



Catálogo de las
VITRINAS PARA PESCADO
distribuidas en España

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

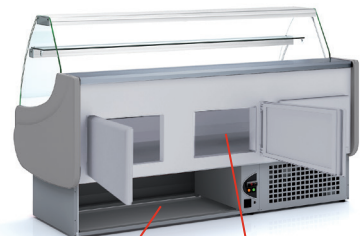


AISI-316

Plano exposición y encimera AISI-316
AISI-316 exposure and worktop



CVE-9-20-C-P
frontal inox
inox decor



opcional interior 440x270



CEEC-100-CC	2.067 €
CEEC-100-EF-CC	2.338 €

CEEC-130-CC	2.371 €
CEEC-130-EF-CC	2.627 €

CEEC-150-CC	2.639 €
CEEC-150-EF-CC	2.780 €

ref.	largo length (mm)	exposición display (m ²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	rango range
CEEC-100-CC	1035	0,64	817	1011	230V- 50Hz	R-404A	+2°C +6°C
CEEC-130-CC	1285	0,79	1315	1283	230V- 50Hz	R-404A	+2°C +6°C
CEEC-150-CC	1505	0,93	1315	1292	230V- 50Hz	R-404A	+2°C +6°C
CEEC-100-EF-CC	1035	0,64	817	1011	230V- 50Hz	R-404A	-1°C +1°C
CEEC-130-EF-CC	1285	0,79	1315	1293	230V- 50Hz	R-404A	-1°C +1°C
CEEC-150-EF-CC	1505	0,93	1315	1292	230V- 50Hz	R-404A	-1°C +1°C

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

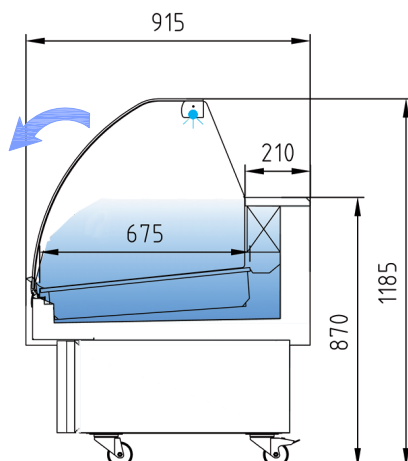
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

AUXILIAR DISPLAYS • VITRINAS AUXILIARES

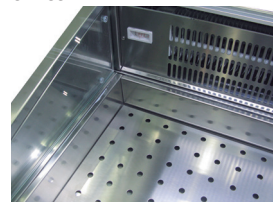
- CEEC-EF evaporador estático + placa fría
- CEEC evaporador estático
- Evaporadores con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarche eléctrico de serie
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Interior en acero inox AISI-304 18/10
- Cristal frontal templado y abatible
- Bastidor sobre ruedas, 2 con freno
- Perfilería de aluminio anodizado
- Unidad condensadora ventilada
- Desagües independientes, con bandeja extraíble
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Puertas correderas en plexi, incluidas

- CEEC-EF, static evaporator + cool plate
- CEEC, static evaporator
- EPOXY anticorrosion treated evaporators as standard
- Electric defrost as standard
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel interior
- Toughened curved glass hinges forward
- Chassis with wheels, 2 with brake
- Anodized aluminium profiles
- Fan assisted condenser unit
- Separate drains, with removable plastic box
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Plexi doors included

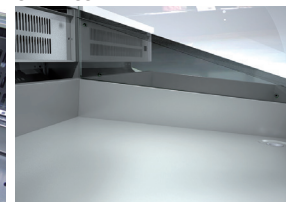
Opciones - Options	Cuba acero inox. AISI-316 Cask stainless steel AISI-316	Encimera en acero inox. AISI-316 AISI-316 worktop	230v 60Hz / 115v 60Hz
CEEC-100	280 €	57 €	consultar - consult
CEEC-130	321 €	67 €	consultar - consult
CEEC-150	388 €	77 €	consultar - consult



CEE-CC



CEE-EF-CC



cristal abatible / liftable glass



desagües / drains



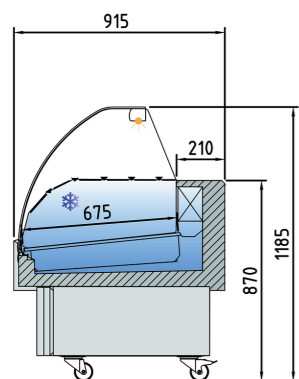
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



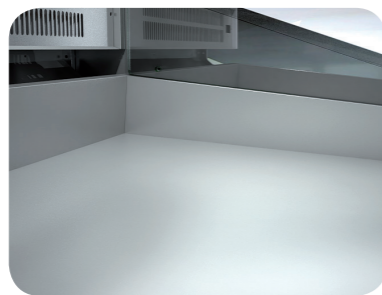
CEEC-150-CC



CEEC-100-EF-CC



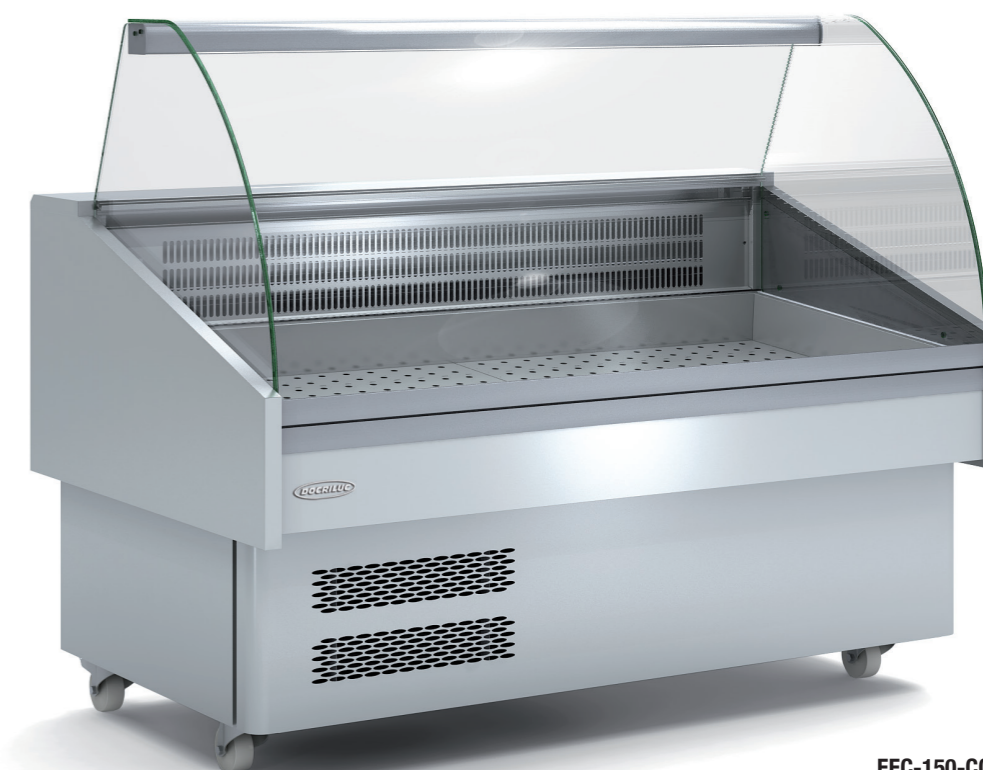
EEC-CC



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



EEC-100-CC



EEC-150-CC

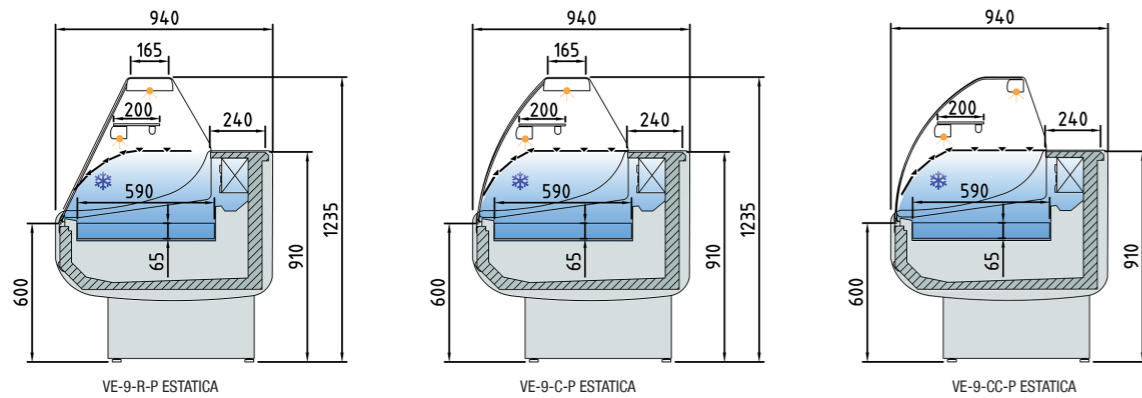
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS EEC	TECHNICAL DATA EEC	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES EEC
<ul style="list-style-type: none"> Exterior en acero inox AISI-304 18/10 Interior en acero inox AISI-304 18/10 Cristal frontal templado y abatible Bastidor sobre ruedas, 2 de ellas con freno en acero acabado epoxi Perfilería de aluminio anodizado Unidad condensadora ventilada Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP Control digital de temperatura y descargas, eficiente en la gestión del consumo de energía Temperatura de trabajo a 25°C 60% HR ambiente, clase climática 3 EEC-EF evaporador estático + placa fría EEC evaporador estático Cierre plexi de serie Iluminación LED superior 	<ul style="list-style-type: none"> AISI-304 18/10 stainless steel exterior AISI-304 18/10 stainless steel interior Toughened curved glass hinges forward Chassis on wheels, 2 of them with brake in epoxy finished steel Anodized aluminium profiles Ventilated condenser unit 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect Energy efficient digital controller of temperature and defrosts Operating temperature 25°C 60% HR ambient, climatic class 3 EEC-EF, static evaporator + cool plate EEC, static evaporator Plexi slide doors as standard Top LED lighting 	<ul style="list-style-type: none"> Extérieur en acier inox AISI-304 18/10 Intérieur en acier inox AISI-304 18/10 Vitrine avant en verre trempé et rabatable Cadre sur roues, 2 d'entre eux avec frein en acier finition époxy. Profils en aluminium anodisé Unité de condensation ventilée Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP. Le Contrôle digital de température ainsi que le dégivrage automatique œuvre à une meilleure gestion de la consommation énergétique. Température ambiante de travail à 25°C 60% HR, classe climatique 3 EEC-EF + évaporateur statique + plaque froide EEC évaporateur statique Fermer série plexi Illumination supérieure LED

modelo model modèle	largo length longueur (mm)	Exposición Display Exposition (m²)	potencia frig. frig. power Puissance frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (W)	tensión monofásica single phase voltage Tension monophasique	refrigerante coolant Réfrigérant	rango range Gamme
EEC-100-CC	1035	0,64	817	1011	230 V - 50 Hz	R-452A	-1°C+1°C
EEC-130-CC	1285	0,79	1315	1283	230 V - 50 Hz	R-452A	-1°C+1°C
EEC-150-CC	1505	0,93	1315	1292	230 V - 50 Hz	R-452A	-1°C+1°C
EEC-100-CC-EF	1035	0,64	817	1011	230 V - 50 Hz	R-452A	-1°C+1°C
EEC-130-CC-EF	1285	0,79	1315	1283	230 V - 50 Hz	R-452A	-1°C+1°C
EEC-150-CC-EF	1505	0,93	1315	1292	230 V - 50 Hz	R-452A	-1°C+1°C

Modelo Model Modèle	Cuba acero inox AISI-316 Cask stainless steel AISI-316 Cuba acier AISI-316	Encimera acero inox AISI-316 Worktop stainless steel AISI-316 Plan de travail acier AISI-316	Frontal lacado Lacquered front Frontale laqué	Exterior lacado Lacquered exterior Extérieur laqué
EEC-100	277 €	56 €	55 €	270 €
EEC-130	318 €	66 €	60 €	275 €
EEC-150	384 €	76 €	65 €	280 €
230v 60Hz / 115v 60Hz				consultar - consult - consulter

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

EEC-100-CC 2.046 €	EEC-130-CC 2.348 €	EEC-150-CC 2.612 €
EEC-100-EF-CC 2.315 €	EEC-130-EF-CC 2.601 €	EEC-150-EF-CC 2.752 €



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior e interior en chapa de acero inoxidable
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-316
- Plano de exposición hermético de altura 65mm, con desagüe canalizado al exterior, fabricado en acero inox AISI-316
- Costados de 40 mm en ABS inyectado
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, tres versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación estándar: encimera superior y estante LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- Opcional: Evaporador estático con placa fría en el plano de exposición.
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarga automática
- Clase climática 4 (30°C 55% Hr) régimen M1 según UNE-EN ISO 23953-2
- Chasis en acero acabado epoxi
- Tensión de trabajo monofásica 220V 50Hz

TECHNICAL DATA

- Exterior and interior in stainless steel sheet
- Worktop in stainless steel AISI-316
- Hermetic exposition 65mm height, with drainage channelled up to the outside, made of stainless steel AISI-3016
- Sides available in ABS injected, 40 mm thickness
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, three versions available
- Glass shelf non refrigerated
- Standard lighting: top worktop and shelf LED
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270free (except for neutral models)
- Optional: Static evaporator and cold plate at the exposure level.
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Automatic defrost
- Climatic class 4 (30 ° C 55% Hr) regime M1 according to UNE-EN ISO 23953-2
- Working voltage single phase 220V 50Hz
- Chassis in epoxy finished steel

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur et intérieur en tôle d'acier inoxydable
- Plan de travail en acier inoxydable AISI-316
- Plan d'exposition hermétique (hauteur de 65mm) avec dégivrage dirigé vers l'extérieur, fabriqué en acier inoxydable AISI-316
- Côtés de 40mm en ABS injecté
- Profils en aluminium anodisés
- Parechocs sur la partie avant
- Vitrine avant en verre trempé et rabatable, disponible en trois versions
- étagère intermédiaire en verre, sans réfrigération LED
- Eclairage standard : Comptoir et plateau
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Réserve réfrigérée avec portes, espace libre 440x270 (sauf modèle neutre)
- Evaporateur statique avec plaque froide sur le plan d'exposition (sur option).
- Condensation ventilée
- Contrôle électronique de température
- Indicateur de température
- Dégivrage automatique
- Classe climatique 4 (30 ° C 55% Hr) régime M1 selon UNE-EN ISO 23953-2
- Tension de fonctionnement monophasé 220V 50Hz
- Châssis en acier fini époxy



VE-9-20-C-P

Modelo Modèle	Largo Longueur (mm)	Alto Hauteur (mm)	Fondo Depth Profondeur (mm)	Cámara Storage Stockage (m ³)	Exposición Display Exposition (m ²)	Puertas Doors Portes (Uds)	Potencia frig. Frig. Power Puissance frig. (W)	Consumo Consumption Consumption (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
VE-9-10-P	1055	1235	940	0,29	0,61	1	522	405	R-452A
VE-9-13-P	1305	1235	940	0,8	0,8	2	635	1009	R-452A
VE-9-15-P	1525	1235	940	0,43	0,93	2	817	1079	R-452A
VE-9-20-P	2025	1235	940	0,59	1,24	3	817	1103	R-452A
VE-9-25-P	2525	1235	940	0,74	1,56	4	1096	1365	R-452A
VE-9-30-P	2995	1235	940	1,7	1,97	4	1315	1416	R-452A

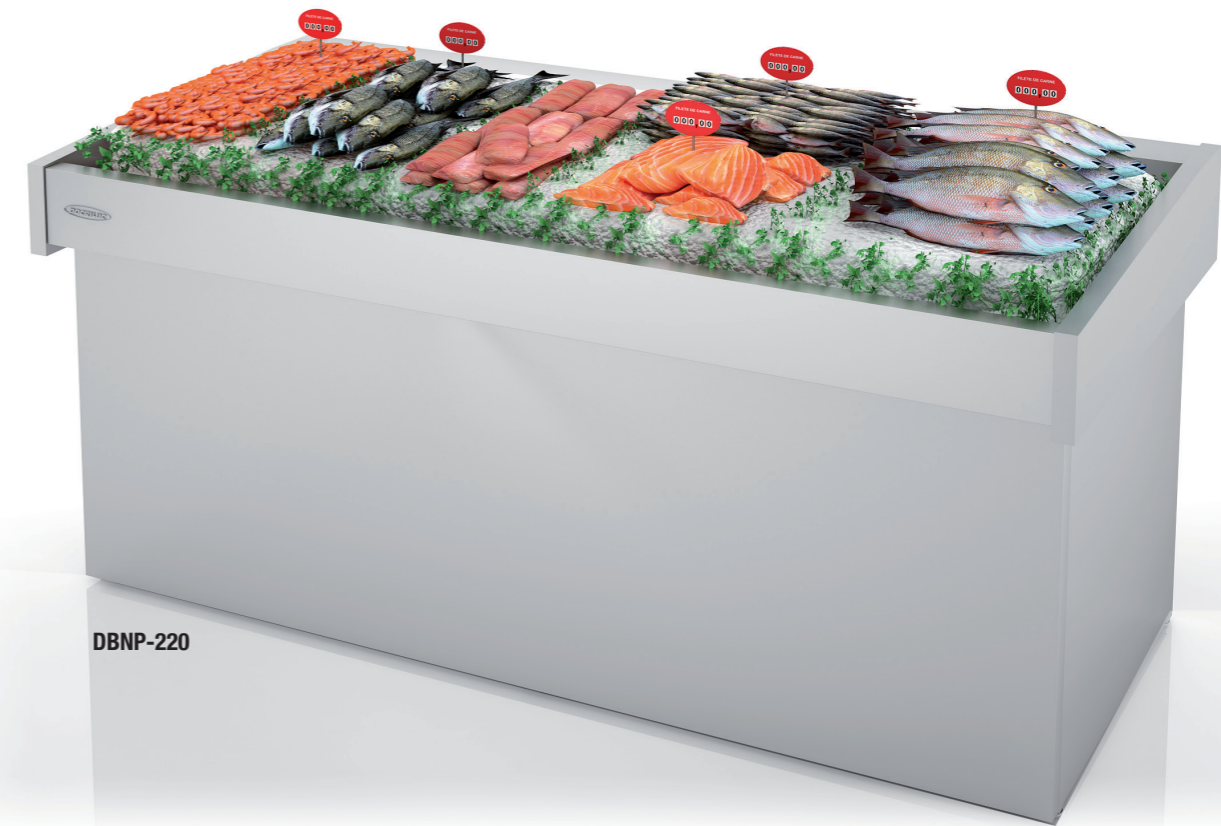
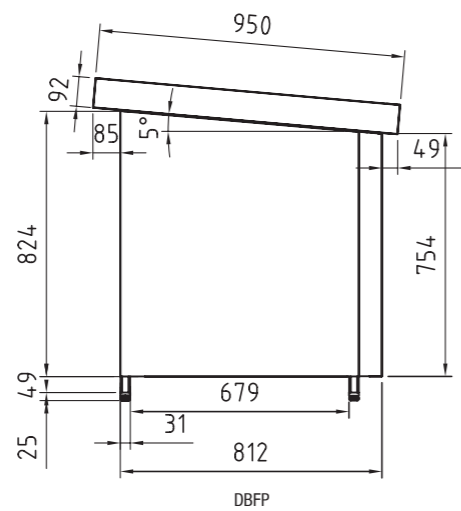
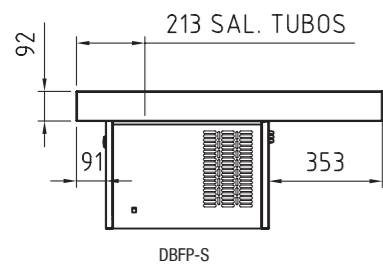
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

Modelo Model Modèle	1 decoración frontal / front decor / décoration frontal	2 Total decoración / Total decor / décoration total	Cierre Plexi Plexi slide Kit vitrage plexi	Cierre cortina Night blind Rideau nocturne	Iluminación led extra Extra led lighting Éclairage Led extra	Neutra Neutral Neutre	Placa fría Cool plate Plaque froide	Pre Instalación Remote Unit Groupe à distance
VE-9-10-P	55 €	270 €	92 €	82 €	41 €	-410 €	277 €	-123 €
VE-9-13-P	60 €	275 €	123 €	108 €	53 €	-461 €	318 €	-138 €
VE-9-15-P	65 €	280 €	138 €	123 €	61 €	-513 €	384 €	-148 €
VE-9-20-P	70 €	285 €	184 €	164 €	82 €	-615 €	430 €	-179 €
VE-9-25-P	75 €	290 €	230 €	205 €	102 €	-872 €	528 €	-205 €
VE-9-30-P	80 €	295 €	277 €	246 €	123 €	-995 €	687 €	-256 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

VE-9-10-R-P 2.207 €	VE-9-13-R-P 2.518 €	VE-9-15-R-P 2.800 €	VE-9-20-R-P 3.334 €	VE-9-25-R-P 3.934 €	VE-9-30-R-P 4.996 €
VE-9-10-C-P 2.231 €	VE-9-13-C-P 2.636 €	VE-9-15-C-P 2.908 €	VE-9-20-C-P 3.524 €	VE-9-25-C-P 4.114 €	VE-9-30-C-P 4.991 €
VE-9-10-CC-P 2.462 €	VE-9-13-CC-P 2.759 €	VE-9-15-CC-P 3.067 €	VE-9-20-CC-P 3.683 €	VE-9-25-CC-P 4.324 €	VE-9-30-CC-P 5.258 €



DBNP-220



DBFP-120
Perimetro acristalado opcional
Optional perimeter glass
Option périmètre vitrage



DBNP-120
Modelo neutro
Neutral model
Modèle neutrale

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> Bandeja de exposición de acero inoxidable austenítico AISI 316 que evita la corrosión, incluso en ambientes más agresivos. Chasis construido con tubo de acero inoxidable. Facilidad de limpieza total: Compartimento de equipo frigorífico hermético que permite la limpieza exterior del mueble con chorro de agua directo. Control electrónico de temperatura Espesor lateral costados: 40+40 mm Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP DBFP-S: Pre-instalación, unidad condensadora incluida DBNP, DBNP-S: neutro, sin frío. Recomendación: Canalización de agua de desescarche desde desagüe hasta acometida de aguas. 	<ul style="list-style-type: none"> Tray exhibition AISI 316 austenitic stainless steel to prevent corrosion, even in the toughest environments. Chassis built with stainless steel tube. Easy cleanup: hermetic refrigeration equipment compartment which allows the external cleaning of the unit with direct water stream. Electronic temperature controller Lateral sides Thickness: 40 +40 mm Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP DBFP-S: Ready for remote compressor, condenser unit included DBNP, DBNP-S: neutral, without cooling system. Recommendation: Channeling defrost water from draining until water supplying. 	<ul style="list-style-type: none"> Plateau d'exposition en acier inoxydable aux normes AISI 316, évitant la corrosion, même en environnement agressif. Chassis construit sur un tube en acier inoxydable. Facilités de nettoyage total: Les compartiments de l'équipement frigorifique sont hermétiques, permettant ainsi le nettoyage extérieur du meuble au jet d'eau. Contrôle électronique de température Épaisseur latérale des côtés: 40 + 40mm Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP. DBFP-S: Pré-installation, unité condensatrice inclus DBNP, DBNP-S: neutre, sans froid Recommandation: Canalisation de l'eau de dégivrage de la vidange jusqu'au receptrer d'eau.

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm.)	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (W)	Exposición Display Exposition (m ²)	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Refrig. Coolant Réfrigérant	Rango Range Gamme
DBFP-120/S	1200	550	600	0,96	230 V - 50 Hz	R-452A	0°C+2°C
DBFP-170/S	1700	675	670	1,40	230 V - 50 Hz	R-452A	0°C+2°C
DBFP-220/S	2200	930	850	1,84	230 V - 50 Hz	R-452A	0°C+2°C
DBFP-270/S	2700	1000	1100	2,30	230 V - 50 Hz	R-452A	0°C+2°C

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS		DBFP-120	DBFP-170	DBFP-220	DBFP-270	
Perimetro acristalado	Perimeter glass	Périmètre de vitrage	143 €	169 €	189 €	215 €
Largos especiales	Customized lengths	Spécial long	consultar - consult - consulter			
230v 60Hz / 115v 60Hz			consultar - consult - consulter			

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso. / We reserve the right to change specifications without prior notice. / Sujet technique et la conception de modifications sans préavis.

DBFP-120 2.245 €	DBFP-170 2.522 €	DBFP-220 2.767 €	DBFP-270 3.102 €
DBNP-120 1.311 €	DBNP-170 1.504 €	DBNP-220 1.703 €	DBNP-270 1.911 €
DBFP-120-S 1.744 €	DBFP-170-S 1.937 €	DBFP-220-S 2.105 €	DBFP-270-S 2.350 €
DBNP-120-S 809 €	DBNP-170-S 924 €	DBNP-220-S 1.044 €	DBNP-270-S 1.181 €

Armarios expositores

Armarios expositores de carne y pescados



EXPOCARN-275

Armarios expositores de carne

- Armario expositor de carne que incluye estantes y ganchos para la exposición de carne.
- La versión DA, permite el envejecimiento de la carne. Es una vitrina equipada con un sistema para la producción y gestión de la humedad desde el 50% al 80%. Este sistema permite un control continuo de la pérdida del peso de la carne.
- Panel de control electrónico con USB.
- Se presentan dos versiones de 550 litros y 1150 litros.
- Marco en aluminio, color plata.
- Rejillas de ventilación de acero inoxidable.
- Triple cristal, para un máximo rendimiento de equipo y asegurar la conservación del producto con el mejor rendimiento energético.
- Estantes de acero inoxidable, regulables en altura, dimensiones 555 x 650mm + ganchos
- Para facilitar su desplazamiento se suministran con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- Iluminación interior en LED.



La versión DA, permite la maduración de la carne.

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Nº de estantes	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOCARN-275	19067388	275	450	+1°C a +6°C	Estática	Automático	1	795 x 730 x 1240	5.500,00
EXPOCARN-551	19067390	550	700	+1°C a +6°C	Estática	Automático	3	795 x 730 x 2005	5.959,00
EXPOCARN-1151	19067391	1150	950	+1°C a +6°C	Estática	Automático	6	1542 x 730 x 2005	8.929,00
EXPOCARN-275-DA	19067392	275	750	+1°C a +2°C	Ventilada	Automático	3	795 x 730 x 1240	7.601,00
EXPOCARN-1151-DA	19067393	1151	950	+1°C a +2°C	Ventilada	Automático	6	1542 x 730 x 2005	9.938,00



EXPOGN-650

Armarios expositores de pescados

- Armario expositor de pescados que permite una amplia exposición y conservación del producto.
- Panel de control electrónico con USB.
- Se presentan la versión de 650 litros.
- Evaporador estático.
- Marco en aluminio, color plata.
- Rejillas de ventilación de acero inoxidable.
- Triple cristal, para un máximo rendimiento de equipo y asegurar la conservación del producto con el mejor rendimiento energético.
- Para facilitar su desplazamiento se suministran con 4 ruedas giratorias, 2 de ellas con freno.
- Iluminación interior en LED.



Evaporador estático para una perfecta conservación del producto.

Modelo	Referencia	Capacidad (l)	Potencia (W)	Temperatura trabajo (°C)	Evaporación	Desescarche	Medidas totales (mm)	P.V.P. Euros €
EXPOGN-650	19067394	650	650	-2°C a +0°C	Estática	Automático	855 x 730 x 1810	4.891,00



Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

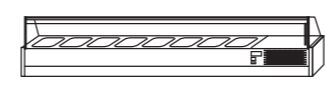
Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas



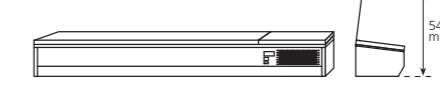
EIV-180



EIT-180



EIT-180



EIV-180

- Construcción exterior e interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Modelos EIV: protección con vitrina de cristal.
- Modelos EIT: con tapa de acero inoxidable 18/10.
- Capacidad para cubetas GN 1/4 de profundidad 150 mm (no incluidas en dotación).
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre de CFC, con una densidad de 40 Kg/m³.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital. Desescarche automático.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.



Interruptor luminoso de marcha-paro.



Control electrónico de la temperatura.

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EIV-135 HC	19060595	5	0,12	1350 x 350 x 450	1.205,00
EIV-180 HC	19060593	8	0,12	1750 x 350 x 450	1.288,00
EIV-225 HC	19060610	10	0,12	2300 x 350 x 450	1.426,00
EIT-135 HC	19060598	5	0,12	1350 x 336 x 222	1.049,00
EIT-180 HC	19060597	8	0,12	1800 x 336 x 222	1.141,00

Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías)

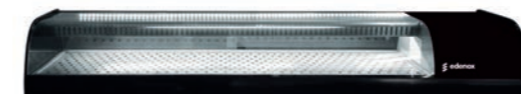
- Construcción interior de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas correderas de cristal.
- Vitrina de cristal curvo.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación LED para máxima iluminación y mínimo consumo.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Iluminación interior con protección.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Provistos de desagüe.
- Temperatura de trabajo de +4° a +8° C con 38° C de temperatura ambiente.
- Tensión de trabajo: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- Vitrinas Tapas:
 - Cubetas Gastronorm GN 1/3 de profundidad 40 mm incluidas en dotación.
 - 2 modelos con capacidad para 6 y 8 cubetas.
 - Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Vitrinas Sushi:
 - Incorpora doble evaporador de alto rendimiento diseñado para las más exigentes condiciones de mantenimiento de temperatura.
 - Bandeja interior embutida, perforada para recibir directamente los platos sushi.



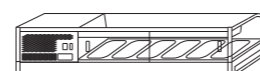
EXA-6



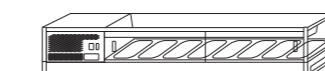
EXA-8



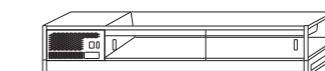
EXA-6 SUSHI
EXA-8 SUSHI



EXA-6



EXA-6 SUSHI



EXA-8
EXA-8 SUSHI

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (W)	Familia	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXA-6 HC	19060222	6	0,11	Tapas	1395 x 400 x 250	1.089,00
EXA-8 HC	19060221	8	0,11	Tapas	1740 x 400 x 250	1.223,00
EXAS-6 HC	19060224	6	0,11	Sushi	1395 x 400 x 250	1.359,00
EXAS-8 HC	19060225	8	0,11	Sushi	1740 x 400 x 250	1.464,00

EXPONORM

★ PRODUCTO PREMIUM



Exponorm 650 P

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 650 litros especialmente diseñados para la conservación de pescado.
- Estructura exterior en aluminio anodizado con triple cristal y rejillas de ventilación de acero inoxidable. Sistema de refrigeración con evaporador estático por gravedad para una perfecta conservación del producto.
- Iluminación interior con luz LED para realzar la visibilidad de los productos expuestos a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético óptimo.
- Incluye cuadro de control electrónico y perfilera para colocar las cubetas en 4 niveles de exposición.



Incorpora perfilera para la colocación de cubetas Gastronorm GN 2/1, GN 1/1 o GN 1/2.



Cuadro de mandos con: termostato, termómetro.



Iluminación interior mediante LEDs.



Incluye ruedas en dotación (alto de la rueda: 85 mm).

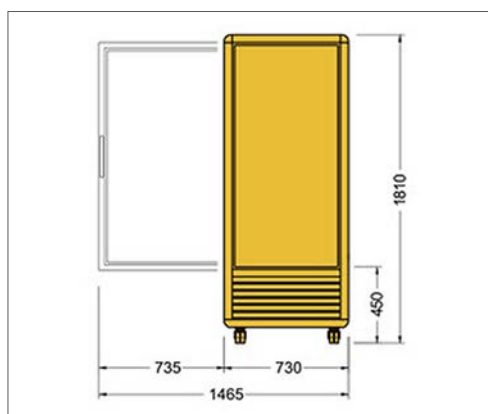
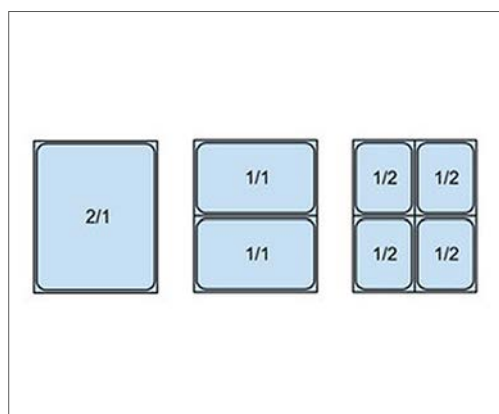
Servicios opcionales*

Aplicación

Características


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Exponorm 650 P	
Código	0ITF0591	
Capacidad neta	L	650
Rango de temperatura	°C	-2 / 0
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	650
Clase climática	Tipo	4
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-404A
Ancho / fondo / alto	mm	855 / 730 / 1810
Peso bruto / neto	kg	202 / 176
PVP	4312 €	



Exponorm 650 P

ACCESORIOS	Cubeta gastronorm 1/2 (Alto 65 mm.)	Cubeta gastronorm 1/1 (Alto 65 mm.)	Cubeta gastronorm 2/1 (Alto 65 mm.)
Código	0ITF9205	0ITF9200	0ITF9210
PVP	85 €	117 €	176 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

HERA



HERA CON BASE



HERA SIN BASE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

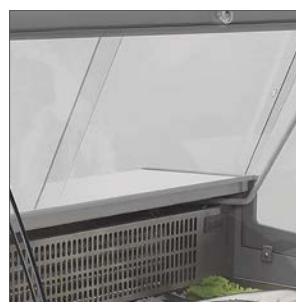
- Vitrina especial para pescado con refrigeración estática y placa fría en el plano de exposición.
- Plano de exposición y mesa de trabajo de acero inoxidable especial pescado (AINSI 316).
- Interruptor para la iluminación independiente y microprocesador.
- Versión con o sin base (chasis con ruedas para moverse con facilidad en la versión con base).
- Cristales curvos abatibles.
- Frontal en cristal curvo y laterales panorámicos.



Cristales curvos abatibles.



Base de acero inoxidable con ruedas.



Puertas plexiglas traseras (opcional).

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SIN BASE			CON BASE		
	HERA 1050	HERA 1300	HERA 1500	HERA 1050	HERA 1300	HERA 1500
Código	0LMF0165	0LMF0170	0LMF0175	0LMF0150	0LMF0155	0LMF0160
Rango de temperatura	°C 0 / +3	0 / +3	0 / +3	0 / +3	0 / +3	0 / +3
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 310	320	330	310	320	330
Potencia frigorífica	kW 375	450	450	375	450	450
Clase climática	Tipo 3	3	3	3	3	3
Condensación	Tipo Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Clase de temperatura	Tipo M1	M1	M1	M1	M1	M1
Refrigerante	Tipo R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A	R-404A
Superficie de exposición	m² 0,49	0,62	0,72	0,49	0,62	0,72
Ancho / fondo / alto	mm 1040 / 1035 / 740	1290 / 1035 / 740	1500 / 1035 / 740	1040 / 855 / 1240	1290 / 855 / 1240	1500 / 855 / 1240
Peso bruto / neto	kg 90 / 45	110 / 55	118 / 65	130 / 85	150 / 95	158 / 105
PVP	2328 €	2519 €	2657 €	2675 €	2895 €	3177 €

ACCESORIOS	Puertas plexiglass traseras HERA 1050	Puertas plexiglass traseras HERA 1300	Puertas plexiglass traseras HERA 1500
Código	0LMF9100	0LMF9101	0LMF9102
PVP	59 €	88 €	91 €

*Para contratar Servicios opcionales ver final del catálogo.
Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

8.

VITRINA EXPOSITORA REFRIGERADA CARRO PARA PESCADO FISH DISPLAYS CASE

Fotos no contractuales / Non contractual pictures



VRP 13

MOD.



Potencia
Power
(W)



Tensión/Frecuencia
Electrical
(V/Hz)



Capacidad
Capacity
(L)



Superficie
exposición
(m²)



Compresor
Compressor
(HP)



LED



Consumo
Consumption
(kWh/24h)



Evaporación
Evaporation



Potencia frigorífica
Cooling capacity
(W a -10°C)



Desescarche
Defrost



Control



Refrigerante
Coolant

VRP 13

475

230/50

115

0,75

1/4



6,7

Estática
+ placa

464

Manual

Digital

R 134 a

SERIE VRP SERIES

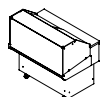


VRP 13

2.572 €

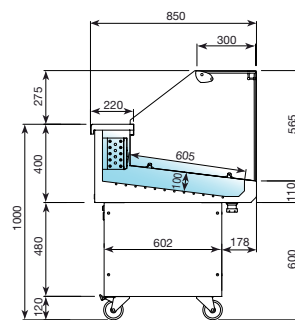
1320x850x1275 mm

-1° C / +1° C.
C.Clima 4



- Acero Inox AISI 304
- Cristal recto templado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304
- Puertas correderas traseras
- Desagüe interior
- Iluminación LED
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster

- AISI 304 stainless steel
- Flat tempered security glass system
- AISI 304 stainless steel worktop
- Sliding door back
- Internal drain
- LED lighting
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester



VRP

8.

VITRINA EXPOSITORA PARA PESCADO

FISH DISPLAYS CASE



VML 18

MOD.



Potencia
Power
[W]



Tensión/Frecuencia
Electrical
[V/Hz]



Superficie
exposición
[m²]



Compresor
Compressor
[HP]



LED



Consumo
Consumption
[kWh/24h]



Evaporación
Evaporation



Potencia frigorífica
Cooling capacity
[W a -10°C]



Desescarche
Defrost



Control



Refrigerante
Coolant

MOD.	Potencia Power [W]	Tensión/Frecuencia Electrical [V/Hz]	Superficie exposición [m ²]	Compresor Compressor [HP]	LED	Consumo Consumption [kWh/24h]	Evaporación Evaporation	Potencia frigorífica Cooling capacity [W a -10°C]	Desescarche Defrost	Control	Refrigerante Coolant
VML 12	620	230/50	0,79	1/3	✓	8,7	Estática + placa Static+Cold plate	464	Manual	Digital	R 134 a
VML 15	895	230/50	0,99	1/2	✓	12,5	Estática + placa Static+Cold plate	464	Manual	Digital	R 134 a
VML 18	1094	230/50	1,19	7/8	✓	15,3	Estática + placa Static+Cold plate	464	Manual	Digital	R 134 a

VITRINAS EXPOSITORAS DISPLAY CASES

SERIE VML MALAGA SERIES



- Acero Inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo securizado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI 304 18/10
- Bancada en acero esmaltado
- Puertas traseras correderas
- Desagüe interior
- Iluminación LED
- Evaporadores tratados anticorrosión 100% Poliéster

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Curved tempered security glass system
- AISI 304 18/10 stainless steel worktop
- Enamelled steel base
- Sliding door back
- Internal drain
- LED lighting
- Evaporator coil coated with anti-corrosion material 100% Polyester

VML 12

2.680 €

1330x900x1335 mm

-1° C / +1° C.
C.Clima 4



VML 15

2.926 €

1642x900x1335 mm

-1° C / +1° C.
C.Clima 4



VML 18

3.189 €

1955x900x1335 mm

-1° C / +1° C.
C.Clima 4



OPCIONAL OPTIONAL

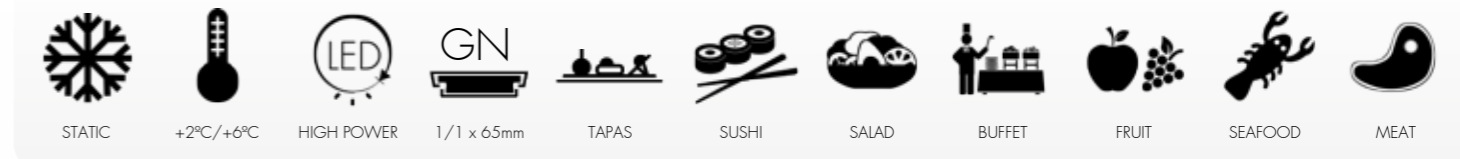
MOD.

Iluminación LED frontal
Frontal LED lighting

VML 12	[LUDECVMBC12] 66 €
VML 15	[LUDECVMBC15] 82 €
VML 18	[LUDECVMBC18] 98 €



SAYL
XL
LINE



AHORA CON GUIAS DE ACERO
NOW WITH STEEL GUIDES!
MAINTENANT AVEC DES GUIDES EN ACIER

PLACA FRÍA Y EVAPORADOR ESTÁTICO
COLD TRAY AND STATIC EVAPORATOR
PLAQUE FROIDE ET EVAPORATEUR STATIQUE

HIGH POWER LEDS

CRISTAL CORREDERO
SLIDING GLASS
VITRE COULISSANTE



ESPACIO MOTOR OCULTO AL CLIENTE
MOTOR INVISIBLE TO THE CLIENT
MOTEUR INVISIBLE AU CLIENT

CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERED GLASS
VITRES EN VERRE TREMPÉ

VISION PANORÁMICA
PANORAMIC VISION
VISION PANORAMIQUE

FABRICADAS EN ACERO INOX. AISI 316
MANUFACTURED IN AISI 316 STAINLESS STEEL
FABRIQUÉES EN ACIER INOX AISI316

DISPONIBLE EN 4 COLORES
AVAILABLE IN 4 COLORS
DISPONIBLE EN 4 COLORIS



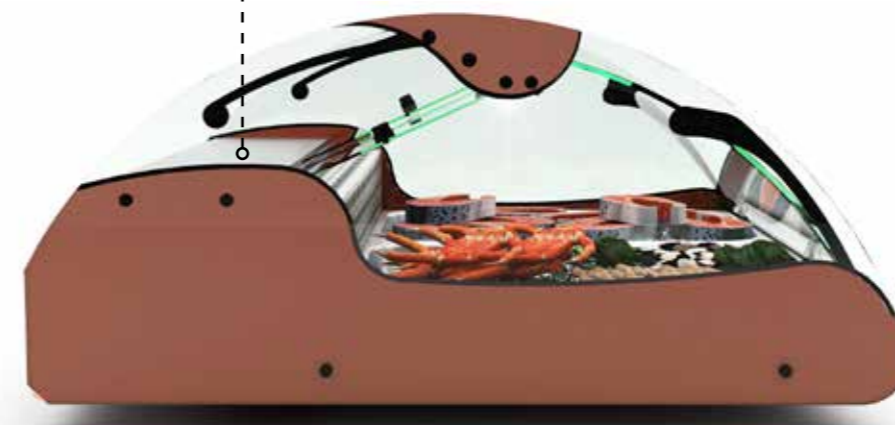
VX3S

DOBLE ZONA DE SERVICIO
DOUBLE SERVICE AREA
DOUBLE ZONE DE SERVICE



CARRO ACERO INOX
PVP 2B: 545€
PVP 3B: 595€

BANCO DE TRABAJO PLANO DE ACERO
FLAT STAINLESS STEEL WORKBENCH
PLAN DE TRAVAIL EN ACIER



ACERO ESPECIAL PESCADO
SPECIAL STEEL FOR FISH
ACIER SPÉCIAL POISSONS

DISPONIBLE EN 2 TAMAÑOS (2GN 1/1 Y 3GN 1/1)
AVAILABLE IN 2 GN 1/1 AND 3 GN 1/1
DISPONIBLE EN 2 DIMENSIONS (2GN 1/1 ET 3GN 1/1)



VX2S

Vitrina refrigerada de doble acceso para la exposición de pescados, ensaladas, postres y alimentos frescos en general.

ES

Equipada con placa fría + evaporador estático para garantizar el frío en toda "food zone" sin resecar el producto.

Modelos especiales contruidos en acero inoxidable AISI316 para ambientes salinos (pescados, mariscos...)

Sin necesidad de instalación

Double access refrigerated display cabinet for the exhibition of fish, salads, desserts and fresh food in general

EN

Equipped with a cold tray and a static evaporator to ensure coolness at the "food zone" without making the product dry

Special models manufactured in AISI 316 stainless steel appropriate for saline environments

No need of installation

Vitrine réfrigérée à double accès pour l'exposition de poissons, salades, desserts et aliments frais en général.

FR

Equipée d'une plaque froide + évaporateur statique garantissant le froid dans toute la zone des aliments sans assécher le produit.

Modèles spéciaux construits en acier inoxydable AISI316 pour ambiances salées (poissons, crustacés)

Sans nécessité d'installation

SAYL
XL LINE



ACCESORIO
ACCESSORY
ACCESSOIRE
PGS. 120 /121



"SAYL BLUE" DIGITAL CONTROL

XL

	MEDIDAS	ACERO	TEMP. (FOOD ZONE)	COLORES	BANDEJA	POWER LED	PVP
VX2	680x882x400	AISI 304	+2/+6 °C	■ ■ ■ ■	2 GN 1/1x65	SI	1.670 €
VX2S	680x882x400	AISI 316	+2 /+6 °C	■ ■ ■ ■	2 GN 1/1x65	SI	1.992 €
VX3	1000x882x400	AISI 304	+2 /+6 °C	■ ■ ■ ■	3 GN 1/1x65	SI	2.127 €
VX3S	1000x882x400	AISI 316	+2/+6 °C	■ ■ ■ ■	3 GN 1/1x65	SI	2.422 €



Design atractivo para melhor apresentação de alimentos frescos, peixe, saladas ou sobremesas. Sistema de iluminação de última geração High Power Leds luz fria, vida ilimitada e consumo mínimo (ses). Vidros temperados. De fácil acesso aos alimentos pela sua dupla abertura self-service. Modelos construídos em aço inox AISI 316, anti corrosivo para a especial exposição direta de peixes e mariscos sobre a camada de gelo picado.



Diseño atractivo para la mejor presentación de alimentos frescos, pescados, ensaladas o postres. Sistema de iluminación de última generación High Power Leds luz fría, vida ilimitada, mínimo consumo (ses). Cristales templados. Fácil acceso a los alimentos por su doble apertura Self Service. Modelos construidos con acero AISI316 anticorrosivo para la especial exposición directa de pescados y mariscos sobre camada de hielo picado.



Design attrayant pour la meilleure présentation alimentaire de poisson frais, salade ou desserts. Système d'illumination de dernière génération High Power Leds lumière froide, vie illimitée, consommation minimale (ses). Verres trempés. Faciliter l'accès aux aliments pour la double ouverture self service. Les modèles élaborés en acier AISI 316 boi anticorrosion pour l'exposition spéciale de fruits de mer direct sur lit de glace pilée.



Attractive design for the best presentation of fresh food, fish, salad or dessert. Lighting system last generation light high power leds, cold, unlimited life, minimum power consumption (ses). Tempered glasses. Easy access to food for your double opening self service. Models built with steel AISI 316 anticorr boi for the special exhibition of seafood direct on bed of crushed ice.



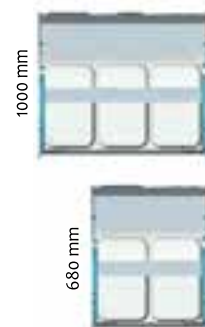
Carro em aço inox p. mod. udi fish 2/3
 Chariot en acier inoxydable
 Carro acero inox
 Stainless steel trolley



Visão panorâmica
 Vision panoramique
 Vision panorámica
 Panoramic vision



Abertura traseira
 Ouverture arriere
 Apertura trasera
 Rear opening



MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL		UDI FISH 2-VC	UDI FISH 3-VC	CARRO EM AÇO INOX PARA UDI FISH 2/3
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE		3097.120	3097.125	3097.130
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm	680x882x400	1000x882x400	500x550x170
Nº bandejas / N° plateau / N° bandeja / Tray n°	n°	2	3	-
Tipo bandejas / Type plateau / Tipo bandeja / Tray type	mm	1/1x65	1/1x65	-
leds/ Leds / Leds / Leds	n°	4	5	-
Temperatura / Température / Temperatura / Temperature	°C	+2/+6	+2/+6	-
Evaporação Estática / Evaporación statique / Evaporation estática / Static évaporation		√	√	-
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v	230	230	-
Preço / Prix / Precio / Price	€	2.424,00	2.946,00	635,00

Opcionais e acessórios / Options et accessoires / Opciones y accesorios / Options and accessories: **Pag. 286-289**



Dimensões: Largura x Profundidade x Altura / **Dimensions:** Largeur x Profundité x Hauteur / **Dimensiones:** Largura x Profundidad x Altura / **Dimensions:** Width x Depth x Height. Reservados os direitos de modificar modelos, imagens e dados técnicos / Nous nous réservons le droit de modifier les modèles, images et données techniques / Reservados los derechos de modificar modelos, imágenes y datos técnicos / All rights reserved to modify models, images or technical data. | Consulte as condições gerais de venda na proposta / Voir les conditions générales de vente dans la proposition / Consulte los términos y condiciones de venta en la propuesta / See the terms and conditions of sale in the proposal.