

# MASQUEFRIO



Frío comercial

Pastelería y Heladería

Maquinaria

Lavado

VÁLIDO DESDE 01/03/2023

CATÁLOGO



## CONDICIONES GENERALES DE VENTA

- La tarifa de precios adjunta al presente catálogo recoge los precios de venta al público en el momento de la edición 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@masquefrío.com, indicando modelo, referencia, y unidades.
- La mercancía se entregará con el embalaje original facilitado 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 y Canarias 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, videos 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.

# ÍNDICE

## FRÍO COMERCIAL

Arcones de conservación de congelados, granizados y helados 8

Cabinas de hielo 19

## MARKET

Islas para supermercado 21

Murales para supermercado 30

Expositores impulso para congelados 33

Vitrinas expositoras refrigeradas 34

## ARMARIOS VERTICALES

Armarios, escarchacopas y minivitrinas sobrebanco 38

Armarios de congelación con cajones: pequeño / medio formato (hasta 250L) 42

Armarios de servicio: congelación y refrigeración, puerta ciega 43

Armarios de congelación con cajones: gran formato (desde 400L) 49

Armarios de pastelería: congelación y refrigeración, puerta ciega 52

Armarios de heladería: puerta ciega y puerta de cristal 55

Armarios expositores 60

Armarios Snack y Gastronorm: refrigeración y congelación 66

ARMARIOS PARA MADURACIÓN DE CARNES 68

## BARRA, COCINA, SALA

Mesas refrigeradas y de congelados 72

Enfriadores de botellas: expositores subzero, botelleros, back-bar y vitrinas 74

Vitrinas refrigeradas y calefactadas 78

Carros refrigerados para postres 81

CAVAS DE VINO 83

ABATIDORES DE TEMPERATURA 90

ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA 96

## PASTELERÍA Y HELADERÍA

Vitrinas pasteleras verticales 102

Vitrinas pasteleras horizontales 120

Vitrinas de heladería 127

Arcones conservadores de granizados 139

Granizadoras 140

Dispensadoras de crema helada 148

Helado soft 149

Horchateras y enfriadoras de bebidas 150

Montadoras de nata 152

Chocolateras 155

## MAQUINARIA

Tostadores 158

Planchas grill 160

Gofreras 161

Creperas 162

Hornos microondas 163

Batidoras de vaso 164

Trituradoras y batidoras de brazo 166

Amasadora planetaria 168

Exprimidor de cítricos automático 169

## MOBILIARIO INOX

Mesas y estanterías cafeteras 172

Mesas de trabajo centrales y murales 174

## LAVADO

Lavavasos y lavavajillas 178

Lavavajillas de cúpula y complementos 182

Lavautensilios 184

Accesorios de lavado 186

## CATÁLOGO PDF INTERACTIVO



**ÍNDICE:** toque o clic en el nombre de cualquier sección para desplazarse directamente a la página.

**PÁGINAS:** toque o clic en el logo de Masquefrío de la parte inferior de las páginas para volver directamente al índice.



MASQUEFRIO



ARCONES

CABINAS DE HIELO

MARKET

ARMARIOS VERTICALES

ARMARIOS PARA  
MADURACIÓN DE CARNES

BARRA, COCINA, SALA

CAVAS DE VINO

ABATIDORES DE TEMPERATURA

ARMARIOS DE FERMENTACIÓN

# Frío comercial

MASQUEFRÍO



# ARCONES PUERTA ABATIBLE - CH / SIF

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



CH110T



SIF460

## CH / 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):



	CH110T	SIF 170	SIF 240	SIF 320	SIF 370	SIF 460	SIF 570
	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.





# CHEV / SIF / CH

## ARCONES PUERTA ABATIBLE, GRAN CAPACIDAD

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



SIF700



CH9002P

**Arcones de gran capacidad para conservación de congelados** con puerta abatible opaca. Desde 472 hasta 800 litros.

### CHEV / SIF700

- 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.



### CH650 / CH900-2P

- 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:
- **CHEV** (230x506x210mm):
  - **SIF700** (300x587x297mm):
  - **CH650** (270x547x255mm):



	CHEV	CHEV P INOX	SIF 700	CH 650	CH 900 2P
	1700x690x860 mm		1570x710x1000 mm	1700x720x960 mm	2000x780x960 mm
	1572x562x590 mm		1450x590x877 mm	1565x585x770 mm	1465x643x774 mm 400x643x446 mm
	472 L		664 L	597 L	800 L
	0/6		0/4	0 /2	—
	ESTÁTICO		ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-25°C/-17°C		-25°C/-17°C	-22°C/-18°C	-22°C/-18°C
	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)	SN (10°C/32°C)	SN (10°C/32°C)
	R600A		R600A	R290	R290
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	210 W / 1,282 kWh/24h		260 W / 3,639 kWh/24h	260 W	290 W
	58 kg	60 kg	96 kg	107 kg	129 kg
	1740x700x900 mm		1640x780x1130 mm	—	—
	<b>F</b>	<b>F</b>	<b>A</b>	<b>G</b>	<b>G</b>

Cestillos no incluidos de serie.



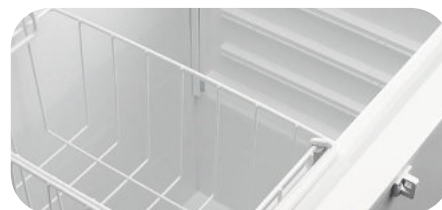
# ARCONES BAJA TEMPERATURA - ELVT / VT

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



ELVT

VT



Interior con cestillos



Ruedas pivotantes



Tirador con cerradura

## ELVT / VT

**Arcones de baja temperatura para conservación de congelados** con puerta abatible ciega. Adecuados para heladería, pescado, sushi y productos de laboratorio. Desde 133 hasta 495 litros.

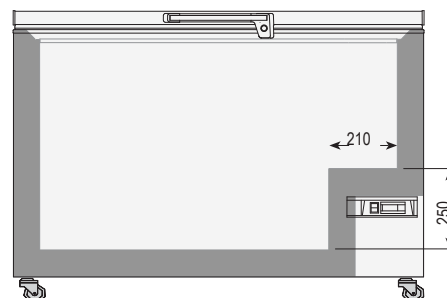
- Interior y exterior en acero barnizado blanco.
- Refrigeración estática.
- Desescarche manual.
- Aislamiento de alta densidad de 80 mm de espesor con pérdida de temperatura muy lenta en caso de avería.
- Centralita electrónica programable.
- Alarma sonora (alta/baja temperatura y fallo de sonda).
-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

## ACCESORIOS

Cestillos de varilla plastificada:

- **ELVT** (216x443x210 mm).
- **VT300 / 390** (216x403x200 mm).
- **VT500** (216x459x210 mm).

Módulo USB recogida de datos:



	ELVT 150	ELVT 310	ELVT 410	ELVT 510	VT 300	VT 390	VT 500
	725x695x885 mm	1260x695x885 mm	1560x695x885 mm	1660x758x890 mm	1260x698x885 mm	1560x698x885 mm	1660x758x890 mm
	560x440x635 mm	1100x440x635 mm	1400x440x635 mm	1500x500x640 mm	1100x440x660 mm	1400x440x660 mm	1500x500x695 mm
	133 L	284 L	368 L	475 L	284 L	368 L	495 L
	1/3	1/9	1/11	3/11	3/12	4/15	3/15
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-45°C/-25°C	-45°C/-25°C	-45°C/-25°C	-45°C/-25°C	-60°C/-40°C	-60°C/-40°C	-60°C/-40°C
	SN (10/32°C / 65%HR)	SN (10/32°C / 65%HR)	SN (10/32°C / 65%HR)	SN (10/32°C / 65%HR)	SN (10/32°C / 65%HR)	SN (10/32°C / 65%HR)	SN (10/32°C / 65%HR)
	R290A	R290A	R290A	R290A	NATURE-R	NATURE-R	NATURE-R
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	300 W / 1,8 kWh/24h	400 W / 3,7 kWh/24h	400 W / 4,0 kWh/24h	550 W / 4,1 kWh/24h	400 W / 5,5 kWh/24h	400 W / 7,0 kWh/24h	500 W / 5,7 kWh/24h
	55 kg	76 kg	88 kg	107 kg	76 kg	88 kg	107 kg
	773x725x900 mm	1313x725x900 mm	1613x725x900 mm	1715x785x1020 mm	1300x700x960 mm	1600x700x960 mm	1715x785x960 mm



## DUAL - ARCONES BITEMPERATURA

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 PUERTAS 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
	840x670x895 mm	1063x670x895 mm	1283x670x895 mm	1503x670x895 mm	620x620x910 mm	1000x620x910 mm	1260x620x910 mm	1507x665x910 mm
	700x527x725 mm	920x527x725 mm	1140x527x725 mm	1360x527x725 mm	495x495x680 mm	875x495x680 mm	1135x495x680 mm	1380x535x695 mm
	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	-	-	-	-
	<b>D</b>	<b>F</b>	<b>F</b>	<b>F</b>	<b>G</b>	<b>G</b>	<b>G</b>	<b>G</b>



## ARCONES CONSERVADORES DE GRANIZADO

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS



G40



### 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 170



### 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.



GTO 300

### 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.



# ARCONES PUERTAS 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.



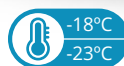
### ACCESORIOS

Cestillo universal arcones TVS, con 3 separadores removibles y ajustables (220x555x390mm):

### 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
	843x670x895 mm	1063x670x895 mm	1283x670x895 mm	1503x670x895 mm	620x620x910 mm	1000x620x910 mm	1260x620x910 mm	1507x665x910 mm
	700x527x725 mm	920x527x725 mm	1140x527x725 mm	1360x527x725 mm	495x495x680 mm	875x495x680 mm	1135x495x680 mm	1380x535x695 mm
	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 PUERTAS CORREDERAS CRISTAL - SMI

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS



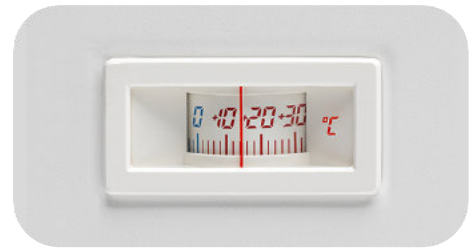
Ideales para la conservación de productos de heladería.



## SMI

**Arcones para conservación de congelados** con puertas correderas de cristal templado, adecuados para heladería. Desde 300 hasta 498 litros.

- 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 regulable.
- Refrigeración estática.
- 4 ruedas pivotantes (2 con freno).



Termómetro analógico

## ACCESORIOS

Cestillos sin separadores (218x494x279mm):



	SMI 300	SMI 400	SMI 500
	1009x629x892 mm	1298x629x892 mm	1548x629x892 mm
	890x510x663 mm (escalón: 210x250 mm)	1180x510x663 mm (escalón: 210x250 mm)	1430x510x663 mm (escalón: 210x250 mm)
	234 L	319 L	393 L
	0/2	0/4	0/5
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C
	5 L1 (40°C/40%HR)	5 L1 (40°C/40%HR)	5 L1 (40°C/40%HR)
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	119 W / 1,84 kWh/24h	141 W / 2,20 kWh/24h	191 W / 2,70 kWh/24h
	56 kg	65 kg	85 kg
	1040x680x920 mm	1330x680x920 mm	1585x680x920 mm

D

D

D

Cestillos no incluidos de serie.



# ARCONES PUERTAS CRISTAL INCLINADO - 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 (escalón: 210x250 mm)	1180x495x708 mm (escalón: 210x250 mm)	1430x500x610 mm (escalón: 210x250 mm)
	230 L	313 L	385 L
	2/2	4/4	5/5
	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 / 2,686 kWh/24h	168 W / 2,645 kWh/24h	276 W / 3,767 kWh/24h
	56 kg	65 kg	79 kg
	1040x680x980 mm	1330x680x980 mm	1585x680x980 mm

D

D

D





# ARCONES PUERTAS CRISTAL CURVO INCLINADO - TCHC

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS



Ideales para la conservación de productos de heladería.

TCHC 500



Cristal curvo inclinado

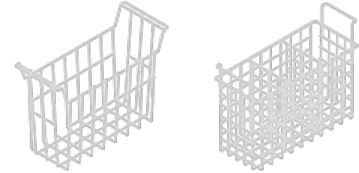


Control digital de temperatura

## TCHC

**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 universal con 2 separadores removibles y ajustables (220x555x390mm):

	TCHC 170	TCHC 300	TCHC 400	TCHC 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
<b>+ LED</b>				

D

F

F

F

Cestillos no incluidos de serie.

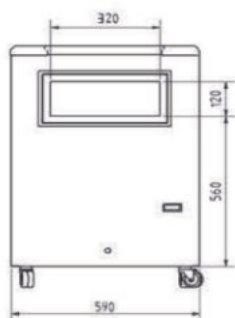


# HCE - CONSERVADOR - EXPOSITOR DE POLOS

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS

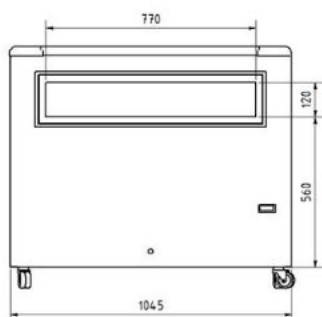


HCE 305



### ACCESORIOS

Kit 2 cestillos para paletas HCE 170  
(13 filas de paletas por cesto):



### ACCESORIOS

Kit 3 cestillos para paletas HCE 305  
(13 filas de paletas por cesto):

### HCE

**Arcones expositores para paletas**, con puertas correderas de cristal, ventana frontal e iluminación interior.

- Cuba interior en chapa blanca prepintada.
- Condensación ventilada.
- Termómetro analógico.
- Termostato mecánico.
- Iluminación LED.
- Sistema drenaje del agua de descongelación.
- 4 ruedas pivotantes.

	HCE 170	HCE 305
	590x680x910 mm	1045x680x910 mm
	427x513x681 mm	882x513x681 mm
	136 L	233 L
	0/2	0/3
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-24°C / -16°C	-24°C / -16°C
	R290	R290
	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	132 W / 1,34 kWh/24h	135 W / 2,14 kWh/24h
	48 kg	—
	640x730x975 mm	—

Cestillos no incluidos de serie.

D

D



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/m<sup>3</sup> 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
	ESTÁTICA	ESTÁTICA	ESTÁTICA	ESTÁTICA
	-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



Islas para supermercado

Murales refrigerados

Expositor impulso para congelados

Vitrinas expositoras refrigeradas

# Market

MASQUEFRIO



# IL - ISLAS DE CONGELADOS DOBLE SERVICIO

FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



## Nuevas características



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 (485x380x15mm):  
IL2000 (8ud.): / IL2500 (10ud.):
- Cestillo varilla plastificada grande (755x265x200mm):  
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
	-	-	-



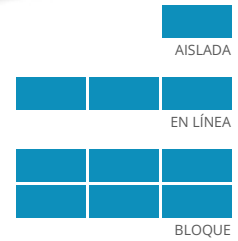
# IT - ISLAS DE CONGELACIÓN PUERTAS PLANAS

FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



IT 2500

POSIBLES DISTRIBUCIONES



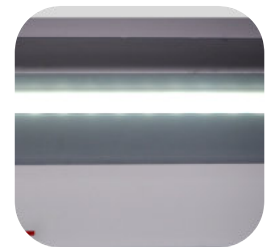
## IT

### 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.
- Condensadora móvil para fácil mantenimiento.
- 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 DE SUPERMERCADO PUERTAS INCLINADAS - IZ

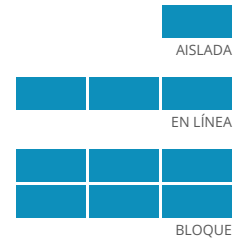
FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y REFRIGERADOS



IZ 2500



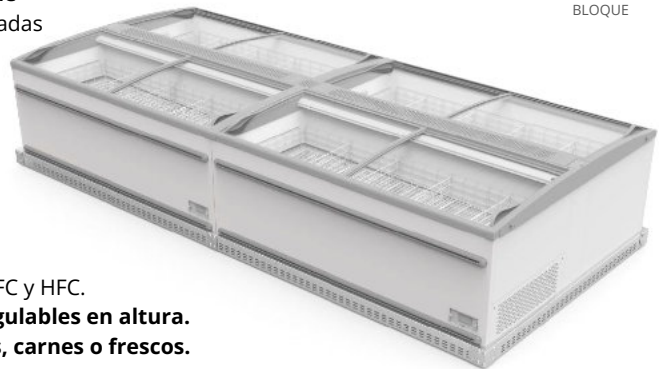
POSIBLES DISTRIBUCIONES



### IZ

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

- Chapa interior y exterior galvanizada en blanco con alta resistencia a la corrosión.
- Condensadora móvil para fácil mantenimiento.
- 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.**
- **3 rangos de temperatura para conservar congelados, carnes 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)   -2°C/ +2°C (carnes)   -1°C/+5°C (frescos)	-23°C/-18°C (congelados)   -2°C/+2°C (carnes)   -1°C/+5°C (frescos)
	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



## SLB DA - ISLAS DE CONGELADOS CRISTAL INCLINADO CURVO

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.

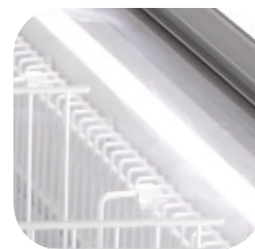
- Refrigeración estática.
- Condensación ventilada.
- Chapa interior y exterior galvanizada con alta resistencia a la corrosión.
- Sistema de unidad condensadora removible (fácil acceso para mantenimiento).
- Controlador de temperatura digital.
- Sistema de iluminación LED.
- Desescarche automático mediante 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





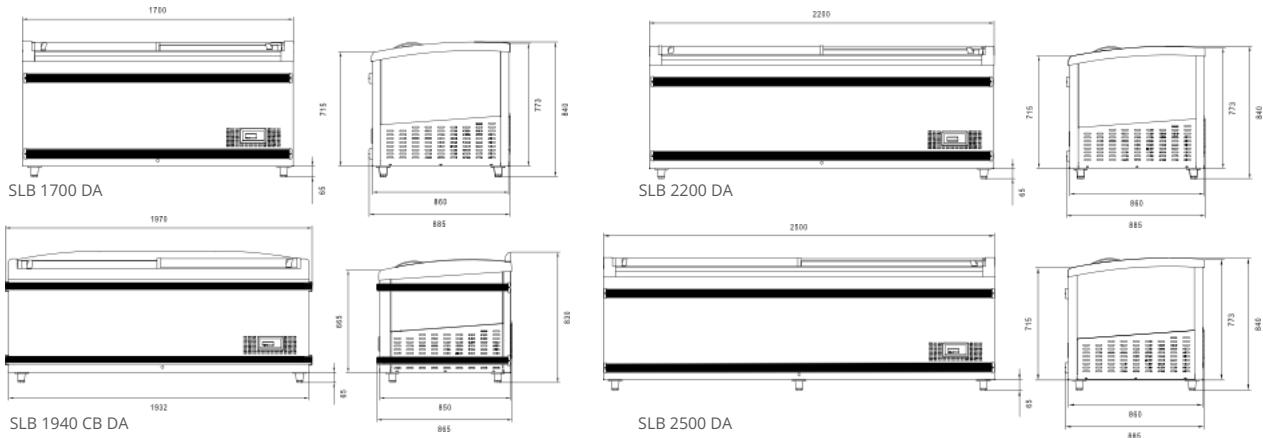
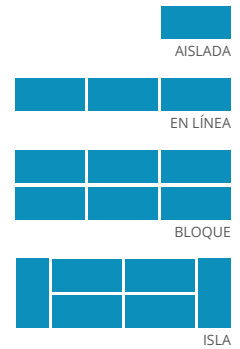
# FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



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



POSIBLES DISTRIBUCIONES



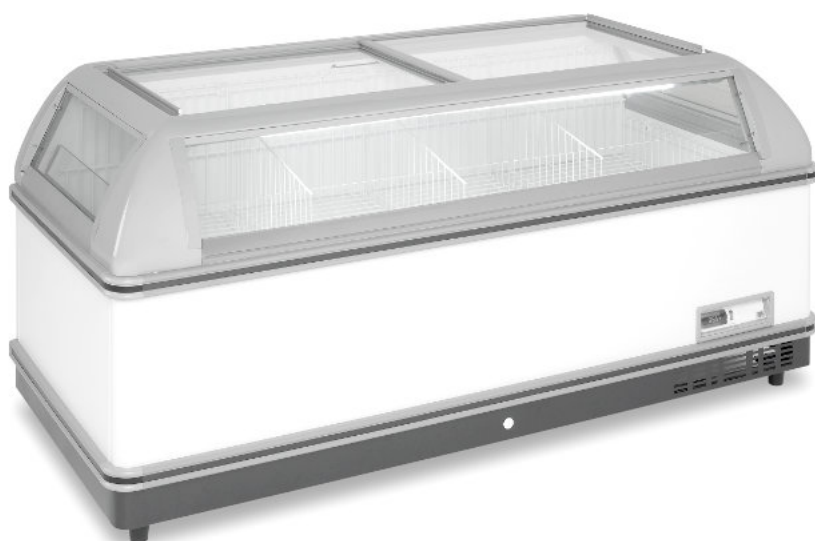
	SLB 1700 DA	SLB 2200 DA	SLB 2500 DA	SLB 1940 CB DA
	1700x885x840 mm	2200x885x840 mm	2500x885x840 mm	1970x865x830 mm
	1560x720x615 mm	2060x720x615 mm	2360x720x615 mm	1785x660x560 mm
	411 L	577 L	677 L	452 L
	2 separadores / 3 espacios	3 separadores / 4 espacios	4 separadores / 5 espacios	3 separadores / 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*				

(C) (C) (C) (C)



## CLASSIC DA - ISLAS DE CONGELADOS CON VENTANA FRONTAL

FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



CLASSIC 1900 CB DA



CLASSIC 1700 DA



Separadores ajustables



Iluminación LED



Control digital temperatura

### CLASSIC DA

**Conservadores panorámicos tipo isla para exposición de productos congelados**, con ventana frontal de doble cristal calefactado y 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 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**



# CLASSIC DA

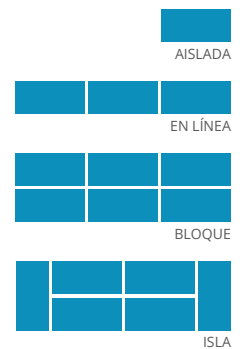
FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



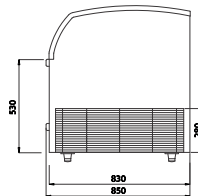
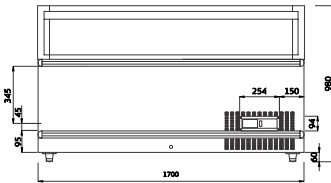
Ejemplo de composición en isla con dos cabeceras CLASSIC 1900 CB DA y dos CLASSIC 2200 DA



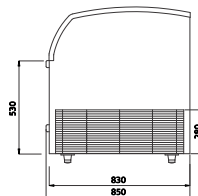
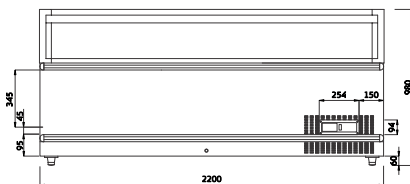
POSIBLES DISTRIBUCIONES



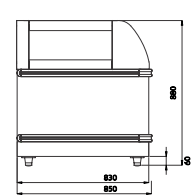
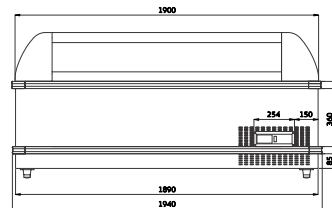
CLASSIC 1700 DA



CLASSIC 2200 DA



CLASSIC 1900 CB DA



	CLASSIC 1700 DA	CLASSIC 2200 DA	CLASSIC 1900 CB DA
	1700x850x980 mm	2200x850x980 mm	1940x850x980 mm
	1560x690x670 mm	2060x690x670 mm	1760x690x600 mm
	602 L	725 L	619 L
	2 separadores / 3 espacios	3 separadores / 4 espacios	3 separadores / 4 espacios
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-24°C/-16°C	-24°C/-16°C	-24°C/-16°C
	R290	R290	R290
	3L1 (25°C/60%HR)	3L1 (25°C/60%HR)	3L1 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	365 W / 8,3 kWh/24h	385 W / 9,0 kWh/24h	365 W / 8,7 kWh/24h
	137 kg	153 kg	145 kg
	1790x950x1075 mm	2290x950x1075 mm	2010x970x990 mm
DA VS*			

D

D

\* C

D



## CLS DA - ISLAS DE CONGELADOS CON VENTANA FRONTAL

FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



CLS 2100 DA. Lateral



CLS 2100 CB DA. Cabecera



Separadores ajustables



Iluminación LED



Control digital temperatura

### CLS DA

**Conservadores panorámicos inteligentes tipo isla para exposición de productos congelados**, con ventana frontal de doble cristal calefactado y puertas correderas en perpendicular de cristal templado.

- 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 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.



POSIBLES DISTRIBUCIONES



AISLADA



EN LÍNEA



BLOQUE



ISLA

	CLS 2100 DA	CLS 2100 CB DA
	2108x1018x990 mm	2142x1018x990 mm
	1960x861x804 mm	1960x861x804 mm
	672 L	672 L
	1,65 m <sup>2</sup>	1,66 m <sup>2</sup>
	4 separadores / 5 espacios	4 separadores / 5 espacios
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-24°C/-16°C	-24°C/-16°C
	R290	R290
	3L1 (25°C/60%HR)	3L1 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	460 W / 6,79 kWh/24h	407 W / 8,03 kWh/24h
	180 kg	198 kg
	2190x1140x1065 mm	2190x1140x1065 mm
DA VS*		





# MURALES PUERTAS 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



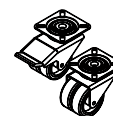
## SUPERSUNNY

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 ABIERTOS O CON PUERTAS - MPL CLASSIC

FRÍO - MARKET - MURALES REFRIGERADOS



MPL 150 PV. Colores estándar: gris claro y blanco.



MPL 150 CT. RAL 1007

## MPL CLASSIC

**Vitrinas murales refrigeradas**, para charcutería, lácteos, carnes, frutas, verduras y otros productos. Disponibles modelos abiertos con cortina nocturna (CT) y modelos cerrados con puertas abatibles de cristal doble (PV).

- Panel frontal blanco de serie.
- Refrigeración asistida con ventilador.
- Evaporación automática del agua de descongelación.
- Iluminación interior LED .
- 4 estantes reposicionables con inclinación regulable.
- 2 pies nivelables + 2 rodillos.

### OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit 4 ruedas (2 con freno):



Amarillo  
RAL 1007



Rojo  
RAL 3016



Azul  
RAL 5015



Verde  
RAL 6017



Negro  
RAL 9011

Cambio color frontal:  
**consultar disponibilidad**

	MPL 70 CT	MPL 100 CT	MPL 100 PV	MPL 130 CT	MPL 130 PV	MPL 150 CT	MPL 150 PV
	705x700x1990 mm	1020x700x1990 mm		1330x700x1990 mm		1530x700x1990 mm	
	—	—	2	—	2	—	3
	460 L	695 L		925 L		1075 L	
	0,88 m <sup>2</sup>	1,34 m <sup>2</sup>	1,08 m <sup>2</sup>	1,78 m <sup>2</sup>	1,44 m <sup>2</sup>	2,07 m <sup>2</sup>	1,67 m <sup>2</sup>
	VENTILADO	VENTILADO		VENTILADO		VENTILADO	
	+3°C/+6°C	+3°C/+6°C		+3°C/+6°C		+3°C/+6°C	
	R290	R290		R290		R290	
	3 M1 (25°C/60%HR)	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		220V-1N-50Hz	
	965 W 21,49 kWh/24h	1085 W 26,68 kWh/24h	840 W 12,60 kWh/24h	1552 W 31,67 kWh/24h	926 W 13,90 kWh/24h	1805 W 35,08 kWh/24h	948 W 18,60 kWh/24h
	79 kg	110 kg	130 kg	159 kg	189 kg	245 kg	290 kg
	785x780x2165 mm	1100x780x2165 mm		1410x780x2165 mm		1610x780x2165 mm	
	<b>G</b>	<b>G</b>	<b>E</b>	<b>G</b>	<b>E</b>	<b>G</b>	<b>E</b>



# MURALES ABIERTOS O CON PUERTAS - MAE

FRÍO - MARKET - MURALES REFRIGERADOS



MAE 150 CT. COLORES ESTÁNDAR



MAE 100 CT. RAL 3016

## MAE

**Vitrinas murales refrigeradas**, para charcutería, lácteos, carnes, frutas, verduras y otros productos. Disponibles modelos abiertos con cortina nocturna (CT) y modelos cerrados con puertas abatibles de cristal doble (PV).

- Interior blanco de serie.
- Refrigeración asistida con ventilador.
- Evaporación automática del agua de descongelación.
- Iluminación interior LED .
- 4 estantes repositionables con inclinación regulable.
- 2 pies nivelables + 2 rodillos.

## OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit 4 ruedas (2 con freno):



Amarillo  
RAL 1007



Rojo  
RAL 3016



Azul  
RAL 5015



Verde  
RAL 6017



Negro  
RAL 9011

Cambio color frontal:  
**consultar  
disponibilidad**

	MAE 70 CT	MAE 100 CT	MAE 100 PV	MAE 130 CT	MAE 130 PV	MAE 150 CT	MAE 150 PV
	705x700x1990 mm	1020x700x1990 mm		1330x700x1990 mm		1530x700x1990 mm	
	-	-	2	-	2	-	3
	460 L	695 L		925 L		1075 L	
	0,88 m <sup>2</sup>	1,34 m <sup>2</sup>	1,08 m <sup>2</sup>	1,78 m <sup>2</sup>	1,44 m <sup>2</sup>	2,07 m <sup>2</sup>	1,67 m <sup>2</sup>
	VENTILADO	VENTILADO		VENTILADO		VENTILADO	
	+3°C/+6°C	+3°C/+6°C		+3°C/+6°C		+3°C/+6°C	
	R290	R290		R290		R290	
	3 M1 (25°C/60%HR)	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		220V-1N-50Hz	
	965 W 21,49 kWh/24h	1085 W 26,68 kWh/24h	840 W 12,60 kWh/24h	1552 W 31,68 kWh/24h	926 W 13,90 kWh/24h	1805 W 35,08 kWh/24h	948 W 18,60 kWh/24h
	96 kg	110 kg	130 kg	159 kg	189 kg	245 kg	290 kg
	785x780x2165 mm	1100x780x2165 mm		1410x780x2165 mm		1610x780x2165 mm	

G

G

E

G

E

G

E



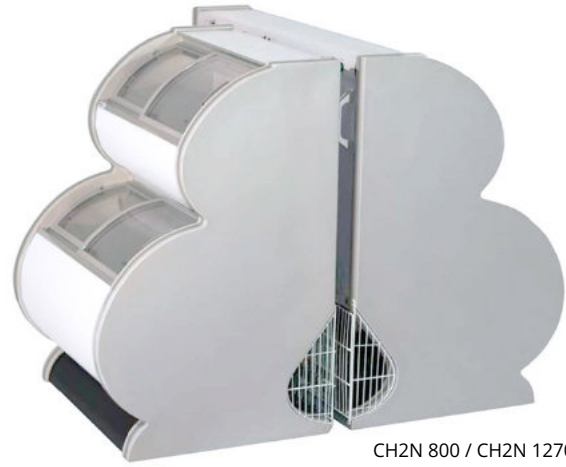


# EXPOSITOR IMPULSO PARA CONGELADOS - CH2N

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
	-	-



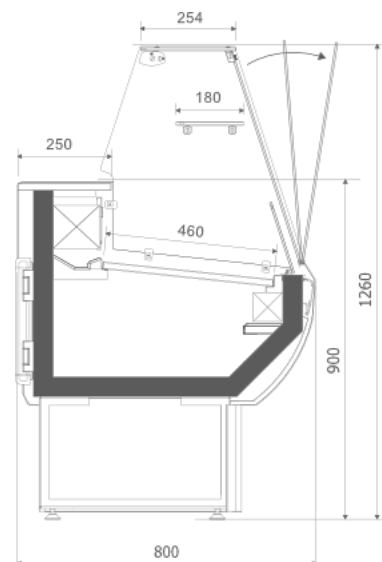
**VITRINAS FRONTAL ABATIBLE - VPL**  
FRÍO - MARKET - VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS



VPL 150 CR. BLANCO ESTÁNDAR



VPL 150 CR. AZUL RAL 5015





# VITRINAS FRONTAL ABATIBLE - VPL

FRÍO - MARKET - VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS



## VPL

**Vitrinas expositoras con refrigeración estática o ventilada**, indicadas para charcutería, lácteos y otros productos. Disponibles con cristal inclinado recto (CR) con frontal abatible.

- Panel frontal blanco de serie.
- Refrigeración estática o ventilada.
- Desescarche automático con evaporación del agua.
- Superficie de servicio en mármol.
- Iluminación interior LED.
- Reserva refrigerada de acceso independiente con 1 o 2 puertas (según modelo).
- Estante intermedio neutro.
- Control digital de temperatura.
- Pies regulables.
- **Puertas correderas acrílicas lado servicio, de serie.**
- **El equipo se sirve con el cristal desmontado.**



Reserva independiente



Estante intermedio neutro



Puertas correderas opcionales en lado de servicio



Estante de rejilla base opcional

## OPCIONES Y ACCESORIOS

- Kit 4 ruedas (2 con freno) VPL100, 130, 150:
- Kit 6 ruedas (2 con freno) VPL200:



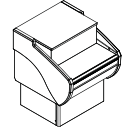
- Puertas correderas en acrílico:
- VPL100: / VPL130:
- VPL150: / VPL 200:



- Estante de rejilla base (ud.):



- Mesa neutra:



- Colores opcionales para el frontal: **consultar disponibilidad**



Amarillo RAL 1007



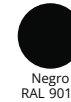
Rojo RAL 3016



Azul RAL 5015



Verde RAL 6017



Negro RAL 9011

	VPL 100 S	VPL 100 V	VPL 130 S	VPL 130 V	VPL 150 S	VPL 150 V	VPL 200 S	VPL 200 V
	1020x800x1260/1300 mm		1330x800x1260/1300 mm		1530x800x1260/1300 mm		1995x800x1260/1300 mm	
	1		1		1		2	
	326 L		435 L		504 L		652 L	
	0,43 m <sup>2</sup>		0,57 m <sup>2</sup>		0,66 m <sup>2</sup>		0,85 m <sup>2</sup>	
	ESTÁTICO	VENTILADO	ESTÁTICO	VENTILADO	ESTÁTICO	VENTILADO	ESTÁTICO	VENTILADO
	+2°C/+5°C		+2°C/+5°C		+2°C/+5°C		+2°C/+5°C	
	R290		R290		R290		R290	
	3 M1 (25°C/60%HR)		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		220V-1N-50Hz	
	244 W 4,90 kWh/24h		305 W 5,35 kWh/24h		340 W 5,65 kWh/24h		440 W 6,30 kWh/24h	
	79 kg		110 kg		159 kg		290 kg	
	1100x880x1130 mm		1410x880x1130 mm		1600x880x1130 mm		2035x880x1130 mm	

F

F

F

F



MASQUEFRIO



Armarios sobretanco,  
escarchacopas y minivitrinas

Armarios congelación con cajones  
pequeño / medio formato (hasta 250L)

Armarios de servicio: puerta ciega

Armarios congelación con cajones  
gran formato (desde 400L)

Armarios de pastelería

Armarios de heladería

Armarios expositores

Armarios Snack y Gastronorm

# Armarios verticales



## ARMARIOS REFRIGERADOS SOBREBANCO - ARR

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - SOBREBANCO - PUERTA CIEGA - ESTANTES



### Armarios verticales refrigerados

de pequeño formato, con puerta ciega y estantes. Son adecuados para espacios reducidos o sobrebanco.

ARR 140 SILVER



### ARR 140

- Exterior en chapa blanca o skinplate gris silver (según modelo).
- 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 de rejilla ajustables.

### ARR 251

- Exterior en chapa blanca epoxi.
- Interior en ABS alimentario.
- Puerta reversible con tirador integrado.
- Refrigeración estática con ventilador de apoyo.
- Cierre con llave.
- Termómetro digital.
- Termostato mecánico.
- Desescarche automático.

ARR 251



	ARR 140	ARR 140 SILVER	ARR 251
		540x600x870 mm	626x600x850 mm
		460x415x710 mm - escalón (460x130x210 mm)	497x452x617 mm - escalón (497x149x191 mm)
		138 L	151 L
		2 / 460x380 mm 1 / 460x285 mm	2 / 497x452 mm
		ESTÁTICO	ESTÁTICO + VENTILADOR
		+2°C/+10°C	-1°C/+6°C
		R600A	R600A
		3 M1 (25°C/60%HR)	4 (30°C/55%HR)
		220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
		90 W / 0,945 kWh/24h	91 W / 1,750 kWh/24h
		30 kg	48 kg
		570x650x910 mm	715x647x975 mm

A

A

B



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



CN 130 SILVER



CN 220

### CN 130

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

### 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 130	CN 130 SILVER	CN 130 INOX	CN 220	CN 220 INOX
		540x600x870 mm		540x600x1344 mm	
		428x415x710 mm - escalón (428x130x210 mm)		428x415x1180 mm - escalón (428x130x195 mm)	
		112 L		157 L	
		2 / 428x380 mm 1 / 428x285 mm		5 / 428x380 mm 1 / 428x285 mm	
		ESTÁTICO		ESTÁTICO	
		-22°C/-18°C		-22°C/-18°C	
		R600A		R600A	
		4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)	
		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
		75 W / 0,938 kWh/24h		120 W / 1,607 kWh/24h	
		35 kg		50 kg	52 kg
		570x650x910 mm		570x650x1380 mm	
	<b>A*</b>	<b>A*</b>	<b>A*</b>	<b>B</b>	<b>B</b>



# MINIVITRINAS REFRIGERADAS SOBRECANCO - ARV

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - SOBRECANCO - EXPOSITORES



**Armarios expositores refrigerados** de pequeño formato, con puerta de cristal y estantes. Son adecuados para conservar y visualizar productos en espacios reducidos o sobrecancho.



ARV 140



### 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.

### ARV 160

- Refrigeración estática con ventilador.
- Exterior en chapa blanca
- Interior en chapa blanca plastificada
- Puerta de cristal doble
- Descongelación manual
- 4 pies nivelables
- Termostato mecánico
- Termómetro analógico

ARV 160



ARV 251



### ARV 251

- Refrigeración estática con ventilador.
- Exterior en chapa blanca.
- Interior en ABS alimentario.
- Puerta de cristal doble reversible.
- Cierre con llave.
- Descongelación manual.
- 4 pies nivelables.
- Termostato mecánico.
- Luz interior fluorescente.
- Termómetro digital.

	ARV 140	ARV 160	ARV 251
	595x516x870 mm	620x680x915 mm	626x600x845 mm
	516x414x768 mm - escalón (516x197x208 mm)	520x550x710 mm	497x452x617 mm - escalón (497x149x191 mm)
	133 L	140 L	130 L
	2 estantes rejilla	3 estantes rejilla	2 estantes rejilla
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	0°C/+7°C	+2°C/+10°C	-1°C/+6°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	3 (25°C/60%HR)
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	250 W / 1,68 kWh/24h	126 W	150 W / 1,680 kWh/24h
	42 kg	57 kg	54 kg
	650x565x1020 mm	-	647x715x975 mm





# 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 sobrebanco.



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.
- 4 pies.
- Iluminación LED.

CV 60



CV 70



### CV 70

- Exterior en chapa lacada negra.
- Interior en blanco.
- Puerta sin marco.
- Iluminación LED.
- Puerta de cristal doble y auto-cierre.
- Refrigeración estática.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico.
- 4 pies nivelables.

	UD 45	CV 60	CV 70
	570x505x485 mm	570x610x635 mm	566x542x628 mm
	460x385x350 mm - escalón (460x180x140 mm)	455x425x455 mm	430x440x480 mm
	45 L	57 L	73 L
	2 estantes rejilla	3 estantes rejilla	2 estantes rejilla
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22°C/-12°C	-23°C/-18°C	-22°C/-18°C
	3 L1 (25°C/60%HR)	4 (30°C/55%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)
	R600A	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	135 W / 1,60 kWh/24h	120 W	170 W / 3,090 kWh/24h
	31,5 kg	38 kg	40 kg
	630x570x570 mm	—	583x583x650 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

## 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 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.

## 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	6 / 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	

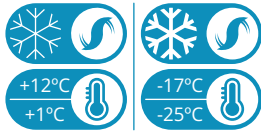
A\*

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 y rejillas adicionales



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

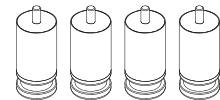
- 8 niveles: 7 rejillas de varilla plastificada + base.
- Aislamiento 55 mm: poliuretano inyectado sin CFC.

## 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):

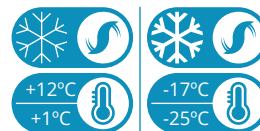


	COOL 350			FRZ 350		
	COOL 350	COOL 350 SILVER	COOL 350 SILVER PI*	FRZ 350	FRZ 350 SILVER	FRZ 350 SILVER PI*
	600x650x1730 mm			600x650x1730 mm		
	470x445x1496 mm - escalón (470x183x191 mm)			470x445x1496 mm - escalón (470x183x191 mm)		
	333 L			255 L		
	ESTÁTICO CON VENTILADOR			ESTÁTICO CON VENTILADOR		
	+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 DOBLE CÁMARA - SIDE-BY-SIDE

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTAS CIEGAS - 2 CÁMARAS INDEPENDIENTES



SBS 350 CF



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



Termómetro digital



Bisagras apertura 180°



Frío estático con ventilador



Pies metálicos regulables

### SBS 350

**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 gris silver.
- Interior en plástico termoconformado.
- Módulo congelación: refrigeración estática con ventilador y 6 evaporadores fijos en estantes.
- Módulo refrigeración: refrigeración estática roll-bond

con ventilador y 7 estantes móviles de varilla plastificada.

- Condensación estática en parrilla exterior.
- Descongelación manual con sistema de drenaje del agua de descongelación.
- 2 termostatos mecánicos regulables y 2 termómetros digitales en frontal de las puertas.
- 8 pies metálicos nivelables de 7'5 a 10 cm.

	SBS 350 CC		SBS 350 CF		SBS 350 FF	
	SBS 350 CC	SBS 350 CC PI*	SBS 350 CF	SBS 350 CF PI*	SBS 350 FF	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	

CC

CA

AA

\* SILVER PI: cuerpo skinplate silver y puerta de acero inoxidable

MASQUEFRÍO

Catálogo revisado: 01 de marzo 2023



## ARMARIOS SERIE 400 Y 600 - AP / AN

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA



AP 400 / AN 400



AP 451 / AN 451



AP 651 / AN 651



### AP (refrigeración) / AN (congelación)

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

- Exterior en epoxi blanco.
- Interior en ABS alimentario.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- **AP:** evaporador roll-bond con ventilador de apoyo.

- **AN:** 7 evaporadores fijos (6 estantes).
- **AP/AN/400:** termómetro analógico.
- **AP/AN/451/651:** termómetro digital.
- Termostato mecánico
- Puerta reversible con tirador integrado.
- Cierre con llave.

	AP 400	AN 400	AP 451	AN 451	AP 651	AN 651
	595x640x1840 mm		626x740x1865 mm		780x740x1865 mm	
	505x462x1555 mm	475x440x1550 mm	501x570x1636 mm	506x570x1636 mm	655x570x1636 mm	700x570x1636 mm
	345 L	270 L	395 L	460 L	511 L	600 L
	5 / REGULABLES	6 / FIJOS	3 + 1 / REGULABLES	6 / FIJOS	3 + 1 / REGULABLES	6 / FIJOS
	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO
	+1°C/+10°C	-22°C/-12°C	-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)		4 (30°C/55%HR)	
	R600A	R290	R600A	R290	R600A	R290
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	350 W / 4,3 kWh/24h	270 W / 5,0 kWh/24h	186 W / 2,37 kWh/24h	143 W	190 W / 2,61 kWh/24h	150 W
	64 kg	69,8 kg	82 kg	90 kg	93 kg	101 kg
	665x685x2010 mm	680x710x1950 mm	666x780x2010 mm		820x780x2010 mm	



# ARMARIO REFRIGERACIÓN VENTILADA 500L - ARV 440

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA / PUERTA DE CRISTAL



ARV 440 PO



ARV 440 PV

## ARV 440

**Armario refrigerado de gran capacidad**, con puerta ciega o de cristal.

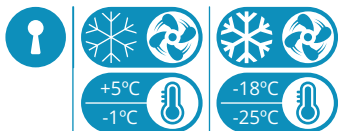
- Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
- Interior en chapa blanca plastificada.
- Refrigeración ventilada.
- Condensación con motoventilador libre de mantenimiento.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 65mm, libre de CFC.

- Estantes de rejilla plastificada.
- Descongelación manual.
- Control digital.
- 4 Pies nivelables.

### ACCESORIOS

- Cajones opcionales (300x500x170 mm):

	ARV 440 PO (puerta opaca)	ARV 440 PV (puerta de vidrio)
	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	+2°C/+10°C
	R290	R290
	SN (10°C/32°C)	4 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	290 W	290 W
	102 kg	108 kg
	-	-



## ARMARIOS FRÍO VENTILADO 700L GN2/1 - AB 700

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA / PUERTA DE CRISTAL



AB 700



ABX 700

### AB 700

**Armarios de servicio ventilados para conservación de alimentos frescos y congelados**, con puerta ciega y acabado exterior blanco o inox.

- Exterior en chapa blanca (AB) o acero inox (ABX).
- Refrigeración ventilada.
- Condensador libre de mantenimiento.

- Aislamiento de 60mm, libre de CFC.
- Descongelación manual.
- Control digital.
- Cierre con llave.
- 4 pies nivelables.
- 5 estantes de rejilla.

	AB 700 P	ABX 700 P INOX	AB 700 N	ABX 700 N INOX
	670x871x1969 mm		670x871x1969 mm	
	550x750x1450 mm		550x750x1450 mm	
	570 L		500 L	
	5 / 532x650 mm		5 / 532x650 mm	
	VENTILADO		VENTILADO	
	-1°C/+5°C		-25°C/-18°C	
	R600A		R290	
	4 M1 (30°C/55%HR)		7 L1 (35°C/75%HR)	
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	450 W / 2,90 kWh/24h		450 W / 6,50 kWh/24h	
	125 kg		122 kg	
	720x955x2065 mm		720x955x2065 mm	

E

D







# ARMARIO CONGELACIÓN VENTILADA 500L - CVP 440 FV

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - CAJONES



CVP 440 PO FV



CVP 440 PO FV K11

## CVP 440 PO FV / K11

**Armario para congelados de gran capacidad, con frío ventilado, puerta ciega y estantes ajustables.**

- Exterior e interior en chapa blanca plastificada.
- Refrigeración estática.
- Condensador exterior en parrilla.
- Aislamiento en poliuretano inyectado 65mm, sin CFC.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico regulable y termómetro analógico.

- 4 pies nivelables
- 6 estantes de rejilla regulables.
- **K11: se sirve con 11 cajones incluidos de serie.**

### ACCESORIOS

- Cajones opcionales (300x500x170 mm):

	CVP 440 PO FV	CVP 440 PO FV K11 (incluye 11 cajones)
	735x680x1800 mm	735x680x1800 mm
	615x545x1495 mm	615x545x1495 mm
	437 L	437 L
	6 (600x510 mm) + BASE	6 (600x510 mm) + BASE / 11 cajones
	VENTILADO	VENTILADO
	-23°C/-18°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	106 kg
	-	-



# ARMARIOS DE CONGELACIÓN 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 evaporadores fijos con plancha de acero inox.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico regulable y termómetro analógico.
- 4 pies nivelables.

### ACCESORIOS

- Cajones adicionales K13:

CVL 070 FE K14



## K14

- 14 cestillos de serie, distribuidos en 7 niveles.
- Exterior en chapa blanca o acero inox AISI304.
- Refrigeración estática con 8 evaporadores fijos (6 en estantes recubiertos de chapa plastificada blanca o chapa inox, según modelo).
- Condensador ventilado.
- Termostato electrónico y termómetro digital.
- Aislamiento poliuretano de 50mm libre de CFC.
- Desescarche manual.

### ACCESORIOS

- Cajones adicionales K14:

	CVP 440 PO FE K13	CVL 070 FE K14	CVL 070 FE K14 INOX
	735x680x1800 mm	695x695x2075 mm	
	615x545x1495 mm	577x585x1446 mm	
	437 L	426 L	
	13 (300x500x170 mm)	14 (284x550x155 mm)	
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	
	-23°C/-18°C	-18°C/-15°C	
	R290	R290	
	SN (10°C/32°C)	3 L1 (25°C/60%HR)	
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	
	280 W	460 W / 5,69 kWh/24h	
	106 kg	120 kg	
	-	800x800x2200 mm	

D

D



# ARMARIOS DE CONGELACIÓN CON CAJONES

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - CAJONES



K700 con pies metálicos opcionales



## K700

- 14 cajones de serie en 7 niveles (7+7).
- Exterior en skinplate gris silver. Puertas en acero inox.
- Interior en plástico termoconformado.
- 2 cámaras con funcionamiento independiente.
- Evaporador estático con 6 rejillas fijas y ventilador.
- Condensación estática en parrilla exterior.
- Descongelación manual con sistema de drenaje.
- 2 termostatos mecánicos regulables.
- 2 termómetros digitales en frontal de las puertas.
- Bisagras metálicas con apertura de puertas hasta 180°.

## ACCESORIOS

- Kit 8 pies metálicos regulables de 7'5 a 10 cm:
- Cajones adicionales K700: / ud.



AN K 651



## K451 / K651

- **K451: 7 cajones de serie.**
- **K651: 13 cajones de serie.**
- Exterior epoxi blanco. Interior en ABS alimentario.
- Desagüe en el interior de la cámara.
- 7 evaporadores fijos (6 estantes).
- Termómetro digital.
- Termostato mecánico.
- Puerta reversible con tirador integrado.
- Cierre con llave.



## ACCESORIOS

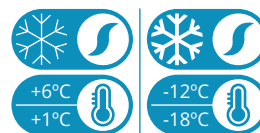
- Cajones adicionales K451/651:

	SBS 350 FF <b>K700</b>	AN <b>K451</b>	AN <b>K651</b>
	1220x650x1710 mm	626x740x1865 mm	780x740x1865 mm
	2x (430x445x1496 mm - escalón (430x183x191 mm))	506x570x1636 mm	700x570x1636 mm
	255 + 255 L	460 L	600 L
	12 (420x380x160 mm) + 2 (420x210x175 mm)	6 (450x227x193 mm) + 1 (450x187x192 mm)	12 (515x310x175 mm) + 1 (620x300x185 mm)
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-25°C/-17°C	-22°C/-15°C	-22°C/-15°C
	R600	R290	R290
	4 L1 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	105 W + 105 W 1,231 kWh/24h + 1,231 kWh/24h	143 W	150 W
	116 kg	90 kg	101 kg
	1320x710x2120 mm	666x780x2010 mm	820x780x2010 mm



## ARMARIO DE PASTERERÍA 20 NIVELES

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - BANDEJAS



ARV 520 P / CVP 520 N















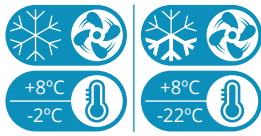
### ARV 520 P / CVP 520 N

**Armarios de refrigeración o congelación para productos de pastelería**, con 20 niveles de almacenamiento para latas de 600x400.

- 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 latas de 400x600 mm.**

	 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 17 / 34 NIVELES

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - LATAS



ARG 70 PT / ACG 70 PT con ruedas opcionales



ARG 140 PT / ACG 140 PT



## ARG PT / ACG PT

**Armarios de refrigeración y congelación para productos de pastelería**, con 1 o 2 puertas y guías para bandejas de 600x400.

- 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

	❄️		❄️	
	ARG 70 PT	ARG 140 PT	ACG 70 PT	ACG 140 PT
	700x890x2060 mm	1390x890x2060 mm	700x890x2060 mm	1390x890x2060 mm
	375x690x1395 mm	1270x690x1395 mm	375x690x1395 mm	1270x690x1395 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 NO FROST	VENTILADO NO FROST
	-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 PASTERERÍA - EG PLUS P

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - PARRILLAS / BANDEJAS



## 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.
- Desescarce 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 acero inox 600x400mm:
- Juego de guías para parrilla 600x400mm:
- Kit 4 ruedas:
- Iluminación interior:

### ACCESORIOS Y OPCIONES EG 78 PLUS P

- Parrilla cromada 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		

\* Cada nivel 600x800 puede alojar 2 bandejas / rejillas 600x400



## ARMARIOS DE HELADERÍA - GEL

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - ESTANTES



GEL BLANCO



GEL INOX

Hasta 66  
cubetas de 5 litros

### GEL

**Armarios de congelación adecuados para heladería**, con puerta ciega y estantes de rejilla plastificada 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

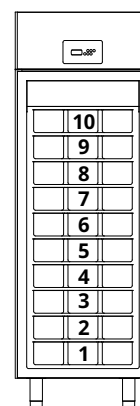


EG 54 PLUS H

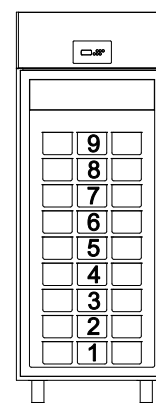
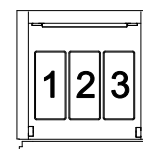
## EG 70 PLUS H / EG 54 PLUS H

### 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.

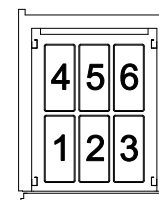
- Acero inox AISI 304 de alta calidad.
- Aislamiento en poliuretano inyectado 65mm, sin CFC.
- Puerta con tirador integrado y autocierre.
- Interior con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Interior con esquinas redondeadas para facilitar la limpieza.
- Desescarche eléctrico automático.
- 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:** 20 pares de guías para parrillas 600x400 (parrillas no incluidas).
- **Dotación EG 54 PLUS:** 9 juegos de guías y 9 parrillas 530x735mm.



EG 70 PLUS H. Esquema de almacenaje de 30 cubetas de 5L en 10 niveles (3 cubetas por nivel).



EG 54 PLUS H. Esquema de almacenaje de 54 cubetas de 5L en 9 niveles (6 cubetas por nivel).



### ACCESORIOS Y OPCIONES EG 70 PLUS H

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

### ACCESORIOS Y OPCIONES EG 54 PLUS H

- Parrilla inox 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	9 / 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		





# ARMARIOS EXPOSITORES HELADERÍA

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL



CVP 390 PD



CVP 390 PT



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:
- 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/ACM PV**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTANTES



### **ACM 70 PV FE**

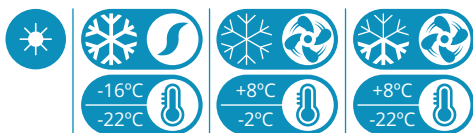
**Armario expositor de congelación para pastelería y heladería, frío estático,** con 1 puerta de cristal y estantes de rejilla fija.

- 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 NF**

**Armarios expositores para pastelería y heladería, refrigeración y congelación dual, frío ventilado no frost,** 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/ACM PV

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTANTES



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



ARM 120 PVNF / ACM 120 PVNF



### 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 NF	ACM 70 PV NF	ARM 120 PV NF	ACM 120 PV NF
	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 NO FROST	VENTILADO	VENTILADO NO FROST
	-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



# ARMARIOS EXPOSITORES DE CONGELACIÓN

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - REJILLAS FIJAS



CV 370 SC



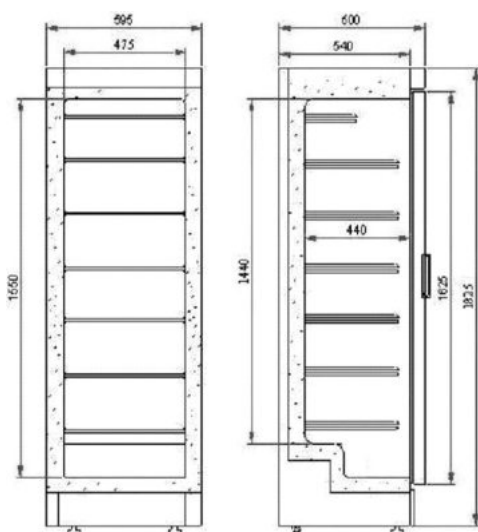
CV 370 CC

## CV 370

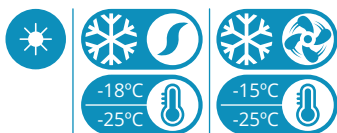
**Armarios expositores de congelación especiales para heladería**, con puerta de cristal y estantes de rejilla fijos.

- 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 / 8,16 kWh/24h	635 W / 9,00 kWh/24h
	91 kg	96 kg
	665x685x1950 mm	665x685x2080 mm



## ARMARIOS EXPOSITORES DE CONGELACIÓN

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTANTES



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



CRS 300 MIRA



CRV 500



CRV 1200

### CRS / CRV

- Interior: chapa acero prepintada.
- Compresor de alta eficiencia.
- **CRV 1200: doble compresor.**
- Iluminación interior LED.
- Puerta con autocierre y triple cristal de seguridad antibrillo.
- 4 ruedas y 2 pies regulables.

### CRS 300 MIRA

- Frío estático
- 5 estantes evaporadores fijos + estante de base (separación: 20cm).
- Termómetro analógico.
- Termostato mecánico.
- Descongelación manual.

### CRV 500/1200

- Frío ventilado.
- 5 estantes ajustables + base.
- Control digital de temperatura.
- Parada de ventilador con puerta abierta.
- Alarma de temperatura.
- Desescarche automático.

	CRS 300 MIRA	CRV 500	CRV 1200
	570x649x1835 mm	667x680x2018 mm	1370x760x2080 mm
	450x490x1366 mm	547x490x1553 mm	1248x585x1593 mm
	301 L	420 L	1163 L
	5 + BASE / FIJOS	5 + BASE	10 (5+5) + 2 (1+1) BASE
	ESTÁTICO	VENTILADO	VENTILADO
	-25°C/-18°C	-25°C/-15°C	-25°C/-15°C
	R290	R290	R290
	7 L1 (35°C/75%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)
	MANUAL	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	293 W / 6,94 kWh/24h	584 W / 10,09 kWh/24h	879 W / 19,32 kWh/24h
	85 kg	129 kg	185 kg
	575x698x1953 mm	680x707x2100 mm	1380x780x2180 mm

C

D

D



# ARMARIOS SLIM REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTANTES



US 175 SLIM



**Armarios expositores de refrigeración y congelación tipo SLIM**, para enfriar bebidas, conservar alimentos envasados o escarchar copas. Con cabecera retroiluminada y laterales personalizables.

### 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.



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:



	 US 175 SLIM	 CVP 145 FV SLIM
	435x460x2013 mm	400x575x1955 mm
	355x363x1408 mm	280x435x1335 mm
	145 L	145 L
	5 / AJUSTABLES	6 / AJUSTABLES
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	VENTILADO
	+1°C/+10°C	-23°C/-18°C
	4 M1 (30°C/55%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)
	R600	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	140 W / 2,65 kWh/24h	300 W / 7,80 kWh/24h
	60 kg	90 kg
	500x550x2060 mm	—





# ARMARIOS EXPOSITORES DE REFRIGERACIÓN

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

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - DOBLE PUERTA CRISTAL - ESTANTES



TG 1200 S



TG 748



## 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

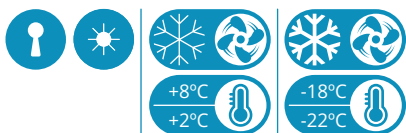
- **TG748:** estante adicional:
- **TG1200S:** estante adicional:

	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 / 6,8 kWh/24h
	164 kg	166 kg
	1260x790x2160 mm	1190x640x1980 mm

F

F





## ARMARIOS EXPOSITORES DE 3 PUERTAS

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTANTES



### ARV 1653 / CVP 1653

**Armarios expositores de gran capacidad, refrigeración y congelación**, con 3 puertas batientes y estantes ajustables.

- Frío ventilado con evaporador de tiro forzado.
- 4 estantes ajustables de rejilla por puerta.
- Iluminación interior mediante LED.
- Control digital de temperatura.
- Descongelación automática.

- Pies nivelables.
- Puertas de doble cristal con tirador.
- Cerradura en todas las puertas.

#### CVP 1653

- Puertas con marco calefactado para evitar la formación de hielo.

	ARV 1653 FV PV	CVP 1653 FV PV
	2056x740x2097 mm	2056x740x2097 mm
	1937x491x1501 mm	1937x491x1501 mm
	3 / BATIENTES	3 / BATIENTES
	1657 L	1657 L
	12 (4+4+4) / REJILLA AJUSTABLE	12 (4+4+4) / REJILLA AJUSTABLE
	VENTILADO	VENTILADO
	+2°C/+8°C	-22°C/-18°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	785 W	1266 W
	350 kg	370 kg
	2110x765x2200 mm	2110x765x2200 mm

D

E



# ARMARIOS SNACK - ARM / ACM

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - ESTANTES



ARM 70 I / ACM 70 I



ARM 120 I / ACM 120 I

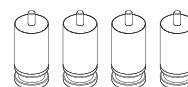
## ARM / ACM

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

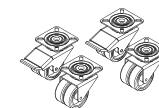
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Aislamiento en poliuretano inyectado 60mm, sin CFC.
- Termostato electrónico.
- Desescarche automático por gas caliente, con evaporación de agua, en modelos de congelación.
- Puerta con tirador integrado y cierre asistido.
- 4 estantes de rejillas por puerta.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

## ACCESORIOS

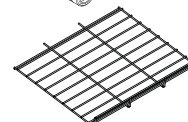
- Kit 4 pies metálicos regulables (7,5/10cm) ACM/ARM70:



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



- Kit 4 ruedas (2 con freno):



- Kit estante de rejilla 510x500mm + soportes:

	❄️		❄️	
	ARM 70 I	ARM 120 I	ACM 70 I	ACM 120 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 NO FROST	VENTILADO NO FROST
	-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 - REJILLAS



ARG 70 / ACG 70 con ruedas opcionales



ARG 140 / ACG 140



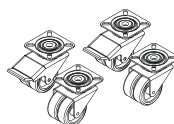
### ARG / ACG

#### 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 GN	ARG 140 GN	ACG 70 GN	ACG 140 GN
	700x890x2060 mm	1390x890x2060 mm	700x890x2060 mm	1390x890x2060 mm
	375x690x1395 mm	1270x690x1395 mm	375x690x1395 mm	1270x690x1395 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 NO FROST	VENTILADO NO FROST
	-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 carnes

MASQUEFRIO



# ARMARIOS MADURACIÓN / CONSERVACIÓN DE CARNE

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - EXPOSICIÓN 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



MASQUEFRIO



Mesas refrigeradas y de congelados

Enfriadores de botellas:  
expositores subzero, botelleros,  
back-bar y vitrinas

Vitrinas refrigeradas y calefactadas

Carros refrigerados para postres

# Barra, cocina, sala



## 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/m<sup>3</sup>.
- 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:

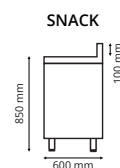
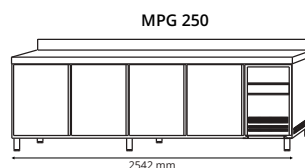
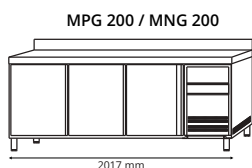
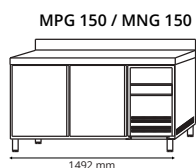
### OPCIONES (consultar)

- 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

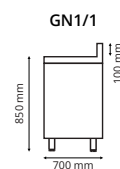
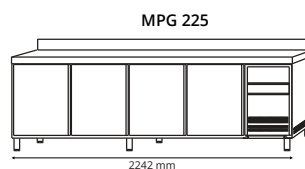
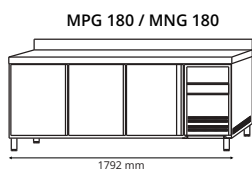
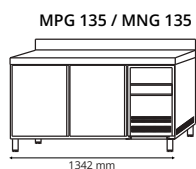
C

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



# EXPOSITORES DE BEBIDAS SUBZERO

FRÍO - BARRA Y COCINA - ENFRIADORES DE BOTELLAS



## 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**

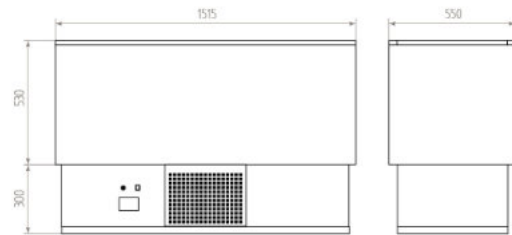
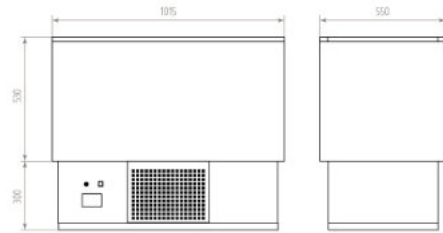
\*capacidad orientativa de botellas de agua de 500ml o latas de 330ml

**MASQUEFRIO**

Catálogo revisado: 01 de marzo 2023



BG 150



**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



# BOTELLEROS REFRIGERADOS - EB

FRÍO - BARRA Y COCINA - ENFRIADORES DE BOTELLAS



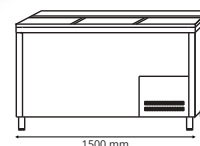
EB 150

## EB

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

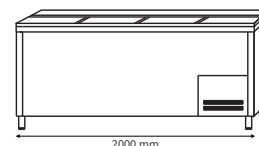
- Interior y exterior en acero inox.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas correderas con tiradores incorporados.
- Separadores verticales de varillas plastificadas.
- Ventilación frontal: posibilita la colocación contra la pared.
- Unidad condensadora ventilada, hermética 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



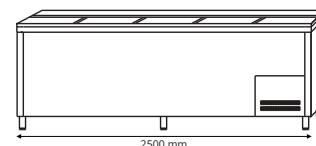
1500 mm

EB 200



2000 mm

EB 250



2500 mm

	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 - ETB

FRÍO - BARRA Y COCINA - ENFRIADORES DE BOTELLAS



ETB 135



ETB 90

## ETB

**Enfriadores de botellas BackBar refrigerados**, con 1,2 y 3 puertas batientes de cristal y estantes de rejilla.

- Exterior en acero galvanizado plastificado negro.
- Interior en chapa de acero galvanizado pintado en epoxi sanitario.
- Puertas con doble cristal atemperado.
- 2 estantes de rejilla plastificada de extremo a extremo.
- Refrigeración ventilada.
- Desescarche y evaporación del agua de desescarche automáticos.
- Control digital de la temperatura.
- Luz interior mediante LED.
- 4 pies nivelables.
- Cierre con llave.

	ETB 60	ETB 90	ETB 135
	625x575x900 mm	925x575x900 mm	1375x575x900 mm
	135 L	190 L	320 L
	1 / BATIENTE	2 / BATIENTES	3 / BATIENTES
	49 uds.*	77 uds.*	119 uds.*
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	+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
	220 W / 2,91 kWh/24h	280 W / 3,22 kWh/24h	285 W / 3,25 kWh/24h
	660x575x1025 mm	970x575x1025 mm	1420x575x1025 mm

G

G

F

\* Capacidad aproximada de botellas de agua de 75cl.



# 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	585x358x760 mm





## EXPOSITORES DE SOBREMESA FRÍO / CALOR

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
	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>G</b>	<b>G</b>	<b>G</b>





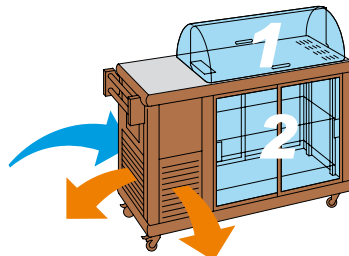
# CARRO DE POSTRES REFRIGERADO - CARRELINO

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



Nogal oscuro



Nogal claro



Madera sin tratar



RAL

	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



**MASQUEFRIO**



# Cavas de vino

MASQUEFRIO



# ARMARIOS DE VINO - ESSENCE

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO



ESSENCE 16PRO



ESSENCE 96PRO



ESSENCE 24PRO



ESSENCE 110GC INOX

## 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 (**110GC**: cristal triple).
- Mueble negro y marco de puerta negro o inox.
- 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 no-frost.
- Gama de humedad 60 – 65%.
- Bajo nivel de ruido.
- Desescarche automático.
- Luz interior.
- Pies de altura regulable.

	16PRO	24PRO	48PRO	96PRO	ENCASTRABLES	
					110GC	110GC INOX
	430x450x560 mm	435x455x740 mm	500x540x850 mm	500x540x1250 mm	595x680x1360 mm	
	NEGRA	NEGRA	NEGRA	NEGRA	NEGRA	INOX
	16	24	48	96	120	
	3 (madera) + 1 cajón	5 (madera) + 1 cajón	3 (madera) + 1 cajón	6 (madera) + 1 cajón	11 (madera)	
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	
	+5°C/+18°C	+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)	4 (30°C/55%HR)	
	R600	R600	R600	R600	R600	
	42 dB	42 dB	42 dB	42 dB	44 dB	
	220V-1N-50Hz	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	160 W / 0,49kWh/24h	
	17 kg	22 kg	32 kg	44 kg	95 kg	





## ARMARIOS DE VINO - ELEGANCE

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO



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

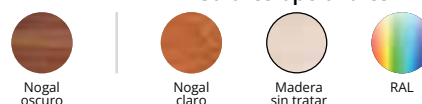
Armarios de vino con acabado exterior y estantes de madera, con 1 o 2 cámaras refrigeradas independientes y capacidad para 116 o 232 botellas.

- 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

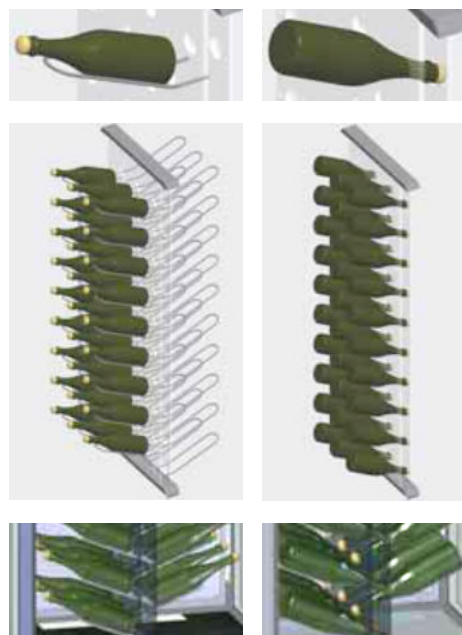
FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO



DESCONGELACION  
AUTOMÁTICA

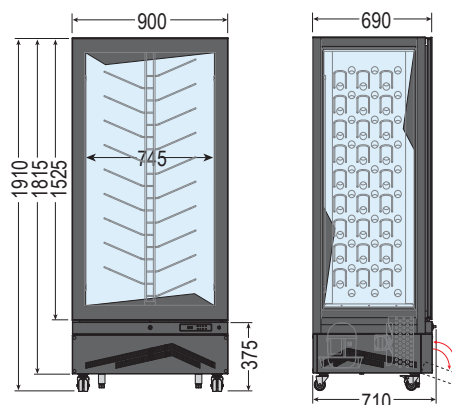


Colores estándar



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

57 botellas (30+27) alojadas en aberturas portabotellas



### MARILYN 651 WINE

**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

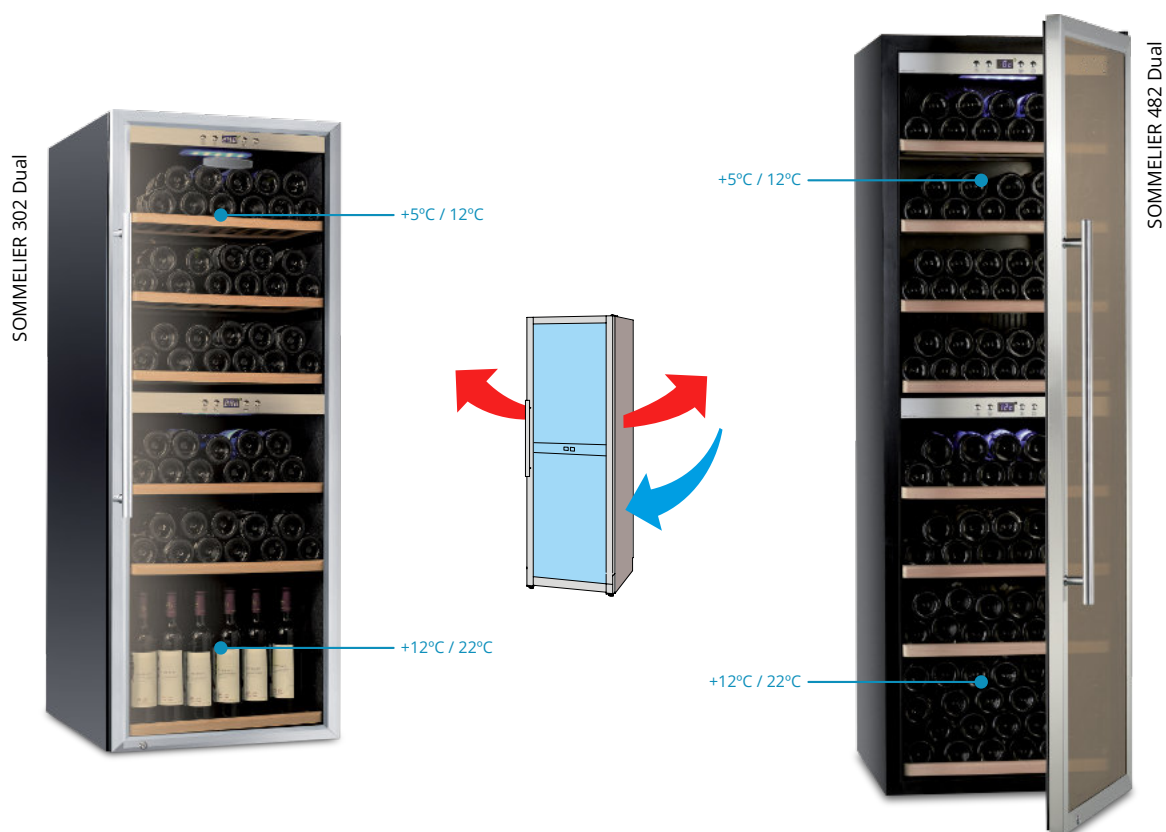
	900x710x1910 mm
	650 L
	114 (Ø75mm)
	57 (30+27) soportes + 57 (30+27) aberturas
	VENTILADO
	+4°C/+18°C / 75%HR
	4 (30°C/55%HR)
	R290
	220V-1N-50Hz
	400 W / 2,45 kWh/24h
	228 kg
	980x870x2180 mm

B



# ARMARIOS DE VINO TEMPERATURA DUAL - SOMMELIER

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO



## SOMMELIER

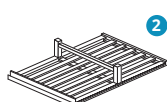
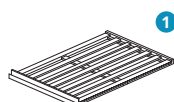
### Armarios de conservación de vino

**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







# ARMARIOS DE VINO 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 NO FROST	VENTILADO NO FROST
	+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



**MASQUEFRIO**



# Abatidores de temperatura

MASQUEFRIO



Los abatidores de temperatura son instrumentos esenciales para conservar los alimentos con total seguridad y alcanzar altos estándares en la preparación de alimentos. Reduciendo 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) inhiben el crecimiento bacteriano manteniendo intacta la frescura y el sabor de los productos. El flujo de aire sobre el producto es siempre indirecto.

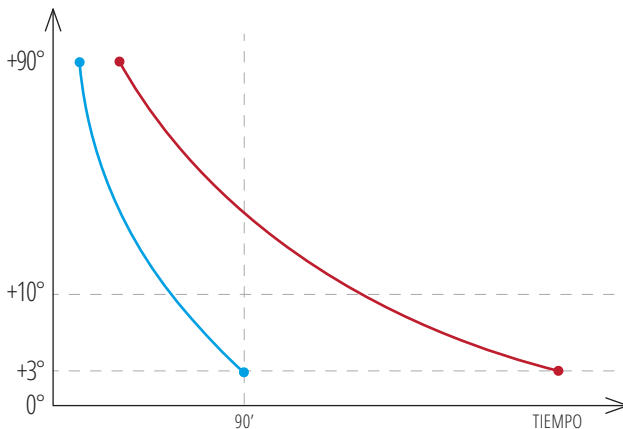




## ENFRIAMIENTO RÁPIDO

ABATIMIENTO CICLO POSITIVO

$+90^{\circ}\text{C} > +3^{\circ}\text{C}$   
en 90 minutos



CON ABATIMIENTO  
SEGURIDAD ALIMENTARIA



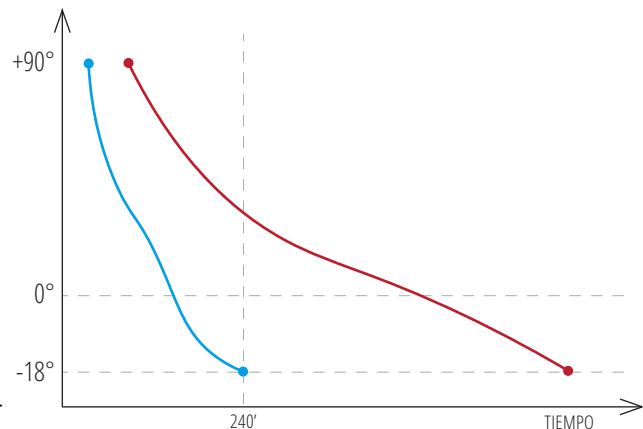
SIN ABATIMIENTO  
RIESGO DE CONTAMINACIÓN



## CONGELACIÓN RÁPIDA

ABATIMIENTO CICLO NEGATIVO

$+90^{\circ}\text{C} > -18^{\circ}\text{C}$   
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

FRÍO - REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN RÁPIDA



## 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.

- 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.**

## ACCESORIOS Y OPCIONES

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

- Kit 4 ruedas (excepto E3):

	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	—	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 <sup>1</sup> / 92 W <sup>2</sup>	1627 W <sup>1</sup> / 380 W <sup>2</sup>	2205 W <sup>1</sup> / 349 W <sup>2</sup>	5439 W <sup>1</sup> / 765 W <sup>2</sup>	5439 W <sup>1</sup> / 765 W <sup>2</sup>	5277 W <sup>1</sup> / 1140 W <sup>2</sup>
	-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	—					



## ABATIDORES PARA CARROS BANDEJEROS

FRÍO - REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN RÁPIDA



### SERIE E / GRAN CAPACIDAD

Células de abatimiento de temperatura de gran capacidad, para carros de 20 niveles de bandejas.

— **Unidad de condensación remota incluida (requiere kit de instalación).**

- 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.
- Sistema de ventilación 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.**

### ACCESORIOS Y OPCIONES E200

- Kit de instalación grupo remoto (10m.):
- Carro 20 niveles GN1/1:
- Carro 20 niveles 600x400:
- Rejilla inox 600x400mm:
- Rejilla inox GN1/1:

### ACCESORIOS Y OPCIONES E400

- Kit de instalación grupo remoto (10m.):
- Carro 20 niveles GN2/1:
- Carro 20 niveles 600x800:
- Rejilla inox 600x800mm:
- Rejilla inox GN2/1:

	E200	E400
	1000x1050x2220 mm	1600x1243x2180 mm
	450x724x1900 mm	800x960x1960 mm
	1 / 550x1900 mm	1 / 880x1830 mm
	1 carro de 20 niveles / 600x400 o GN1/1	1 carro de 20 niveles / 600x800 o GN2/1 2 carros de 20 niveles / 600x400 o GN1/1
	100 kg (+90°>+3°/90')	180 kg (+90°>+3°/90')
	70 kg (+90°>-18°/240')	145 kg (+90°>-18°/240')
	3,5 HP	7,5 HP
	-40°C/+3°C	-40°C/+3°C
	R452A	R452A
	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
REFRIGERACIÓN POR AGUA		







# Armarios de fermentación controlada

MASQUEFRIO



## ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA

FRÍO - ARMARIOS ESPECIALES

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

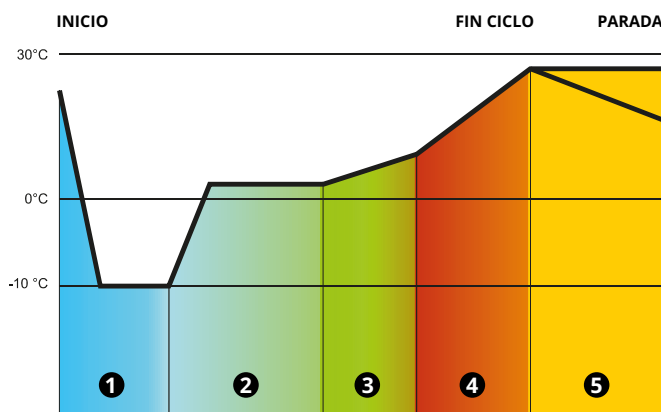
**1. Bloqueo.** La cámara baja la temperatura para bloquear la acción de la levadura y dejar la masa inerte.  $-5^{\circ}\text{C}/-10^{\circ}\text{C}$ , 4/6 h.

**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.





# ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA - FL B

FRÍO - ARMARIOS ESPECIALES



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
	-	-





Vitrinas pasteleras verticales

Vitrinas pasteleras horizontales

Vitrinas de heladería

Conservación de granizados

Granizadoras

Dispensadoras crema helada

Helado Soft

Horchateras y enfriadoras

Montadoras de nata

Chocolateras

# Pastelería y heladería

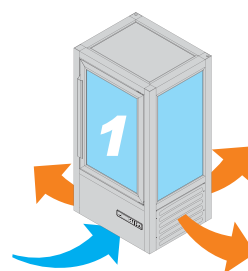
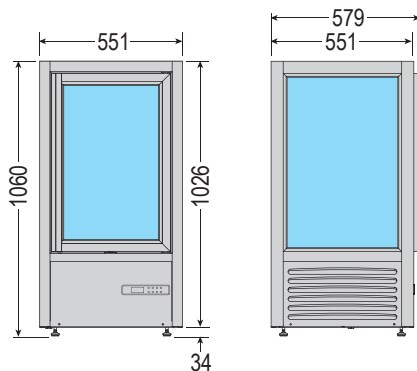


# VITRINA SOBREBANCO 4 CARAS - MUSA 120

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



120 L.



## MUSA 120

Vitrinas verticales sobretanco 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	120 R	120 Q CIOCCO	120 R CIOCCO	120 BTQ	120 BTV	120 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>B</b>	<b>C</b>	<b>G</b>	<b>G</b>	<b>D</b>	<b>D</b>	<b>D</b>



## VITRINAS VERTICALES 3 CARAS

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



VENERE PS / NS / NV / NEGRA



VENERE PS / NS / NV / BLANCA



VENUS



### VENERE

**Vitrinas verticales acristaladas a 3 caras para exposición de productos de pastelería y heladería.** Disponibles modelos de refrigeración, congelación y bitemperatura.

- 3 caras de cristal triple con sistema anti-vaho.
- Iluminación interior mediante LED (2 unidades).
- Condensación libre de mantenimiento.
- Termostato y termómetro electrónicos.
- 4 rodillos unidireccionales + 2 pies regulables.
- Cierre con llave.

### VENUS

**Vitrina vertical de congelación acristalada a 3 caras para exposición de productos de pastelería y heladería.**

- 3 caras de cristal triple con sistema anti-vaho.
- Iluminación mediante LED.
- Condensación libre de mantenimiento.
- Termómetro digital, termostato mecánico.
- 4 ruedas unidireccionales.
- Puerta con auto cierre y cerradura.
- Distancia entre niveles: 17 cm.

	VENERE-PS	VENERE-NS	VENERE-NV	VENUS
	688x773x2000 mm	688x773x2000 mm	688x773x2000 mm	667x620x2018 mm
	—	—	—	547x490x1553 mm
	317 L	317 L	317 L	417 L
	5 / REJILLA INOX	6 / REJILLA INOX / FIJOS	5 + BASE / REJILLA INOX	6 + BASE / REJILLA INOX / FIJOS
	ESTÁTICO	ESTÁTICO EN REJILLA	VENTILADO	ESTÁTICO EN REJILLA
	-2°C / +10°C	-22°C / -15°C	-22°C / +5°C	-25°C / -18°C
	AUTOMÁTICO	MANUAL	AUTOMÁTICO	MANUAL
	R290	R290	R290	R290
	4 H2 (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
	370 W / 3,51 kWh/24h	520 W / 3,51 kWh/24h	640 W / 8,47 kWh/24h	692 W / 11,25 kWh/24h
	142 kg	147 kg	142 kg	118 kg
	745x775x2133 mm	745x775x2133 mm	745x775x2133 mm	710x645x2110 mm

B

C

C

C



# VITRINA 4 CARAS CRISTAL - PRISMA 400

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



400 L.

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:

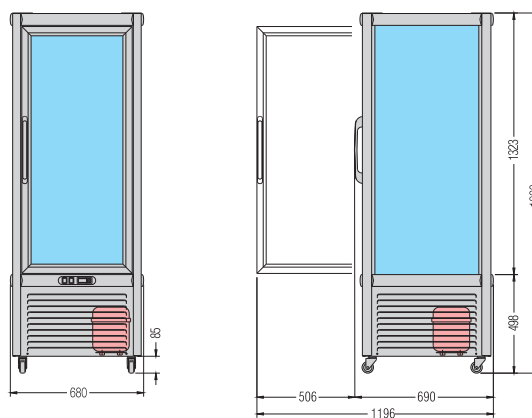
### Colores opcionales



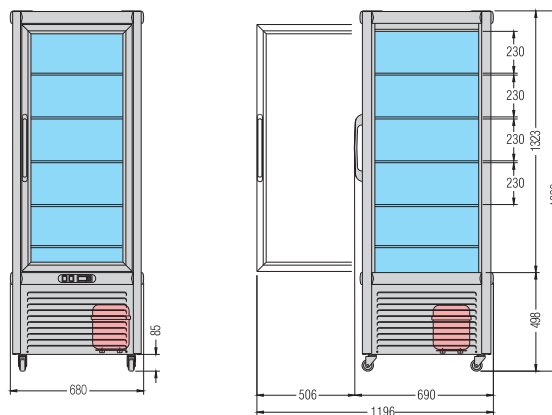
Control electrónico



Luz LED interior



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

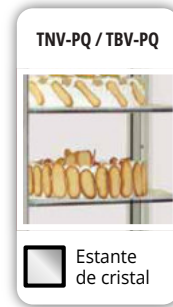


TBS-PF



# VITRINA 4 CARAS CRISTAL - 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 INOX
	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

## PRISMA 400

	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 CRISTAL - PRISMA 800

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



DOBLE PUERTA / 800 L.

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:

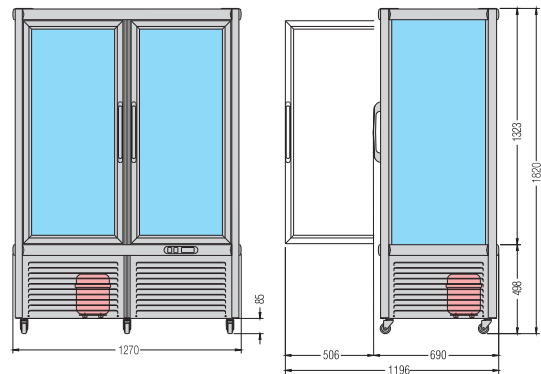
### Colores opcionales



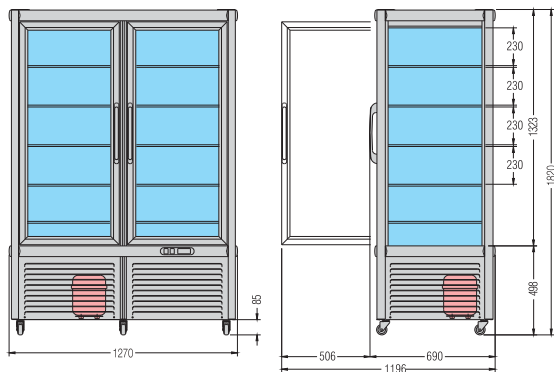
Control electrónico



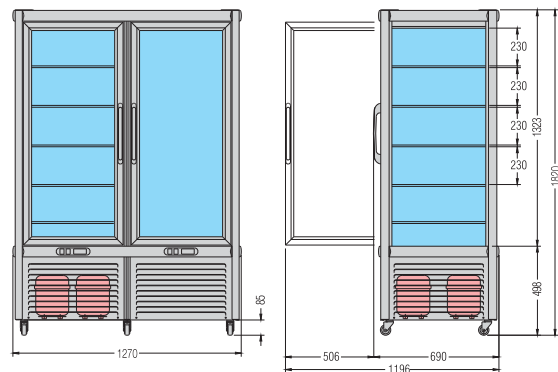
Luz LED interior



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



TBS-PF



TNV-PF/TBS — TNV-PQ/TBS

# VITRINA 4 CARAS CRISTAL - PRISMA 800

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



## PRISMA 800

	TNV-PQ	TNV-PF/TBS	TNV-PQ/TBS	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

D

D

D

D

## PRISMA 800

	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

D

D

D



# VITRINA 4 CARAS CRISTAL - MARILYN

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



257 L. / 450 L. / 650 L.  
CONGELACIÓN / REFRIGERACIÓN / CHOCOLATE

## 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 servirlos 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:

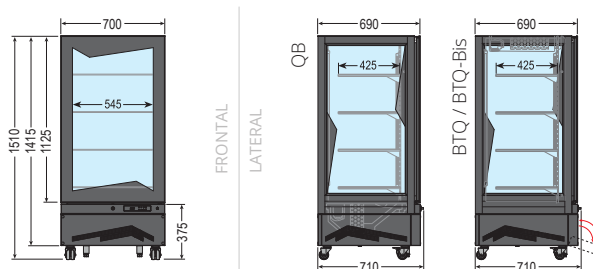
## Colores estándar



MARILYN 651 BTQ



MARILYN 451 BTQ



MARILYN 276			
	Q	BTQ	BTQ BIS
	700x710x1510 mm	700x710x1510 mm	700x710x1510 mm
	275 L	275 L	275 L
	3 CRISTAL	3 CRISTAL	3 CRISTAL
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	75% HR	40% HR	40% HR
	+4°C / +10°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	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	400 W / 3,22 kWh/24h	400 W / 8,21 kWh/24h	400 W / 6,31 kWh/24h
	162 kg	174 kg	174 kg
	770x770x1900 mm	770x770x1900 mm	770x770x1900 mm

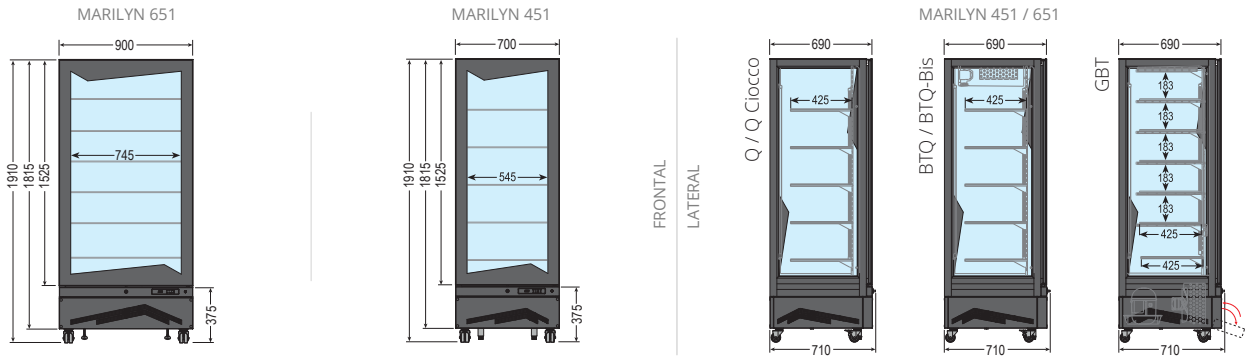
C

D

D

# VITRINA VERTICAL 4 CARAS - MARILYN

## PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



MARILYN 451					
	Q	Q CIOCCO	BTQ	BTQ BIS	GBT
	700x710x1910 mm	700x710x1910 mm	700x710x1910 mm	700x710x1910 mm	700x710x1910 mm
	450 L.	450 L.	450 L.	450 L.	450 L.
	5 CRISTAL	5 CRISTAL	5 CRISTAL	5 CRISTAL	5 CRISTAL FIJO / 1 CRISTAL
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	ESTÁTICO
	75% HR	40/44% HR	40% HR	40% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+14°C / +16°C	-21°C / -15°C	-20°C / +5°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)
	AUTOMÁTICA	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	MANUAL
	R290	R600A	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	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	420 W / 7,21 kWh/24h
	228 kg	210 kg	223 kg	223 kg	217 kg
	770x770x2180 mm	770x770x2180 mm	770x770x2180 mm	770x770x2180 mm	770x770x2180 mm

C

D

D

D

MARILYN 651					
	Q	Q CIOCCO	BTQ	BTQ BIS	GBT
	900x710x1910 mm	900x710x1910 mm	900x710x1910 mm	900x710x1910 mm	900x710x1910 mm
	650 L.	650 L.	650 L.	650 L.	650 L.
	5 CRISTAL	5 CRISTAL	5 CRISTAL	5 CRISTAL	5 CRISTAL FIJO / 1 CRISTAL
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	ESTÁTICO
	75% HR	40/44% HR	40% HR	40% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+14°C / +16°C	-21°C / -15°C	-20°C / +5°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)
	AUTOMÁTICA	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	MANUAL
	R290	R600A	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	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	460 W / 7,90 kWh/24h
	244 kg	240 kg	255 kg	255 kg	250 kg
	980x870x2180 mm	980x870x2180 mm	980x870x2180 mm	980x870x2180 mm	980x870x2180 mm

C

D

D

D



## VITRINAS PASTELERAS 4 CARAS - DIVA

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



350 L. / 450 L. / 550 L. / 650 L. / 800 L.  
CONGELACIÓN / REFRIGERACIÓN / CHOCOLATE

# 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  
 Página 118



**DIVA 451**  
 450 LITROS / 7 MODELOS  
 Página 119



**DIVA 551**  
 550 LITROS / 6 MODELOS  
 Página 120



**DIVA 651**  
 650 LITROS / 6 MODELOS  
 Página 121



**DIVA 901 VU**  
 DOBLE PUERTA / CÁMARA ÚNICA  
 800 LITROS / 4 MODELOS  
 Página 122



**DIVA 901**  
 DOBLE PUERTA / DOBLE CÁMARA  
 800 LITROS / 4 MODELOS  
 Página 123

- 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.

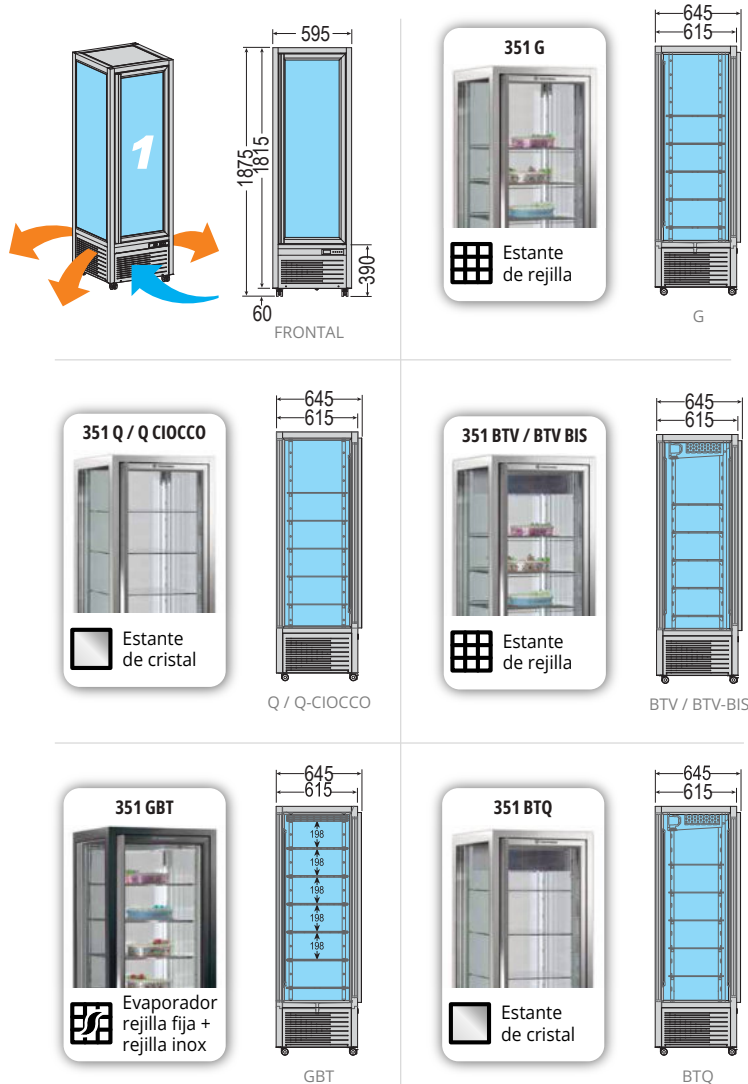
**OPCIONES**

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



# VITRINAS PASTELERAS 4 CARAS 350 L. - 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	BTQ
	595x645x1875 mm	595x645x1875 mm	595x645x1875 mm	595x645x1875 mm	595x645x1875 mm	595x645x1875 mm	595x645x1875 mm
	350 L.	350 L.	350 L.	350 L.	350 L.	350 L.	350 L.
	5 / 450x420 mm REJILLA	5 / 450x420 mm CRISTAL	5 / 450x420 mm CRISTAL	5 / 450x420 mm REJILLA	5 / 450x420 mm REJILLA	6 / 470x470 mm EVAP. REJILLA FIJA	5 / 450x420 mm CRISTAL
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	ESTÁTICO	VENTILADO
	75% HR	75% HR	40% HR / 44% HR	40% HR / 70% HR	40% 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	-21°C / -15°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)
	AUTO	AUTO	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R600A	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	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	540 W / 8,28 kWh/24h	420 W / 5,81 kWh/24h	540 W / 8,28 kWh/24h
	152 kg	152 kg	152 kg	155 kg	155 kg	152 kg	155 kg
	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm
	C	C		D	D	D	D

\*: juego de estantes de cristal para cubrir los evaporadores fijos en los modelos GBT

MASQUEFRÍO

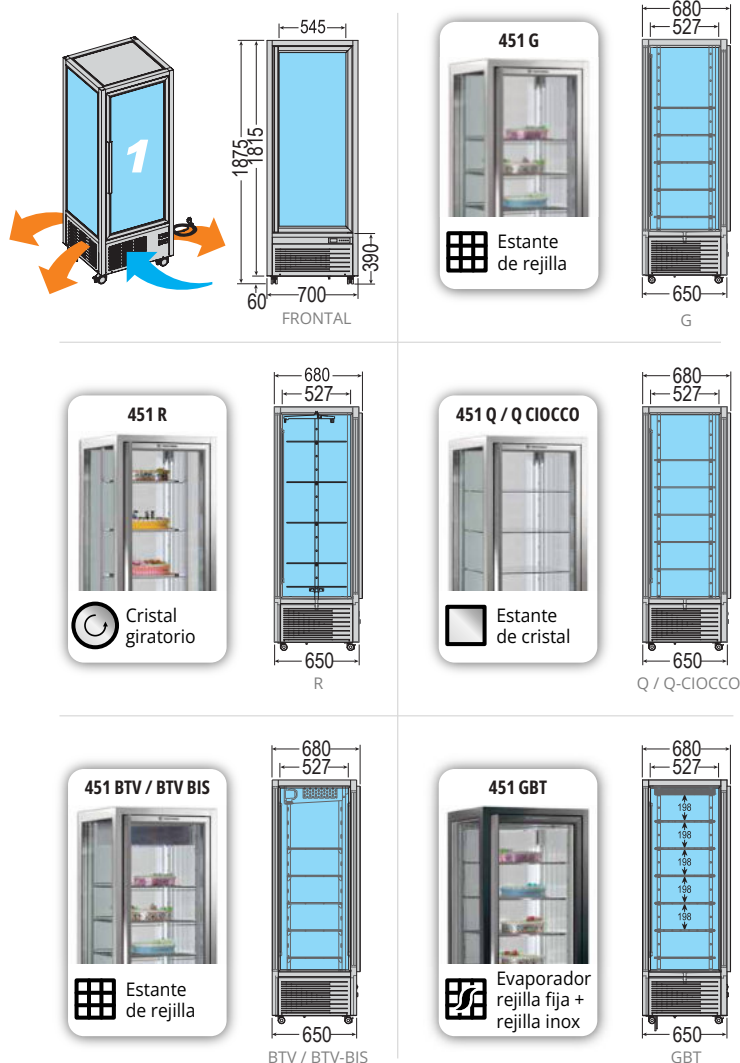
Catálogo revisado: 01 de marzo 2023





# VITRINAS PASTELERAS 4 CARAS 450 L. - DIVA 451

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



## OPCIONES

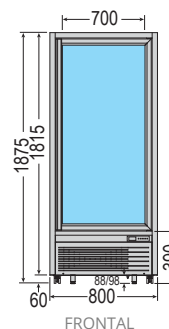
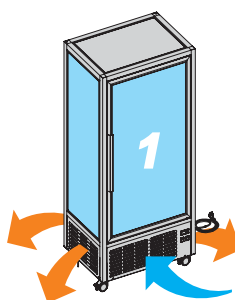
- Potenciómetro luz:
- Control remoto (WIFI / Cloud):
- Cierre con llave:
- Kit estantes cristal GBT\*:

	DIVA 451						
	G	R	Q	Q-CIOCCO	BTV-BIS	BTV	GBT
	700x680x1875 mm	700x680x1875 mm	700x680x1875 mm	700x680x1875 mm	700x680x1875 mm	700x680x1875 mm	700x680x1875 mm
	450 L.	450 L.	450 L.	450 L.	450 L.	450 L.	450 L.
	5 / 555x450 mm REJILLA	5 / Ø465 mm CRISTAL GIRATORIO	5 / 555x460 mm CRISTAL	5 / 555x460 mm CRISTAL	5 / 555x450 mm REJILLA	5 / 555x450 mm REJILLA	5 / 555x460mm EVAP. REJILLA FIJA 1 / 555x450mm BASE REJILLA FIJA
	VENTILADO	VENTILADO	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)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	AUTO	AUTO	AUTO	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	MANUAL
	R290	R290	R290	R600A	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	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	171 kg	197 kg	197 kg	180 kg
	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm
	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>C</b>		<b>D</b>	<b>D</b>	<b>D</b>



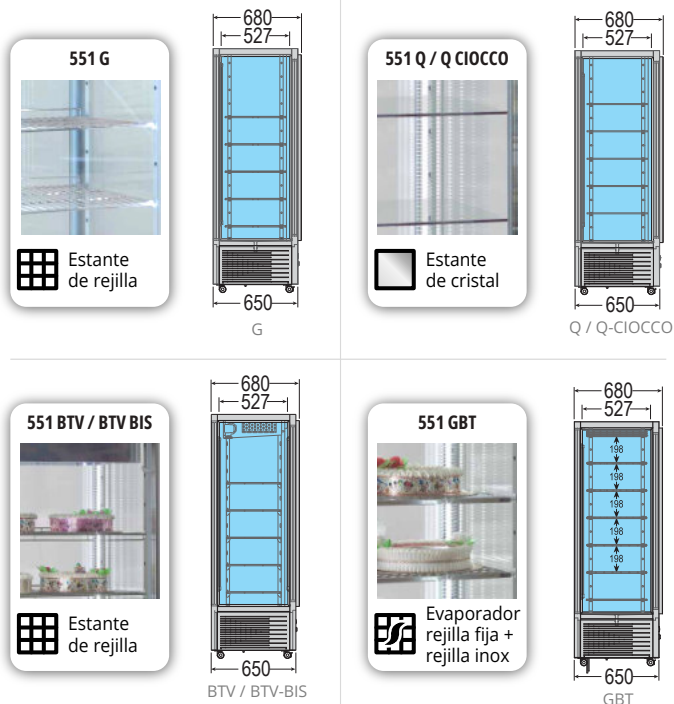
# VITRINAS PASTELERAS 4 CARAS 550 L. - DIVA 551

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



## 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	800x680x1875 mm	800x680x1875 mm
	550 L.	550 L.	550 L.	550 L.	550 L.	550 L.
	5 / 652x470 mm REJILLA	5 / 656x460 mm CRISTAL	5 / 656x460 mm CRISTAL	5 / 664x450 mm REJILLA	5 / 664x450 mm REJILLA	5 / 570x460mm EVAP. REJILLA FIJA 1 / 645x463mm REJILLA FIJA
	VENTILADO	VENTILADO	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)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	AUTO	AUTO	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	MANUAL
	R290	R290	R600A	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	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	960x770x2150 mm	960x770x2150 mm
	C	C		D	D	C

\*: juego de estantes de cristal para cubrir los evaporadores fijos en los modelos GBT

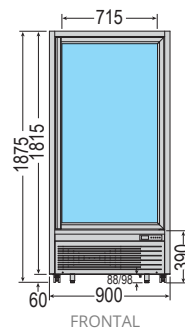
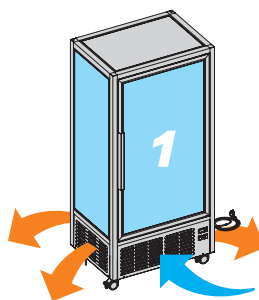
MASQUEFRÍO

Catálogo revisado: 01 de marzo 2023



# VITRINAS PASTELERAS 4 CARAS 650 L. - DIVA 651


PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



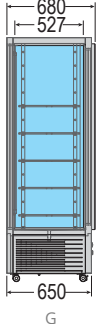
### OPCIONES

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

**551 G**




Estante de rejilla

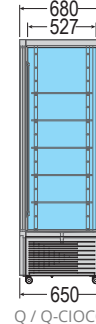


G

**551 Q / Q CIOCCO**

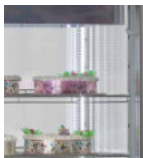


Estante de cristal



Q / Q-CIOCCO

**551 BTV / BTV BIS**




Estante de rejilla

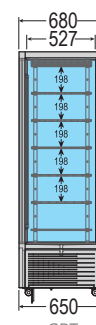


BTV / BTV-BIS

**551 GBT**



Evaporador rejilla fija + rejilla inox



GBT

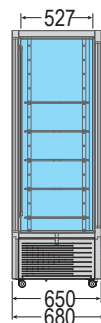
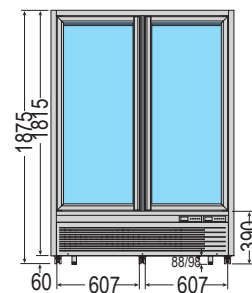
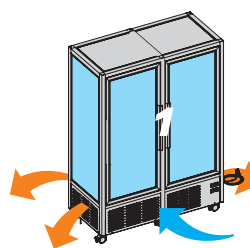
DIVA 651					
	G	Q	BTV-BIS	BTV	GBT
	900x680x1875 mm	900x680x1875 mm	900x680x1875 mm	900x680x1875 mm	900x680x1875 mm
	650 L.	650 L.	650 L.	650 L.	650 L.
	5 / 750x470 mm REJILLA	5 / 745x460 mm CRISTAL	5 / 750x450 mm REJILLA	5 / 750x450 mm REJILLA	5 / 750x460mm EVAP. REJILLA FIJA 1 / 750x470mm REJILLA FIJA
	VENTILADO	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)	4 (30°C/55%HR)
	AUTO	AUTO	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	MANUAL
	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	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	960x770x2150 mm
	C	C	D	D	D



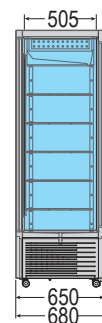
# VITRINAS PASTELERAS 4 CARAS 800 L. - DIVA 901 VU

## DOBLE PUERTA - CÁMARA ÚNICA

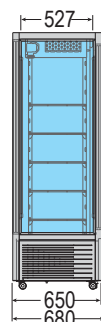
PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



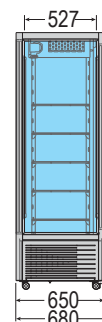
VU-G



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
	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm
	800 L	800 L	800 L	800 L
	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA
	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA
	VENTILADO	ESTÁTICO	VENTILADO	VENTILADO
	75% HR	60% HR	40% / 70% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	-18°C / +5°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)
	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R290	R290
	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
	325 kg	325 kg	335 kg	335 kg
	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm

D

D

D

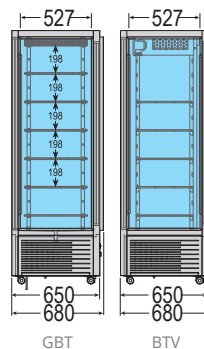
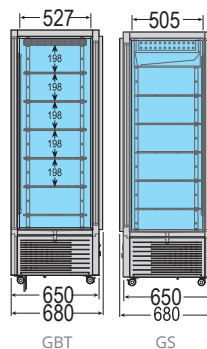
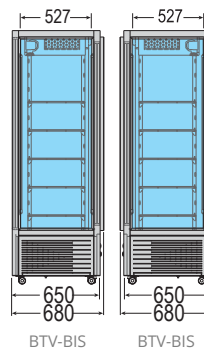
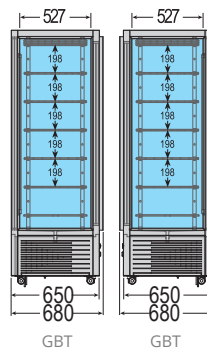
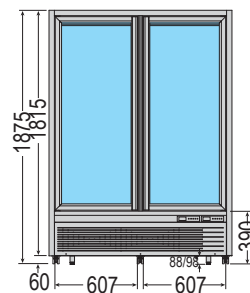
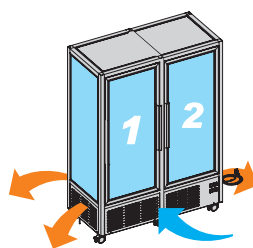
D



# VITRINAS PASTELERAS 4 CARAS 800 L. - DIVA 901

## DOBLE PUERTA - DOBLE CÁMARA

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



### OPCIONES

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

### DIVA 901 - DOBLE PUERTA - DOS CÁMARA 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 PASTELERÍA 30 ESTANTES - MELANIE**  
PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



550 L.



30 estantes giratorios  
de plexiglás para tartas  
y pasteles

# VITRINA PASTELERÍA 30 ESTANTES - MELANIE

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



DESCONGELACIÓN  
AUTOMÁTICA



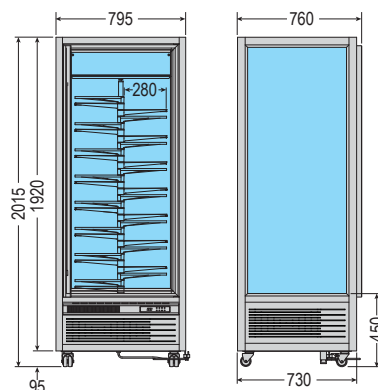
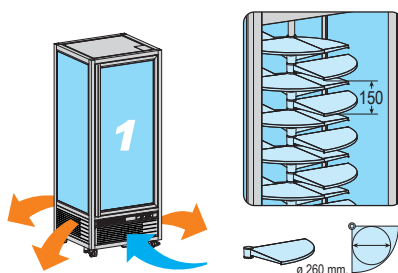
## MELANIE

**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 26.0-R	MELANIE 26.0-RBT	MELANIE 26.0-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



## VITRINA PASTELERA REFRIGERADA / BITEMPERATURA **KARINA** / PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL



+10°C  
+3°C



+5°C  
-18°C



KARINA 137 Q

KARINA 67 Q



### **KARINA Q / BTQ BIS**

**Vitrina pastelera horizontal ventilada de refrigeración, con 3 estantes de cristal ajustables. También disponible en versiones bitemperatura congelación-refrigeración.**

- 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 panorámico vidrio superior.
- Estantes extraíbles con soportes ajustables y ventosas de amortiguación de seguridad.
- Banda frontal con elemento calefactor anticondensación.
- Estante inferior en acero inoxidable perforado, fácil de limpiar.
- 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.

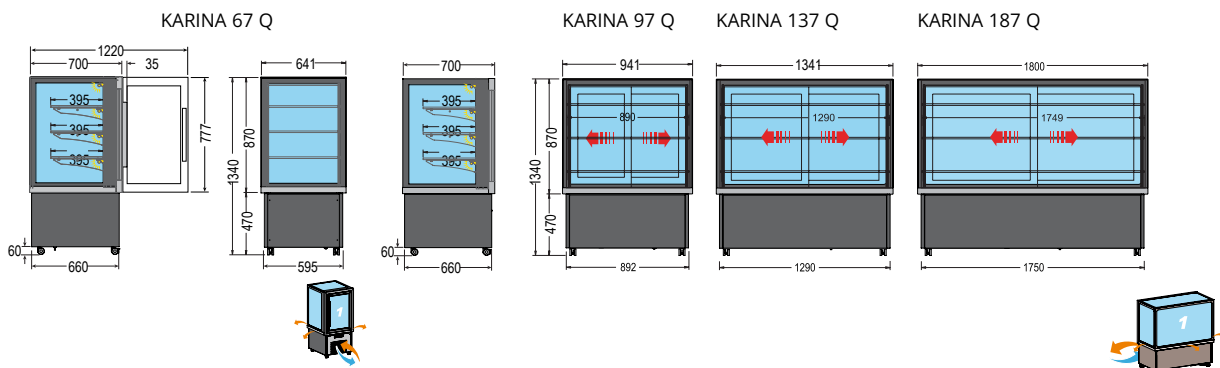


# VITRINA PASTELERA REFRIGERADA / BITEMPERATURA - KARINA

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL



KARINA 187 Q BLANCA ENCASTRADA



	KARINA Q				KARINA BTQ BIS	
	67 Q	97 Q	137 Q	187 Q	97 BTQ BIS	137 BTQ BIS
	640x735x1340 mm	941x700x1340 mm	1341x700x1340 mm	1800x700x1340 mm	941x735x1340 mm	1341x735x1340
	255 L	380 L	550 L	750 L	380 L	550 L
	1 / BATIENTE	2 / CORREDERAS	2 / CORREDERAS	2 / CORREDERAS	2 / BATIENTES	2 / BATIENTES
	3 / 565x395 mm CRISTAL, AJUSTABLES	3 / 865x395 mm CRISTAL, AJUSTABLES	3 / 1270x395 mm CRISTAL, AJUSTABLES	6 / 865x395 mm CRISTAL, AJUSTABLES	3 / 820x395 mm CRISTAL, AJUSTABLES	3 / 1225x395 mm CRISTAL, AJUSTABLES
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	70% HR	70% HR	70% HR	70% HR	70%/40% HR	70%/40% HR
	+3°C / +10°C	+3°C / +10°C	+3°C / +10°C	+3°C / +10°C	-18°C / +5°C	-18°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)	4 (30°C/55%HR)
	AUTO	AUTO	AUTO	AUTO	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	340 W	300 W	530 W	600 W	600 W	600 W
	139 kg	173 kg	243 kg	307 kg	173 kg	286 kg
	780x780x1650 mm	1060x780x1640 mm	1440x870x1640 mm	1900x870x1640 mm	1060x870x1640 mm	1440x870x1640 mm

D

C

D

D

F

E



# VITRINA PASTELERA REFRIGERADA - 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

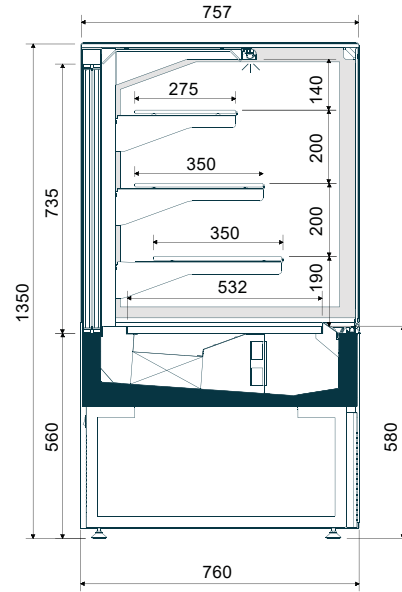


# VITRINA PASTELERA REFRIGERADA - VPA

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL



VPA 100



Colores estándar



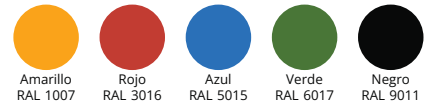
## VPA

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

- Panel frontal blanco de serie.
- Puertas posteriores correderas.
- Control digital.
- Cristales dobles con serigrafía en negro.
- Color frontal y lateral personalizable.
- Iluminación LED.
- Desescarche automático.
- 2 pies nivelables.

## OPCIONES Y ACCESORIOS

Colores opcionales: **consultar**



Kit 4 ruedas, 2 con freno:



	VPA 100	VPA 130
	1000x765x1360 mm	1315x765x1360 mm
	500 L	668 L
	1,13 m <sup>2</sup>	1,51 m <sup>2</sup>
	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
	1115x892x1540 mm	1430x892x1540 mm

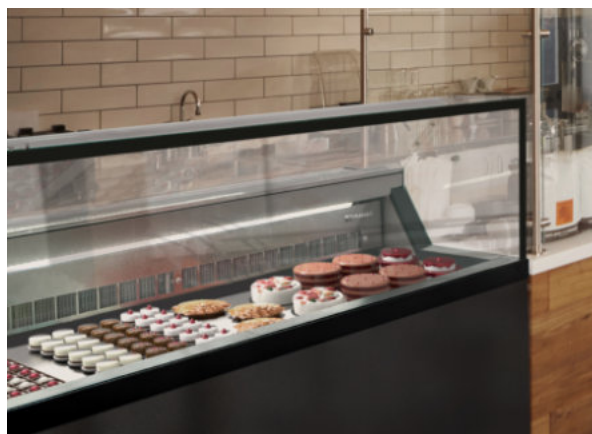
D

D



# VITRINA PASTELERA CONGELACIÓN - MIRABELLA P

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL



## MIRABELLA P

**Vitrinas estáticas para exposición de productos congelados de pastelería.**

Pueden utilizarse con cubetas de helado retirando las bandejas de base. 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 frontal como 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
	-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



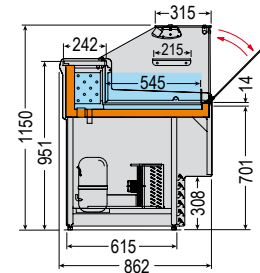
# VITRINA PASTELERA REFRIGERADA - STRIKE

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL

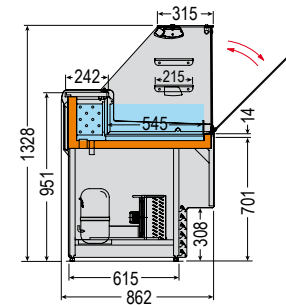


STRIKE 1600 VD

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
	<b>E</b>	<b>F</b>	<b>F</b>	<b>F</b>	<b>F</b>	<b>F</b>



# Heladería

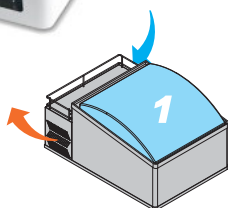
MASQUEFRIO

# VITRINAS DE HELADOS Y PALETAS SOBREBANCO

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



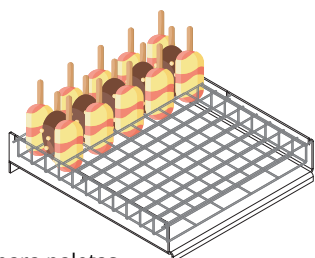
ICEPOINT 3



## ICEPOINT

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

- Mueble en chapa pintada blanca y cúpula en plexiglás resistente a impactos
- Interior acero inox mate AISI 304 alimentación
- Termómetro digital
- Desescarche manual
- Soporte para paletas (opcional)



Soporte para paletas  
ICEPOINT 2: / ICEPOINT 3:



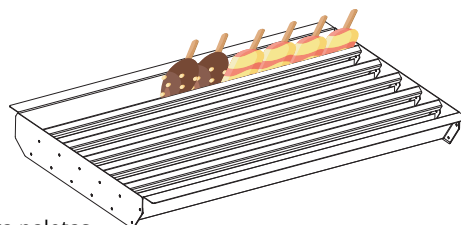
MICROGEL 4



## MICROGEL

**Vitrinas expositoras de helados y paletas sobrebanco**, con acabado inox, evaporador estático 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
- Refrigeración estática
- Desescarche manual
- Iluminación mediante LED
- Control mediante centralita electrónica
- Pies de serie
- Soporte para paletas (opcional)



## ACCESORIOS

Soporte para paletas  
MICROGEL 2: / MICROGEL 3: / MICROGEL 4:

	ICEPOINT		MICROGEL		
	ICEPOINT 2	ICEPOINT 3	MICROGEL 2	MICROGEL 3	MICROGEL 4
	480x717x380 mm	647x717x380 mm	722x560x467 mm	897x560x467 mm	1072x560x467 mm
	2 x 5L	3 x 5L	2 x 5L	3 x 5L	4 x 5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-25°C / -10°C	-25°C / -10°C	-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)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	R600A	R600A	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	166 W / 2,58 kWh/24h	180 W / 2,12 kWh/24h	190 W	190 W	190 W
	28 kg	34 kg	35 kg	40 kg	45 kg
	670x780x600 mm	780x700x600 mm	825x660x650 mm	1000x660x650 mm	1180x660x650 mm

A

A



# CONSERVADOR DE HELADOS POZZETTI - COSTA NOVA

HELADERÍA - CONSERVACIÓN DE HELADOS Y GRANIZADOS



COSTA NOVA



Completamente personalizable

## COSTA NOVA

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

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

## OPCIONES Y ACCESORIOS

- Personalización disponible bajo pedido:
- Pozzetti 6,5 litros de polipropileno:



Ruedas y termostato electrónico

	COSTA NOVA 6	COSTA NOVA 8
	1063x670x895 mm	1283x670x895 mm
	304 L	387 L
	6 x 6,5L (+6 RESERVA)	8 x 6,5L (+8 RESERVA)
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-18°C / -12°C	-18°C / -12°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	135 W / 4,80 kWh/24h	190 W / 4,85 kWh/24h
	54 kg	57 kg
	1120x922x730 mm	1340x922x730 mm

B

B





# CONSERVADOR DE HELADOS POZZETTI - DOLCE VITA

HELADERÍA - CONSERVACIÓN DE HELADOS Y GRANIZADOS



DOLCE VITA 10 LUXE  
con plano de servicio opcional e  
iluminación LED



DOLCE VITA 4  
con plano de servicio opcional e  
iluminación LED

## DOLCE VITA LUXE / DOLCE VITA

**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.
- Control mediante centralita electrónica.

- Desescarche manual.
- Compresor hermético.
- Condensador libre de mantenimiento.
- Termostato y termómetro electrónicos.
- Tapas pozzetti en acero inox (cubetas no incluidas).
- 4 ruedas pivotantes.
- **Modelos LUXE: acabado exterior en acero inox.**

## OPCIONES Y ACCESORIOS

- Plano de servicio frontal en plexiglás:  
DV4: / DV6: / DV8: / DV10:
- Pozzetti 7,5L acero inox (Ø200x250mm):

- Iluminación superior LED (requiere plano de servicio):  
DV4: / DV6/DV8: / DV10:
- Lavaporcionador: - Kit ruedas:

	DOLCE VITA 4	DOLCE VITA 6	DOLCE VITA 8	DOLCE VITA 10
	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 CON VENTILADOR	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
DV LUXE				

Cubetas pozzetti no incluidas.



# VITRINAS DE HELADERÍA - TCG

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y PALETAS



TCG-300

## TCG

**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

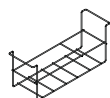


Luz LED

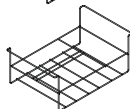


Lavaporcionador

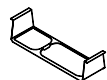
## ACCESORIOS



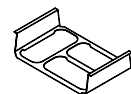
Cestillo H para cubetas:  
2 espacios (5+2,5 L):



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



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



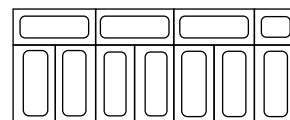
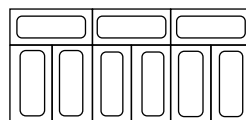
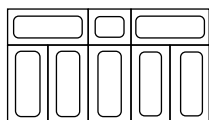
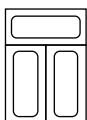
Soporte inox C para cubetas:  
3 espacios (5+5+5 L):



Estante neutro de cristal:  
TCG-170: / TCG-300: / TCG-400: / TCG-500:

Personalización sujeta a uds. de compra:

## DISPOSICIÓN DE CUBETAS



	TCG 170	TCG 300	TCG 400	TCG 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

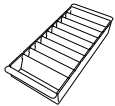


# VITRINAS DE HELADERÍA - MIRABELLA

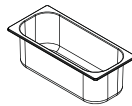
HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y PALETAS



MIRABELLA 9H



### ACCESORIOS



Cubeta metacrilato paletas (365x155x60 mm):

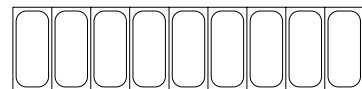
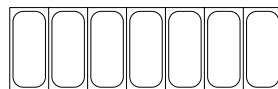
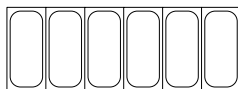
Cubeta 5L acero inox (365x155x120 mm):



### 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



# VITRINA DE HELADERÍA - ATHENA

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y PALETAS



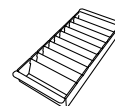
ATHENA 9



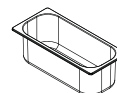
Detalle puerta de reserva

### ACCESORIOS

Cubeta metacrilato para paletas (365x155x60 mm):



Cubeta 5L acero inox (365x155x120 mm):

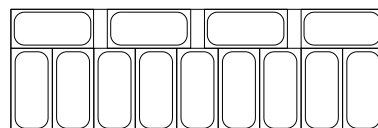
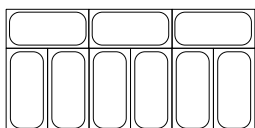


### ATHENA

**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



# VITRINAS DE HELADERÍA - OPTIMUS

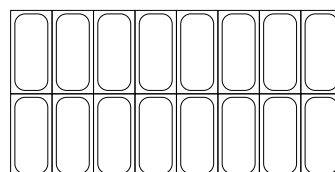
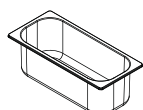
HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y PALETAS



OPTIMUS 16

## ACCESORIOS

Cubeta 5L acero inox  
(365x155x120 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

A



## VITRINAS DE HELADERÍA HÍBRIDAS - DELIGHT

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y PALETAS - GRAN CAPACIDAD



Refrigeración híbrida:  
mejor conservación,  
helado más cremoso.

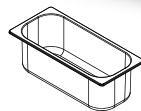
# VITRINAS DE HELADERÍA HÍBRIDAS - DELIGHT

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y PALETAS - GRAN CAPACIDAD



## ACCESORIOS

Cubeta 5L acero inox  
(365x155x120 mm):

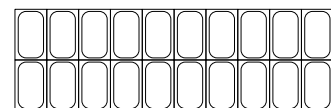
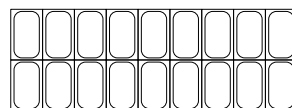
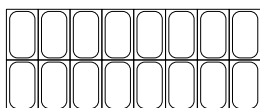


## DELIGHT

**Vitrinas híbridas de gran capacidad para exposición de helados.** Acabado exterior blanco y negro, con capacidad para 12, 16 y 18 cubetas de helado de 5 litros, más reserva.

- Refrigeración híbrida semi-ventilada.
- Ergonomía: fácil acceso a las cubetas.
- Desescarche automático.
- Unidad condensadora incorporada.

- Iluminación interna LED.
- Compresor hermético.
- Cristal frontal abatible.
- Puertas correderas de cristal de baja emisividad en lado de servicio.
- Control electrónico de temperatura.
- 4 ruedas.



	DELIGHT 16	DELIGHT 18	DELIGHT 20
	1519x1050x1324 mm	1684x1050x1324 mm	1850x1050x1324 mm
	282 L	317 L	352 L
	16 x 5L (EXPOSICIÓN) + 8 x 5L (RESERVA)	18 x 5L (EXPOSICIÓN) + 9 x 5L (RESERVA)	20 x 5L (EXPOSICIÓN) + 10 x 5L (RESERVA)
	HÍBRIDO	HÍBRIDO	HÍBRIDO
	-14°C / -10°C	-14°C / -10°C	-14°C / -10°C
	R290	R290	R290
	7 G1 (35°C/75%HR)	7 G1 (35°C/75%HR)	7 G1 (35°C/75%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	10,00 kWh/24h	11,30 kWh/24h	16,8 kWh/24h
	225 kg	310 kg	330 kg
	1635x1440x1190 mm	1800x1440x1190 mm	1965x1440x1190 mm





# VITRINAS DE HELADERÍA VENTILADAS - LINDA

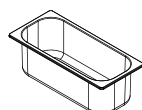
HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y PALETAS - GRAN CAPACIDAD



LINDA 18

### ACCESORIOS

Cubeta 5L acero inox (365x155x120 mm):

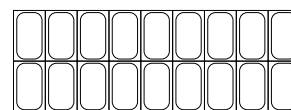
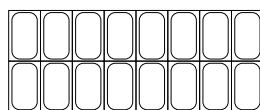
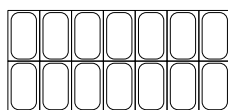


### LINDA

**Vitrinas ventiladas de gran capacidad para exposición de helados.** Acabado exterior blanco y gris, con capacidad para 12, 16 y 18 cubetas de helado de 5 litros, según modelo.

- Chasis monobloque con aislamiento de 60mm.
- Doble evaporador ventilado.
- Compresor hermético (doble compresor en LINDA 16 y 18).
- Desescarche automático ultra-rápido.

- Unidad condensadora extraíble, fácil mantenimiento.
- Cristal calefactado anticondensación, abatible en el frontal.
- Puertas correderas de plexiglás en lado de servicio.
- Control electrónico de temperatura.
- Bajo nivel sonoro.



	LINDA 12	LINDA 16	LINDA 18
	1130x1030x1280 mm	1480x1030x1280 mm	1640x1030x1280 mm
	12 x 5L	16 x 5L	18 x 5L
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-18°C / -16°C	-18°C / -16°C	-18°C / -16°C
	R290	R290	R290
	7 (35°C/75%HR)	7 (35°C/75%HR)	7 (35°C/75%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2150 W	3530 W	3530 W
	275 kg	342 kg	362 kg
	1270x1210x1560 mm	1780x1210x1560 mm	1780x1210x1560 mm







# VITRINAS DE HELADERÍA VENTILADAS - MARINHA

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y PALETAS



MARINHA 10

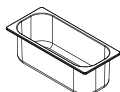
## MARINHA

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

- 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

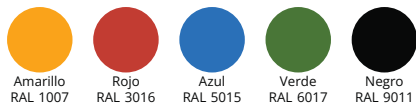
Cubeta 5L acero inox (365x155x120 mm):



Kit 4 ruedas, 2 con freno:



Colores opcionales: **consultar**

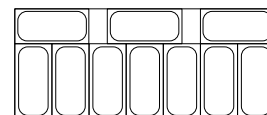
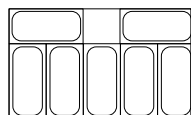


Pies nivelables

Ruedas opcionales

Termómetro digital

Lavaporcionador



	MARINHA 7	MARINHA 10
	1000x765x1360 mm	1315x765x1360 mm
	360 L	480 L
	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



Dispensadoras  
de granizados,  
cremas y  
bebidas



## ARCONES CONSERVADORES DE GRANIZADO

HELADERÍA - CONSERVACIÓN DE HELADOS Y GRANIZADOS



G40

### 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 170

### 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.



GTO 300

### ACCESORIOS

Cubeta para granizados:

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.



# GRANIZADORAS 5 y 10 LITROS 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 12 LITROS - SPIN FF / GSUN FF

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



SPIN FF 12X2



GSUN FF 12X2 MIX



### 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.

El modelo **GSUN FF 12X2 MIX** incorpora un **grifo mezclador** que dispensa simultáneamente producto de los 2 depósitos.

- 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 motorventilador.
- 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	GSUN FF 12X2 MIX	12X3
	270x520x810 mm	470x520x810 mm	470x550x810 mm	670x520x810 mm
	1 x 12L	2 x 12L	2 x 12L	3 x 12L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	450 W	800 W	800 W	1200 W
	29 kg	52 kg	56 kg	70 kg



# GRANIZADORAS Y DISPENSADORAS - V-AIR

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



# v-Air



## Diseño y rendimiento

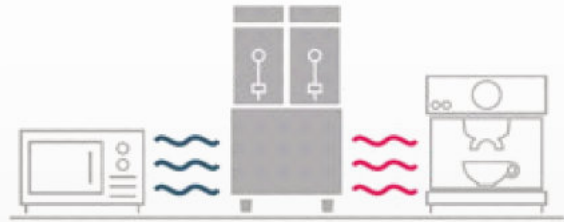


## Sistema AirFlow de refrigeración vertical



▲ **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 12 Y 15 LITROS - V-AIR SMART

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



V-AIR SMART 1



V-AIR SMART XL 1 PLUS

### 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.



# GRANIZADORAS 12 Y 15 LITROS - V-AIR SMART

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



**V-AIR SMART 2**  
- 2 x 12L.  
- Grifo Push&Pull



**V-AIR SMART 2 PLUS**  
- 2 x 12L, con pizarras.  
- Grifo Push&Pull  
- Desescarche rápido  
- Iluminación LED  
- Control remoto APP



**V-AIR SMART XL 2**  
- 2 x 15L, con tapa basculante.  
- Grifo Smart



**V-AIR SMART 2 PLUS**  
- 2 x 12L, con pizarras y tapas basculantes.  
- Grifo Smart  
- Desescarche rápido  
- Iluminación LED  
- Control remoto APP

	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
<b>PLUS</b>						



## GRANIZADORAS 12L - 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



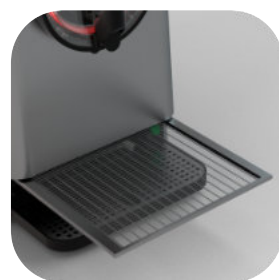
Ventilación vertical



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



# MÁQUINAS CREMA DE HELADO - G5 SUPER / SPIN SUPER

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



G5 SUPER X2



SPIN 10 SUPER

## G5 SUPER

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

## SPIN 10 SUPER

**Máquina para preparar y dispensar crema de helado,** con sistema de agitado horizontal y 1 depósito de **10 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	SPIN 10 SUPER
	260x400x630 mm	400x400x630 mm	270x520x810 mm
	1 x 5L	2 x 5L	1 x 10L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	350 W	650 W	500 W
	22 kg	33 kg	29 kg



# MÁQUINA HELADO SOFT - V-AIR SOFT

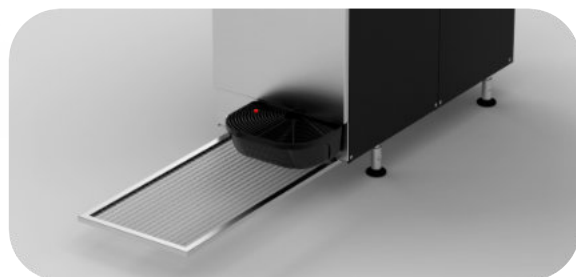
HELADERÍA - MÁQUINAS DE HELADO SOFT



Depósito con agitador



Sistema por gravedad



Filtro extraíble

## V-AIR SOFT

**Máquina compacta para elaborar y dispensar helado soft.** Indicada para pequeños establecimientos (bares, restaurantes, pastelerías y heladerías).

- 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
	ESTÁTICO
	R290
	220V-1N-50Hz
	1800 W
	100 kg



# ENFRIADORA DISPENSADORA HORCHATA Y BEBIDAS - 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



## ENFRIADORA DISPENSADORA BEBIDAS Y ZUMOS - V-AIR COOL

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



V-AIR COOL 1



V-AIR COOL XS  
- 2 x 7,5L.  
- Grifo Touchless



V-AIR COOL 2  
- 2 x 18L, con tapa basculante.  
- Grifo Smart

### 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.

— Grifo Touchless que se abre presionando con el vaso.

	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: 170 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



# MONTADORA / DISPENSADORA DE NATA 35 kg/h - NATCOLD

HELADERÍA - MONTADORAS DISPENSADORAS DE NATA



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.



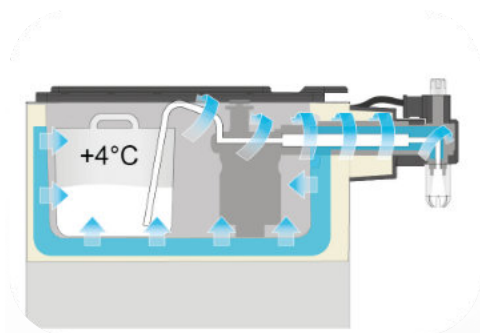
	NATCOLD
	230x530x530 mm
	1 x 2L
	35 kg/h (105L)
	220V-1N-50Hz
	400 W
	25 kg



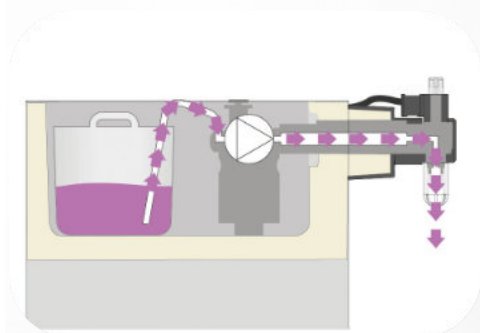


# MONTADORA / DISPENSADORA DE NATA 50 kg/h - KING

HELADERÍA - MONTADORAS DISPENSADORAS DE NATA



Boquilla y sistema de frío en el caño



Circuito de limpieza integrado



Bomba y depósito extraíble con sistema anti-hielo



## KING

**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 50 kg/h**.

- Depósito extraíble de acero inoxidable refrigerado a +4°C, temperatura ajustable y sistema anti-hielo.
- Dispensador refrigerado con ajuste de dosificación.
- Bomba rotativa vertical autocebante.
- Ajuste del overrun para crema batida, mousse y crema semi-batida para preparaciones de pastelería.
- Sistema de limpieza rápida mediante desinfectante ABC\* y agua a través del circuito integrado.
- 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.



	KING
	240x560x450 mm
	1 x 2L
	50 kg/h
	220V-1N-50Hz
	500 W
	37 kg

\* ABC: Limpiador bactericida





Grifo anti-obstrucción



Bandeja anti-goteo



Cierre de seguridad



Termostato regulable

**CHOCOLADY**

**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.

	CHOCOLADY 5	CHOCOLADY 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





Tostadores

Planchas Grill

Gofreras

Creperas

Hornos microondas

Batidoras de vaso

Batidoras y trituradoras de brazo

Amasadora planetaria

Exprimidor de cítricos

# Maquinaria

MASQUEFRIO



# TOSTADORES AUTOMÁTICOS DE CINTA

MAQUINARIA - COCCIÓN - TOSTADORES



TC CLASSIC



TC 302

**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.

### TC 302

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

	TC CLASSIC	TC 302
	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 - PLANCHAS



2735 GSE



5530 GME



2735 GDE

### 27353 GS / 5530 GM / 2735 GD

**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.

	2735 GSE	2735 GSM	5530 GME	5530 GMM	2735 GDE	2735 GDM
	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





GFS



G11E



GFD



G200S

**GFS / GFD**

**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.

	GFS	GFD	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



# CREPERAS ELÉCTRICAS

MAQUINARIA - COCCIÓN - PLANCHAS



DE 1



DE R



DE 2

### DE 1 / DE 2 / DE R

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

- 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 **DE 2**).
- Interruptor puesta en marcha independiente por placa.
- Termostato independiente por placa.

	DE R	DE 1	DE 2
	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 / 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 - PROCESADO DE ALIMENTOS

**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.



EZ 600

### EZ 600

- Servicio medio (50-60 usos día).
- Pantalla LCD y 4 botones de control.
- 3 programas preconfigurados que ajustan la velocidad y el tiempo en función de la cantidad de mezcla.
- Jarra cuadrada para una mezcla más eficiente. Sin BPA.
- Tapa ventilada con abertura para incorporar ingredientes.
- Cuchilla roma más resistente que las tradicionales.



MX 1000

### MX 1000

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

	BLE 015	EZ 600	MX 1000
	240x210x490 mm	177x203x381 mm	216x201x451 mm
	3 L	2,2 L	2 L
	25000 RPM	30000 / 35000 RPM	20000 / 30000 RPM
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2200 W	1560 W	2600 W
	4,7 kg	3,3 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 - PROCESADO DE ALIMENTOS

165 mm		160 mm		190 mm		240 mm		250 mm			350 mm														
<b>MicroMix</b> 220 W		<b>Mini MP 160</b> 240 W		<b>Mini MP 190</b> 270 W		<b>Mini MP 240</b> 290 W		<b>CMP 250</b> 310 W / 15 L			<b>CMP 300</b> 350 W / 30 L		<b>CMP 350</b> 400 W / 45 L			<b>MP 350 ULTRA</b> 440 W / 50 L		<b>MP 450 ULTRA</b> 500 W / 100 L		<b>MP 550 ULTRA</b> 750 W / 200 L		<b>MP 600 ULTRA</b> 850 W / 300 L		<b>MP 800 TURBO</b> 1000 W / 400 L	
<b>MICRO</b>		<b>MINI</b>				<b>COMPACTO</b>					<b>GRANDE</b>														
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 <sup>1</sup>	455xØ78 (BR* 160) mm <sup>1</sup>	485xØ78 (BR* 190) mm <sup>1</sup>	535xØ78 (BR* 240) mm <sup>1</sup>	650xØ94 (BR* 250) mm <sup>1</sup>	660xØ94 (BR* 300) mm <sup>1</sup>
	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 <sup>1</sup>	740xØ125 (BR* 350) mm <sup>1</sup>	840xØ125 (BR* 450) mm <sup>1</sup>	940xØ125 (BR* 550) mm <sup>1</sup>	980xØ125 (BR* 600) mm <sup>1</sup>	1130xØ125 (BR* 740) mm <sup>1</sup>
	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)

# TRITURADORAS / BATIDORAS DE BRAZO

MAQUINARIA - PROCESADO DE ALIMENTOS



<p><b>Mini MP 190 COMBI</b> 270 W</p> <p><b>Mini MP 240 COMBI</b> 290 W</p>	<p><b>CMP 250 COMBI</b> 310 W / 15 L</p> <p><b>CMP 300 COMBI</b> 350 W / 30 L</p>	<p><b>MP 350 COMBI ULTRA</b> 440 W / 50 L</p> <p><b>MP 450 COMBI ULTRA</b> 500 W / 100 L</p> <p><b>MP 450 FW ULTRA</b> 500 W / 100 L</p>
<p><b>MINI</b></p> <p>Pequeñas preparaciones</p>	<p><b>COMPACTO</b></p> <p>Restauración 15 / 30 litros</p>	<p><b>GRANDE</b></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 <sup>1</sup> 535xØ78 (BT* 185) mm <sup>2</sup>	535xØ78 (BR* 240) mm <sup>1</sup> 550xØ78 (BR* 185) mm <sup>2</sup>	640xØ94 (BR* 250) mm <sup>1</sup> 610xØ94 (BR* 220) mm <sup>2</sup>	700xØ94 (BR* 300) mm <sup>1</sup> 610xØ94 (BR* 220) mm <sup>2</sup>
	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 <sup>1</sup> 805xØ125 (BT* 280) mm <sup>2</sup>	890xØ125 (BR* 450) mm <sup>1</sup> 840xØ125 (BT* 280) mm <sup>2</sup>	800xØ125 (BT* 280) mm <sup>1</sup>
	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 - PROCESADO DE ALIMENTOS



### 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



MASQUEFRIO



Mesas cafeteras

Estanterías cafeteras

Mesas de trabajo

# Mobiliario inox

MASQUEFRIO



## MESAS CAFETERAS

MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE



MC15



MC1



MC15



MC2



MC25

### MC

**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 MC1:.
- Estante adicional para MC15:
- Estante adicional para MC2:
- Estante adicional para MC25:

	MC1	MC15	MC2	MC25
	1000x600x1045 mm	1500x600x1045 mm	2025x600x1045 mm	2550x600x1045 mm
	1 CAJÓN	2 CAJONES	2 CAJONES	2 CAJONES



ME2-35



ME1-60



ME15-60



ME2-60



ME25-60

**ME**

**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				
	ME1-35	ME15-35	ME2-35	ME25-35
	1000x350x1045 mm	1500x350x1045 mm	2025x350x1045 mm	2550x350x1045 mm
1 ESTANTE				
2 ESTANTES				

FONDO 600				
	ME1-60	ME15-60	ME2-60	ME25-60
	1000x600x1045 mm	1500x600x1045 mm	2025x600x1045 mm	2550x600x1045 mm
1 ESTANTE				
2 ESTANTES				



## MESAS DE TRABAJO CENTRALES Y MURALES

MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE - FONDO 600 / 700



MMD-206



MCD-206



MCD-206  
desmontada



Esquinas soldadas y  
redondeadas



Patas regulables



Altura de encimera y peto  
trasero

## MESAS DE TRABAJO CENTRALES Y MURALES

MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE - FONDO 600 / 700



**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.



MASQUEFRIO





Lavavasos y lavavajillas

Lavavajillas de capota / cúpula

Lavautensilios

Accesorios de lavado

# Lavado



# LAVAVAJILLAS CESTA 40 - DW 40 T

LAVADO DE VAJILLA

90" (40 洗/h)

120" (30 洗/h)

180" (20 洗/h)

## DW 40 T



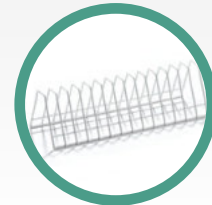
### DOTACIÓN DW 40 T



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



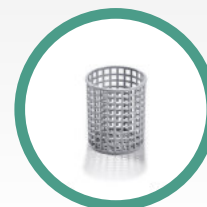
DOTACIÓN DW 50 T



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.



## LAVAVASOS LAVAVAJILLAS CESTA 35 Y 40 - EUROLAV

LAVADO DE VAJILLA

120" (30 ㉔/h)

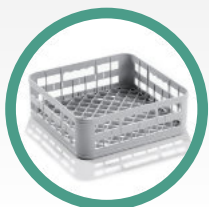


EUROLAV 35



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

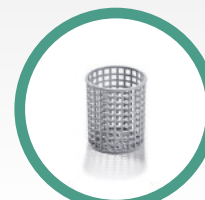
## DOTACIÓN EUROLAV 50



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

## LAVADO DE VAJILLA

120" (30 𠄎/h)

200" (20 𠄎/h)

300" (12 𠄎/h)



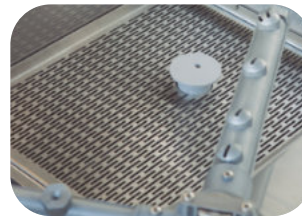
NL 1000



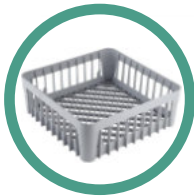
Asa ergonómica con doble guía



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.
- Cuba 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)
	1 x 1HP (0,75kW)		2 x 1HP (1,5kW)
	-	SI	-

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

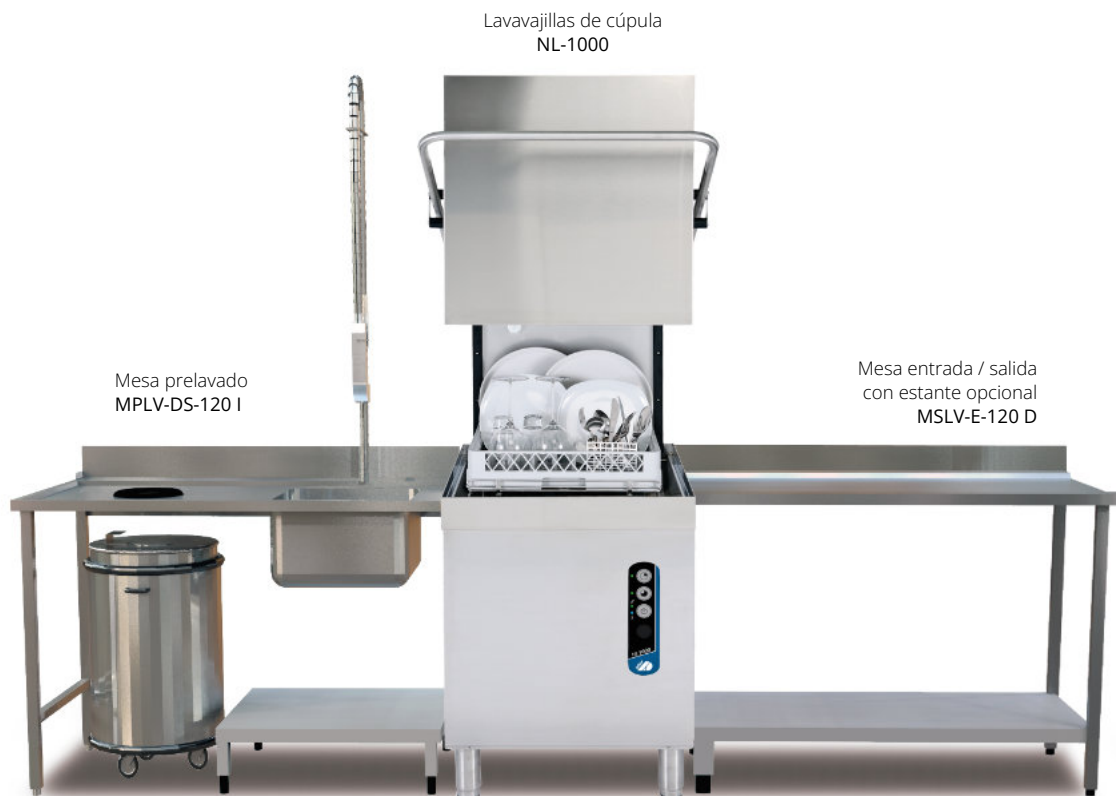
4000W (cuba) / 9000W (calderín)

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: 01 de marzo 2023



### 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)
BOMBA LAVADO	1 x 0,75HP (0,55kW)	1 x 2HP (1,5kW)	2 x 3,7HP (2,7kW)

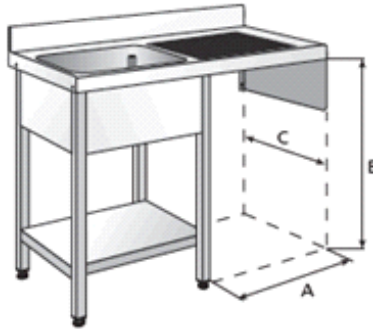
🌊 Presión de entrada de agua de lavado: 2-5 bar.

🌊 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 350x350 / 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



# MASQUEFRIO

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