctricas, con planchas superiores estriadas y planchas inferiores lisas o estriadas, según modelo. Calientan, tuestan y asan; ideales para sandwiches, bocadillos, carnes y vegetales.

- Estructura de acero inoxidable.
- Planchas de hierro fundido con revestimiento cerámico, a prueba de ácido, sal y corrosión.
- Botón ON/OFF con indicación luminosa.

- Termostato mecánico regulable con temperatura de trabajo +50 / +300°C.
- Sistema de ajuste de presión de la plancha superior y palanca de cierre ergonómica.
- Bandeja extraíble para recogida de la grasa.
- **2753 GDE / GDM**: modelo doble con controles independientes: ON/OFF y termostato, para cada plancha.

	KG-2735-E	KG-2735-G	KG-5530-DE	KG-5530-DG	KG-2735-DE	KG-2735-DG
	410x500x300 mm		560x440x300 mm		820x500x300 mm	
	270x360 mm		520x240 mm		2 / 270x360 mm	
	1 / ESTRIADA	1 / ESTRIADA	2 / ESTRIADAS	2 / ESTRIADAS	2 / ESTRIADAS	2 / ESTRIADAS
	1 / ESTRIADA	1 / LISA	1 / ESTRIADA	1 / LISA	2 / ESTRIADAS	2 / LISAS
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	2500 W		3500 W		2500 + 2500 W	
	27 kg		32 kg		55 kg	59 kg



KGW-2530-E



G11E



KGW-5530-WE



G200S

KGW

Planchas profesionales para gofres rectangulares de 8x16 cm, simples o dobles.

- Estructura en acero inoxidable.
- Placas de cocción fijas en hierro fundido.

- Temperatura uniforme en toda la superficie de las placas.
- Bandeja inferior extraíble para recoger el exceso de pasta / grasa.
- Pies nivelables en altura.
- Interruptor ON/OFF.
- Termostato regulable.

G11E / G200D

Planchas profesionales para gofres circulares de 17cm de diámetro, simples o dobles.

- Estructura en acero inoxidable.
- Placas con cobertura antiadherente.
- Facilidad de limpieza.
- Control de temperatura.
- Interruptor ON/OFF.

	KGW-2530-E	KGW-5530-WE	G11E	G200S
	300x320x300 mm	580x320x300 mm	230x400x250 mm	265x416,5x241,3 mm
	2 / RECTANGULAR / 80x160x15mm	4 / RECTANGULAR / 80x160x15mm	1 / CIRCULAR / Ø170mm	2 / CIRCULAR / Ø170mm
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2200 W	4400 W	1200 W	1400 W
	24 kg	46 kg	6 kg	7,64 kg



CR-E40



CR-R40



CR-D240

CR

Planchas profesionales para crepes circulares de 40 cm. de diámetro, simples o dobles, con placas de cocción antiadherentes.

- Mueble en acero inoxidable.
- Temperatura de trabajo +50 / +300°C.

- Superficie de la plancha teflonada.
- Luz indicadora de funcionamiento.
- Espátula de madera incluida (2 ud. en modelo **CR-D240**).
- Interruptor puesta en marcha independiente por placa.
- Termostato independiente por placa.

	CR-R40	CR-E40	CR-D240
	Ø400x180 mm	450x485x240 mm	860x510x240 mm
	Ø400 mm	Ø400 mm	2 / Ø400 mm
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	3000 W	3000 W	6000 W
	15 kg	23 kg	42 kg



A3

A3 / A5 GR

Hornos microondas, con y sin grill. Indispensables para calentar, descongelar y gratinar* rápidamente en servicios de intensidad media-alta.

- Mueble, cámara interior y tirador en acero inox.
- 6 niveles de potencia.
- Función descongelación y temporizador.
- Plato giratorio en cristal de 270 mm de diámetro.
- *Modelo A5 GR con grill de 1000 W.

	A3	A5 GR
	481x400x280 mm	483x437x281 mm
	320x320x200 mm	344x340x220 mm
	23 L	25 L
	NO	SI
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	900 W	900 / 1400 W
	13,6 kg	14 kg
	547x430x337 mm	547x430x337 mm



BLENDERS

MAQUINARIA - PREPARACIÓN

Batidoras de vaso profesionales, para servicios ligeros, medios y pesados. Indispensables en la preparación de alimentos y bebidas para batir, triturar, licuar y mezclar.



BLE 015

BLE 015

- Servicio ligero (25-45 usos día).
- Cuchilla en acero inoxidable.
- Función manual y auto.
- Sensor de tapa abierta.
- Regulador de velocidad.
- Jarra de policarbonato.
- Cuerpo en ABS.



TORQ

TORQ

- Servicio medio (50-60 usos día).
- Control HI / LOW / STOP / PULSE.
- Capaz de preparar 3 margaritas de 470 ml. en 8 segundos.
- Jarra de calidad profesional
- Cuchillas acero inoxidable.



MX 1000

MX 1000

- Servicio pesado (+ 75 usos día).
- Motor de alta potencia.
- Control HI / LOW / STOP / PULSE
- Cuchillas de acero inoxidable.

	BLE 015	TORQ TBB145E	MX 1000
	240x210x490 mm	191x203x451 mm	216x201x451 mm
	3 L	1,4 L	2 L
	25000 RPM	20000 / 24500 RPM	20000 / 30000 RPM
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2200 W	1490 W	2600 W
	4,7 kg	6,25 kg	6,25 kg
	270x250x500 mm	-	-



MLS 1



MLS 2

MLS 1 / MLS 2

Batidoras profesionales de bebidas para preparar, en pocos segundos, batidos de helado, sorbetes y cocktails.
— Estructura y vaso/s en acero inox.

- 2 velocidades.
- Microinterruptor de seguridad.
- Disponibles accesorios mezcladores.

	MLS 1	MLS 2
	200x230x490 mm	330x160x490 mm
	0,5 L	0,5 + 0,5 L
	9000 / 16500 RPM	9000 / 16500 RPM
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	400 W	400 + 400 W
	3 kg	5,5 kg



TRITURADORAS DE BRAZO

MAQUINARIA - PREPARACIÓN

MicroMix 220 W		Mini MP 160 240 W		Mini MP 190 270 W		Mini MP 240 290 W		CMP 250 310 W / 15 L			CMP 300 350 W / 30 L		CMP 350 400 W / 45 L		MP 350 ULTRA 440 W / 50 L		MP 450 ULTRA 500 W / 100 L		MP 550 ULTRA 750 W / 200 L		MP 600 ULTRA 850 W / 300 L		MP 800 TURBO 1000 W / 400 L	
MICRO		MINI		COMPACTO			GRANDE																	
Espumas y emulsiones		Pequeñas preparaciones		Restauración 15 / 30 / 45 litros			Uso intensivo, catering y colectividades 50 / 100 / 200 / 300 / 400 litros																	

Brazos trituradores para triturar, mezclar, emulsionar, montar o moler en muy poco tiempo. Grandes prestaciones, facilidad de limpieza, polivalencia y durabilidad.

— Aparatos compactos, ligeros y fáciles de manipular.
— Campana, cuchillas y accesorios desmontables para una limpieza y mantenimiento sencillo.

	MICROMIX	MINI MP 160 VV	MINI MP 190 VV	MINI MP 240 VV	CMP 250 VV	CMP 300 VV
	430xØ78 (BR* 165) mm ¹	455xØ78 (BR* 160) mm ¹	485xØ78 (BR* 190) mm ¹	535xØ78 (BR* 240) mm ¹	650xØ94 (BR* 250) mm ¹	660xØ94 (BR* 300) mm ¹
	1500 / 14000 RPM	2000 / 12500 RPM	2000 / 12500 RPM	2000 / 12500 RPM	2300 / 9600 RPM	2300 / 9600 RPM
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	220 W	240 W	270 W	290 W	310 W	350 W
	1 kg	1,4 kg	1,4 kg	1,5 kg	3,3 kg	3,4 kg

	CMP 350 VV	MP 350 ULTRA	MP 450 ULTRA	MP 550 ULTRA	MP 600 ULTRA	MP 800 TURBO
	700xØ94 (BR* 350) mm ¹	740xØ125 (BR* 350) mm ¹	840xØ125 (BR* 450) mm ¹	940xØ125 (BR* 550) mm ¹	980xØ125 (BR* 600) mm ¹	1130xØ125 (BR* 740) mm ¹
	2300 / 9600 RPM	9500 RPM	9500 RPM	9000 RPM	9500 RPM	9500 RPM
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	400 W	440 W	500 W	750 W	850 W	1000 W
	4,2 kg	5 kg	5 kg	5,2 kg	5,7 kg	7 kg

1. Medida total con brazo triturador (* BR: longitud brazo triturador)



<p>Mini MP 190 COMBI 270 W</p> <p>Mini MP 240 COMBI 290 W</p>		<p>CMP 250 COMBI 310 W / 15 L</p> <p>CMP 300 COMBI 350 W / 30 L</p>		<p>MP 350 COMBI ULTRA 440 W / 50 L</p> <p>MP 450 COMBI ULTRA 500 W / 100 L</p> <p>MP 450 FW ULTRA 500 W / 100 L</p>		
<p>MINI</p> <p>Pequeñas preparaciones</p>		<p>COMPACTO</p> <p>Restauración 15 / 30 litros</p>		<p>GRANDE</p> <p>Uso intensivo, catering y colectividades 50 / 100 litros</p>		

Gama Combi de brazos trituradores con accesorio batidor de varillas para triturar, mezclar, emulsionar, montar, moler, desgranar y amasar en muy poco tiempo. Grandes prestaciones, facilidad de limpieza, polivalencia y durabilidad.
— Aparatos compactos, ligeros y fáciles de manipular.

— Campana, cuchillas y accesorios desmontables para una limpieza y mantenimiento sencillo.
— Velocidad variable autorregulada con el accesorio batidor.
— **Modelo MP450FW ULTRA: sólo batidora.**

	MINI MP 190 COMBI	MINI MP 240 COMBI	CMP 250 COMBI	CMP 300 COMBI
	470xØ78 (BR* 190) mm ¹ 535xØ78 (BT* 185) mm ²	535xØ78 (BR* 240) mm ¹ 550xØ78 (BR* 185) mm ²	640xØ94 (BR* 250) mm ¹ 610xØ94 (BR* 220) mm ²	700xØ94 (BR* 300) mm ¹ 610xØ94 (BR* 220) mm ²
	2000 / 12500 RPM (BR*) 350 / 1560 RPM (BT*)	2000 / 12500 RPM (BR*) 350 / 1560 RPM (BT*)	2300 / 9600 RPM (BR*) 500 / 1800 RPM (BT*)	2300 / 9600 RPM (BR*) 500 / 1800 RPM (BT*)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	270 W	290 W	310 W	350 W
	2 kg	2 kg	3,4 kg	3,6 kg

	MP 350 COMBI ULTRA	MP 450 COMBI ULTRA	MP 450 FW ULTRA
	790xØ125 (BR* 350) mm ¹ 805xØ125 (BT* 280) mm ²	890xØ125 (BR* 450) mm ¹ 840xØ125 (BT* 280) mm ²	800xØ125 (BT* 280) mm ¹
	1500 / 9000 RPM (BR*) 250 / 1500 RPM (BT*)	1500 / 9000 RPM (BR*) 250 / 1500 RPM (BT*)	250 / 1500 RPM
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	440 W	500 W	500 W
	5,9 kg	6,1 kg	4,3 kg

1. Medida total con brazo triturador (* BR: longitud brazo triturador) / 2. Medida total con batidor de varilla (*BT: longitud varillas accesorio batidor)



AMASADORA PLANETARIA / IP7

MAQUINARIA - PREPARACIÓN



IP7

Amasadora planetaria de sobremesa que permite trabajar diferentes tipos de masa y preparados: pizza, pan, bizcochos, croissant, brioche, merengue, puré, mayonesa, nata montada y salsas.

- Base de hierro fundido.
- Cuba y rejilla de protección en acero inoxidable.
- Microinterruptor de seguridad en cabeza y en rejilla de protección.
- Transmisión mediante engranaje sinfín.
- Selector manual de 3 velocidades

Accesorios incluidos:

- Batidor de varillas.
- Batidor plano.
- Gancho en espiral.

	IP7
	410x250x420 mm
	7,5 L
	1080 RPM
	220V-1N-50Hz
	325 W
	21 kg



ZUM3

Exprimidor de cítricos automático por presión controlada, con cesta superior para almacenar hasta 2 kg de fruta.

- Estructura y cesto en acero inoxidable.
- Adecuado para uso intensivo.
- Fácil uso y limpieza.

ZUM3	
	470x370x735 mm
	Mínimo Ø40 mm / Máximo Ø85 mm
	1 / Máximo 2 kg de naranjas
	16 - 18 frutas / minuto
	220V-1N-50Hz
	120 W
	40 kg





Mobiliario inox

MESAS CAFETERAS

ESTANTERÍAS CAFETERAS

MESAS DE TRABAJO



MESAS CAFETERAS

MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE



MAC1560



MAC1060



MAC1560



MAC2060



MAC2560

MAC

Mesas cafeteras de fondo 600, con 1 y 2 cajones, construidas en acero inoxidable, acabado satinado y trasera en acero plastificado prelacado gris.

- Orificio central.
- Tolva de recogida de los posos del café de acero inoxidable, con golpeador desmontable reforzado y una apertura de hasta 119°.
- Cajones auxiliares en acero inoxidable, con sistema de guías telescópicas totalmente extensibles, que permiten la apertura completa del cajón.
- Fabricación y diseño pensados para un uso continuado.
- Encimeras con peto trasero de 100 mm, totalmente

soldado y con cantos redondeados.

- Estantes de acero inoxidable regulables en altura. Pueden incorporar estantes adicionales.
- Los estantes se pueden regular en 7 niveles, con una separación de 70 mm.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.

ACCESORIOS

- Estante adicional para MAC1060: .
- Estante adicional para MAC1560:
- Estante adicional para MAC2060:.
- Estante adicional para MAC2560:

	MAC 1060	MAC 1560	MAC 2060	MAC 2560
	1000x600x1045 mm	1500x600x1045 mm	2025x600x1045 mm	2550x600x1045 mm
	1 CAJÓN	2 CAJONES	2 CAJONES	2 CAJONES



MA2035



MA1060



MA1560



MA2060



MA2560

MA

Mesas estanterías cafeteras de fondo 350 y 600, con 1 y 2 estantes, construidas en acero inoxidable, acabado satinado y trasera en acero plastificado prelacado gris. Son el complemento idóneo para combinar con las mesas cafeteras y las mesas refrigeradas frente mostrador.

- Encimeras con peto trasero de 100 mm totalmente soldado y cantos redondeados.
- Estantes de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.

FONDO 350				
	MA 1035	MA 1535	MA 2035	MA 2535
	1000x350x1045 mm	1500x350x1045 mm	2025x350x1045 mm	2550x350x1045 mm
1 ESTANTE				
2 ESTANTES				

FONDO 600				
	MA 1060	MA 1560	MA 2060	MA 2560
	1000x600x1045 mm	1500x600x1045 mm	2025x600x1045 mm	2550x600x1045 mm
1 ESTANTE				
2 ESTANTES				



MESAS DE TRABAJO CENTRALES Y MURALES

MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE



MMD-206



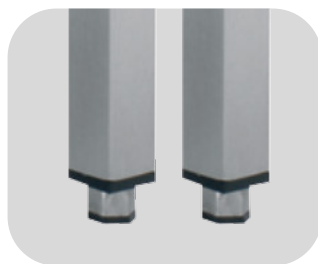
MCD-206



MCD-206
desmontada



Esquinas soldadas y redondeadas



Patas regulables



Altura de encimera y peto trasero



Mesas de trabajo de acero inoxidable, centrales y murales, con estante inferior. Con medidas que van desde 600 hasta 2400 mm de anchura y fondos de 600 y 700 mm, se adaptan a las necesidades de cualquier cocina u obrador. Estables, resistentes y fáciles de limpiar.

- Construidas en acero inoxidable AISI-304 18/10, en acabado satinado.
- Provistas de omegas de refuerzo longitudinales en la parte inferior de la encimera y de un chasis que garantiza una excelente estabilidad al momento de trabajar sobre la mesa.
- Encimera con frontal de 50 mm y cantos redondeados.
- Estructura sólida y robusta.

- Estante inferior con refuerzo central.
- Incluyen patas de acero inoxidable regulables en altura.
- Las mesas de 2400 mm de largo incorporan 6 patas.
- **Las mesas se sirven desmontadas** en un pack de tan sólo 180 mm de altura.
- Una vez montadas se obtiene una estructura sólida y robusta.
- Posibilidad de incorporar como opción un estante adicional intermedio.

ACCESORIOS

- Estante intermedio adicional de acero.

FONDO 600			
CENTRALES		MURALES	
MCD-66	600x600x850 mm		MMD-66
MCD-76	700x600x850 mm		MMD-76
MCD-86	800x600x850 mm		MMD-86
MCD-96	900x600x850 mm		MMD-96
MCD-106	1000x600x850 mm		MMD-106
MCD-116	1100x600x850 mm		MMD-116
MCD-126	1200x600x850 mm		MMD-126
MCD-136	1300x600x850 mm		MMD-136
MCD-146	1400x600x850 mm		MMD-146
MCD-156	1500x600x850 mm		MMD-156
MCD-166	1600x600x850 mm		MMD-166
MCD-176	1700x600x850 mm		MMD-176
MCD-186	1800x600x850 mm		MMD-186
MCD-196	1900x600x850 mm		MMD-196
MCD-206	2000x600x850 mm		MMD-206
MCD-216	2100x600x850 mm		MMD-216
MCD-226	2200x600x850 mm		MMD-226
MCD-236	2300x600x850 mm		MMD-236
MCD-246	2400x600x850 mm		MMD-246

FONDO 700			
CENTRALES		MURALES	
MCD-67	600x700x850 mm		MMD-67
MCD-77	700x700x850 mm		MMD-77
MCD-87	800x700x850 mm		MMD-87
MCD-97	900x700x850 mm		MMD-97
MCD-107	1000x700x850 mm		MMD-107
MCD-117	1100x700x850 mm		MMD-117
MCD-127	1200x700x850 mm		MMD-126
MCD-137	1300x700x850 mm		MMD-137
MCD-147	1400x700x850 mm		MMD-147
MCD-157	1500x700x850 mm		MMD-157
MCD-167	1600x700x850 mm		MMD-167
MCD-177	1700x700x850 mm		MMD-177
MCD-187	1800x700x850 mm		MMD-187
MCD-197	1900x700x850 mm		MMD-197
MCD-207	2000x700x850 mm		MMD-207
MCD-217	2100x700x850 mm		MMD-217
MCD-227	2200x700x850 mm		MMD-227
MCD-237	2300x700x850 mm		MMD-237
MCD-247	2400x700x850 mm		MMD-247

OPCIONES A CONSULTAR

Gamas complementarias disponibles para combinar con las mesas de trabajo aquí referenciadas.

- Mesas centrales con puertas pasantes.
- Mesas murales con puertas.

- Mesas centrales y murales sin estante.
- Mesas de altura 600.
- Mesas en ángulo.
- Mesas frías (páginas 72-73)
- Mesas calientes.





Lavado

LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

LAVAUTENSILIOS

ACCESORIOS DE LAVADO



LAVAVAJILLAS CESTA 40 / DW40T

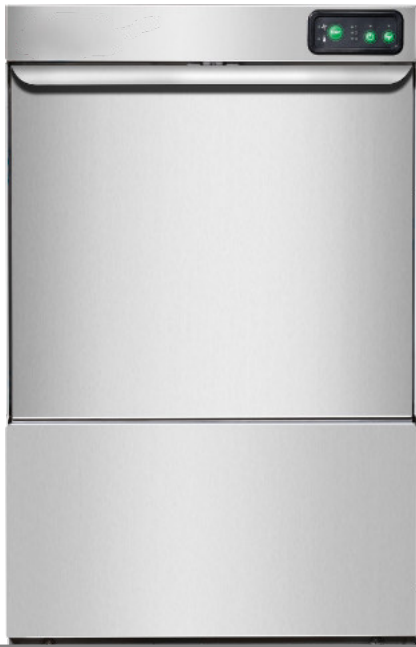
LAVADO DE VAJILLA

90" (40 洗/h)

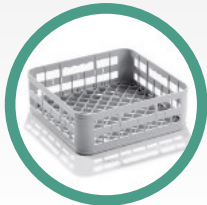
120" (30 洗/h)

180" (20 洗/h)

DW 40 T



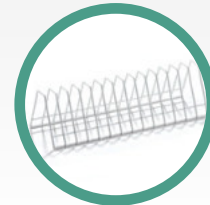
DOTACIÓN DW 40 T



2 cestas universales
40x40



1 cestillo cubiertos



1 soporte platos

Lavavajillas de carga frontal con panel de control electrónico y 3 ciclos de lavado.

— **Fabricado en Italia.**

— **Hasta 40 cestas/hora en ciclos de 90".**

— Estructura de acero inoxidable AISI 304.

— Puerta con doble pared.

— Cuba inclinada.

— Brazos lavado y enjuague de polipropileno.

— Filtro de bomba de lavado.

— Bomba de abrillantador y termostop.

— Panel de control electrónico.

Dotación DW 40 T

— 2 cestas universales 40x40.

— 1 cestillo de cubiertos.

— 1 soporte para platos.

Dotación DW 50 T

— 1 cesta platos 50x50.

— 1 cesta universal 40x40

— 1 cestillo de cubiertos.

	DW 40 T	DW 50 T
	450x535x700 mm	590x600x850 mm
	305 mm	345 mm
	400x400 mm	500x500 mm
	90" / 120" / 180"	90" / 120" / 180"
	1,8L/ciclo	2,3L/ciclo
	55°C (cuba) / 85°C (calderín)	55°C (cuba) / 85°C (calderín)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2590 W	3200 W
	37 kg	56,5 kg



DW 50 T



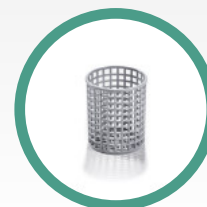
DOTACIÓN DW 50 T



1 cesta platos
50x50



1 cesta universal
50x50



1 cestillo cubiertos



Brazo de enjuague



Brazo de lavado



Panel de control touch

OPCIONES (consultar precio y plazo de entrega)

- Modelos con bomba de descarga disponibles bajo pedido.

ACCESORIOS (ver página 189)

- Mesas con fregadero para lavavajillas, descalcificadores, dosificador de detergente, cestas.

La instalación de un **descalcificador** es indispensable en zonas con aguas de una dureza mayor de 15°fH, y recomendable en el resto. Las averías por cal anulan la cobertura de la garantía.



EUROLAV 35



EUROLAV 40 BD

DOTACIÓN EUROLAV 35 / 40



2 cestas universales



1 cestillo cubiertos



Bomba de lavado de doble salida

La instalación de un **descalcificador** es indispensable en zonas con aguas de una dureza mayor de 15°fH, y recomendable en el resto. Las averías por cal anulan la cobertura de la garantía.

Lavavasos y lavavajillas de carga frontal con panel de control electrónico y hasta 2 ciclos de lavado.

- Bomba de lavado de doble salida, más eficiente, que elimina la pérdida de potencia y disminuye el nivel de ruido.
- Brazo de lavado superior de PVC alimentario.
- Brazo de lavado inferior de acero inox.
- Filtro estándar: filtra el agua del fondo de la cuba para que se ensucie más lentamente, reduciendo el consumo.
- **Filtro FC:** filtro superior integral (opcional) para el modelo **Eurolav 50** que combinado con el filtro estándar configura un eficaz sistema de doble filtrado.

90" (40 洗/h)

150" (24 洗/h)

LAVAVAJILLAS CESTA 50 / EUROLAV

LAVADO DE VAJILLA



EUROLAV 50



Brazos de lavado y filtro integral FC

DOTACIÓN EUROLAV 50



1 cesta platos



1 cesta universal



1 cestillo cubiertos

	EUROLAV 35	EUROLAV 40	EUROLAV 50
	401x490x595 mm	436x535x670 mm	575x605x820 mm
	260 mm	320 mm	365 mm
	350x350 mm	400x400 mm	500x500 mm
	120"	120"	90" / 150"
	2L/ciclo	2L/ciclo	2,4L/ciclo
	60°C/65°C	60°C/65°C	60°C/80°C
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	Máximo 3500 W / Bomba 150 W	Máximo 3500 W / Bomba 200 W	Máximo 3500 W / Bomba 470 W
BD*	—	—	—
FC*	—	—	—



LAVAVAJILLAS DE CÚPULA CESTA 50 / NL 1000

LAVADO DE VAJILLA

120" (30 𠄎/h)

200" (20 𠄎/h)

300" (12 𠄎/h)



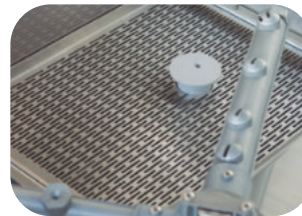
NL 1000



Asa ergonómica con doble guía



Collarín de salida de vapor



Filtro de acero inoxidable



1 cesta universal 50x50



1 cesta platos 50x50



1 cestillo cubiertos

Lavavajillas de cúpula de gran rendimiento, con panel de control electrónico y 3 ciclos de lavado.

- Construido en acero inox AISI 304 18/8.
- Caba embutida con prefiltro.
- Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio(30%), inalterables a productos químicos.
- Preinstalación de toma de detergente.

- Estructura robusta.
- Fácil acceso a componentes.
- Desagüe 36 mm y toma de agua de 3/4".
- NL-1000-D con bomba de desagüe, de serie.
- NL-1000-DB con doble bomba de lavado, de serie.

	NL 1000	NL 1000 D	NL 1000 DB
	730x760x1475-1990 mm		
	420 mm		
	500x500 mm		
	120" (30 𠄎/h) / 200" (20 𠄎/h) / 300" (12 𠄎/h)		
	20L (cuba) / 10L (calderín)		
	1,5 L/ciclo		
	60°C (cuba) / 85°C (calderín)		
	400V-3N-50Hz		
	9800 W (máximo)		10500 W (máximo)
BOMBA LAVADO	1 x 1HP (0,75kW)		2 x 1HP (1,5kW)
BOMBA DESAGÜE	-	SI	-

Presión de entrada de agua de lavado: 2-4 bar.

4000W (cuba) / 9000W (calderín)

La instalación de un **descalcificador** es indispensable en zonas con aguas de una dureza mayor de 15°FH, y recomendable en el resto. Las averías por cal anulan la cobertura de la garantía.

D: Bomba de descarga / **DB:** Doble bomba de lavado

MASQUEFRIO

Catálogo revisado: 31 de marzo 2024



Lavavajillas de cúpula
NL-1000

Mesa prelavado
MPLV-DS-120 I

Mesa entrada / salida
con estante opcional
MSLV-E-120 D

Mesas de prelavado y mesas de entrada/salida de acero inoxidable para ensamblar con un lavavajillas de cúpula y configurar una zona de lavado completa.

- Mesas fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/8 satinado.
- **Encimeras totalmente soldadas.**
- Peto trasero sobredimensionado de 15cm y canto frontal de 5cm, totalmente soldados.
- Enganche universal ajustable a cualquier lavavajillas.

- Cubas embutidas de 50x40x25cm con protección antisonora, válvula de desagüe y tubo rebosadero.
- Agujero para desbarace embutido, con aro de goma desmontable de Ø20 cm enrasado a la encimera.
- Patas en tubo de 4x4cm con taco regulable en altura mediante rosca oculta.
- Montaje fácil y rápido mediante tornillería (incluida).
- El estante inferior (opcional) es autoportante, pero su diseño permite atornillarlo al lavavajillas.

MESAS PRELAVADO			
REFERENCIA	POSICIÓN	DIMENSIONES	PVP
MPLV-80 D		800x750x850 mm	
MPLV-80 I			
MPLV-120 D		1200x750x850 mm	
MPLV-120 I			
MPLV-DS-120 D			
MPLV-DS-120 I			
MPLV-DS-160 D		1600x750x850 mm	
MPLV-DS-160 I			

ABERTURA PARA DESBARACE

DS: modelos con abertura para desbarace

MESAS ENTRADA / SALIDA RECTAS			
REFERENCIA	POSICIÓN	DIMENSIONES	PVP
MSLV-60 D		600x600x850 mm	
MSLV-120 D		1200x750x850 mm	
MSLV-120 I			

OPCIONES

- Estante inferior autoportante de acero inoxidable para mesas de prelavado y mesas de entrada / salida de lavavajillas: **consultar**



LAVAUTENSILIOS

LAVADO DE VAJILLA

Lavautensilios de gran capacidad y rendimiento, para lavar e higienizar en pocos minutos bandejas, menaje de cocina, jarras y cualquier tipo de vajilla.



AP 2



AP 5



60" / 120" / 180" (máx. 60 /h)

AT-60

- Construido en acero inox AISI 18/8.
- Doble pared y cuba embutida con doble filtro.
- Termómetros cuba y calderín.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inox.
- Bomba de descarga incorporada.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Preinstalación de toma de detergente.
- Entrada de agua $\frac{3}{4}$ y desagüe de 36 mm de diámetro.
- Display digital.

DOTACIÓN

- 1 cesta de acero inox (600x500 mm) para bandejas de 600x400 o GN1/1.
- 1 cesta vasos (500x500 mm).
- 1 cestillo cubiertos

120" /.../ 720" (máx. 30 /h)

AP 2 / AP 5

- Construido en acero inox AISI 18/8.
- Doble pared y cuba embutida con doble filtro.
- Panel digital con indicación de la temperatura del agua de la cuba y calderín.
- Brazos de lavado y aclarado en acero inox.
- Bomba de descarga incorporada.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Dosificador de detergente incorporado.
- Entrada de agua $\frac{3}{4}$ y desagüe de 36 mm de diámetro.
- Ciclo autolimpiador.

DOTACIÓN AP 2

- 1 cesta de acero inox (560x630 mm).

DOTACIÓN AP 5

- 1 cesta de acero inox (1310x700 mm).

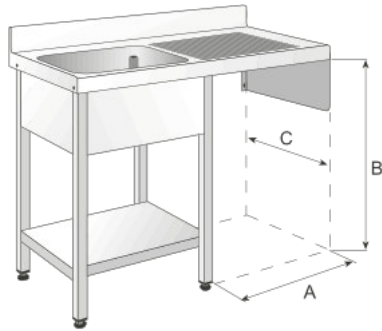
	AT 60	AP 2	AP 5
	640x718x850 mm	720x780x1730 mm	1470x850x1960 mm
	400 mm	650 mm	850 mm
	600x500 mm / 500x500 mm	560x630 mm	1310x700 mm
	60" (60 /h) / 120" (30 /h) / 180" (20 /h)	13 ciclos de 120" a 720" (máximo 30 /h)	13 ciclos de 120" a 720" (máximo 30 /h)
	24L (cuba) / 7L (calderín)	37L (cuba) / 7L (calderín)	131L (cuba) / 17L (calderín)
	2L/ciclo	3L/ciclo	7L/ciclo
	60°C (cuba) / 85°C (calderín)	55°C (cuba) / 85°C (calderín)	55°C (cuba) / 85°C (calderín)
	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
	6,6kW (máx.) / 2,8kW (cuba) / 6kW (calderín)	7,4kW (máx.) / 2,5kW (cuba) / 6kW (calderín)	15,5kW (máx.) / 9,5kW (cuba) / 9,5kW (calderín)
	1 x 0,75HP (0,55kW)	1 x 2HP (1,5kW)	2 x 3,7HP (2,7kW)

Presión de entrada de agua de lavado: 2-5 bar.

Presión de entrada de agua de lavado: 1-6 bar.



MESAS CON FREGADERO PARA LAVAVAJILLAS



Fregaderos soldados con espacio para alojar lavavajillas de carga frontal de 40 y 50. Integran 1 cubeta y escurridor, peto trasero y patas de altura regulable. Construidos en acero inoxidable, son sólidos y robustos. Disponibles con orientación a derecha o izquierda.

REF.	DIMENSIONES	PETO	CUBA	PVP
LVV-40	1200x550 mm	100x15 mm	340x365x150 mm	
LVV-50	1200x600 mm	100x15 mm	500x400x250 mm	

CESTAS PARA LAVAVAJILLAS



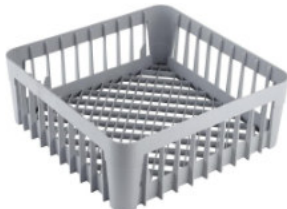
Cesta vasos 350x350:
Cesta vasos 400x400 mm:



Cesta para platos 400x400 mm



Insertador de platos



Cesta para vasos 500x500 mm



Cesta para platos 500x500 mm



Cesta para bandejas 500x500 mm

DESCALCIFICADOR MANUAL

La instalación de un descalcificador es indispensable en zonas con aguas de una dureza mayor de 15°fH, y recomendable en el resto. Las averías por cal anulan la cobertura de la garantía.

Consultar disponibilidad de descalcificadores automáticos.

Conexión de acometida: 3/4"



REF.	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD	RESINA	DIMENSIONES
DMBP-8	Descalcificador manual con by-pass	8 L	5,8 L	Ø185x400 mm
DMBP-12	Descalcificador manual con by-pass	12 L	9 L	Ø185x500 mm
DM-16	Descalcificador manual	16 L	12 L	Ø185x600 mm

KIT DOSIFICADOR DE DETERGENTE

230V 50-60Hz
Regulador de 0 a 3 l/h
Incluye kit de montaje



CONDICIONES COMERCIALES ESPECIALES

Las condiciones comerciales acordadas para las referencias del catálogo general **no son aplicables a las referencias de Maquinaria de Obrador**. Consulte las condiciones aplicables a su agente comercial.

MASQUEFRIO



CATÁLOGO 2024
~~PVP~~
SIN PRECIOS

Maquinaria de obrador

VÁLIDO DESDE 31/03/2024

Pastelería, Chocolate y Heladería

CATÁLOGO

Maquinaria de obrador

CONDICIONES COMERCIALES ESPECIALES

Las condiciones comerciales acordadas para las referencias del catálogo general **no son aplicables a las referencias de Maquinaria de Obrador.**

Consulte las condiciones aplicables a su agente comercial.

ÍNDICE

OBRADOR PASTELERÍA	
Cuece-cremas	189
Inyectora dosificadora rellenos	190
Inyectora re remojos	192
Rociadoras de gelatina	193
Rociadora de huevo	194
Enrolladoras de cruasanes	195
Máquina para tartaletas	196
Molinos trituradores	198
Guitarras cortadoras	199
OBRADOR CHOCOLATE	
Inyectora dosificadora rellenos pralinería	201
Fundidoras de chocolate	202
Templadoras de sobremesa	204
Templadoras gran capacidad	206
Grageadoras	208
Pintado con chocolate	209
OBRADOR HELADERÍA	
Placa fría para helado en rollo	211
Templadoras aderezos	213
Dispensadoras de chocolate	214
Placa fría para decoración con chocolate	215
Montadoras de nata	216
Máquinas helado soft	218
Mantecadoras	220
Pasteurizadoras	222

GUÍA DE SÍMBOLOS

	Dimensiones exteriores (mm)
	Dimensiones internas (mm)
	Dimensiones embalaje (mm)
	Peso
	Superficie útil (exposición, cocción, ...)
	Dimensiones cinta de arrastre
	Puertas
	Cerradura
	Iluminación
	Estantes / Niveles
	Depósitos / Capacidad (L)
	Temperatura de trabajo
	Humedad relativa
	Desescarche / Descongelación
	Pulverización
	Presión
	Base guitarra cortadora
	Bastidor guitarra cortadora
	Voltaje / Fase / Frecuencia
	Potencia eléctrica / Consumo
	Novedad



Obrador de pastelería

CUECE-CREMAS

INYECTORA DOSIFICADORA DE RELLENOS

CALENTADORAS DE TOPPING Y ADEREZOS

ROCIADORAS DE GELATINA

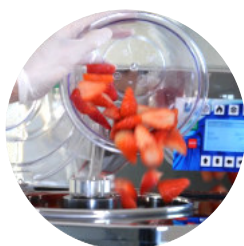
ROCIADORA DE HUEVO

ENROLLADORAS DE CRUASANES

MÁQUINA PARA TARTALETAS

MOLINOS TRITURADORES

GUITARRAS CORTADORAS



CHECREMA

Cuece-cremas profesional compacto, ideal para elaborar una cantidad moderada de crema pastelera y otros productos como confituras y mermeladas, garantizando la máxima calidad y frescura de los rellenos de sus productos de pastelería. CheCrema es una máquina de medidas compactas y consumo reducido que permite automatizar y reducir significativamente los tiempos de elaboración.

- Posibilidad de elaborar hasta 7 kg de producto.
- Ciclo completo: mezcla, calentamiento, pausa, enfriamiento, conservación.
- Agitación cíclica, inversa y continua, con velocidad regulable.
- Panel de control digital
- Receta de crema pastelera pre-configurada.
- Posibilidad de crear y guardar recetas propias, que pueden ser modificadas durante el proceso.



CHECREMA	
580x650x800 mm	
7 kg	
220V-1N-50Hz	
2000 W	
68 kg	



INYECTORA DOSIFICADORA DE RELLENOS / DOSICREAM

PASTELERÍA - RELLENOS Y COBERTURAS



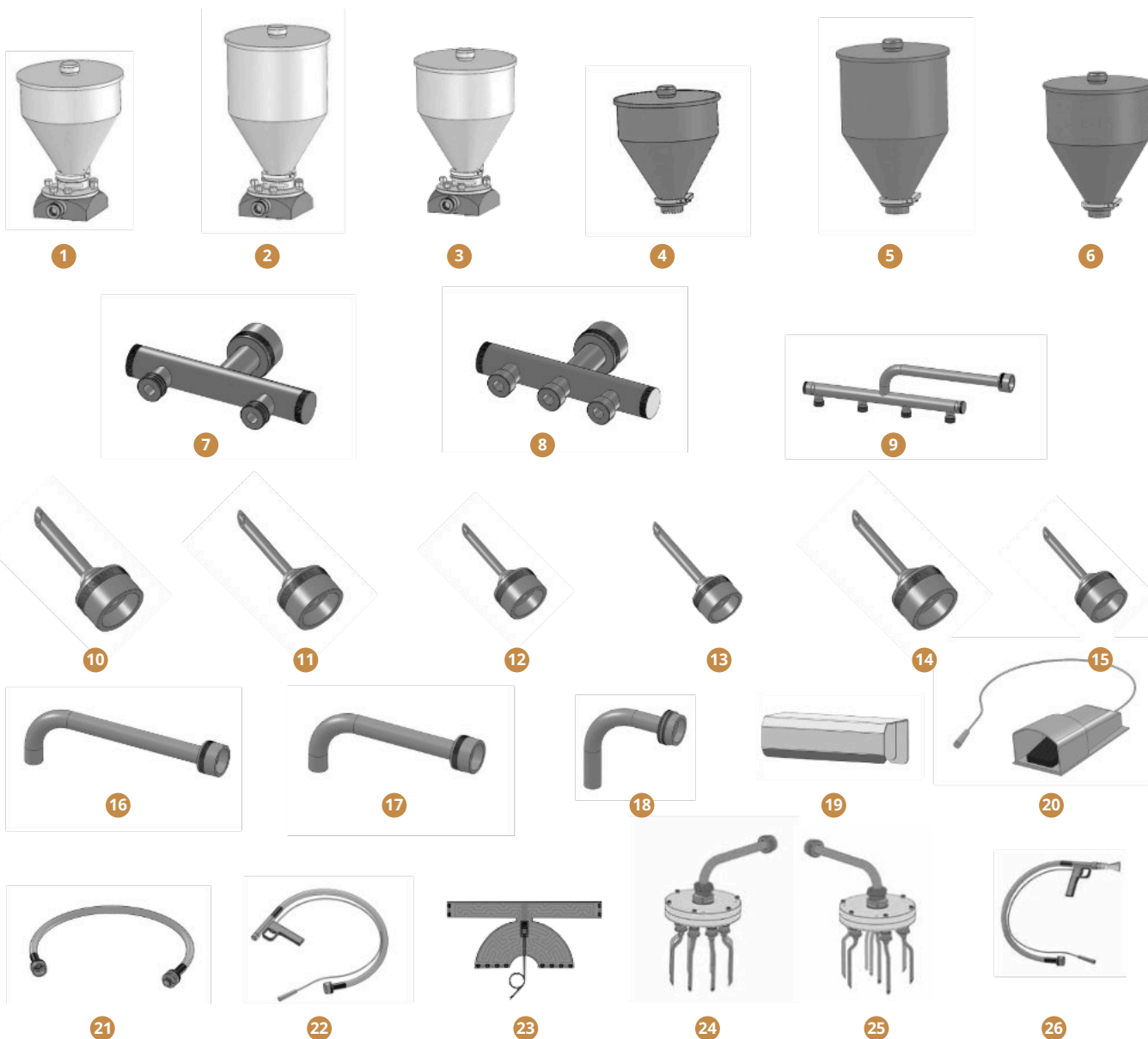
DOSICREAM - 1x8,5L / 1x13L / 2x8,5L / 3x8,5L

Inyectora dosificadora de rellenos para pastelería, creada para agilizar la dosificación por inyección de productos tales como rollos dulces, cruasanes, rosquillas, petisús y berlinas con cremas, confituras y chocolate. Dosicream está formada por una estructura de acero inoxidable y un grupo tolva con engranajes. Disponible con 1, 2 y 3 grupos inyectoros. Dosicream es fácil de lavar, dado que pueden extraerse por separado la tolva, el grupo tolva, los engranajes, los adaptadores y las boquillas.

- Modalidad manual: la dosificadora suministrará el producto hasta que se suelte la manilla/pedal.
- Modalidad automática: dosificación exacta del producto previa configuración.
- Modalidad secuencial: configuración inicial de la cantidad de crema a suministrar y el tiempo de pausa para trabajar en modo continuo.
- Panel de control digital con memoria para almacenar hasta 9 programas.



	DOSICREAM		DOSICREAM 2	DOSICREAM 3
	450x300x630 mm	450x300x730 mm	530x430x650 mm	760x430x650 mm
	8,5 L	13 L	2 x 8,5 L	3 x 8,5 L
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	180 W		360 W	360 W
	27 kg		41 kg	69 kg



- 1 / Tolva 8,5 l + bloque engranajes Dosicream /
- 2 / Tolva 13 l + bloque engranajes Dosicream /
- 3 / Tolva 8,5 l + bloque engranajes Dosicream-2 y 3 /
- 4 / Tolva 8,5 l para Dosicream /
- 5 / Tolva 13 l para Dosicream /
- 6 / Tolva 8,5 l para Dosicream-2 y Dosicream-3 /
- 7 / Adaptador con 2 salidas /
- 8 / Adaptador con 3 salidas /
- 9 / Adaptador con 4 salidas /
- 10 / Boquilla \varnothing 10 mm /
- 11 / Boquilla \varnothing 8 mm /
- 12 / Boquilla \varnothing 6 mm /
- 13 / Boquilla \varnothing 10 mm para adaptador /
- 14 / Boquilla \varnothing 8 mm para adaptador /

- 15 / Boquilla \varnothing 6 mm para adaptador /
- 16 / Boquilla curva 25 cm - \varnothing 21 mm /
- 17 / Boquilla curva 20 cm - \varnothing 21 mm /
- 18 / Boquilla curva \varnothing 8 mm para adaptador /
- 19 / Manivela más larga /
- 20 / Pedal /
- 21 / Tubo /
- 22 / Tubo con pistola /
- 23 / Cinta calentadora para tolva /
- 24 / Accesorio multiboquillas para panetone -
8 x \varnothing 8 mm /
- 25 / Accesorio multiboquillas para colomba -
8 x \varnothing 8 mm /
- 26 / Tubo con pistola para glasear /



INYECTORA DE REMOJO / BAGNERINA

PASTELERÍA - RELLENOS Y COBERTURAS



BAGNERINA

Inyectora rociadora de remojos, jarabes y licores equipado con un dispensador de boquillas múltiples para remojar el interior de masas, bizcochos y otros productos de pastelería. Gracias a las boquillas con orificios laterales, es posible remojar el interior del producto uniformemente.

— Depósito externo de 5L (de 10 L y 20 L disponibles bajo pedido).

— Programa de dosificación automática, para pulverizar siempre la misma cantidad de líquido en el interior del producto.

— Protección para cubrir las boquillas cuando la máquina no está en uso.

— Pedal de control incluido.

— Bagnerina debe conectarse a un compresor de aire, disponible como accesorio bajo pedido.

ACCESORIOS

- Compresor para Bagnerina:



BAGNERINA

450x650x380 mm



5 L



220V-1N-50Hz



100 W



40 kg



SPRAY PRO JR2

Rociadora de gelatina con ruedas.

- Aspiración directa de recipientes externos.
- Posibilidad de trabajar sin pausas.
- Disponible con 1 pistola en caliente (JR2-1), con 2 pistolas en caliente y en frío (JR2-2) o con 2 pistolas en caliente (JR2-3).



SPRAY JELTOP

Rociadora de gelatina de mostrador.

- Aspiración directa de recipientes externos.
- No permite trabajar de forma continua
- Ideal para pequeñas producciones.



SPRAY MINI DIGITAL

Rociadora de gelatina de mostrador.

- Aspiración directa de contenedor externo o del depósito interno (según modelo).
- Permite trabajar de forma continua.

QR	SPRAY JELTOP	SPRAY MINI DIGITAL	SPRAY MINI DIGITAL S con depósito	SPRAY PRO JR2-1	SPRAY PRO JR2-2 mix	SPRAY PRO JR2-3
	340x450x430 mm	470x340x430 mm	410x300x370 mm	530x590x1030 mm		
	—	—	5 L	—		
	—	600 cc/min		1 en caliente 700 cc/min	1 en caliente / 1 en frío 700 cc/min	2 en caliente 700 cc/min
	0.5-3.5 bar	0.5-3.5 bar		0.5-3.5 bar		
	max. 90°C	max. 85°C		max. 85°C		
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		
	1100 W	2700 W		2800 W		
	29 kg	37 kg		63 kg		



ROCIADORA DE HUEVO / **SPRAY-MIX**

PASTELERÍA - RELLENOS Y COBERTURAS



SPRAY-MIX

Máquina de sobremesa para rociar con huevo, indicada también para **jarabes, aceite y desmoldante** para moldes. Spray-Mix aspira el producto directamente del contenedor externo del producto y, gracias a la nebulización perfecta, éste es rociado por el usuario de manera intuitiva, lo que asegura máxima practicidad y eficacia.

— Sólida estructura de acero inoxidable
— Aspiración directa del recipiente exterior del producto.

— La doble regulación, tanto del caudal de aire como del caudal de líquido, garantiza a cada usuario la configuración correcta de mezcla de producto/aire para rociar el huevo perfectamente

— **Compresor opcional disponible bajo pedido**

ACCESORIOS

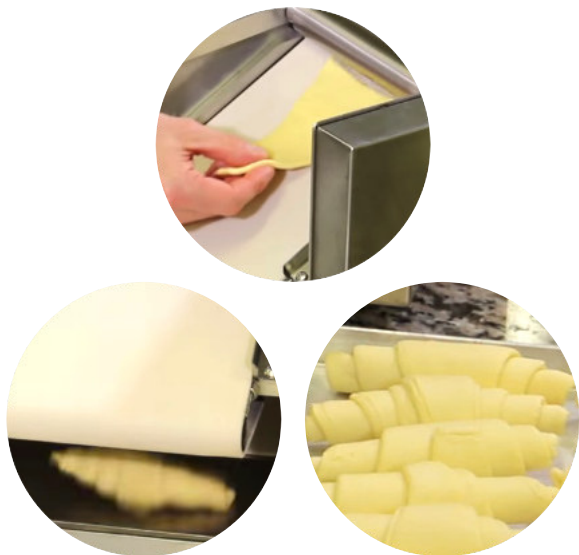
- Compresor para Spray Mix / Spray Choc:



	SPRAY-MIX
	500x370x400 mm
	Airmix
	0,5 - 3,5 bar
	220V-1N-50Hz
	1100 W
	63 kg

ENROLLADORA DE CRUASANES / ROLLERO

PASTELERÍA - PROCESADO DE MASAS



ROLLER

Máquina enrolladora para cruasanes capaz de formar rápidamente cruasanes y productos similares simplemente posicionando los triángulos de masa sobre la pertinente cinta transportadora. Dos modelos disponibles:

- **Rollero:** ideal para cruasanes estándar
- **Rollero Plus:** ideal para masas más blandas o duras, sin gluten, etc.
- Admiten grosor de masa variable: de 3 a 5 mm con Rollero y de 3 a 8 mm con Rollero Plus
- **Hasta 1800 piezas/hora**
- Cinta transportadora removible para facilitar las operaciones de limpieza



ROLLER PLUS



ROLLER



	ROLLER		ROLLER PLUS	
	310x460x260 mm		760x400x1000 mm	
	220V-1N-50Hz	380V-3N- 50Hz	220V-1N-50Hz	380V-3N- 50Hz
	1900 W		1900 W	
	23 kg		43 kg	



MÁQUINA DE TARTALETAS / COOK-MATIC

PASTELERÍA - PROCESADO DE MASAS



PLACA nº2



PLACA nº10



PLACA nº16



PLACA nº17



PLACA nº32



PLACA nº34

COOK-MATIC

Máquina para tartaletas profesional que permite formar y cocinar tartaletas de pasta frola, masa salada, masa quebrada y masa de hojaldre. Mediante el acoplamiento de las dos placas, Cook-Matic permite obtener tartaletas de distintas formas y tamaños, listas para llenar y decorar a gusto. Basta configurar la temperatura que se busca, el tiempo necesario para la cocción y presionar Start. Una señal acústica advertirá que la cocción finalizó. El producto que se obtiene tendrá las características de calidad y el gusto de las tartaletas hechas artesanalmente, pero con costes de producción definitivamente más bajos.

- Temperatura máxima de 250° C
- Posibilidad de configurar una temperatura diferente entre la placa superior y la inferior
- Tiempos de cocción muy rápidos: menos de 3 minutos para las tartaletas más pequeñas



COOK-MATIC (SIN PLACAS)



440x570x420 mm



max. 250°C



220V-1N-50Hz



3200 W



30 kg

MOLDES PARA MÁQUINA DE TARTELETAS / **COOK-MATIC**

PASTELERÍA - PROCESADO DE MASAS



MOLDES PARA COOK-MATIC (nº de placa / unidades de producto por placa / dimensiones producto (mm) / PVP)

1 / 30 ud. / Ø41x18/
 2 / 30 ud. / Ø49x15/
 3 / 13 ud. / Ø70x19,5/
 4 / 9 ud. / Ø90x20/
 5 / 30 ud. / 67x34x15/
 6 / 15 ud. / 75,5x51x16/
 7 / 30 ud. / 41x41x16/
 8 / 30 ud. / 51x46x18/
 9 / 1 ud. / grosor 2,5-5/
 10 / 4 ud. / grosor 2,5-5/

11 / 30 ud. / 50x45x18/
 12 / 20 ud. / 65x42x18/
 13 / 30 ud. / 42x35x18/
 14 / 30 ud. / 51x51x18/
 15 / 30 ud. / Ø50x18/
 16 / 4 ud. / Ø125x21/
 17 / 12 ud. / 98x65x28/
 18 / 30 ud. / 68x31x13/
 19 / 25 ud. / 62x45x22/
 20 / 1 ud. / Ø250x19/

21 / 27 ud. / 67x38x18/
 22 / 30 ud. / Ø68x22/
 23 / 13 ud. / Ø60x16/
 24 / 30 ud. / Ø41x21/
 25 / 25 ud. / Ø50x21/
 26 / 30 ud. / 41x28x13/
 27 / 25 ud. / 43x43x20/
 28 / 30 ud. / 45x32x19,5/
 29 / 30 ud. / Ø39x17/
 30 / 9 ud. / Ø81x19/

31 / 25 ud. / 50x23x16/
 32 / 15 ud. / 90x30x19/
 33 / 12 ud. / 72x72x19/
 34 / 14 ud. / 110x60x19/
 35 / 35 ud. / 35x35x17/
 36 / 21 ud. / 66x26x15/
 37 / 14 ud. / 120x30x16/
 38 / 9 ud. / 70x70x20/
 39 / 42 ud. / 30x30x15/



MOLINOS TRITURADORES / MULLY

PASTELERÍA - CORTE Y PROCESADO



MULLY TOP



MULLY 25



MULLY

Molinos trituradores, de suelo (MULLY) y sobremesa (MULLY TOP), **para procesar granos** tanto de **frutos secos** como de **cacao**. Gracias a un triturado lento se obtiene un producto final de excelentes características. Mientras se procesan los granos de cacao, se puede agregar azúcar, manteca de cacao o lo que sea necesario para lograr el producto que desee. También se puede utilizar MULLY para obtener pastas trituradas de frutos secos (almendras, pistachos, avellanas, etc.) para utilizar en repostería y heladería, y para realizar cremas untables.

- Hasta 7 kg de producto con MULLY TOP y 25 kg con MULLY 25.
- Estructura hecha de acero, discos trituradores y base de piedra.
- Regulador de velocidad.
- Sistema de volcado integrado (MULLY 25).

ACCESORIOS

- Accesorio para descarga de cuba para Mully Top:
- Tamiz vibratorio:



	MULLY TOP	MULLY 25
	420x530x650 mm	860x780x1180 mm
	7 kg	25 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	550 W	2000 W
	57 kg	170 kg



CHITARRA DOBLE



CHITARRA MINI

CHITARRA

Guitarras cortadoras manuales para pastelería, formadas por una base sólida de aluminio y bastidores de acero inoxidable que permiten cortar rellenos de bombón de chocolate, hoja de masa, ganache, semifríos y productos de pastelería con **masa blanda**.

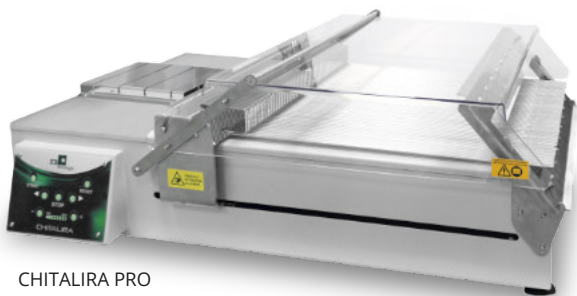
- Chitarra Mini: base + 2 bastidores.
- Chitarra y Chitarra Doble: base + 3 bastidores o sólo base.
- Chitarra 60X40 y Chitarra 60X40 Doble: sólo base.
- Chitarra 60x40 Doble monta bastidores de 400 y 600 mm de anchura.

ACCESORIOS

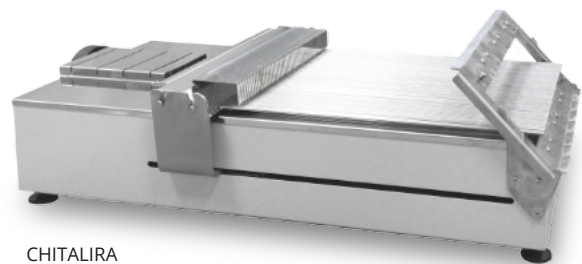
- Bastidor corte 37,5 mm:
- Bastidor corte 30 mm:
- Bastidor corte 22,5 mm:
- Bastidor corte 15 mm:
- Bastidor corte 7,5 mm:
- Carro para Chitarra:
- Bastidores para Chitarra 60x40:



	CHITARRA MINI	CHITARRA	CHITARRA DOBLE	CHITARRA 60X40	CHITARRA 60X40 DOBLE
	270x270 mm	360x360 mm	360x360 mm	600x600 mm	600x400 mm
	30 / 22,5 mm	37.5 / 30 / 22.5 / 15 / 7.5 mm		60 / 45 / 30 / 22,5 mm	60 / 45 / 30 / 22,5 mm
SÓLO BASE	—				
BASE + BASTIDORES				—	—



CHITALIRA PRO



CHITALIRA

CHITALIRA

Guitarras cortadoras para pastelería, para productos con **masa dura**, con tropezos (fruta seca y granos varios), semifríos y similares, que no se pueden cortar con guitarras manuales. El bastidor con los hilos de corte de acero es fijo, con un ángulo diagonal óptimo respecto al producto, que es empujado hacia el propio bastidor para ser cortado, consiguiendo cortar productos más duros.

- Bastidores de 100 a 15 mm (múltiplos de 5)
- Chitalira y Chitalira Mini: acción por manivela.
- Chitalira Pro: acción por motor integrado.

ACCESORIOS

- Bastidores para Chitalira: **consultar**



	CHITALIRA	CHITALIRA PRO
	900x500x350 mm	900x500x350 mm
	400x400 mm	400x400 mm
	100 / 95 / 90 / 85 / 80 / 75 / 70 / 65 / 60 / 55 / 50 / ... / 15 mm	
	—	220V-1N-50Hz
	—	200 W
	40 kg	45 kg
BASE		



Obrador de chocolate

INYECTORA DE RELLENOS

FUNDIDORAS DE CHOCOLATE

TEMPLADORAS DE SOBREMESA

TEMPLADORAS GRAN CAPACIDAD

GRAGEADORA

PINTADO CON CHOCOLATE



ACCESORIOS

- Cinta calefactora para tolva:

PRALINJECT

Inyectora dosificadora de rellenos para bombones pralinés, tabletas, cuerpos huecos con ganache (sin inclusiones), licores, etc. Pralinject puede dosificar simultáneamente a través de las 8 boquillas, de forma precisa y rápida.

- Tolva de 7 L, extraíble para facilitar la limpieza.
- Boquillas desmontables e inclinables para adaptarse a cualquier tipo de molde.
- Base basculante y regulable en altura para reducir las bolsas de aire durante la dosificación.
- Cinta calefactora para la tolva, disponible como accesorio bajo pedido.

	PRALINJECT
	450x520x370 mm
	7 L
	220V-1N-50Hz
	100 W
	22 kg



FUNDIDORAS DE CHOCOLATE / SCIOGLICHOC A

CHOCOLATE - FUNDIDO, ELABORACIÓN Y COBERTURA



SCIOGLICHOC-A 1.5L



SCIOGLICHOC-A 3x0.8L



SCIOGLICHOC-A 4x1.5L

SCIOGLICHOC ANALÓGICA

1.5 L - 3.5 L - 6 L - 9 L - 13.7 L - 2x1.5 L - 3x0.8 L - 4x1.5 L

Fundidoras de chocolate diseñadas para derretir, fundir y mantener a temperatura el chocolate.

- Estructura de plástico resistente, contenedores y tapas en acero inoxidable.
- Contenedores extraíbles.
- Sistema de calentamiento en seco: temperatura homogénea en todo el contenedor.
- Termostato analógico para regular la temperatura.
- Disponibles en varios tamaños y con contenedores múltiples.

	SCGCHOC-A 1.5L	SCGCHOC-A 3.5L	SCGCHOC-A 6L	SCGCHOC-A 9L	SCGCHOC-A 13.7L	SCGCHOC-A 2x1.5L	SCGCHOC-A 3x0.8L	SCGCHOC-A 4x1.5L
	230x265x135 mm	240x415x135 mm	325x400x135 mm	380x440x135 mm	380x620x135 mm	425x260x135 mm	385x265x135 mm	780x260x135 mm
	1 x 1,5 L	1 x 3,5 L	1 x 6 L	1 x 9 L	1 x 13,7 L	2 x 1,5 L	3 x 0,8 L	4 x 1,5 L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	80 W	80 W	130 W	200 W	265 W	160 W	90 W	320 W
	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C



SCIOGLICHOC-D 3.5L



SCIOGLICHOC-D 13.7L

SCIOGLICHOC DIGITAL

3.5 L - 6 L - 9 L - 13.7 L

Fundidoras de chocolate diseñadas para derretir, fundir y mantener a temperatura el chocolate.

- Estructura de plástico resistente, contenedores y tapas en acero inoxidable.
- Contenedores extraíbles.

— Sistema de calentamiento en seco: temperatura homogénea en todo el contenedor.

— Termostato digital para una regulación cuidadosa de la temperatura.

— Disponibles en varios tamaños y con contenedores múltiples.

— Sonda de detección de la temperatura directamente en contacto con el chocolate.



	SCGCHOC-D 3.5L	SCGCHOC-D 6L	SCGCHOC-D 9L	SCGCHOC-D 13.7L
	240x415x135 mm	325x400x135 mm	380x440x135 mm	380x620x135 mm
	1 x 3,5 L	1 x 6 L	1 x 9 L	1 x 13.7 L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	80 W	130 W	200 W	265 W
	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C



TEMPLADORAS DE CHOCOLATE DE SOBREMESA

CHOCOLATE - FUNDIDO, ELABORACIÓN Y COBERTURA

BETATEMPER



Templadora por siembra, ideal para templar pequeñas cantidades de chocolate. Una vez derretido el chocolate y realizada la adición de gotas de chocolate, el sistema de enfriamiento con ventiladores permite alcanzar la temperatura de templado. Betatemper es por lo tanto la solución ideal para aquellos que quieren dar sus primeros pasos en el mundo del templado del chocolate.

- Capacidad de 2,5 kg de chocolate.
- Refrigeración por aire.
- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Dimensiones compactas.



CHOCOTEMPER TOP 5.5 / 11



Templadoras de mostrador, con capacidad de 5,5 y 11 kg, que permiten templar el chocolate de modo profesional al igual que las máquinas más grandes, pero con inversiones y estorbos reducidos.

- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador, para una mayor duración por largo tiempo.
- Cóclea removible de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate utilizado.
- Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.
- Pantalla táctil con diversas opciones:
- Dosificaciones automáticas para erogar la cantidad correcta de chocolate.
- Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante los lapsos de no empleo.
- Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.

	BETATEMPER	CHOCOTEMPER TOP 5.5	CHOCOTEMPER TOP 11
	400x410x350 mm	480x460x660 mm	550x500x720 mm
	2,5 kg	5,5 kg	11 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	1100 W	1750 W
	19 kg	52 kg	63 kg



Trolley para Chocotemper Top 5.5 / 11:



Mesa vibrante independiente (540x320x125 mm):



Mesa vibrante Chocotemper Top 5.5 / 11:



Mesa vibrante independiente con rejilla (540x320x125 mm):

Mesa vibrante calefactada Chocotemper Top 5.5 / 11:



Mesa vibrante independiente grande (600x440x135 mm):



ICBELT TOP 11

Compatible con CHOCOTEMPER TOP 11
Cinta de bañado compacta de gran versatilidad para la templadora CHOCOTEMPER TOP 11. En espacios reducidos, se encuentran una zona de carga; una zona de cobertura con soplador, vibración y acabador; una zona de descarga con bandeja removible. Dos accesorios disponibles: para bañado parcial y bañado de la parte inferior del producto.

ACCESORIOS ICBELT TOP 11



Bañadora parcial para ICBELT e ICBELT TOP:



Bañadora solo fondo para ICBELT e ICBELT TOP:



ICBELT TOP



1150x470x500 mm



220 mm (ancho)



220V-1N-50Hz



200 W



45 kg





TEMPLADORAS DE CHOCOLATE

CHOCOLATE - FUNDIDO, ELABORACIÓN Y COBERTURA



CHOCOTEMPER 12



CHOCOTEMPER

Templadoras de chocolate con cubas de 12 kg y 24 kg. Ambas máquinas pueden ser dotadas de mesa vibrante y/o cinta de bañado.

- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador.
- Cóclea de acero inoxidable removible de serie para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate.
- Pantalla táctil con diversas opciones: dosificaciones automáticas, modo nocturno de bajo consumo y rotación contraria de la cóclea para limpieza y vaciado.
- Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.



CHOCOTEMPER Q 40



CHOCOTEMPER-Q

Templadoras de chocolate de gran producción con un **diseño compacto** y cubas de 30 kg, 40 kg y 50 kg. Pueden ser dotadas de mesa vibrante y/o carro de bañado.

- Sólida estructura de acero inoxidable.
- Diseño compacto.
- Cóclea de acero inoxidable removible de serie para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate.
- Pantalla táctil con diversas opciones: dosificaciones automáticas, modo nocturno de bajo consumo y rotación contraria de la cóclea para limpieza y vaciado.
- Posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal.

	CHOCOTEMPER 12	CHOCOTEMPER 24	CHOCOTEMPER-Q 30	CHOCOTEMPER-Q 40	CHOCOTEMPER-Q 50
	520x800x1540 mm	620x900x1540 mm	620x900x1270 mm	620x900x1270 mm	620x900x1270 mm
	12 kg	24 kg	30 kg	40 kg	30 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2500 W	3000 W	2700 W	3000 W	3000 W
	159 kg	185 kg	160 kg	160 kg	160 kg



Mesa vibrante calefactada
CHOCOTEMPER 12, 24, Q30, Q40 y
Q50:



ICBELT

Compatible con CHOCOTEMPER 12, 24, Q30, Q40 y Q50

Cinta de bañado con velocidad regulable, indicada para bañar productos de pastelería y de pralinería, dividida en 3 secciones:
— 1: área de carga. Puede detenerse para posicionar los productos.
— 2: área de bañado. Los productos son bañados con el chocolate: sistema de vibración y soplador, de intensidad y temperatura regulable, para remover el chocolate en exceso y facilitar las operaciones de limpieza de la red metálica; corta-colas de chocolate con velocidad y sentido de rotación variables.
— 3: área de descarga: los productos son posicionados en la respectiva bandeja.
— Accesorios disponibles: para bañado parcial y bañado de la parte inferior del producto.



TOP TRUFFLE

Compatible con CHOCOTEMPER 12, 24, Q30, Q40 y Q50

Cinta de bañado para trufas, dividida en 3 secciones:
— 1: área de carga. Puede detenerse para posicionar los productos.
— 2: área de bañado. Los productos son bañados con el chocolate; el rodillo permite bañar la parte inferior del producto, mientras que el sistema de vibración permite remover el chocolate en exceso.
— 3: área de acabado. Una vez bañados con chocolate, los productos caen en el interior del plato giratorio de Ø 80 cm. con los elementos necesarios para el acabado de la trufa: cacao en polvo, chispas de chocolate, etc.



ACCESORIOS ICBELT



Bañadora parcial para ICBELT:

Bañadora solo fondo para ICBELT:



	ICBELT	TOP TRUFFLE
	1790x550x1150 mm	1050x800x* mm
	220 mm (ancho)	220 mm (ancho)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	950 W	240 W
	73 kg	25 kg



GRAGEADORA PARA COBERTURAS Y GARRAPIÑADOS / ICBASSINA

CHOCOLATE - FUNDIDO, ELABORACIÓN Y COBERTURA



ICBASSINA 8
COBRE + GAS



ICBASSINA 3

ICBASSINA — 3 kg / 8 kg / 20 kg

Máquina pralinadora ideal para recubrir avellanas, almendras, nueces, fruta seca con chocolate, gianduja y caramelo. De estructura sólida, ICBassina permite obtener rápidamente bombones perfectos y se puede combinar con **Spraychoc**, máquina ideal para rociar chocolate directamente dentro del bombo.

- Regulador de velocidad (**modelo de 20 kg**), para favorecer una mayor homogeneidad de las pralines.
- Soplador de aire (**modelo de 20 kg**) para acelerar el proceso en el caso de producción de grandes cantidades.
- Cuba de **acero inox** para coberturas con **chocolate**.
- Cuba de **cobre y gas** para coberturas con **caramelo**.

	ICBASSINA 3	ICBASSINA 8	ICBASSINA 20	ICBASSINA 20i INVERTER + SOPLADOR
	530x600x740 mm	550x670x740 mm	950x580x1200 mm	950x580x1200 mm
	3 kg	8 kg	20 kg	20 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	170 W	170 W	380 W	380 W
	30 kg	32 kg	60 kg	60 kg
ACERO				
COBRE + GAS				



ICBASSINA 3 + SPRAYCHOC



SPRAYCHOC MAXI



SPRAYCHOC

Máquina rociadora de chocolate, sucedáneo y manteca de cacao. Spraychoc es la solución ideal para rociar en tortas, moldes, praliné, y obtener en pocos minutos productos perfectamente decorados y con un aspecto atractivo.

- Mediante la regulación de la presión, de la cantidad de chocolate y del ángulo del inyector es posible obtener diferentes efectos decorativos: terciopelo, nieve, piel de naranja, líneas, puntos, etc.
- Cabina porta pistola calentada a temperatura regulable para mantener el chocolate fundido en los lapsos de no empleo y evitar obstrucciones del inyector.

ACCESORIOS - Compresor para Spray Mix / Spray Choc:



CHOCOPINTO

Cabina para pintado con chocolate con spray, para aspirar las partículas en suspensión durante la pulverización de chocolate y manteca de cacao.

- Sólida estructura de acero inoxidable 304.
- Sistema de filtración de tres etapas:
 1. Filtro de cartón "Andreae" para empujar las partículas al interior de la cabina, hacia el segundo nivel de filtración.
 2. Filtros planos con dos mallas de acero.
 3. Filtro HEPA para la reducción del ruido y la purificación final del aire que vuelve al ambiente.

- Ruedas para chocopinto:

	SPRAYCHOC MICRO	SPRAYCHOC MAXI	CHOCOPINTO
	340x180x390 mm	700x200x400 mm	900x1020x2380 mm
	1 x 1 L / Airmix	2 x 1 L / Airmix	—
	0,5 - 3,5 bar	0,5 - 3,5 bar	—
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	380V-3N-50Hz
	950 W	950 W	750 W
	12 kg	22 kg	—



Mostrador y obrador de heladería

PLACA PARA HELADO EN ROLLO

COBERTURA Y DECORACIÓN CON CHOCOLATE

MONTADORAS DE NATA

HELADO SOFT

MANTECADORAS

PASTEURIZADORAS

PLACA FRÍA PARA HELADO EN ROLLO / **GELA-FREEZE**

MOSTRADOR DE HELADERÍA - ELABORACIÓN



GELA-FREEZE

Máquina ideal para crear helado en rollo.

Solo es necesario verter la mezcla sobre de la placa refrigerada, añadir los ingredientes (frutas, galletas, bizcocho, chocolate, ...) y empezar a trabajar con las espátulas. Una vez que el helado ha sido esparcido sobre la placa y ha alcanzado la consistencia correcta, es posible crear los rollos.

- Placa rectangular, para poder trabajar sobre toda la superficie.
- Rápido proceso de enfriamiento gracias a un sistema profesional con gas refrigerante.
- Sistema de descongelación.



	GELA-FREEZE
	550x550x450 mm
	220V-1N-50Hz
	850 W
	52 kg



FUNDIDORAS DE CHOCOLATE / CARAPHOT

MOSTRADOR DE HELADERÍA - DECORACIÓN Y COBERTURA



CARAPHOT 2



CARAPHOT MINI 4

CARAPHOT / CARAPHOT MINI

7 L - 2x7 L / 2 L - 2x2 L - 4x2 L

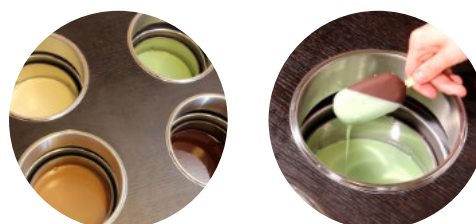
Fundidoras de chocolate para heladería, concebidas para fundir y mantener el chocolate a temperatura. Disponen de una o varias carapinas extraíbles donde introducir el chocolate, salsas, glaseados o cremas para operaciones tales como bañado, topping y decoración.

— Carapinas extraíbles de acero inoxidable: 7 L y 25 cm de fondo (CARAPHOT) / 2 L y 14 cm de fondo (CARAPHOT MINI).

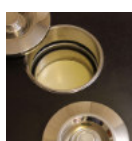
— Sistema de calentamiento en seco, sin agua, tanto en el fondo como en los lados para garantizar una temperatura homogénea.

— Termostato analógico para regular la temperatura.

— Posibilidad de encajar la máquina en mostrador gracias al kit de encastre.



ACCESORIOS



Kit de encastre + Tapas
CARAPHOT 1:
CARAPHOT 2:



Kit de encastre
CARAPHOT MINI 1:
CARAPHOT MINI 2:
CARAPHOT MINI 4:



	CARAPHOT 1	CARAPHOT 2	CARAPHOT MINI 1	CARAPHOT MINI 2	CARAPHOT MINI 4
	310x310x300 mm	310x570x300 mm	200x250x150 mm	200x450x150 mm	400x450x150 mm
	1 x 7 L	2 x 7 L	1 x 2 L	2 x 2 L	4 x 2 L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	1000 W	300 W	600 W	900 W
	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C
	10 kg	18 kg	2,5 kg	5 kg	10 kg

TEMPLADORAS DE TOPPING Y ADEREZOS / **WARM&SQUEEZE**

MOSTRADOR DE HELADERÍA - DECORACIÓN Y COBERTURA



WARM&SQUEEZE

Máquinas templadoras de aderezos ideales para mantener a punto para su uso botellas dispensadoras de chocolate, salsas y otros productos empleados para adornar y decorar crepes, gofres, helados y otros postres. Gracias a Warm&Squeeze los productos contenidos en la botella permanecen en temperatura y pueden ser utilizados en cualquier momento.

- Estructura de acero inoxidable.
- Termostatos analógicos independientes.
- Sistema de calentamiento en seco.
- Botellas incluidas.

QR	WARM&SQUEEZE 1	WARM&SQUEEZE 2	WARM&SQUEEZE 3
	150x210x180 mm	270x210x180 mm	270x300x180 mm
	1 L	2 x 1 L	3 x 1 L
	max 60°C	max 60°C	max 60°C
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	200 W	400 W	600 W
	2 kg	3 kg	4 kg



DISPENSADORAS DE CHOCOLATE / CHOCOHOT

MOSTRADOR DE HELADERÍA - DECORACIÓN Y COBERTURA



CHOCOHOT — 1 x 5,5 L / 2 x 5,5 L

Fuente dispensadora de chocolate templado de banco,

creada para integrarse en los mostradores de pastelerías, heladerías, chocolaterías. ChocoHot se puede utilizar para llenar conos y copas, realizar decoraciones, etc. La línea ChocoHot está compuesta por dos modelos: ChocoHot One, con capacidad de 5,5 kg, y ChocoHot Two, dotada de doble cuba cada una con capacidad de 5,5 kg.

— Cóclea removible de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate utilizado.

— Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador, para una mayor duración.

— Posibilidad de encajar la máquina en el mostrador gracias al kit de encaje.

— Dosificaciones automáticas y posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal o el botón pertinente.

— Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante los lapsos de no empleo.

— Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.

— A disposición cinco boquillas especiales y aparadores portátiles.

ACCESORIOS

Boquilla nº1:

Boquilla nº2:

Boquilla nº3:

Boquilla nº4:



Kit de encastre Chocohot One:

Kit de encastre Chocohot Two:



	CHOCOHOT ONE	CHOCOHOT TWO
	390x460x820 mm	740x460x820 mm
	1 x 5,5 kg	2 x 5,5 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	950 W	1900 W
	35 kg	65 kg



FUENTY

Fuente dispensadora de mostrador para productos de cobertura y cremas que no requieren calor. Puede ser integrada en los mostradores de pastelerías, heladerías, chocolaterías y utilizada para llenar conos y copas, cubrir helados de palo, decorar helados y postres, etc.

- Ideal para productos de media fluidez que no requieren ser calentados.
- Posibilidad de sumergir productos en el interior de la cuba, no habiendo un agitador en movimiento.
- Cóclea de acero inoxidable removible para facilitar la limpieza.
- Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y las operaciones de vaciado.
- Posibilidad de empotramiento en el interior del mostrador gracias al pertinente kit.

ACCESORIOS (ver CHOCOHOT)

- Boquilla nº1: Boquilla nº4:
- Boquilla nº2: Kit de encastre:
- Boquilla nº3:



DECOR-FREEZE

Placa refrigerada para crear decoraciones con chocolate. Basta poner el chocolate templado encima de la placa y, gracias a la baja temperatura producida por la máquina, el producto será fácilmente manejable y maleable. Crear decoraciones con chocolate será simple y rápido y brindará un toque de clase extra a tartas y postres.

- Decor-Freeze cuenta con muchas aplicaciones tanto en el ámbito de la pastelería como en el de la restauración y permite ofrecer a los propios clientes postres siempre innovadores.
- Placa de mármol, que gracias a sus propiedades termo conductoras, la hacen particularmente idónea para la elaboración del chocolate con respecto a una placa de acero.
- Dimensiones reducidas, ideales para cualquier laboratorio.
- Termostato digital para una regulación cuidadosa de la temperatura.

QR	FUENTY
	350x460x820 mm
	1 x 5 kg
	220V-1N-50Hz
	200 W
	25 kg

QR	DECOR-FREEZE
	480x460x380 mm
	0° / -25°C
	220V-1N-50Hz
	480 W
	27 kg



MONTADORA DISPENSADORA DE NATA 35kg/h / NATCOLD

MOSTRADOR DE HELADERÍA - MONTADORAS DE NATA Y CREMAS



Depósito refrigerado



NATCOLD

Maquina automática para nata montada: mantiene refrigerada la nata líquida, y la monta y dispensa bajo demanda. Dispone de un **depósito refrigerado de 2 litros** y tiene una capacidad de **producción de 35 kg/h** (105 litros).

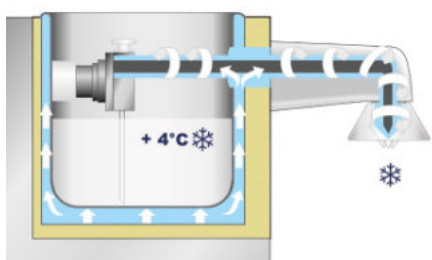
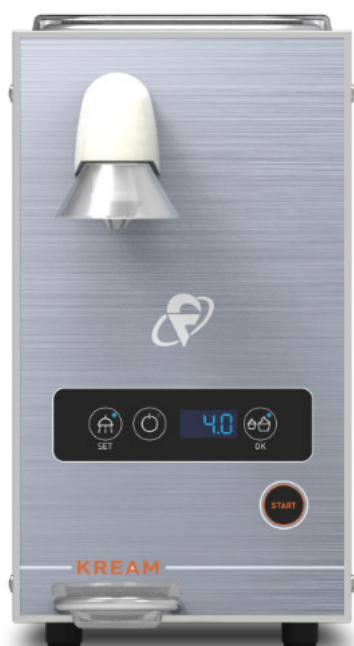
- Depósito refrigerado de acero inoxidable.
- Regulador del volumen de la nata: hasta 200%.
- Válvula de no-retorno de producto.
- Admite bases de crema natural, vegetal, fresca o UHT.
- Fácil limpieza.



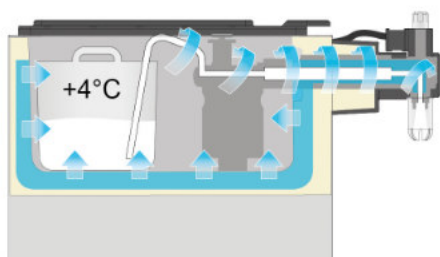
	NATCOLD
	230x530x530 mm
	1 x 2L
	35 kg/h (105L)
	220V-1N-50Hz
	400 W
	25 kg

MONTADORAS DISPENSADORAS DE NATA 50kg/h / KING / KREAM

MOSTRADOR DE HELADERÍA - MONTADORAS DE NATA Y CREMAS



KREAM: Boquilla y sistema de frío en el caño



KING: Boquilla y sistema de frío en el caño



KING: Bomba y depósito extraíble con sistema anti-hielo

KING / KREAM

Maquinas automáticas para nata montada: mantienen refrigerada la nata líquida, y la montan y dispensan bajo demanda. Disponen de **depósito refrigerado de 2 y 2,5 litros** y tienen una capacidad de **producción de 50 kg/h**.

- Depósito refrigerado a +4°C con sistema anti-hielo.
- Dispensador refrigerado con ajuste de dosificación.
- Partes en contacto con la crema totalmente desmontables para limpieza en profundidad.
- Altos niveles de rendimiento con crema fresca, UHT y con productos a base de vegetales.
- Ajuste del overrun para crema batida, mousse y crema semibatida para preparaciones de pastelería.

KREAM:

- Bomba rotativa vertical autocebante.
- Sistema de limpieza rápida mediante desinfectante ABC* y agua a través del circuito integrado.

	KREAM 2.5 E	KING
	230x580x430 mm	240x560x450 mm
	1 x 2,5L	1 x 2L
	50 kg/h	50 kg/h
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	500 W
	25 kg	37 kg

* ABC: Limpiador bactericida



MÁQUINA DE HELADO SOFT / V-AIR SOFT

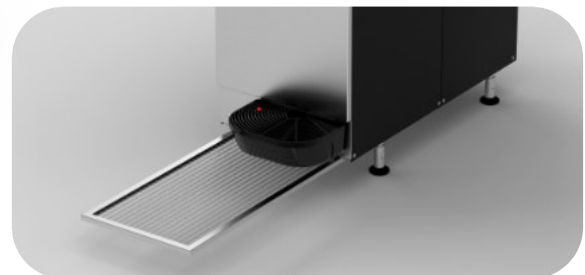
MOSTRADOR DE HELADERÍA - DISPENSADORAS DE HELADO



Depósito con agitador



Sistema por gravedad



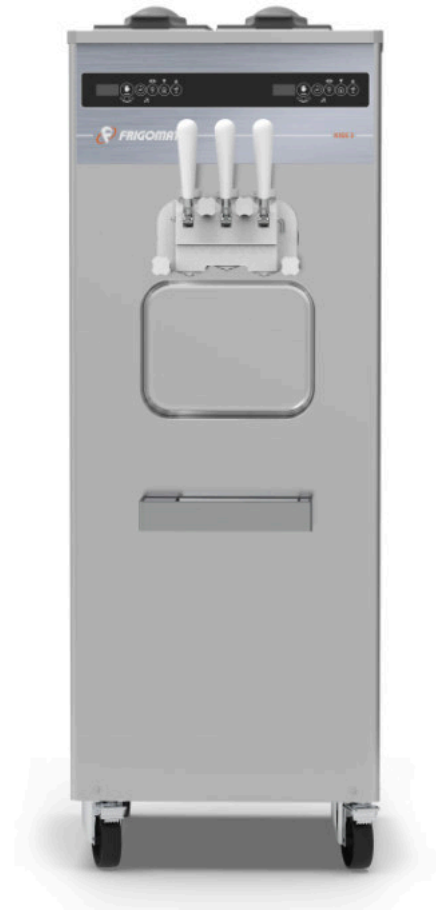
Filtro extraíble

V-AIR SOFT

Máquina compacta para elaborar y dispensar helado soft. Indicada para pequeñas producciones de hasta 15 kg/h.

- Sistema de alimentación por gravedad.
- Específica para helado soft, yogur helado y sorbetes.
- Depósito de 5 litros con agitador para evitar la separación de mezcla.
- Sistema AirFlow de ventilación vertical: absorbe el aire por el frontal y lo expulsa por la trasera optimizando el espacio.
- Display multifunción.

V-AIR SOFT	
	300x633x853 mm
	1 x 5L
	Hasta 15 kg/h (200 raciones de 75gr)
	R290
	220V-1N-50Hz
	1800 W
	100 kg



KISS 1 G

Máquina de sobretanco para elaborar y dispensar 1 sabor de helado soft. Indicada para producciones medias de hasta 20 kg/h.

- Control electrónico con display de temperatura en cuba.
- 2 programas automáticos de mantecación con ajuste del nivel de consistencia: para elaborar helado soft y frozen yogurt, o sorbetes, mousses y cremas heladas.
- Doble alarma de reserva del depósito.
- Cilindro de mantecación de grandes dimensiones que permite cubrir picos de demanda.
- Condensación por aire.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- Dispensador con sensor magnético.

KISS 3 G VERTICAL

Máquina de suelo para elaborar y dispensar 2 sabores de helado soft, con dispensador central para mezclar los sabores. Indicada producciones altas de hasta 40 kg/h en uso intensivo.

- Control electrónico con display de temperatura en cuba.
- 2 programas automáticos de mantecación con ajuste del nivel de consistencia.
- Opción de desactivar media máquina para trabajar un sólo sabor en temporada baja, operaciones de mantenimiento o reposición de producto.
- Doble alarma de reserva de los depósitos.
- Condensación por aire.
- Fácil limpieza y mantenimiento.
- 3 dispensadores con sensor magnético.

	KISS 1 G	KISS 3 G VERTICAL
	400x710x910 mm	530x770x1440 mm
	1 x 12L	2 x 16L
	Hasta 20 kg/h (266 raciones de 75gr)	Hasta 40 kg/h (533 raciones de 75gr)
	—	—
	220V-1N-50Hz	400V-3N-50Hz
	2200 W	4100 W
	110 kg	211 kg



MANTECADORAS DE SOBREMESA / SERIE G

OBRADOR DE HELADERÍA - ELABORACIÓN DE HELADO



G5 E / G10 E

Mantecadoras de sobremesa para elaboración de helado en crema artesanal. Indicadas para pequeñas producciones de hasta 10 kg/h.

- Controles electrónicos con 7 programas para helados, sorbetes y granizados, con ajuste de consistencia.
- Funciones de almacenamiento nocturno (bajo consumo) y mantenimiento de producto (mantienen la consistencia óptima de consumo).
- Motoventilador electrónico de alta eficiencia.
- Drenaje frontal del sistema de limpieza del cilindro.
- Tapadera transparente con imanes de seguridad y apertura para incorporar ingredientes sólidos (frutos secos, pepitas de chocolates, ...) durante el proceso de mantecación.

	G5 E	G10 E
	490x490x430 mm	490x490x430 mm
	—	—
	Hasta 5 kg/h (1,7 kg por ciclo)	Hasta 10 kg/h (2,5 kg por ciclo)
	—	—
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	700 W	1000 W
	47 kg	56 kg



G20

Mantecedora de suelo para elaboración de helado en crema artesanal. Indicada para producciones medias de hasta 20 kg/h.

- Controles electromecánicos con temporizador para el ciclo de mantecación.
- Alarma de final de ciclo.
- Selector de 2 velocidades para el ciclo de extracción con inversión del sentido de rotación.
- Enfriamiento del cilindro de mantecación en pared y fondo para una consistencia ideal del producto.
- Agitador desmontable y puerta frontal con rejilla de seguridad para facilitar la limpieza.
- Amplia boca de extracción.
- Repisa para apoyo de cubetas regulable en altura.
- Tapadera del depósito transparente.

TITAN 3S

Mantecedora de suelo para elaboración de helado en crema artesanal. Indicada para producciones altas de hasta 35 kg/h.

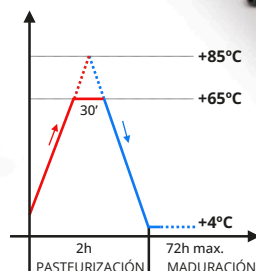
- Controles electrónicos con 4 programas para helados (automático y semiautomático), sorbetes y granizados, con ajuste de consistencia, tiempo y modo de agitado.
- Cilindro de mantecación de expansión directa, de alta eficiencia.
- Agitador de acero con espátulas removibles.
- Extracción de alta velocidad con opción de enfriamiento en la salida de producto.
- Puerta de acero monobloque con doble seguridad en la apertura de la rejilla y de la puerta.
- Sistema IES de control electrónico de la consistencia para una mayor precisión en las fases de producción

	G20	TITAN 3S
	410x790x1080 mm	520x930x1420 mm
	—	—
	Hasta 20 kg/h (4 - 4,5 kg por ciclo)	Hasta 35 kg/h (2 - 6 kg por ciclo)
	—	—
	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
	2600 W	3700 W
	130 kg	260 kg



PASTEURIZADORAS BAÑO MARÍA / PEB

OBRADOR DE HELADERÍA - TRATAMIENTO DE MEZCLAS



PEB

Pasteurizadoras de suelo al baño maría de glicol que permiten alcanzar temperaturas de hasta 90°C sin alterar las características organolépticas del producto. Indicadas para garantizar la seguridad alimentaria y la conservación en las mezclas de heladería.

— Tres programas rápidos: automático a 85°C, automático a 65°C y semiautomático con regulación de temperatura hasta 90° y de los tiempos de pausa; conservación automática a 4°C.

— Ciclo semiautomático de enfriamiento/conservación a 4°C.

— Gestión automática de los tiempos de parada según la temperatura programada, con posibilidad de regulación hasta 10 horas.

— Función antihielo automática.

— Grifo de descarga con lavado independiente que permite la limpieza después cada ciclo.

— La altura del grifo permite utilizar contenedores de gran capacidad.

— Agitador de acero de acoplamiento rápido completamente desmontable.

— Sonda en contacto directo con el producto para un control preciso de la temperatura.

— Reinicio automático en caso de interrupción del suministro eléctrico.

— Visualización del tiempo transcurrido desde el inicio del ciclo de conservación a 4°C.

— La electrónica IES elimina la inercia térmica y permite trabajar con gran precisión.

— Refrigeración: **PEB30** aire, **PEB60** agua.

	PEB 30	PEB 60
	400x850x1080 mm	400x1080x1080 mm
	—	—
	15 - 30 kg por ciclo (duración media 50')	20 - 60 kg por ciclo (duración media 50')
	—	—
	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
	3500 W	7200 W
	139 kg	140 kg

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

- La tarifa de precios adjunta al presente catálogo recoge los precios de venta al público en el momento de la publicación del mismo, expresados en euros, y reservándose MASQUEFRÍO el derecho a modificarlos sin previo aviso.
- Los precios de la lista no incluyen IVA, que se cargará en el momento de la venta, según la legislación española.
- La mercancía es propiedad de MASQUEFRÍO, hasta el total pago de la misma por parte del cliente.
- **Los pedidos deberán efectuarse por correo electrónico a pedidos@masquefrio.com, indicando modelo, referencia, y unidades.**
- La mercancía se entregará con el embalaje y elementos de protección originales facilitados por el fabricante.
- Siempre que el acceso y los medios de descarga en destino sean los adecuados, la mercancía viaja a portes pagados en toda España peninsular a partir de un importe mínimo de 150 euros, siendo Baleares, Canarias, Ceuta y Melilla la excepción, cargándose en cada caso el importe correspondiente en factura.
- El **ENVÍO A PORTES PAGADOS** incluye únicamente la **entrega de la mercancía a pie de calle** y en localizaciones accesibles con vehículo de entrega. Es responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios (accesos, maquinaria, personal, etc.) para entrar la mercancía al interior de sus instalaciones, y de solicitar los permisos de acceso pertinentes si la dirección de entrega se encuentra en una zona de acceso restringido. El transportista se limitará a extraer la mercancía del vehículo dejarla al nivel de la calle. **En ningún caso se incluyen el montaje o la instalación de los equipos.**
- **INCIDENCIAS EN TRANSPORTE:** Salvo acuerdo expreso, la mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. Debe ser revisada en el momento de la recepción, haciendo constar en su caso los desperfectos causados por el transporte EN EL ALBARÁN DEL TRANSPORTISTA y comunicando la incidencia por escrito a MASQUEFRÍO, adjuntando imágenes, vídeos y cualquier otra información relevante para efectuar la reclamación. **El plazo máximo para reclamar incidencias en el transporte es de 24 horas desde la recepción del envío.** En ningún caso se admitirán reclamaciones pasado este plazo ni se admitirán reclamaciones en las que se haya anotado "PENDIENTE DE REVISIÓN" en el albarán del transportista. La mercancía se debe revisar en el momento y comunicar las incidencias inmediatamente.
- Los **RECAMBIOS Y ACCESORIOS** viajarán siempre a portes debidos y se cargarán los gastos de transporte en la factura de venta. Así mismo, las piezas y componentes de remplazo que se envíen en garantía, siempre lo harán a portes debidos.
- **DEVOLUCIONES:** En cualquier caso, la devolución se debe solicitar previamente, alegando motivos válidos y necesariamente debe ser autorizada por MASQUEFRÍO. **La devolución corre a cuenta del cliente, que debe asumir tanto la gestión como los gastos del envío de retorno.** Cualquier incidencia en el transporte que sufra una mercancía devuelta conllevará el rechazo de la entrega, siendo responsabilidad del cliente reclamar y gestionar dicha incidencia. Una vez recibida la mercancía devuelta, se procederá a su revisión y a valorar la admisión de la devolución. **La mercancía devuelta siempre deberá recibirse con el embalaje y la documentación originales, sin marcas, desperfectos, signos de uso, modificación o alteración de los valores de fábrica.** El incumplimiento de cualquiera de las anteriores condiciones significará el rechazo automático de la devolución. En ningún caso se admitirán devoluciones de equipos personalizados y/o modificados a petición del cliente. El plazo máximo para realizar una devolución es de 15 días naturales desde la fecha de entrega del equipo.
- **GARANTÍA:** Los artículos presentes en este catálogo disponen de una garantía de 12 meses desde la fecha de compra. La cobertura de garantía se limita al remplazo de piezas defectuosas de fabricación, y no incluye gastos de envío de las piezas, ni la mano de obra o el desplazamiento del servicio técnico autorizado. Quedan excluidos de la garantía los cristales, las bombillas, luces LED y otros componentes eléctricos o no, sometidos a desgaste. En ningún caso quedarán cubiertas por la garantía las averías producidas por instalación incorrecta, uso indebido, conexiones defectuosas o alteraciones en las redes de suministro de electricidad, agua y/o gas, etc. La garantía quedará automáticamente anulada en caso de modificación o manipulación de los equipos por parte de personal no autorizado, así como en caso de instalación de los equipos en condiciones que no cumplan las indicaciones del fabricante (ubicación exterior/interior, clase climática, condiciones de ventilación, tensión eléctrica incorrecta, tipo de gas, etc.) Es responsabilidad del cliente comprobar que las condiciones ambientales y de pre-instalación de su local cumplen con los requisitos del fabricante, y de adaptar dichas condiciones a los equipos adquiridos si fuera necesario.
- **FORMA DE PAGO:** La primera compra se realizará mediante pago por adelantado de factura proforma a través de transferencia bancaria. El envío se realizará cuando el ingreso en cuenta sea efectivo. Posteriormente, y previa conformidad por parte de MASQUEFRÍO, se realizarán giros bancarios 30/60 días fecha factura.
- Las características, precios y fotografías de los equipos son informativos y no tienen valor contractual, pudiendo sufrir cambios o modificaciones sin previo aviso.
- Las partes, con expresa renuncia al fuero que pudiera corresponderles, se someten a los juzgados y tribunales de Valencia ante cualquier diferencia que pudiera derivar de estas condiciones de venta.

La mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. El plazo máximo para reclamar incidencias es de 24h.

Firmar el albarán del transportista sin anotar golpe o desperfecto implica la confirmación de que la mercancía se ha entregado en perfecto estado. No se admitirá ninguna reclamación posterior.

No se admitirán reclamaciones con la anotación PENDIENTE DE REVISIÓN.

La garantía de maquinaria y equipos industriales o profesionales de uso intensivo es de 12 meses desde la fecha de compra.

La empresa se reserva el derecho a modificar modelos, especificaciones y precios sin previo aviso.

GUÍA DE SÍMBOLOS

	Congelación
	Refrigeración
	Dual / Combinado / Bitemperatura
	Frío ventilado
	Frío estático
	Frío estático con ventilación
	Dimensiones exteriores (mm)
	Dimensiones internas (mm)
	Dimensiones embalaje (mm)
	Peso
	Superficie útil (exposición, cocción, ...)
	Altura útil
	Dimensiones cinta de arrastre
	Puertas
	Cerradura
	Iluminación
	Estantes / Niveles
	Cajones
	Depósitos / Capacidad (L)
	Cestos / Cestas
	Separadores / Espacios
	Cubetas / Bandejas
	Botellas
	Sacos de hielo
	Barras / Ganchos
	Capacidad tostadas
	Tipo de gofre
	Calibre producto

	Salida del producto
	Resistencias
	Plancha superior
	Plancha inferior
	Gratinador
	Producción
	Programa / Ciclo
	Revoluciones
	Abatimiento ciclo positivo
	Abatimiento ciclo negativo
	Temperatura de trabajo
	Evaporador / Tipo de refrigeración
	Condensador
	Clase climática
	Gas refrigerante
	Humedad relativa
	Potencia frigorífica
	Desescarche / Descongelación
	Voltaje / Fase / Frecuencia
	Potencia eléctrica / Consumo
	Consumo eléctrico
	Consumo de agua
	Pulverización
	Presión
	Nivel sonoro
	Base guitarra cortadora
	Bastidor guitarra cortadora
	Novedad

A B C D E F G Calificación energética 2021

A+ A A B C D Calificación energética 2010

El presente catálogo muestra la calificación de los productos que disponen de etiqueta energética, según la información aportada por los fabricantes. La calificación de los productos etiquetados según la norma antigua de 2010, se muestran con la letra inscrita en un cuadrado. A medida que los fabricantes vayan actualizando el etiquetado a la nueva norma e incorporen nuevos productos, los cambios se verán reflejados en sucesivas versiones del catálogo.

MASQUEFRIO

DISTRIBUIDOR
OFICIAL

TENSAI

 **TECFRIGO**

mondial

 **FRAMEC**

TECHFROST

ICB  **tecnologie**

MASQUEFRIO

C/ Plà de Rascanya, 43. 46160 Llíria (Valencia) — Tel. 96 110 73 39
info@masquefrio.com — www.masquefrio.com