



Catálogo de las
VITRINAS DE TAPAS
distribuidas en España

Este catálogo agrupa toda la información disponible sobre las **Vitrinas de Tapas** que se distribuyen en España, según la facilitan sus respectivos fabricantes. Esta información incluye productos, modelos, características técnicas y precios.

Los precios indicados en este catálogo son los *Precios de Venta Recomendados* por cada fabricante, que puede haberlos actualizado, dejándolos obsoletos. Consúltenos el precio actual.

En todo caso, en la tienda online **Hostelería10.com** mejoramos con **grandes descuentos** los precios de todos los productos incluidos en este catálogo.

Las marcas de la sección **Vitrinas de Tapas** que forman parte de este catálogo son:

- Adler
- Arilex
- Ascaso
- Casfri
- Comersa
- Coreco
- Crystal Line
- Dolicruc
- Edenox
- Fred
- Fricosmos
- Infrico
- Masamar
- Movilfrit
- Pujadas
- SAYL
- Zinco / Granita

Solo una cuidada selección de los mejores productos de este catálogo están incluidos en **Hostelería10.com**.

Si tiene alguna duda respecto a alguno de estos productos o no encuentra el que busca, escribanos a contacto@hosteleria10.com o llámenos al **91 161 03 04**.

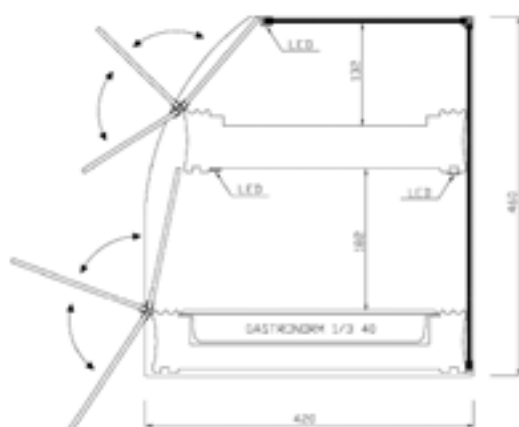
Estaremos encantados de atenderle.

EXPOSITOR REFRIGERADO DOBLE PLACA FRÍA

- Estante superior placa fría con parrillas (sin cubetas)
- Estante inferior cubetas Gastronorm 1/3 40h
- **Cristal plano templado**
- Perfilería color plata
- Con grupo incorporado (ref. ERDVRGI) o unidad a distancia (ref. ERDVRGR)
- Iluminación LED impermeable
- Puertas abatibles en metacrilato

UNIDAD CONDENSADORA REMOTA

Totalmente protegida y conectada la vitrina mediante tubo de 1.8m con carga de gas R-134a incluida



ERDVRGR-6



ERDVRGI-8

MODELO	MEDIDAS (LxPxH)	INFERIOR CUBETAS	SUPERIOR PARRILLAS	P.V.P.
UNIDAD REMOTA				
ERDVRGR-6	116 x 42 x 46	6	2	1.920 €
ERDVRGR-8	151 x 42 x 46	8	3	2.120 €
ERDVRGR-10	186 x 42 x 46	10	4	2.430 €
UNIDAD INCORPORADA				
ERDVRGI-6	157 x 41.5 x 46	6	3	1.950 €
ERDVRGI-8	192 x 41.5 x 46	8	4	2.175 €
ERDVRGI-10	227 x 41.5 x 46	10	5	2.500 €

VITRINAS REFRIGERADAS CUBETAS

- Con grupo incorporado
- Cubetas Gastronorm 1/3 h40
- Puertas correderas en metacrilato
- **Cristal plano templado**
- Iluminación LED
- Control de temperatura termostato digital
- Temp. de trabajo +1°C/+5°C a 25°C ambiente
- Zona de motor pintada en negro



ERVREGI-120-4
+ ESTANTE NOGAL



ERVCEGI-150-6
+ ESTANTE NOGAL

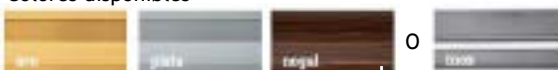


ERVRGI-150-6
PLATA



ERVCEGI-150-6
PLATA

Colores disponibles



		MODELO	MEDIDAS (LxPxH)	P.V.P.			
				CON CUBETAS		CON PARRILLAS	
				COLOR	INOX	COLOR	INOX
CRISTAL CURVO							
VITRINA FRIA	ERVCEGI-120-4	122 x 41 x 26	1.045 €	1.200 €	1.015 €	1.170 €	
	ERVCEGI-150-6	157 x 41 x 26	1.100 €	1.280 €	1.070 €	1.250 €	
	ERVCEGI-200-8	192 x 41 x 26	1.250 €	1.420 €	1.220 €	1.390 €	
VITRINA FRIA + ESTANTE	ERVCEGI-120-4	122 x 41 x 34	1.200 €	1.375 €	1.170 €	1.345 €	
	ERVCEGI-150-6	157 x 41 x 34	1.265 €	1.450 €	1.235 €	1.415 €	
	ERVCEGI-200-8	192 x 41 x 34	1.390 €	1.590 €	1.360 €	1.560 €	
CRISTAL RECTO							
VITRINA FRIA	ERVRGI-120-4	122 x 41 x 25	1.045 €	1.200 €	1.015 €	1.170 €	
	ERVRGI-150-6	157 x 41 x 25	1.100 €	1.280 €	1.070 €	1.250 €	
	ERVRGI-200-8	192 x 41 x 25	1.250 €	1.420 €	1.220 €	1.390 €	
VITRINA FRIA + ESTANTE	ERVREGI-120-4	122 x 41 x 33	1.200 €	1.375 €	1.170 €	1.345 €	
	ERVREGI-150-6	157 x 41 x 33	1.265 €	1.450 €	1.235 €	1.415 €	
	ERVREGI-200-8	192 x 41 x 33	1.390 €	1.590 €	1.360 €	1.560 €	

E-EXPOSITOR /R-REFRIGERADO /V-VIDRIO:C-CURVO O R-RECTO /E-ESTANTE /G-GRUPO: I-INCORPORADO O R-REMOTO

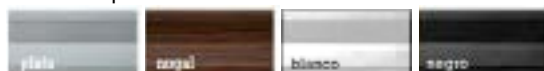
VITRINAS REFRIGERADAS - VINILO

- Con grupo incorporado
- Cubetas Gastronorm 1/3 h40 o Placa Fría con parrillas
- Cristal curvo
- Puertas correderas en metacrilato
- Control de temperatura termostato digital
- Temp. de trabajo +1°C/+5°C a 25°C ambiente
- Iluminación LED
- Posibilidad de personalizar con vinilo decorativo en zona motor (+150€)

DIFERENTES VINILOS A ELEGIR



Colores disponibles



ERVCGIVN-150
PLATA-SURTIDO

MODELO	MEDIDAS (LxPxH)	CUBETAS PARRILLAS	P.V.P.	
			CON CUBETAS	CON PARRILLAS
			Plata - Nogal - Blanco - Negro	
ERVCGIVN-4 / ERVCGIVN-120	122 x 41 x 25	4 (C) / 2 (P)	1.090 €	1.050 €
ERVCGIVN-6 / ERVCGIVN-150	157 x 41 x 25	6 (C) / 3 (P)	1.150 €	1.120 €
ERVCGIVN-8 / ERVCGIVN-200	192 x 41 x 25	8 (C) / 4 (P)	1.275 €	1.250 €

VITRINAS REFRIGERADAS - PINCHOS

- Puertas correderas de metacrilato en ambos lados.
- Doble iluminación LED.
- Termostato digital.
- Perfilería en aluminio (colores: plata, nogal, blanco, negro).



ERPXGR-120
NEGRO



ERPXGI-150
BLANCO

MODELO	MED. (LxPxH)	PARRILLAS	P.V.P. COLOR
ERPXGR-120	120 x 41 x 25	2	1.095 €
ERPXGR-150	150 x 41 x 25	3	1.175 €
ERPXGR-200	200 x 41 x 25	4	1.275 €
ERPXGI-120	122 x 41 x 25	1.5	1.120 €
ERPXGI-150	157 x 41 x 25	2	1.200 €
ERPXGI-200	192 x 41 x 25	3	1.300 €

Vitrinas Calientes Multifunción

Hot Showcases Multifunction

Vitrinas Calientes Multifunción

Hot Showcases Multifunction



Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
Made in Spain with high quality materials. CE certified.

4CTB



6CTB



6CTB + 4BP

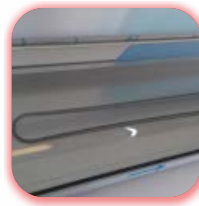


Características Técnicas Technical Features

Modelo Model	Bandejas GN1/3-40 GN1/3-40 Trays	Potencia (W) Power (W)	Voltaje (V) Voltage (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP (EUR)
4CTB	4	1000	230	805x390x238	56	492
6CTB	6	1000	230	1145x390x238	90	527
4BP	Bandeja plana de acero inoxidable para cubrir 4 bandejas GN1/3					27
6BP	Bandeja plana de acero inoxidable para cubrir 6 bandejas GN1/3					40



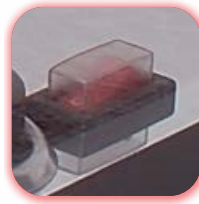
Elegante cristal templado de forma curva.
Hanging curved tempered glass.



Sistema de calentamiento mediante baño maría.
Heating system with water bath.



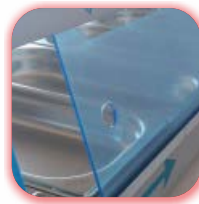
Termostato de control de temperatura regulable hasta 90°C.
Adjustable control thermostat temperature up to 90°C.



Interruptor luminoso de puesta en marcha con protector de PVC.
Light switch startup with PVC protector.



Cuba interior construida íntegramente en acero inoxidable con tapón de vaciado para facilitar desagüe y limpieza.
Internal tank built entirely of stainless steel.



Puertas traseras correderas extraíbles para una mejor limpieza.
Back sliding removable doors for easy cleaning.



Laterales transparentes para una mejor visualización.
Transparent side for better viewing.



Bandejas GN1/3-40 incluidas.
Trays GN1/3-40 included.



OPCIONAL: Bandeja entera de exposición construida en acero inoxidable que permite utilizar la vitrina para exponer pastas, bollería, bocadillos, etc.
OPTIONAL: Tray exposure integrally made of stainless steel permits to expose pasta, pastries, sandwiches, etc.

Vitrinas Refrigeradas de Tapas Refrigerated Display Cabinets

Vitrinas Refrigeradas de Tapas Refrigerated Display Cabinets



Fabricado en España con materiales de alta calidad. Certificado CE.
Made in Spain with high quality materials. CE certified.

VTR6



VTR8



Características Técnicas Technical Features

Modelo Model	Bandejas GN1/3-40 GN1/3-40 Trays	Potencia (W) Power (W)	Voltaje (V) Voltage (V)	Dimensiones (AxFxH) mm. Dimensions (LxWxH) mm.	Peso (Kg) Weight (Kg)	PVP (EUR)
VTR6	6	237	230	1395x400x250	34	1039
VTR8	8	237	230	1750x400x250	40	1119



Elegante diseño y perfección en acabados: La vitrina de tapas es un producto visible por todos en establecimientos HORECA. En este caso nuestros equipos de I+D+i prestaron particular atención en el diseño exterior para presentar el mejor producto tanto estética como técnicamente.

Elegant design and perfect finishing: The refrigerated display cabinet is a visible product in all HORECA establishments. In this case our equipment R+D+i paid particular attention to the exterior design to present the best product both esthetically and technically.



Iluminación luz LED.
LED Lighting.



Superficie plana del cristal superior de 21 cm. para usar como encimera si se desea.
Flat upper surface of crystal 21 cm for use as counter if needed.



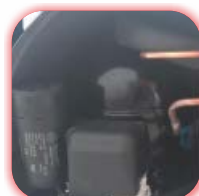
Bandejas GN1/3-40 incluidas.
GN1/3-40 trays included.



Puertas correderas traseras de vidrio.
Rear sliding glass doors.



Control electrónico y digital de la temperatura y del desescarche marca CAREL.
Electronic and digital temperature control and defrost made by CAREL.



Compresor hermético con condensador ventilado.
Ventilated hermetic compressor with condenser.



Bandeja interior en acero inoxidable con fondo embutido, preparada para recibir 6 bandejas GN1/3 40mm. incluidas y accesibles por puerta corredera de cristal.
Stainless steel tray with inlay background, ready to receive 6 trays GN1/3 40mm which are included and accessible through a sliding glass door.



Componentes de ALTA CALIDAD: La vitrina de tapas lleva un grupo frigorífico DANFOSS incluido, generando una temperatura de trabajo +4/+8°C con un evaporador de placa fría y tubo de cobre.
The refrigerated display cabinet includes a DANFOSS refrigeration unit, generating a working temperature +4/+8°C with cold plate evaporator and copper tube.

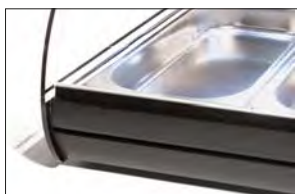
Vitrinas Refrigeradas

Calidad, diseño e innovación. Tecnología led.

1 PISO



Componentes de máxima calidad.



Bisagra frontal invisible.



Diseñada para evitar la expulsión de aire caliente al usuario ni al cliente



Superficie superior plana.



Illuminación high power leds



Cuba embutida AISI304 sin ángulos.



Cristal extraíble sin herramientas.



Termostato digital regulable.



Posibilidad de cuba plana.



Cristal abatible con sistema antivuelco con "Zona motor" completamente protegida.



"La vitrina con mayor visibilidad del mercado"

Vitrinas Refrigeradas

ascaso

ascaso

Calidad, diseño e innovación. Tecnología led.

- Termostato electrónico ajustable que incorpora un sistema temporizador de seguridad con lectura digital constante.
- Sensores electrónicos ocultos fuera de posibles manipulaciones que facilitan la limpieza interior de la cuba sin obstáculos.
- Provistas de desagüe - cuba sin ángulos que facilitan la limpieza.
- Puertas correderas de fácil extracción y limpieza.
- Cubierta de cristal vitrificado resistente a golpes, roces, ácidos y detergentes habituales.
- Conserva los alimentos entre 1 °C y 5 °C (33 °F y 41 °F) en la "food zone"
- Sistema especial de difusión uniforme del frío por toda la superficie de la cuba.
- Sistema de iluminación de última generación high power leds luz fría, vida ilimitada, mínimo consumo (SES)
- Especialmente diseñadas para evitar la expulsión de aire caliente tanto al usuario como al cliente (SES)
- Ecológicas: gas refrigerante r-134 a y aislamiento de poliuretano inyectado libres de cfc's.
- Compresor hermético silencioso con doble condensador turbo ventilado de alta calidad danfoss
- Pies, regulables para un equilibrado perfecto.
- Sistema exclusivo "without tools" para extraer el cristal delantero sin herramientas (SES)
- Cuba con capacidad para 4,6,8,10, bandejas gastronómicas 1/1-40 AISI INOX incluidas.

• Disponible en 5 colores estándar. Para personalización y otros colores consultar.

Vitrina Refrigerada Curva

	●	●	●	●	●	Ancho/profundo/alto	Bandejas	Peso	
A	VR.95	VR.168	VR.172	VR.176	VR.180	1085x395x245 mm	4 GN 1/3x40	30 Kg	1.188 €
B	VR.96	VR.169	VR.173	VR.177	VR.181	1438x395x245 mm	6 GN 1/3x40	36 Kg	1.310 €
C	VR.97	VR.170	VR.174	VR.178	VR.182	1788x395x245 mm	8 GN 1/3x40	40 Kg	1.480 €
D	VR.98	VR.171	VR.175	VR.179	VR.183	2140x395x245 mm	10 GN 1/3x40	44 Kg	1.810 €

*Color negro. Otros colores: Rojo, plata, ebano y blanco.

Bandejas incluidas.

● Negro ● Rojo ● Argenta ● Ebano ● Blanco

	A - B	C - D
Régimen Temperatura 27 °C	1 °C / 5 °C	
Potencia frigorífica	120W / 140W(VR.98)	
Control	Termostático	
Compresor Danfoss	TL4	TL5
Condensador	Simple	Doble
Ventiladores	1	2
Evaporación	Placa Fría	
Desescarche	Manual	
Gas Refrigerante	R134a	

Vitrina Refrigerada Curva - Cuba plana

	●	●	●	●	●	Ancho/profundo/alto	Bandejas	Peso	
A	VR.228	VR.232	VR.236	VR.240	VR.244	1085x395x245 mm	4 GN 1/3x40	30 Kg	1.086 €
B	VR.229	VR.233	VR.237	VR.241	VR.245	1438x395x245 mm	6 GN 1/3x40	36 Kg	1.245,60 €
C	VR.230	VR.234	VR.238	VR.242	VR.246	1788x395x245 mm	8 GN 1/3x40	40 Kg	1.392 €
D	VR.231	VR.235	VR.239	VR.243	VR.247	2140x395x245 mm	10 GN 1/3x40	44 Kg	1.974 €

*Color negro. Otros colores: Rojo, plata, ebano y blanco.

No llevan bandejas de serie.

Accesorios Comunes



VR.50 90 €

Juego soportes voladizo



GN.47 14,92 €

Bandeja vitrina

Frío

Vitrinas Refrigeradas

Mayor capacidad de exposición en el mínimo espacio

2 PISOS



	A	B	C
Nº Bandejas GNx35	4	6	8
Tensión	230V		
Frecuencia	50/60 Hz		
Régimen Temperatura 27 °C	1 °C / 5 °C		
Potencia frigorífica	1,5A		
Control	Termostático		
Compresor	Danfoss TL4		
Condensador	Simple	Doble	
Ventiladores	1	2	
Evaporación	Placa Fría		
Desescarche	Manual		
Gas Refrigerante	R134a		
Peso Bruto	32,5 Kg	38 Kg	44 Kg

Vitrina Refrigerada 2 Pisos - Motor Incorporado

	●	●	●	●	●	Ancho/profundo/alto	Bandejas	
A	VR.99	VR.184	VR.187	VR.190	VR.193	1085x395x360 mm	4 GN 1/3x40	1.358 €
B	VR.150	VR.185	VR.188	VR.191	VR.194	1438x395x360 mm	6 GN 1/3x40	1.538 €
C	VR.151	VR.186	VR.189	VR.192	VR.195	1788x395x360 mm	8 GN 1/3x40	1.718 €

SUSHI

Para las condiciones más exigentes de conservación.



● Negro ● Rojo ● Argenta ● Ebano ● Blanco

Vitrina Refrigerada SUSHI - Motor incorporado

	●	●	●	●	●	Ancho/profundo/alto	Bandejas	
A	VR.152	VR.196	VR.200	VR.204	VR.208	1085x395x245 mm	4 GN 1/3x40	1.572 €
B	VR.153	VR.197	VR.201	VR.205	VR.209	1438x395x245 mm	6 GN 1/3x40	1.756 €
C	VR.154	VR.198	VR.202	VR.206	VR.210	1788x395x245 mm	8 GN 1/3x40	1.936 €
D	VR.155	VR.199	VR.203	VR.207	VR.211	2140x395x245 mm	10 GN 1/3x40	2.304 €

	A	B	C	D
Nº Bandejas GN 1/3x40	4	6	8	10
Tensión	230V			
Frecuencia	50/60 Hz			
Régimen Temp. 27 °C	1 °C / 5 °C			
Potencia frigorífica	140W	1,5A	1,7A	
Control	Termostático			
Compresor Danfoss	TL5	TL4	TL4	TL5
Condensador	Doble			
Ventiladores	2			
Evaporación	Placa Fría			
Desescarche	Manual			
Gas Refrigerante	R134a			
Peso Bruto Kg	32,5	38	44	48

Vitrina Refrigerada SUSHI CUBA PLANA - Motor incorporado

	●	●	●	●	●	Ancho/profundo/alto	Bandejas	
A	VR.156	VR.212	VR.216	VR.220	VR.224	1085x395x245 mm	NO	1.536 €
B	VR.157	VR.213	VR.217	VR.221	VR.225	1438x395x245 mm	NO	1.668 €
C	VR.158	VR.214	VR.218	VR.222	VR.226	1788x395x245 mm	NO	1.902 €
D	VR.159	VR.215	VR.219	VR.223	VR.227	2140x395x245 mm	NO	2.286 €



Cúpula protectora inoxidable

- Conserva los alimentos entre 1 °C y 5 °C (33 °F y 41 °F) en todo el ambiente interior, con una temperatura ambiente exterior máxima de 25 °C.
- Doble evaporador de alto rendimiento.
- Bandeja recogedora de agua que evita goteos sobre los alimentos.

Accesorios Comunes



VR.50 **90 €**
Juego soportes voladizo



GN.47 **14,92 €**
Bandeja vitrina

Vitrinas Refrigeradas

5 PISOS



Ideal para exponer cualquier tipo de producto.

Puertas y estantes de cristal templado de gran visibilidad. Grupo frigorífico oculto al cliente.

- Sistema de iluminación de última generación LEDS luz fría, vida ilimitada, mínimo consumo (SES).
- Vitrina refrigerada elegante y sofisticada.
- Diseño exclusivo para 5 estantes independientes con máxima visibilidad.
- Solida construcción en acero inoxidable y cristales templados.



Opción termostato control de humedad para una conservación perfecta de los productos más delicados.

Vitrina VELA

	Ancho/profundo/alto	Iluminación	C. Humedad	Peso	
VR.83	700x620x640 mm	H.POWER LEDS	NO	52,5 Kg	1.770 €
VR.84	700x620x640 mm	H.POWER LEDS	SI	52,5 Kg	2.340 €

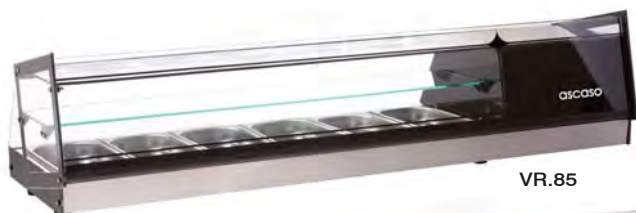
Medidas estante 695x155 mm

	VR.83	VR.84
Régimen Temp. 27 °C	5 °C / 10 °C	
Potencia frigorífica	1,6A	
Control	Termostático	
Compresor	Danfoss TL5	
Condensador	Simple	
Ventiladores	2	
Evaporación	Ventilada	
Control humedad	No	30% - 80%
Gas Refrigerante	R134a	

Vitrinas Refrigeradas

3 PISOS

Modelos de 6 y 8 bandejas GN1/3



VR.85



VR.86

Vitrina CUBE Motor incorporado

	Ancho/profundo/alto	Bandejas	Peso	
VR.85	1438x395x350 mm	6 GN 1/3x35	46 Kg	1.380 €
VR.86	1788x395x350 mm	8 GN 1/3x35	54 Kg	1.548 €

*Posibilidad de cuba plana.



- Espectacular diseño CUBE.
- Estante superior protegido de golpes.
- Sólida construcción en acero inox.

	VR.85	VR.86
Régimen Temp. 27 °C	1 °C / 5 °C	
Potencia frigorífica	120W	140W
Control	Termostático	
Compresor	Danfoss TL4	
Condensador	Simple	Doble
Ventiladores	1	2
Evaporación	Placa Fría	
Desescarche	Manual	
Gas Refrigerante	R134a	

Accesorios Comunes



VR.50 **90 €**
Juego soportes voladizo



GN.47 **14,92 €**
Bandeja vitrina

Vitrinas Refrigeradas Panorámicas

Ideal para la exposición de carnes y pescado.



VR.88

Visión panorámica
Apertura trasera



VR.87



VR.89 **624 €**

Carro acero inox

- 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. Apertura delantera y trasera.
- Modelos construidos con acero AISI316 anticorrosivo para la especial exposición directa de pescados y mariscos sobre cama de hielo picado
- Motor incorporado.
- Bandejas incluidas

Vitrinas Refrigeradas. Motor incorporado - XL

	Ancho/profundo/alto	Acero	Bandejas	Peso	
VR.87	680x882x400 mm	AISI316	2 GN 1/1x65	48 Kg	2.450 €
VR.88	1000x882x400 mm	AISI316	3 GN 1/1x65	60 Kg	2.970 €

*Color azul. Otros colores: Rojo, plata, ebano, blanco y negro.

	VR.87	VR.88
Régimen Temp.	2 °C / 7 °C	
Control	Termostático Electrón.	
Compresor	Danfoss TL5	
Condensador	Doble	
Ventiladores	2	
Evaporación	Placa Fría + Evap.	
Gas Refrigerante	R134a	

Vitrinas Refrigeradas 5 Pisos Redondas



VR.90



VR.91/VR.92



VR.93/VR.94

NOVEDAD

- Sistema de iluminación de última generación LEDS luz fría, vida ilimitada, mínimo consumo (SES)
- Vitrina elegante y sofisticada.
- Diseño circular revolucionario con visión 360°. Ø plato 32 cm-
- Vesión refrigerada: Temperatura de trabajo entre 8 °C y 12 °C en una temperatura ambiente de 25 °C.
- Vesión calentador: Temperatura máxima de 90 °C con bandeja humidificadora.



- Estantes desmontables acero inox

Vitrina Refrigerada. 5 pisos

	Ancho/profundo/alto	Iluminación	W	Peso	
VR.90	435x435x970 mm	LEDS	-	35 Kg	1.950 €

Vitrina Neutra. 5 pisos

VR.91	435x435x710 mm	LEDS	9	15 Kg	768 €
VR.92	435x435x710 mm	NO	-	15 Kg	590 €

Vitrina Caliente. 5 pisos

VR.93	435x435x710 mm	LEDS	460	20 Kg	998 €
VR.94	435x435x710 mm	NO	450	20 Kg	890 €

	VR.90
Régimen Temp. 27 °C	5 °C / 10 °C
Potencia frigorífica	140W
Control	Termostático
Compresor	Danfoss TL5
Condensador	Simple
Ventiladores	2
Evaporación	Ventilada
Control humedad	No
Gas Refrigerante	R134a

Vitrinas Refrigeradas

ascaso

2 PISOS REFRIGERADOS



Vitrinas Refrigeradas. 2 pisos

	Ancho/profundo/alto	Bandejas	Peso	
VR.288	1085x395x360 mm	10		1.734 €
VR.289	1438x395x436 mm	14		1.914 €

- Dos niveles de exposición refrigerada.
- Iluminación LEDS en ambos pisos.
- Cristal abatible.
- Puerta trasera.
- Máxima visibilidad del producto.
- Expulsión del aire caliente por el lateral.

Vitrinas Refrigeradas

PANORÁMICA CON ESTANTE



VR.290

Vitrina PANORÁMICA ESTANTE

	Ancho/profundo/alto	Bandejas	Peso	
VR.290	1000x882x400 mm	3 GN 1/1x65		2.694 €
VR.291	680x882x400 mm	2 GN 1/1x65		2.274 €



VR.291

- Plano superior.
- Evaporador superior.
- Capacidad 3 bandejas GN 1/1x65
- Grupo frigorífico oculto.
- Termostato electrónico.
- Puerta trasera.
- Cristal abatible (Self service)
- 2 niveles de exposición.
- Cristal templado.

Vitrinas Neutras

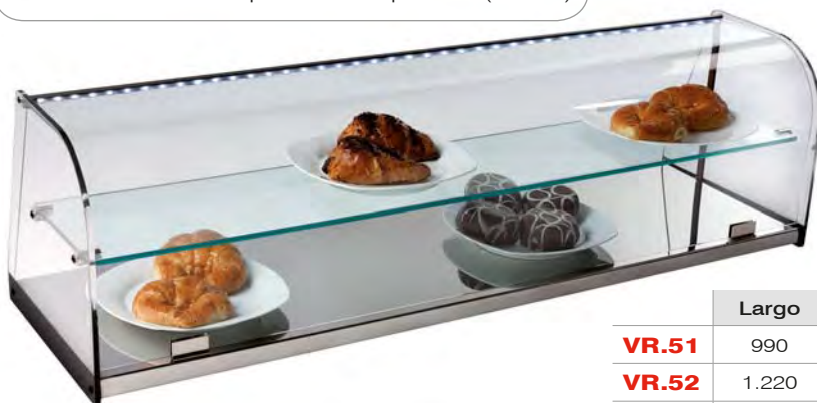
con base en acero inoxidable, cristal abatible y LED



Características comunes

- Vitrinas construidas sobre una base en acero inoxidable AISI-304
- Cristal curvo fijo de 5 mm.
- Totalmente cerradas con puertas abatibles en metacrilato 3 mm.
- Laterales en metacrilato de 8 mm.
- Los modelos LED incorporan luz a la vitrina mediante cinta impermeable tipo LED (luz fría)

	Largo	Alto	Profundo	Luz	
VR.46	990	180	370	NO	516 €
VR.47	1.220	180	370	NO	568 €
VR.48	990	180	370	SI	672 €
VR.49	1.220	180	370	SI	718 €



DOBLES

	Largo	Alto	Profundo	Luz	
VR.51	990	340	370	NO	568 €
VR.52	1.220	340	370	NO	612 €
VR.53	990	340	370	SI	718 €
VR.54	1.220	340	370	SI	762 €

cristal plano



Fabricación especial

a medida bajo presupuesto

- Perfilería en aluminio anodizado 30 mm. (oro o plata) y cristal plano 5 mm.

	Color	Largo	Alto	Profundo	
VR.29	Oro	1.060	160	280	168 €
VR.30	Plata	1.060	160	280	168 €
VR.41	Plata	1.200	160	280	200 €
VR.42	Plata	1.500	160	280	250 €
VR.55	Oro	1.200	160	280	200 €
VR.56	Oro	1.500	160	280	250 €

Vitrinas Neutras

crystal plano con puertas



	Color	Largo	Alto	Profundo	
VR.57	Oro	1.060	200	310	374 €
VR.58	Plata	1.060	200	310	374 €
VR.43	Oro	1.200	200	310	448 €
VR.59	Plata	1.200	200	310	448 €
VR.44	Oro	1.500	200	310	592 €
VR.60	Plata	1.500	200	310	592 €

- Perfilería en aluminio anodizado 30 mm. (oro o plata) y cristal plano 5 mm.
- Totalmente cerrada con base en tablero plastificado blanco y puertas de corredera en cristal



DOBLES

	Color	Largo	Alto	Profundo	
VR.31	Oro	1.060	310	280	280 €
VR.32	Plata	1.060	310	280	280 €
VR.34	Oro	1.200	310	280	332 €
VR.61	Plata	1.200	310	280	332 €

- Perfilería en aluminio anodizado 30 mm. (oro o plata) y cristal plano 5 mm.
- Estante intermedio regulable en altura de cristal 6 mm.



a medida bajo presupuesto



	Color	Largo	Alto	Profundo	
VR.62	Oro	1.060	340	310	446 €
VR.63	Plata	1.060	340	310	446 €

- Perfilería en aluminio anodizado 30 mm. (oro o plata) y cristal plano 5 mm.
- Totalmente cerrada con base en tablero plastificado blanco y puertas de corredera en cristal.
- Estante intermedio regulable en altura de cristal 6 mm.

Vitrinas Neutras

crystal plano con puertas



TRIPLE

- Perfilería en aluminio anodizado 30 mm. (oro o plata) y cristal plano 5 mm.
- Totalmente cerrada con base en tablero plastificado blanco y puertas de corredera en cristal
- 2 estantes intermedios regulables en altura de cristal 6 mm.

	Color	Largo	Alto	Profundo	
VR.64	Oro	800	630	360	526 €
VR.65	Plata	800	630	360	526 €

crystal desmontable



- Cristal plano 5 mm.
- La vitrina queda apoyada sobre dos perfiles de aluminio color plata.
- Totalmente desmontable.

	Largo	Alto	Profundo	
VR.74	1.000	200	270	126 €
VR.75	1.200	200	270	138 €

crystal curvo



- Perfilería en aluminio anodizado 15 mm. (oro o plata) y cristal curvo 5 mm.
- Laterales en metacrilato 6 mm.

	Color	Largo	Alto	Profundo	
VR.20	Oro	1.000	150	270	228 €
VR.21	Plata	1.000	150	270	228 €
VR.35	Plata	1.200	150	270	266 €
VR.66	Oro	1.200	150	270	266 €

Vitrinas Neutras

crystal curvo con puertas



- Perfilera en aluminio anodizado 30 mm. (oro o plata) y cristal curvo 5 mm.
- Laterales en metacrilato 6 mm.
- Totalmente cerrada con base en tablero plastificado blanco y puertas de corredera en cristal.

	Color	Largo	Alto	Profundo	
VR.22	Oro	1.000	210	280	338 €
VR.23	Plata	1.000	210	280	338 €
VR.67	Oro	1.200	210	280	386 €
VR.68	Plata	1.200	210	280	386 €

crystal curvo doble



- Perfilera en aluminio anodizado 15 mm. (oro o plata) y cristal curvo 5 mm.
- Estante intermedio de cristal 5 mm. con perfilera de 15 mm.
- Laterales en metacrilato 6 mm.

	Color	Largo	Alto	Profundo	
VR.25	Oro	1.000	310	270	304 €
VR.26	Plata	1.000	310	270	304 €
VR.33	Plata	1.200	310	270	350 €
VR.69	Oro	1.200	310	270	350 €

crystal curvo doble con puertas



- Perfilera en aluminio anodizado 30 mm. (oro o plata) y cristal curvo 5 mm.
- Totalmente cerrada con base en tablero plastificado blanco y puertas de corredera en cristal.
- Estante intermedio de cristal 5 mm. con perfilera de 15 mm.
- Laterales en metacrilato 6 mm.

	Color	Largo	Alto	Profundo	
VR.27	Oro	1.000	330	290	422 €
VR.28	Plata	1.000	330	290	422 €
VR.40	Oro	1.200	330	290	464 €
VR.70	Plata	1.200	330	290	464 €

Vitrinas Neutras

cristal curvo madera natural lacada en nogal



- Perfilería en madera natural lacada 45 mm. y cristal curvo 5 mm.
- Laterales en madera natural lacada 16 mm.

	Largo	Alto	Profundo	
VR.71	1.010	220	250	268 €
VR.72	1.240	220	250	322 €

DOBLE



- Perfilería en madera natural lacada 45 mm. y cristal curvo 5 mm.
- Laterales en madera natural lacada 16 mm.
- Estante intermedio desmontable de cristal 6 mm.

	Largo	Alto	Profundo	
VR.39	1.010	330	250	334 €
VR.73	1.240	330	250	404 €

con base cristal curvo (totalmente en cristal)



NOGAL



INOX.

Características comunes

- Construidas totalmente en cristal (SIN PERFIL). Cristal curvo y laterales unidos con pegamento de secado con sistema de rayos U.V.A.
- Vitrina modelo CC apoyada sobre una base en madera NOGAL o acero inoxidable AISI-304
- Cristal curvo 6 mm.
- Laterales en cristal 8 mm.

	Mod.	Largo	Alto	Profundo	
VR.45	Nogal	1.100	220	400	440 €
VR.77	Inox.	1.100	220	400	598 €
VR.76	Nogal	1.330	220	400	478 €
VR.78	Inox.	1.330	220	400	682 €

Vitrinas Neutras

Línea Black



- Construida en aluminio lacado color NEGRO, con base en metacrilato negro y tapa en metacrilato transparente.
- Laterales y puerta abatible de cristal 5 mm.
- 3 estantes regulables en altura de cristal 5 mm.
- Los modelos LED incorporan luz a la vitrina mediante cinta impermeable tipo LED (luz fría)

	Largo	Alto	Profundo	Luz	
VR.79	530	710	450	NO	706 €
VR.80	530	710	450	SI	986 €



- Construida en aluminio lacado color NEGRO, con base en metacrilato negro y tapa en metacrilato transparente.
- Laterales en cristal curvo 5 mm.
- 2 puertas abatibles en cristal curvo 5 mm.
- 2 estantes fijos en metacrilato 6 mm.
- Los modelos LED incorporan luz a la vitrina mediante cinta impermeable tipo LED (luz fría)

	Largo	Alto	Profundo	Luz	
VR.81	530	610	450	NO	830 €
VR.82	530	610	450	SI	1.106 €

Vitrinas Calientes

con resistencias sumergidas en agua

1 PISO



Vitrinas Calientes - Cristal Abatible

	Ancho/profundo/alto	Bandejas	Iluminación	
VR.160	840x395x270 mm	4	NO	630 €
VR.161	1190x395x270 mm	6	NO	728 €
VR.162	840x395x270 mm	4	H.POWER LEDS	810 €
VR.163	1190x395x270 mm	6	H.POWER LEDS	912 €

	VR.160 VR.162	VR.161 VR.163
Nº Bandejas GNx35	4	6
Potencia	1000W	
Tensión	230V	
Frecuencia	50 Hz	60 Hz
Régimen Temperatura 27 °C	+30 °C / +90 °C	
Apertura Delantera	NO	
Apertura Trasera	SI	
Control	Manual	
Opción Iluminación	HIG POWER LEDS	
Cristal Templado	SI	
Peso en Bruto	13 Kg	16 Kg

2 PISOS



Vitrinas Calientes - Cristal Abatible 2 Pisos

	Ancho/profundo/alto	Bandejas	Iluminación	
VR.164	840x395x360 mm	4	NO	780 €
VR.165	1190x395x360 mm	6	NO	870 €
VR.166	840x395x360 mm	4	H.POWER LEDS	984 €
VR.167	1190x395x360 mm	6	H.POWER LEDS	1.074 €

	VR.164 VR.166	VR.165 VR.167
Nº Bandejas GNx35	4	6
Potencia	1000W	
Tensión	230V	
Frecuencia	50 Hz	60 Hz
Régimen Temperatura 27 °C	+30 °C / +90 °C	
Apertura Delantera	NO	
Apertura Trasera	SI	
Control	Manual	
Opción Iluminación	HIG POWER LEDS	
Cristal Templado	SI	
Peso en Bruto	13 Kg	16 Kg

Accesorios Comunes



VR.50 85,20 €

Juego soportes voladizo



GN.47 14,91 €

Bandeja vitrina

VITRINA TOPPING - REFRIGERADA

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
RTW-67-L	767x380x612	1.125

NOVEDAD



RTW-67-L

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

VITRINA REFRIGERADA

- Potencia: 110 W / 230 V.
- Peso: 25 Kgs.
- Temperatura: +2° C a +12° C.
- Temperatura ambiente: +16° C a +35° C.
- Capacidad: 67 Lts.
- Gas refrigerante R134a - Control digital de temperatura.
- Incluye 8 cubetas GN1/6 - Acero inoxidable.
- Con cubierta de cristal flexible - Refrigeración estática.
- Interruptor ON/OFF.
- Patas ajustables.
- Dimensiones: 767 x 612 x 328 mm.



**VITRINA MULTIUSOS IDEAL PARA
TOPPING - INGREDIENTES
ENSALADAS - FRUTAS, ETC.
8 CUBETAS 1/6 GN INCLUIDAS
CON CUBIERTA DE CIERRE**



B

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS CON BANDEJAS GRUPO REMOTO CONSTRUIDAS TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE

ALTURA ESPECIAL - SÓLO 18 cm.

ALTURA
SÓLO 18 cm.



MAR-150-CC-8 CURVO

MÍNIMA ALTURA PARA FACILITAR EL SERVICIO



MAR-120-CR-6 RECTO

MODELO	CRISTAL	EUROS
MAR-120-CC-6	CURVO	1.080
MAR-150-CC-8	CURVO	1.130
MAR-200-CC-10	CURVO	1.240
MAR-120-CR-6	RECTO	1.080
MAR-150-CR-8	RECTO	1.130
MAR-200-CR-10	RECTO	1.240



**GRUPO REMOTO
CONECTADO A LA VITRINA
CON CARGA DE GAS
R-134-A INCLUIDA**

CARACTERISTICA :

- Vitrinas de 6-8 y 10 bandejas.
- Puertas con bisagra batiente en metacrilato.
- Construida totalmente en acero inoxidable, en perfil decorativo de 5 cms.
- Laterales en metacrilato y cristal curvo de 5 mm.
- Perfil sanitario.
- Iluminación led incorporada de serie.

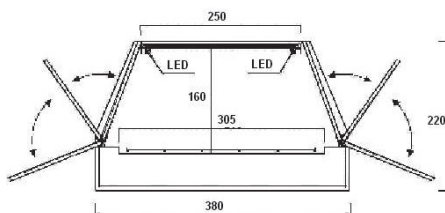
**PUERTAS ABATIBLES PARA MEJOR ACCESO AL PRODUCTO
BAJO PRESUPUESTO, SE PUEDEN CONSTRUIR
DE OTRAS MEDIDAS DE LARGO**

MODELO	LARGO	ALTO	FONDO	BANDEJAS	CONSUMO W	TENSIÓN MONOFÁSICA	REFRIGERACIÓN SIN CFCs
MAR-120	1160	180	385	6	330	220 V-50/60 Hz	R-134a
MAR-150	1510	180	385	8	330	220 V-50/60 Hz	R-134a
MAR-200	1860	180	385	10	380	220 V-50/60 Hz	R-134a

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS PARA PINCHOS CONSTRUIDAS TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE

VITRINAS GRUPO REMOTO

MODELO	COLOR	PARRILLAS	EUROS
PIN-120	INOX	2	1.150
PIN-150	INOX	3	1.200
PIN-200	INOX	4	1.300



PUERTAS ABATIBLES HACIA ABAJO - AMBOS LADOS

CARACTERISTICA :

- Construida totalmente en Acero Inoxidable AISI-304.
- Parrillas incluidas en la vitrina 450x280.
- Unidad condensadora remota totalmente protegida y conectada a la vitrina mediante tubo de 1,8 metros con carga de gas R-134a incluida.
- Doble iluminación LED impermeable.
- Puertas abatibles en metacrilato a ambos lados.
- Control de temperatura mediante Termostato Digital.

MODELO	LARGO	ALTO	FONDO	PARRILLAS	CONSUMO (w)	VOLTAJE	REFRIGERANTE
PIN-120	1200	220	380	2	330	220 V-50/60 Hz	R-134a
PIN-150	1500	220	380	3	330	220 V-50/60 Hz	R-134a
PIN-200	2000	220	380	4	380	220 V-50/60 Hz	R-134a

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS SIN BANDEJAS GRUPO REMOTO CONSTRUIDAS TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE - CUBA PLANA

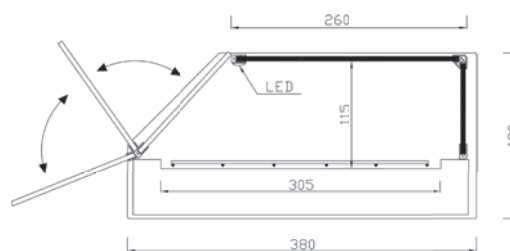
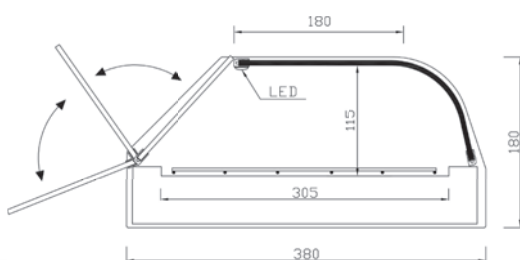


MODELO	CRISTAL	EUROS
MAR-120-PFC	CURVO	1.040
MAR-150-PFC	CURVO	1.100
MAR-200-PFC	CURVO	1.200
MAR-120-PFR	RECTO	1.040
MAR-150-PFR	RECTO	1.100
MAR-200-PFR	RECTO	1.200

ALTURA
SÓLO 18 cm.



UNIDAD CONDENSADORA



PUERTAS ABATIBLES PARA MEJOR ACCESO AL PRODUCTO
ILUMINACIÓN LED INCORPORADA DE SERIE

CARACTERÍSTICAS:

- Fácil montaje sistema CRIK.
- Vitrinas frigorífica de bandeja plana (ideal para la exposición de mariscos, pescados, sushi, pinchos, etc.)
- Puertas con bisagra batiente en metacrilato.
- Construida totalmente en acero inoxidable, en perfil decorativo de 5 cms.
- Laterales en metacrilato y cristal curvo de 5 mm.
- Perfil sanitario.
- Con dotación rejilla varilla.
- Grupo remoto conectada a la vitrina con carga de gas R-134-A incluida

MODELO	LARGO	ALTO	FONDO	CONSUMO W	TENSIÓN	REFRIGERACIÓN
					MONOFÁSICA	SIN CFCs
MAR-120	1200	180	385	330	220 V-50/60 Hz	R-134a
MAR-150	1500	180	385	330	220 V-50/60 Hz	R-134a
MAR-200	2000	180	385	380	220 V-50/60 Hz	R-134a

VITRINAS EXPOSITORAS ALIMENTOS REFRIGERADOS - 2 PISOS - LÍNEA CLASIC PERFILES ALUMINIO ANODIZADO EN COLOR PLATA, NOGAL BLANCO Y NEGRO

CARACTERÍSTICAS:

- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- Dispone de un estante neutro superior para la colocación de platos y bandejas.
- Cuatro decoraciones exteriores disponibles: Plata, Nogal, Blanco y Negro.
- Modelos grupo remoto con cuadro de mandos incorporado y unidad condensadora preparada para colocarse a una distancia máxima de 2 m. cristal curvo.
- Control de temperatura mediante termostato manual.
- Termómetro digital.
- Iluminación interior LED.
- Puertas correderas de serie.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Alimentación eléctrica 230 V / 50 Hz.



ACABADOS



VITRINAS MOTOR INCORPORADO

MODELO	CRISTAL	PISOS	EUROS
VEC-4-C-2P-MI	CURVO	2	1.095
VEC-6-C-2P-MI	CURVO	2	1.190
VEC-8-C-2P-MI	CURVO	2	1.295
VEC-4-R-2P-MI	RECTO	2	1.095
VEC-6-R-2P-MI	RECTO	2	1.190
VEC-8-R-2P-MI	RECTO	2	1.295

VITRINAS GRUPO REMOTO

MODELO	CRISTAL	PISOS	EUROS
VEC-4-GR-2P	CURVO	2	1.100
VEC-6-GR-2P	CURVO	2	1.160
VEC-8-GR-2P	CURVO	2	1.280

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

MODELOS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			SUPERF. EXPOS. (m ²)	PROFUNDIDAD BANDEJA (mm.)	Nº PUERTAS	DOTACIÓN BANDEJAS (GN 1/3)	CONSUMO (w)	COMPRESOR (HP)	POTENCIA FRIGORÍFICA A -10° C (w)	RÉGIMEN DE TEMP. A 32° C	PESO (BRUTO/NETO) (Kg)	VOLUMEN DE EMBALAJE (m ³)
	LARGO	FONDO	ALTO										
VEC-4-2P-MI	1220	410	340	0,40	35	2	4	135	1/8	185	+4 a +8 °C	54/42	0,30
VEC-6-2P-MI	1570	410	340	0,71	35	2	6	210	1/5	289	+4 a +8 °C	71/55	0,38
VEC-8-2P-MI	1920	410	340	0,91	35	2	8	216	1/5	289	+4 a +8 °C	85/66	0,47
VEC-4-2P-GR	810	410	340	0,40	35	2	4	135	1/5	289	+4 a +8 °C	71/55	0,48
VEC-6-2P-GR	1160	410	340	0,71	35	2	6	210	1/5	289	+4 a +8 °C	85/66	0,57
VEC-8-2P-GR	1510	410	340	0,91	35	2	8	216	1/5	289	+4 a +8 °C	85/66	0,57

VITRINAS EXPOSITORAS ALIMENTOS REFRIGERADOS - LÍNEA CLASIC

PERFILES ALUMINIO ANODIZADO EN PLATA, NOGAL, BLANCO Y NEGRO CON CUBETAS O PLACA FRÍA SIN CUBETAS



En cristal curvo 4 decoraciones a elegir si lo desean sobre el motor.

CARACTERÍSTICAS:

- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m³.
- 4 decoraciones exteriores disponibles: Plata, Nogal, Blanco y Negro.
- Modelos de placa fría con dotación de una rejilla varilla.
- Puertas correderas de serie.
- Control de temperatura mediante termostato manual y metro digital.
- Refrigerante R134A en refrigeración.
- Alimentación eléctrica 230 V / 50 Hz.
- Iluminación mediante tecnología LED.

VITRINAS MOTOR INCORPORADO CON CUBETAS

MODELO	CRISTAL	EUROS
VEC-4-CC-MI	CURVO	998
VEC-6-CC-MI	CURVO	1.080
VEC-8-CC-MI	CURVO	1.200
VEC-4-CR-MI	RECTO	998
VEC-6-CR-MI	RECTO	1.080
VEC-8-CR-MI	RECTO	1.200

VITRINAS MOTOR INCORPORADO PLACA FRÍA

MODELO	CRISTAL	EUROS
VEC-4-PFC-MI	CURVO	980
VEC-6-PFC-MI	CURVO	. 0
VEC-8-PFC-MI	CURVO	. 70
VEC-4-PFR-MI	RECTO	980
VEC-6-PFR-MI	RECTO	. 0
VEC-8-PFR-MI	RECTO	1.170

ACABADOS



NUEVO SISTEMA ILUMINACIÓN LED INCLUIDA EN PRECIO

DESCRIPCIONES TÉCNICAS

MODELOS	DIMENSIONES EXTERIORES (mm)			SUPERF. EXPOS. (m ²)	PROFUNDIDAD BANDEJA (mm.)	Nº PUERTAS	DOTACIÓN BANDEJAS (GN 1/3)	CONSUMO (w)	COMPRESOR (HP)	POTENCIA FRIGORÍFICA A -10° C (w)	RÉGIMEN DE TEMP. A 32° C	PESO (BRUTO/NETO) (Kg)	VOLUMEN DE EMBALAJE (m ³)
	LARGO	FONDO	ALTO										
VEC-4-CUBETAS	1120	410	250	0,22	35	2	4	117	1/8	185	+4 a +8 °C	36/25	0,24
VEC-6-CUBETAS	1570	410	250	0,34	35	2	6	117	1/5	289	+4 a +8 °C	46/31	0,33
VEC-8-CUBETAS	1920	410	250	0,34	35	2	8	117	1/5	289	+4 a +8 °C	46/31	0,33
VEC-4-P. FRÍA	1120	410	250	0,45	-	2	-	117	1/8	289	+4 a +8 °C	57/39	0,40
VEC-6-P. FRÍA	1570	410	250	0,45	-	2	-	117	1/5	289	+4 a +8 °C	57/39	0,40
VEC-8-P. FRÍA	1920	410	250	0,45	-	2	-	117	1/5	289	+4 a +8 °C	45/30	0,41

VITRINA DOBLE REFRIGERADA DE GRUPO INCORPORADO FRÍO EN LAS DOS ALTURAS

MODELO	LARGO	FONDO	ALTO	CUBETAS (Incluidas)	PARRILLAS (Incluidas)	EUROS
DGI-6	1570	420	460	6	3	1.880
DGI-8	1920	420	460	8	4	2.100
DGI-10	2270	420	460	10	5	2.420



PLATOS NO INCLUIDOS



CUBETAS INCLUIDAS

NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS:

- Vitrina refrigerada de doble altura (FRÍO EN LAS DOS ALTURAS).
- ZONA INFERIOR: Cubetas Gastronorm 1/3 h40.
- ZONA SUPERIOR: Placa fría con parrillas incluidas.
- Platos no incluidos.
- Triple iluminación LED.
- Puertas abatibles en metacrilato.
- Perfilera en color Plata.

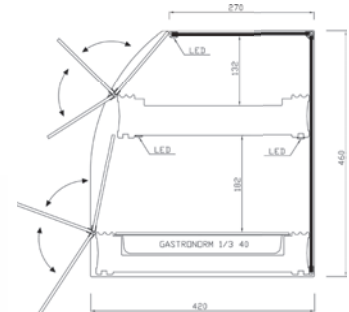
CRISTAL RECTO



Temperatura de Trabajo



+1/+5°



VITRINA DOBLE REFRIGERADA DE GRUPO REMOTO FRÍO EN LAS DOS ALTURAS

MODELO	LARGO	FONDO	ALTO	CUBETAS (Incluidas)	PARRILLAS (Incluidas)	EUROS
DGR-6	1160	420	460	6	2	1.850
DGR-8	1510	420	460	8	3	2.050
DGR-10	1860	420	460	10	4	2.350



PLATOS NO INCLUIDOS



CUBETAS INCLUIDAS

NOVEDAD

CARACTERÍSTICAS:

- Vitrina refrigerada de doble altura (FRÍO EN LAS DOS ALTURAS).
- ZONA INFERIOR: Cubetas Gastronorm 1/3 h40.
- ZONA SUPERIOR: Placa fría con parrillas incluidas.
- Platos no incluidos.
- Unidad condensadora remota totalmente protegida y conectada a la vitrina mediante tubo de 1,8 metros con carga de gas R134a incluida
- Triple iluminación LED.
- Puertas abatibles en metacrilato.
- Perfilera en color Plata.

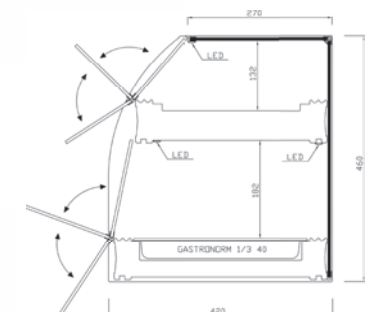
CRISTAL RECTO



Temperatura de Trabajo



+1/+5°



¡¡NUEVOS MODELOS DE VITRINAS CALIENTES DE DOBLE USO PARA TAPAS CALIENTES O BOLLERÍA, PASTERERÍA COMO EXPOSITOR NEUTRO

SISTEMA DE TRABAJO “BAÑO MARÍA” O POR CONTACTO



CA-4 Con bandeja expositora



NOTA: ESTAS VITRINAS LLEVAN EN DOTACIÓN LAS CUBETAS Y LA BANDEJA EXPOSITORA PARA INTERCAMBIAR



CA-4 Con cubetas

MODELO	CARACTERÍSTICAS	DESCRIPCIONES COMUNES	EUROS
CA-4-CUBETAS	CUBA INOX-PERFILES NOGAL, PLATA		660
CA-6-CUBETAS	MISMAS CARACTERÍSTICAS		720
CA-4-E-CON ESTANTE	MISMAS CARACTERÍSTICAS Y		740
CA-6-E-CON ESTANTE	ESTANTE INTERMEDIO		798

PERFILES EN IMITACIÓN ORO O PLATA

Vitrina versátil de doble uso con 4 ó 6 cubetas y un estante de acero inox en dotación. Uso como expositor neutro para desayunos, bollería, pastelería, repostería, etc... o como expositor de tapas calientes el resto del día con sólo quitar el estante de acero.

- Perfiles en imitación nogal o plata.
- Termostato de control de temperatura de 0° C hasta 70° C.
- Bandeja de exposición construida en acero inoxidable.
- Interruptor luminoso de puesta en marcha.
- El modelo CA-4E CA-6E dispone de una leja intermedia de cristal de 6 mm.
- Cubeta Gastronorm GN-1/3 fondo 40 mm.
- Sistema de iluminación mediante cinta impermeable tipo LED (luz fría)



CA-6-E Con estante

Esta vitrina viene preparada para utilizarla al “BAÑO MARÍA” o POR CONTACTO. Dispone de desagüe para expulsión del agua

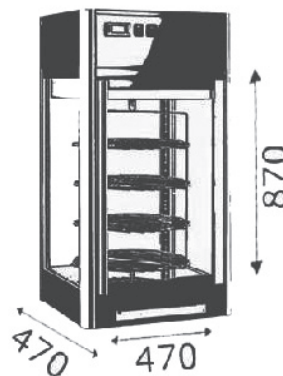
MODELO	DESCRIPCIÓN	POTENCIA	LARGOxALTOxANCHO
CA-4	4 BANDEJAS+BANDEJA EXPOSITORA	700W-220v	74x24x42
CA-4-E	4 BANDEJAS+BANDEJA EXPOSITORA+ESTANTE CRISTAL	700W-220v	74x34x42
CA-6	6 BANDEJAS+BANDEJA EXPOSITORA	900W-220v	108x24x42
CA-6-E	6 BANDEJAS+BANDEJA EXPOSITORA+ESTANTE CRISTAL	900W-220v	108x34x42

VITRINA CALIENTE GIRATORIA SOBRE MOSTRADOR



MODELO	EUROS
VGC-100-S	860

- Potencia: 1200 W - 230 V
- Capacidad: 108 Lt.
- Temperatura: +30 °C - +90 °C
- 4 estantes giratorios
- Diámetro estante: (mm): 36 cm.
- Peso: 33 Kg.



VITRINAS CALIENTES PARA BOLLERÍA Y TAPAS



DH 260

VITRINA TÉRMICA - 1 PISO

MODELO	POTENCIA	DIMENSIONES	EUROS
DH 260	0,25 KW	500x360x260	430

CALOR SECO - SIN AGUA

CONSTRUIDOS EN ACERO INOX Y PLEXIGLAS TRANSPARENTE



DH 395

VITRINA TÉRMICA - 2 PISOS

MODELO	POTENCIA	DIMENSIONES	EUROS
DH 395	0,40 KW	500x360x395	550

VITRINA CALIENTE PARA TAPAS AL BAÑO MARÍA



HSL-5L

MODELO	CUBETAS	EUROS
HSL-5L	5	565

EQUIPADA CON UNA TAPA PROTECTORA

HSL-5L

Voltaje: 220V 50HZ

Potencia: 1.8kw

Capacidad: GN 1/2x100mm x 5 cubetas

Medidas: 1435x350x315

VITRINA EXPOSITORA CALIENTE DE BANDEJA PLANA CONSTRUIDA TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE



CA-150-P

CALOR SECO - SIN AGUA

- Vitrina ideal para el mantenimiento de pastas, bollerías, bocadillos, tapas, etc.
- Puertas de corredera en metacrilato.
- Provista de resistencia de BAJO CONSUMO.
- Base para la exposicion de alimentos en acero inoxidable de 10 mm. de profundidad.
- Construida totalmente en acero inoxidable, en perfil decorativo de 5 cm. con laterales en metacrilato y Cristal Curvo de 5 mm.
- Termostato de control de temperatura regulable.

BAJO PRESUPUESTO SE PODRÁN REALIZAR DE CUALQUIER MEDIDA DE LARGO.

MODELO	LARGO	ALTO	FONDO	TENSIÓN (V/Hz)	POTENCIA
CA 120-P	1200	180	380	220/50	700
CA 150-P	1500	180	380	220/50	900
CA 200-P	2000	180	380	220/50	1200

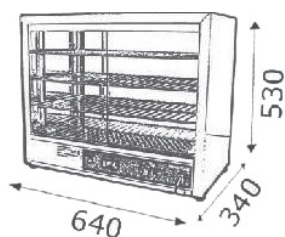
MODELO	EUROS
CA 120-P	795
CA 150-P	910
CA 200-P	1.085

PORTES PAGADOS

VITRINAS EXPOSITORAS CALIENTES - SOBRE MOSTRADOR



MODELO
VEC-60-S



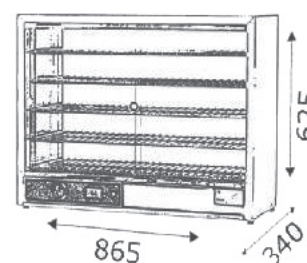
MODELO	EUROS
MODELO VEC-60-S	495

- Potencia: 1 Kw - 230 V.
- Peso: 32 Kg.
- Construido en acero inox.
- 3 estantes extraíbles y regulables
- Temperatura: +30 °C - +90 °C
- Indicador de la temperatura
- Cristal trasero corredero

MODELO	EUROS
MODELO VEC-80-S	590

- Potencia: 1,5 Kw - 230 V
- Peso: 41 Kg
- Construido en acero inox.
- 4 estantes extraíbles y regulables
- Temperatura: +30 °C - +90 °C
- Indicador de la temperatura
- Cristal trasero corredero

MODELO
VEC-80-S



NUEVOS MODELOS DE VITRINAS SIN FRÍO CRISTAL CURVO CON ACABADO EN MADERA O ACERO INOXIDABLE



SIN BASE

MODELO	ANCHOxALTOxFONDO	EUROS
MC-100	101x22x25	198
MC-120	124x22x25	240

Vitrina construida en madera natural lacada con cristal curvo de 6 mm. Disponible en color nogal.

PORTES PAGADOS - 3 UNIDADES



SIN BASE - 2 PISOS CON ESTANTE INTERMEDIO

MODELO	ANCHOxALTOxFONDO	EUROS
MCL-100	101x33x25	250
MCL-120	124x33x25	298

Vitrina construida en madera natural lacada con cristal curvo de 6 mm. Con estante intermedio en cristal. Disponible en color nogal.

PORTES PAGADOS - 2 UNIDADES



DIÁFANA. TOTAL CRISTAL. SIN BASE CRISTAL CURVO

MODELO	ANCHOxALTOxFONDO	EUROS
CC-100	100x20x35	198
CC-120	122x20x35	220

Vitrina construida totalmente en cristal curvo de 6 mm. y cristal lateral de 8 mm. Soldada con rayos uva.

PORTES PAGADOS - 3 UNIDADES



DIÁFANA. TOTAL CRISTAL. SIN BASE CRISTAL PLANO

MODELO	ANCHOxALTOxFONDO	EUROS
SD-100-R	100x20x27	89
SD-120-R	122x20x27	98

La vitrina queda apoyada sobre dos perfiles de aluminio color PLATA. Totalmente desmontable. Cristal plano de 5 mm.

PORTES PAGADOS - 6 UNIDADES

NOTA: Los portes podrán ser "Pagados, Cargados en Factura", si no alcanzan la cifra de franquicia, con un ahorro aproximado del 50% para la entidad receptora.

ESTAS CONDICIONES ABARCAN TODO EL TERRITORIO PENINSULAR E INSULAR INCLUIDO BALEARES, EXCEPTO CANARIAS.

VITRINAS SOBRE MOSTRADOR SIN FRÍO “ORO o PLATA” CRISTAL CURVO

CRISTAL CURVO

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VC-100 1 Piso	100x15x27	165

PORTES PAGADOS - 3 UNIDADES

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VC-120 1 Piso	122x15x27	196

MODELOS SIN BASE



VC-100

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VCP-100 1 Piso	100x20x27	250

MODELO CON PUERTAS Y BASE

Los laterales en metacrilato



VCP-100

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VCP-120 1 Piso	122x20x27	285

MODELO CON PUERTAS Y BASE

Los laterales en metacrilato

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VCL-100 2 Pisos	100x31x30	225

MODELO SIN BASE



VCL-100

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VCL-120 2 Pisos	122x31x30	260

MODELO SIN BASE

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VCLP-100 2 Pisos	100x32x28	315

MODELO CON PUERTAS Y BASE

Los laterales en metacrilato

PORTES PAGADOS - 2 UNIDADES

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VCLP-120 2 Pisos	122x32x28	345

MODELO CON PUERTAS Y BASE

Los laterales en metacrilato



VCLP-100

CARACTERÍSTICAS GENERALES:

- Construida en cristal curvo de 6 mm con perfiles de aluminio en color oro o plata y laterales en metacrilato de 6 mm.



BANDEJAS EXPOSITORAS

MODELO	LARGO	FONDO	ALTO	EUROS
BE-GN 1/2 T	325	265	118	47

Bandeja expositora Gastronorm con tapa



BE-GN 1/2 T

MODELO	LARGO	FONDO	ALTO	EUROS
BE-GN 1/1 T	530	325	82	59

Bandeja expositora Gastronorm con tapa



BE-GN 1/1 T

NOVEDAD

MODELO	LARGO	FONDO	ALTO	EUROS
BEP-1	460	310	200	99
BEP-2	460	310	410	128

VITRINAS FABRICADAS EN POLICARBONATO



BEP-1

BEP-2

VITRINAS NEUTRAS CRISTAL RECTO

MODELO	LARGO	FONDO	ALTO	EUROS
VCR-100	1000	270	150	152
VCR-120	1200	270	150	180

CARACTERÍSTICAS:

- Perfilera en aluminio anodizado 15 mm.
- Laterales en metacrilato 6 mm.
- Colores a elegir: NEGRO - INOX.
- Tapa y frontal en cristal.



VCR-120

NUEVOS MODELOS

MODELO	LARGO	FONDO	ALTO	EUROS
VCR-100-EI	1000	270	310	206
VCR-120-EI	1200	270	310	238

CARACTERÍSTICAS:

- Estante intermedio.
- Perfilera en aluminio anodizado 15 mm.
- Laterales en metacrilato 6 mm.
- Colores a elegir: NEGRO - INOX.
- Tapa y frontal en cristal.



VCR-100 - 2-P

VITRINAS SOBRE MOSTRADOR "SIN FRÍO" EN PERFIL ALUMINIO "ORO o PLATA"

CRISTAL RECTO

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VST 106	106x16x28	122
VST 120	120x16x28	149
VST 150	150x16x28	185

MODELO SIN BASE

- Construida en aluminio anodizado, con cristales de 6 mm. y perfil decorativo en la parte exterior.

PORTES PAGADOS - 4 UNIDADES

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VST-P	106x22x31	275

MODELO CON PUERTAS Y BASE

- Construida en aluminio anodizado, con cristales de 6 mm.
- Base de tablero plastificado blanco y puertas de corredera en cristal.
- Totalmente cerrada.

PORTES PAGADOS - 2 UNIDADES

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VST-L - 2 Pisos	106x31x28	210
VST-L - 2 Pisos	120x31x28	246

MODELO SIN BASE

- Construida en aluminio anodizado, con cristales de 6 mm. y perfil decorativo en la parte exterior.
- De 2 pisos con leja de cristal intermedia.

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
V-P2 - 2 Pisos	106x34x31	330

MODELO CON PUERTAS Y BASE

- Construida en aluminio anodizado, con cristales de 6 mm.
- Base de tablero plastificado blanco.
- De 2 pisos con leja intermedia de cristal y puerta corredera en cristal.
- Totalmente cerrada.

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
V-P2C - 2 Pisos	80x36x36	305

MODELO CON PUERTAS Y BASE

- Construida en aluminio anodizado, con cristales de 6 mm.
- Base de tablero plastificado blanco.
- De 2 pisos con leja intermedia de cristal y puerta corredera en cristal.
- Totalmente cerrada.

PORTES PAGADOS - 2 UNIDADES

MODELO	LARGO-ALTO-FONDO	EUROS
VP-3 - 3 Pisos	80x63x36	390

MODELO CON PUERTAS Y BASE

- Construida en aluminio anodizado, y cristales de 6 mm.
- De 3 pisos con 2 lejas de cristal.
- Base de tablero plastificado blanco.
- Con 2 puertas de corredera en cristal.
- Totalmente cerrada.



VST-106



VST-P-106



VST-L-106 2 pisos



V-P2



V-P2C



VP-3

NOTA - CONSULTAR MEDIDAS ESPECIALES, PRECIOS Y PLAZO DE ENTREGA

CARACTERÍSTICAS

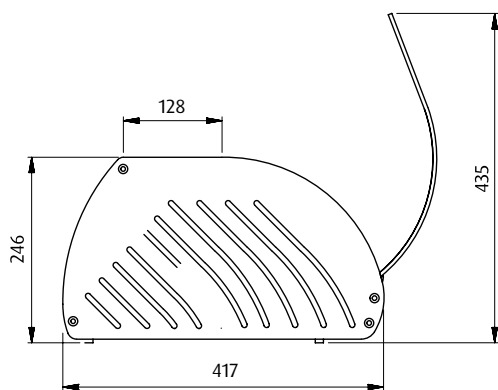
- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Tres decoraciones exteriores disponibles:
 - ORO: Perfil aluminio anodizado en ORO y cristal de igual tonalidad.
 - INOX: Perfil aluminio INOX y cristal en color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

TECHNICAL FEATURES

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

CARACTERÍSTIQUE

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



MUESTRARIO DE COLORES



TOPS

MODELOS	↔		↕		M ²	U		D		W	❄️	🔧	🌡️ (*)	🛒	📦
	LARGO	FONDO	ALTO	PROFUNDIDAD DE BANDEJA		DOTACIÓN		Nº DE PUERTAS	(w) CONSUMO						
				(m ²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	HONDA	PLANA	HONDA	PLANA		(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C	PESO	VOLUMEN EMBALAJE	
TOP H4 / P4 G.I.	1156	417	246	0,23	35	15	4	1	2	144	185	1/8	+4 a +8 °C	37/25	0,24
TOP H6 / P6 G.I.	1523	417	246	0,34	35	15	6	2	2	145	185	1/8	+4 a +8 °C	48/33	0,31
TOP H8 / P8 G.I.	1880	417	246	0,45	35	15	8	2	2	147	185	1/8	+4 a +8 °C	59/41	0,38
TOP H4 / P4 G.R.	800	417	246	0,23	35	15	4	1	2	211	330	1/5	+4 a +8 °C	25/16	0,26
TOP H8 / P8 G.R.	1523	417	246	0,45	35	15	8	2	2	214	330	1/5	+4 a +8 °C	47/32	0,40
TOP H10 / P10 G.R.	1880	417	246	0,56	35	15	10	2	2	216	330	1/5	+4 a +8 °C	60/38	0,45

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

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



EXPOSITOR REFRIGERADO PARA ALIMENTOS TOP

REFRIGERATED FOOD DISPLAY CABINET

EXPOSITEUR RÉFRIGÉRÉE POUR ALIMENTS

VITRINAS EXPOSITOAS
Refrigerated Display



TOP H6 INOX G.I.



TOP P6 PLATA G.I.



Detalle oro



Régimen a 30°



Libre CFC'S



Estático



Tecnología de LED

OPCIONALES

CÓDIGO	MODELO	
1VA980011XXX0000	Abono TOP NEUTRO	-410 €
1VA980012XXX0000	Aspiración GR mayor Long. (máx. 5m)	30 €

CÓDIGO	MODELO		CÓDIGO	MODELO		CÓDIGO	MODELO	
1ERTH40S01	TOP H4 ORO G.I.	943 €	1ERTH60S01	TOP H6 ORO G.I.	1.006 €	1ERTP80S07	TOP P8 INOX G.I.	1.040 €
1ERTH40S07	TOP H4 INOX G.I.	943 €	1ERTH60S07	TOP H6 INOX G.I.	1.006 €	1ERTP80S02	TOP P8 PLATA G.I.	1.040 €
1ERTH40S02	TOP H4 PLATA G.I.	943 €	1ERTH60S02	TOP H6 PLATA G.I.	1.006 €	1ERTH81S01	TOP H8 ORO G.R.	1.083 €
1ERTP40S01	TOP P4 ORO G.I.	908 €	1ERTP60S01	TOP P6 ORO G.I.	971 €	1ERTH81S07	TOP H8 INOX G.R.	1.083 €
1ERTP40S07	TOP P4 INOX G.I.	908 €	1ERTP60S07	TOP P6 INOX G.I.	971 €	1ERTP81S01	TOP P8 ORO G.R.	961 €
1ERTP40S02	TOP P4 PLATA G.I.	908 €	1ERTP60S02	TOP P6 PLATA G.I.	971 €	1ERTP81S07	TOP P8 INOX G.R.	961 €
1ERTH41S01	TOP H4 ORO G.R.	950 €	1ERTH80S01	TOP H8 ORO G.I.	1.099 €	1ERTH10S01	TOP H10 ORO G.R.	1.169 €
1ERTH41S07	TOP H4 INOX G.R.	950 €	1ERTH80S07	TOP H8 INOX G.I.	1.099 €	1ERTH10S07	TOP H10 INOX G.R.	1.169 €
1ERTP41S01	TOP P4 ORO G.R.	928 €	1ERTH80S02	TOP H8 PLATA G.I.	1.099 €	1ERTP10S01	TOP P10 ORO G.R.	1.067 €
1ERTP41S07	TOP P4 INOX G.R.	928 €	1ERTP80S01	TOP P8 ORO G.I.	1.040 €	1ERTP10S07	TOP P10 INOX G.R.	1.067 €

(Top PINO/SAPELLY bajo pedido)

CARACTERÍSTICAS

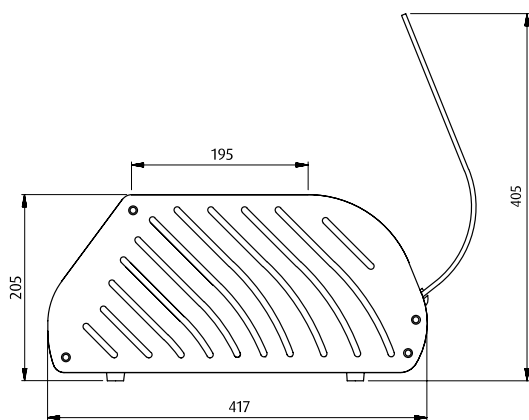
- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Altura reducida 205mm.
- Tres decoraciones exteriores disponibles:
 - ORO: Perfil aluminio anodizado en ORO y cristal de igual tonalidad.
 - INOX: Perfil aluminio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

TECHNICAL FEATURES

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

CARACTERÍSTIQUE

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



MUESTRARIO DE COLORES



Oro



Inox



Plata

TOPS

MODELOS	↔		↗		↕		M ²		U		W	❄	🚪	🌡️ (*)	📦	📦
	LARGO	FONDO	ALTO	(m ²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	PROFUNDIDAD DE BANDEJA		DOTACIÓN		Nº DE PUERTAS	(w) CONSUMO						
TOP-200 H4/P4 G.I.	1156	417	205	0,23	35	15	4	1	2	140	185	1/8	+4 a +8 °C	35/23	0,21	
TOP-200 H6/P6 G.I.	1523	417	205	0,34	35	15	6	2	2	140	185	1/8	+4 a +8 °C	46/31	0,28	
TOP-200 H8/P8 G.I.	1880	417	205	0,45	35	15	8	2	2	140	185	1/8	+4 a +8 °C	57/39	0,34	
TOP-200 H4/P4 G.R.	800	417	205	0,23	35	15	4	1	2	207	330	1/5	+4 a +8 °C	20/30	0,23	
TOP-200 H8/P8 G.R.	1523	417	205	0,45	35	15	8	2	2	207	330	1/5	+4 a +8 °C	45/30	0,36	
TOP-200 H10/P10 G.R.	1880	417	205	0,56	35	15	10	2	2	207	330	1/5	+4 a +8 °C	58/36	0,41	

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

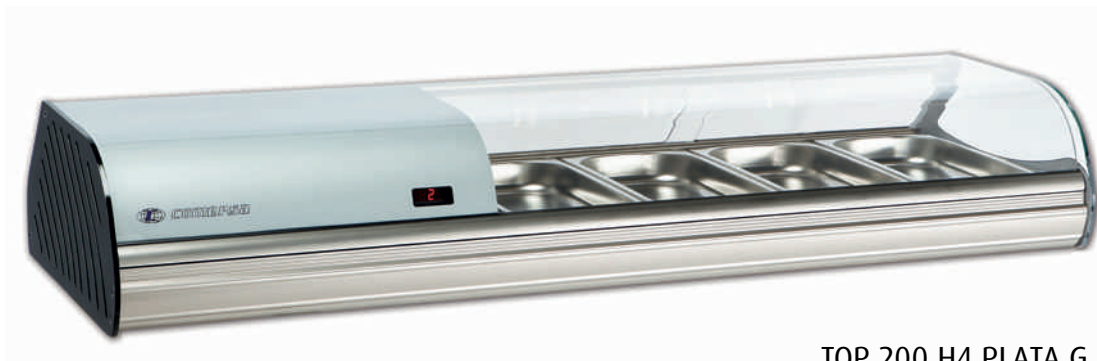
Estas características podrán ser modificadas sin previo aviso. These specifications are liable to be changed without previous warning. Ces spécifications peuvent être modifiées sans préavis.



EXPOSITOR REFRIGERADO PARA ALIMENTOS TOP 200

REFRIGERATED FOOD DISPLAY CABINET

EXPOSITEUR RÉFRIGÉRÉE POUR ALIMENTS



TOP 200 H4 PLATA G.I.



TOP 200 P6 INOX G.I.

VITRINAS EXPOSITORAS
Refrigerated Display



Detalle oro



Luz interior LED
(opcional)



Régimen a 30°



Libre CFC'S



Estático

CÓDIGO	MODELO		CÓDIGO	MODELO	
1ERTB40S01	TOP-200 H4 ORO G.I.	868 €	1ERTA60S02	TOP-200 P6 PLATA G.I.	905 €
1ERTB40S07	TOP-200 H4 INOX G.I.	868 €	1ERTB80S01	TOP-200 H8 ORO G.I.	1.026 €
1ERTB40S02	TOP-200 H4 PLATA G.I.	868 €	1ERTB80S07	TOP-200 H8 INOX G.I.	1.026 €
1ERTA40S01	TOP-200 P4 ORO G.I.	863 €	1ERTB80S02	TOP-200 H8 PLATA G.I.	1.026 €
1ERTA40S07	TOP-200 P4 INOX G.I.	863 €	1ERTA80S01	TOP-200 P8 ORO G.I.	969 €
1ERTA40S02	TOP-200 P4 PLATA G.I.	863 €	1ERTA80S07	TOP-200 P8 INOX G.I.	969 €
1ERTB41S01	TOP-200 H4 ORO G.R.	843 €	1ERTA80S02	TOP-200 P8 PLATA G.I.	969 €
1ERTB41S07	TOP-200 H4 INOX G.R.	843 €	1ERTB81S01	TOP-200 H8 ORO G.R.	983 €
1ERTA41S01	TOP-200 P4 ORO G.R.	800 €	1ERTB81S07	TOP-200 H8 INOX G.R.	983 €
1ERTA41S07	TOP-200 P4 INOX G.R.	800 €	1ERTA81S01	TOP-200 P8 ORO G.R.	925 €
1ERTB60S01	TOP-200 H6 ORO G.I.	944 €	1ERTA81S07	TOP-200 P8 INOX G.R.	925 €
1ERTB60S07	TOP-200 H6 INOX G.I.	944 €	1ERTB10S01	TOP-200 H10 ORO G.R.	1.069 €
1ERTB60S02	TOP-200 H6 PLATA G.I.	944 €	1ERTB10S07	TOP-200 H10 INOX G.R.	1.069 €
1ERTA60S01	TOP-200 P6 ORO G.I.	905 €	1ERTA10S01	TOP-200 P10 ORO G.R.	998 €
1ERTA60S07	TOP-200 P6 INOX G.I.	905 €	1ERTA10S07	TOP-200 P10 INOX G.R.	998 €

OPCIONALES

CÓDIGO	MODELO	
1VA980013XXX0000	Iluminación Led	65 €
1VA980011XXX0000	Abono top neutro	-410 €
1VA980012XXX0000	Aspiración GR mayor long. (máx. 5m)	30 €

CARACTERÍSTICAS

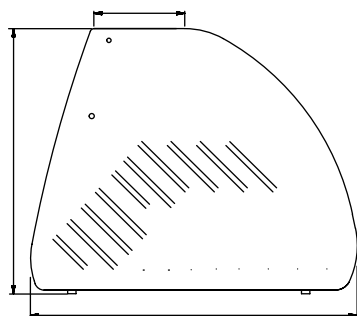
- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Dispone de un estante neutro superior para la colocación de platos y bandejas.
- Cinco decoraciones exteriores disponibles:
 - ORO: Perfil aluminio anodizado en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

TECHNICAL FEATURES

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

CARACTERÍSTIQUE

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



MUESTRARIO DE COLORES



TOPS 2P

MODELOS	↔	↗	↕	M ²	PROFUNDIDAD DE BANDEJA		DOTACIÓN		📱	W	❄️	🚗	🌡️ (*)	📦	📦
	LARGO	FONDO	ALTO	(m ²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	HONDA	PLANA	HONDA	PLANA	Nº DE PUERTAS	(w) CONSUMO	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C	PESO	VOLUMEN ENBALAJE
TOP H4/2P G.I.	1156	417	342	0,51	35	15	4	1	2	144	185	1/8	+4 a +8 °C	65/44	0,29
TOP H6/2P G.I.	1523	417	342	0,71	35	15	6	2	2	145	185	1/8	+4 a +8 °C	71/55	0,38
TOP H8/2P G.I.	1880	417	342	0,91	35	15	8	2	2	147	185	1/8	+4 a +8 °C	85/66	0,47
TOP H4/2P G.R.	800	417	342	0,42	35	15	4	1	2	211	330	1/5	+4 a +8 °C	-/-	0,32
TOP H8/2P G.R.	1523	417	342	0,82	35	15	8	2	2	214	330	1/5	+4 a +8 °C	71/55	0,49
TOP H10/2P G.R.	1880	417	342	1,02	35	15	10	2	2	216	330	1/5	+4 a +8 °C	85/66	0,56

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

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

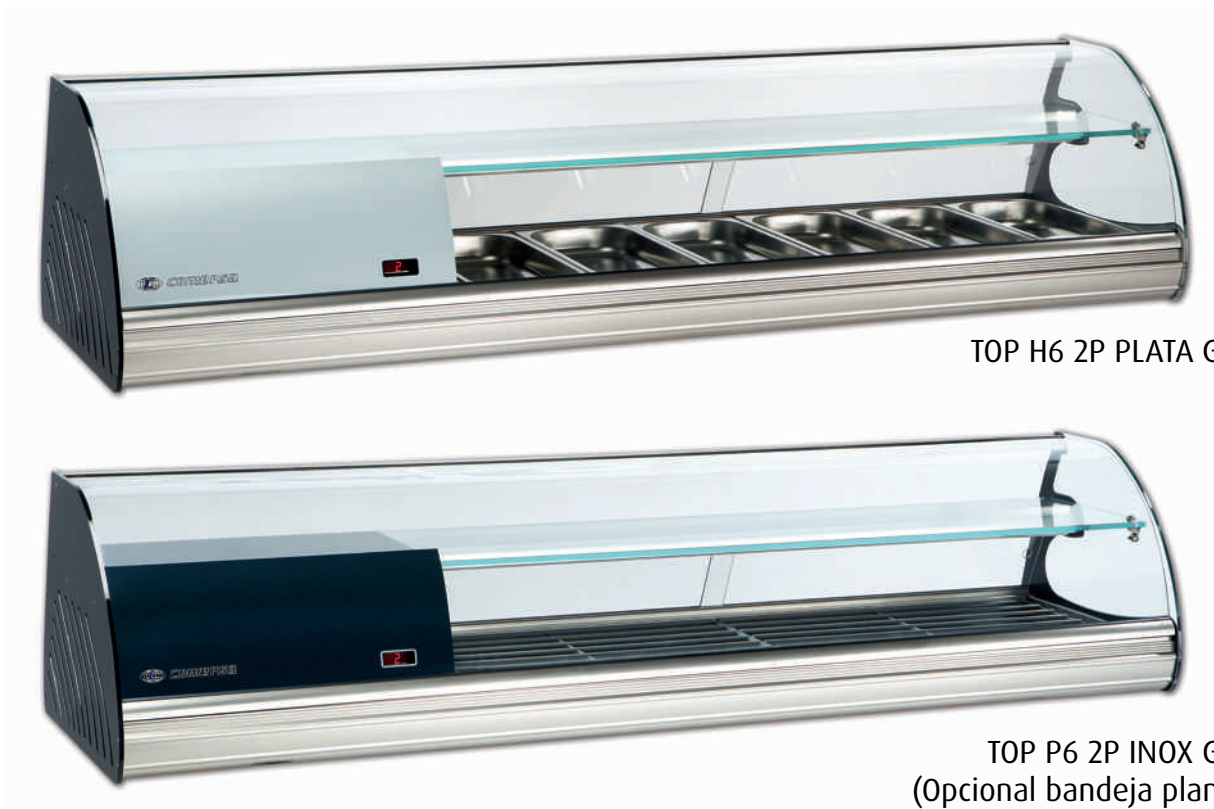


EXPOSITOR REFRIGERADO PARA ALIMENTOS TOP 2P

REFRIGERATED FOOD DISPLAY CABINET

EXPOSITEUR RÉFRIGÉRÉE POUR ALIMENTS

VITRINAS EXPOSITOAS
Refrigerated Display



TOP H6 2P PLATA G.I.

TOP P6 2P INOX G.I.
(Opcional bandeja plana)



Detalle TOP 2P



Régimen a 30°



Libre CFC'S



Estático



Tecnología de LED

CÓDIGO	MODELO	
1ERTD40S01	TOP H4-2P ORO G.I.	1.022 €
1ERTD40S07	TOP H4-2P INOX G.I.	1.022 €
1ERTD40S02	TOP H4-2P PLATA G.I.	1.022 €
1ERTD41S01	TOP H4-2P ORO G.R.	980 €
1ERTD41S07	TOP H4-2P INOX G.R.	980 €
1ERTD60S01	TOP H6-2P ORO G.I.	1.115 €
1ERTD60S07	TOP H6-2P INOX G.I.	1.115 €
1ERTD60S02	TOP H6-2P PLATA G.I.	1.115 €
1ERTD80S01	TOP H8-2P ORO G.I.	1.221 €
1ERTD80S07	TOP H8-2P INOX G.I.	1.221 €

CÓDIGO	MODELO	
1ERTD80S02	TOP H8-2P PLATA G.I.	1.221 €
1ERTD81S01	TOP H8-2P ORO G.R.	1.166 €
1ERTD81S07	TOP H8-2P INOX G.R.	1.166 €
1ERTD10S01	TOP H10-2P ORO G.R.	1.264 €
1ERTD10S07	TOP H10-2P INOX G.R.	1.264 €

OPCIONALES

CÓDIGO	MODELO	
1VA980011XXX0000	Abono top neutro	-410 €
1VA980012XXX0000	Aspiración GR mayor long. (max. 5m)	30 €



CARACTERÍSTICAS

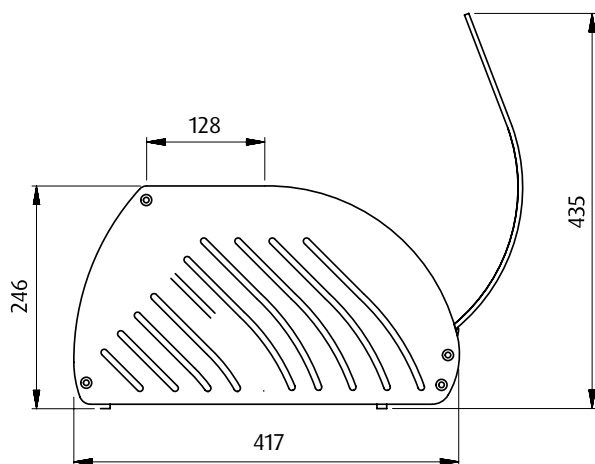
- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Tres decoraciones exteriores disponibles:
 - ORO: Perfil aluminio anodizado en ORO y cristal de igual tonalidad.
 - INOX: Perfil aluminio INOX y cristal en color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

TECHNICAL FEATURES

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

CARACTERÍSTIQUE

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



MUESTRARIO DE COLORES



TOPS

MODELOS	↔		↗		↕		M ²		U		W		❄️		⚙️ (*)		📦	
	LARGO	FONDO	ALTO	(m ²) SUPERFICIE EXPOSICIÓN	HONDA	PLANA	HONDA	PLANA	Nº DE PUERTAS	(w) CONSUMO	(w) POTENCIA FRIGORÍFICA	(HP) COMPRESOR	RÉGIMEN DE TEMP. A 32 °C	PESO	VOLUMEN EMBALAJE			
TOP SUSHI H/P 6 G.I.	1523	417	246	0,63	35	15	6	2	2	214	330	1/5	+1 a +4 °C	51/36	0,31			
TOP SUSHI H/P 8 G.I.	1880	417	246	0,78	35	15	8	2	2	212	330	1/5	+1 a +4 °C	61/43	0,38			

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

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



EXPOSITOR REFRIGERADO PARA ALIMENTOS TOP SUSHI

REFRIGERATED FOOD DISPLAY CABINET

EXPOSITEUR RÉFRIGÉRÉE POUR ALIMENTS



TOP SUSHI H8 INOX G.I.



TOP SUSHI PLATA G.I.

VITRINAS EXPOSITOAS
Refrigerated Display



Sushi



Régimen a 30°



Libre CFC'S



Estático



Tecnología de LED

CÓDIGO	MODELO	
1ERTS60S01	TOP SUSHI H6 ORO G.I.	1.268 €
1ERTS60S07	TOP SUSHI H6 INOX G.I.	1.268 €
1ERTS60S02	TOP SUSHI H6 PLATA G.I.	1.268 €
1ERTU60S01	TOP SUSHI P6 ORO G.I.	1.234 €
1ERTU60S07	TOP SUSHI P6 INOX G.I.	1.234 €
1ERTU60S02	TOP SUSHI P6 PLATA G.I.	1.234 €
1ERTS80S01	TOP SUSHI H8 ORO G.I.	1.366 €
1ERTS80S07	TOP SUSHI H8 INOX G.I.	1.366 €
1ERTS80S02	TOP SUSHI H8 PLATA G.I.	1.366 €
1ERTU80S01	TOP SUSHI P8 ORO G.I.	1.318 €
1ERTU80S07	TOP SUSHI P8 INOX G.I.	1.318 €
1ERTU80S02	TOP SUSHI P8 PLATA G.I.	1.318 €



Detalle acabado oro



Detalle exposición



CARACTERÍSTICAS

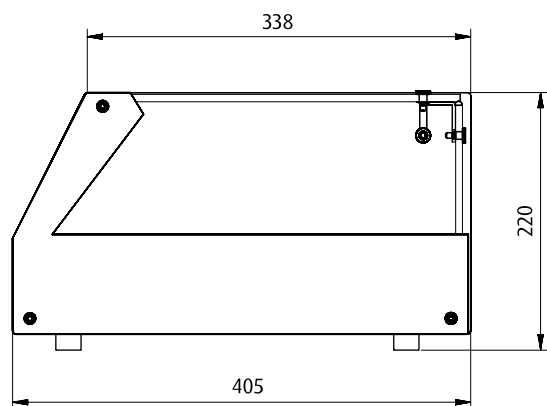
- Bandeja interior en acero inox. AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad de 42 kg/m3.
- Modelos en cuba honda y cuba plana.
- Decoración exterior INOX: perfil aluminio INOX y cristal en color antracita.
- Modelos grupo remoto con cuadro de mandos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

TECHNICAL FEATURES

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

CARACTERÍSTIQUE

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



MUESTRARIO DE COLORES



Inox

TOP PLANO

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

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

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



EXPOSITOR REFRIGERADO PARA ALIMENTOS TOP PLANO

REFRIGERATED FOOD DISPLAY CABINET
EXPOSITEUR RÉFRIGÉRÉE POUR ALIMENTS

NEW
MODELS

VITRINAS EXPOSITOAS
Refrigerated Display



TOP PLANO H4 G.I.



TOP PLANO H8 G.R.

CÓDIGO	MODELO	
1VA9800011XXX0000	ABONO TOP NEUTRO	-410 €
1VA9800012XXX0000	ASPIRACIÓN G.R. mayor longitud (máx. 5m) TOP	30 €

CÓDIGO	MODELO	
1ERTF40S07	TOP CRISTAL PLANO H4 INOX G.I.	928 €
1ERTF40S02	TOP CRISTAL PLANO H4 PLATA G.I.	928 €
1ERTG40S07	TOP CRISTAL PLANO P4 INOX G.I.	891 €
1ERTG40S02	TOP CRISTAL PLANO P4 PLATA G.I.	891 €
1ERTF41S07	TOP CRISTAL PLANO H4 INOX G.R.	925 €
1ERTG41S07	TOP CRISTAL PLANO P4 INOX G.R.	911 €
1ERTF60S07	TOP CRISTAL PLANO H6 INOX G.I.	1.013 €
1ERTF60S02	TOP CRISTAL PLANO H6 PLATA G.I.	1.013 €
1ERTG60S07	TOP CRISTAL PLANO P6 INOX G.I.	960 €
1ERTG60S02	TOP CRISTAL PLANO P6 PLATA G.I.	960 €
1ERTF80S07	TOP CRISTAL PLANO H8 INOX G.I.	1.095 €
1ERTF80S02	TOP CRISTAL PLANO H8 PLATA G.I.	1.095 €
1ERTG80S07	TOP CRISTAL PLANO P8 INOX G.I.	1.023 €
1ERTG80S02	TOP CRISTAL PLANO P8 PLATA G.I.	1.023 €
1ERTF81S07	TOP CRISTAL PLANO H8 INOX G.R.	1.075 €
1ERTG81S07	TOP CRISTAL PLANO P8 INOX G.R.	998 €
1ERTF10S07	TOP CRISTAL PLANO H10 INOX G.R.	1.182 €
1ERTG10S07	TOP CRISTAL PLANO P10 INOX G.R.	1.092 €



Régimen a 30°



Libre CFC'S



Estático



Tecnología de LED



Amplia exposición



CARACTERÍSTICAS

TOP BAÑO MARÍA Y VITRO

Características Comunes:

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

TOP y TOP-200.

- Cristal curvo abatible de fácil extracción.

TOP-2P

- Dispone de un estante neutro superior.

TOP CRISTAL PLANO:

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

Características TOP VITRO.

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

Características TOP B.M.

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

TECHNICAL FEATURES

TOP BAIN MARIE AND VITROCERAMIC

Features valid for both:

- Available in series TOP, TOP 2P y TOP FLAT GLASS, finishing INOX, sizes 4, 6 and 8.
- Aluminum profiles anodized in INOX, lateral glasses in "antracita" color.
- Temperature controlled by digital thermostat with On/Off and lightning switches.
- Safety thermostat.
- Lightning by LED.
- Sliding doors.
- Keep food between 65°C y 70°C, complying with the RD 3484/2000 (Hygiene rules for the production, distribution and trade of prepared meals)

TOP and TOP-200.

- Hinged curved glass easily removable.

TOP-2P

- Model with an upper neutral shelf.

TOP CRISTAL PLANO:

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

Features TOP VITRI.

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

Features TOP B.M.

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

CARACTÉRISTIQUE

TOP BAIN MARIE et VITROCÉRAMIQUE

Caractéristiques valables pour les deux:

- Disponible en series TOP, TOP 2P y TOP Vitre DROITE, finition INOX, tailles 4, 6 et 8.
- Profils en aluminium anodisés "INOX", latéraux en couleur "antracita".
- Température contrôlée par thermostat digitale avec Interrupteurs On/Off et d'éclairage.
- Thermostat de sécurité.
- Éclairage par LED's.
- Portes coulissantes.
- Maintient la température des aliments entre 65°C et 70°C, conforme à la RD 3484/2000 (Les règles d'hygiène pour la production, la distribution et le commerce de plats préparés)

TOP et TOP-200.

- Vitre bombé, facilement amovible.

TOP-2P

- Modèle avec un étagère supérieure neutre.

TOP VITRE DROITE:

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

Caractéristiques TOP VITRO.

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

Caractéristiques TOP B.M.

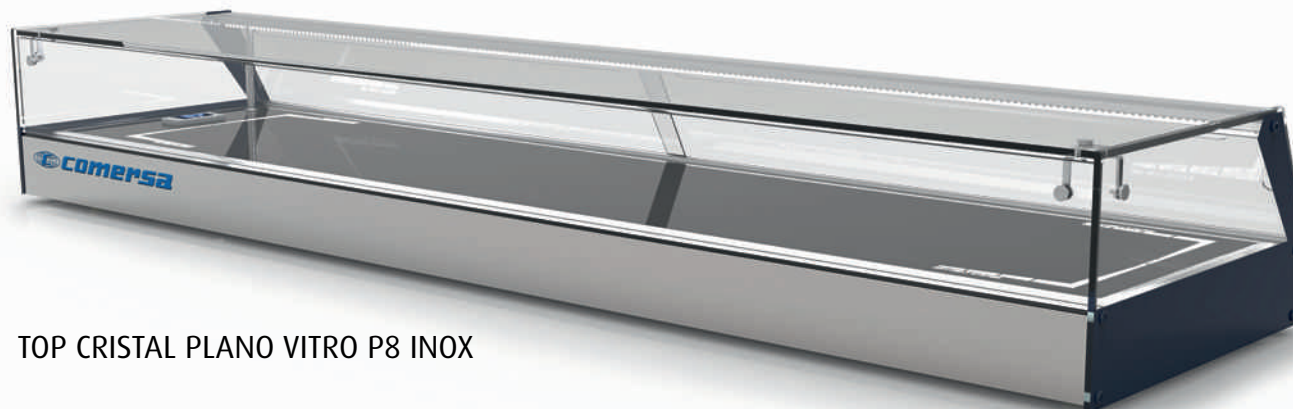
- Vitrine a "TAPAS" chauffée avec système Bain Marie idéal pour exposer tous les types d'aliments chauds.
- Intérieur corps en acier inox AISI 304.
- Isolation en polyuréthane injectée a haute pression, sans CFC, densité 42 kgm³.
- Système de chauffage par résistances électriques logés dans le fond de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

TOP PLANO

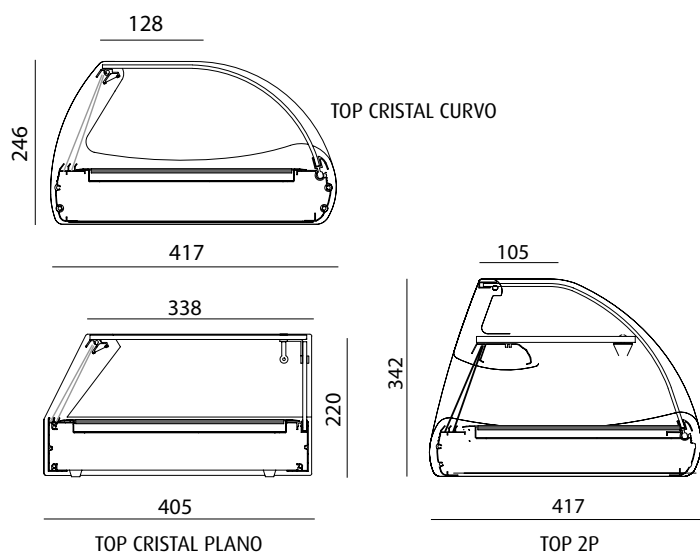
MODELOS	↔		↕		M ²	DOTACIÓN			W	°C	PESO	VOLUMEN EMBALAJE
	LARGO	FONDO	ALTO	PROFUNDIDAD DE BANDEJA		Nº DE CUBETAS	Nº DE PUERTAS	(w) CONSUMO				
TOP B.M. H 4/6/8	800 / 1156 / 1523	417	246	0,51 / 0,71 / 0,91	35	4/6/8	2	404W / 605W / 807W	65° a 75°	26/16 / 37/24 / 47/32	0.17 / 0.24 / 0.31	
TOP 2P B.M. H 4/6/8	800 / 1156 / 1523	417	342	0,42 / 0,62 / 0,82	35	4/6/8	2	404W / 605W / 807W	66° a 75°	50/32 / 56/43 / 68/52	0.23 / 0.3 / 0.38	
TOP CRISTAL PLANO B.M. H 4/6/8	800 / 1156 / 1523	405	220	0,51 / 0,71 / 0,91	35	4/6/8	2	404W / 605W / 807W	67° a 75°	27/16 / 32/21 / 41/27	0.18 / 0.25 / 0.32	
TOP VITRO 4/6/8	800 / 1156 / 1523	417	246	0,51 / 0,71 / 0,91	-	-	2	404W / 605W / 807W	65° a 90°	24/17 / 22/23 / 44/28	0.17 / 0.24 / 0.31	
TOP 2P VITRO 4/6/8	800 / 1156 / 1523	417	342	0,42 / 0,62 / 0,82	-	-	2	404W / 605W / 807W	65° a 90°	47/30 / 53/38 / 64/45	0.23 / 0.3 / 0.38	
TOP CRISTAL PLANO VITRO 4/6/8	800 / 1156 / 1523	405	220	0,51 / 0,71 / 0,91	-	-	2	404W / 605W / 807W	65° a 90°	25/18 / 30/20 / 39/24	0.18 / 0.25 / 0.32	

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

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



TOP CRISTAL PLANO VITRO P8 INOX



TOP BAÑO MARÍA H4

MUESTRARIO DE COLORES



Inox

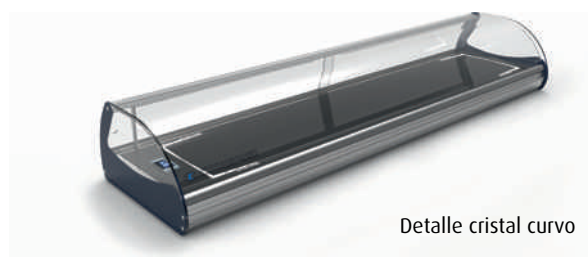


Libre CFC'S



Tecnología de LED

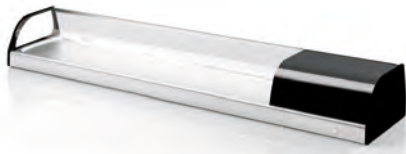
CÓDIGO	MODELO	
1ERTH40C07	TOP B.M. H4 INOX	739 €
1ERTH60C07	TOP B.M. H6 INOX	843 €
1ERTH80C07	TOP B.M. H8 INOX	921 €
1ERTD40C07	TOP 2P B.M. H4 INOX	823 €
1ERTD60C07	TOP 2P B.M. H6 INOX	936 €
1ERTD80C07	TOP 2P B.M. H8 INOX	1.036 €
1ERTF40C07	TOP CRISTAL PLANO B.M. H4 INOX	720 €
1ERTF60C07	TOP CRISTAL PLANO B.M. H6 INOX	846 €
1ERTF80C07	TOP CRISTAL PLANO B.M. H8 INOX	918 €
1ERTP40C07	TOP VITRO P4 INOX	679 €
1ERTP60C07	TOP VITRO P6 INOX	804 €
1ERTP80C07	TOP VITRO P8 INOX	902 €
1ERTE40C07	TOP 2P VITRO P4 INOX	765 €
1ERTE60C07	TOP 2P VITRO P6 INOX	897 €
1ERTE80C07	TOP 2P VITRO P8 INOX	1.017 €
1ERTG40C07	TOP CRISTAL PLANO VITRO P4 INOX	659 €
1ERTG60C07	TOP CRISTAL PLANO VITRO P6 INOX	808 €
1ERTG80C07	TOP CRISTAL PLANO VITRO P8 INOX	899 €



Detalle cristal curvo



Amplia exposición



BT-6	970 €
BT-8	1.075 €

BT-6-R	930 €
BT-8-R	1.035 €

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	base platos dish area (mm)	motor remoto remote condenser unit	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	peso neto net weight (Kg)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
BT-6	1400	200	385	300x1030		160	220	33	230 V - 50 Hz	R-134a
BT-8	1750	200	385	300x1380		160	240	40	230 V - 50 Hz	R-134a
BT-6-R	1200	200	385	300x1030	incluido	160	220	48	230 V - 50 Hz	R-134a
BT-8-R	1550	200	385	300x1380	incluido	160	240	40	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo templado y securizado
- Iluminación por LEDS
- Puertas transparentes abatibles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Unidad condensadora ventilada, incluida en modelo remoto (2 metros), medidas (largo x alto x fondo) 310x240x360
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened curved safety glass
- LED lighting
- Transparent front opening doors
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Adjustable supports
- Fan assisted condenser unit, included in remote models (2 meters), measures (length x height x depth) 310x240x360
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient

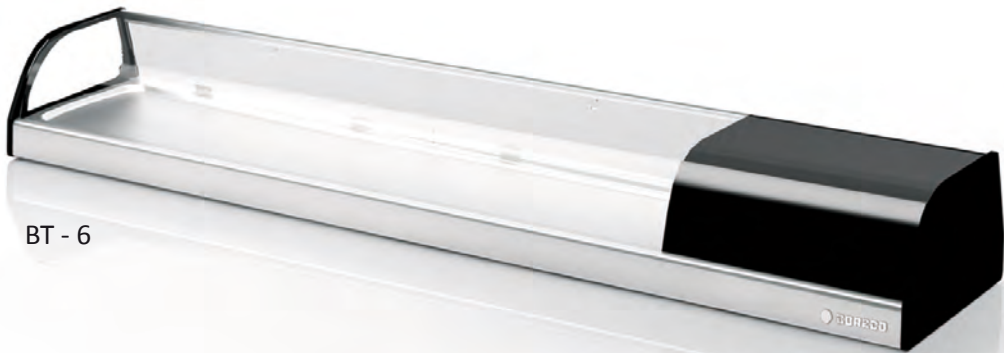
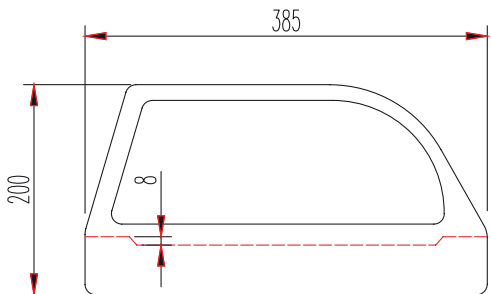
Fondo plano, no GN 1/3

Not GN 1/3 capacity

230v 60Hz / 115v 60Hz

consultar - consult

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

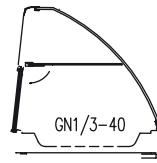
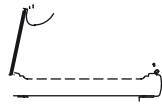


BT - 6



BT - 8 - R
unidad condensadora remota incluida
included remote condenser unit





BCC-4	940 €	BCL-4	880 €	BCCD-6	1.175 €	BCLD-6	1.075 €
BCC-6	1.055 €	BCL-6	955 €	BCCD-8	1.270 €	BCLD-8	1.140 €
BCC-8	1.160 €	BCL-8	1.035 €				

Cubetas GN incluidas en el precio - GN containers included in price

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	base platos dish area (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
BCC-4	1050	255	410		4	160	200	230 V - 50 Hz	R-134a
BCC-6	1400	255	410		6	160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BCC-8	1755	255	410		8	160	240	230 V - 50 Hz	R-134a
BCL-4	1050	255	410	300 x 675		160	200	230 V - 50 Hz	R-134a
BCL-6	1400	255	410	300 x 1030		160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BCL-8	1755	255	410	300 x 1380		160	240	230 V - 50 Hz	R-134a
BCCD-6	1400	400	410		6	160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BCCD-8	1750	400	410		8	160	240	230 V - 50 Hz	R-134a
BCLD-6	1400	400	410	300 x 1030		160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BCLD-8	1750	400	410	300 x 1380		160	240	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo templado y securizado
- Iluminación por LEDS
- Puertas transparentes correderas
- BCCD y BCLD con estante superior no refrigerado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened curved safety glass
- LED lighting
- Transparent sliding doors
- BCCD and BCLD with no refrigerated glass shelf
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Adjustable supports
- Interior lighting
- Fan assisted condenser unit
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient

BCC - BCCD Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)

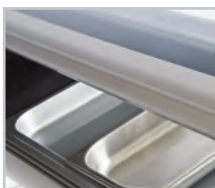
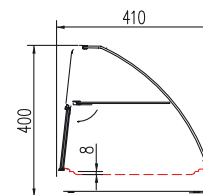
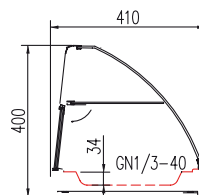
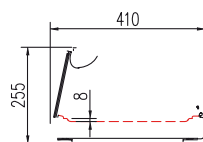
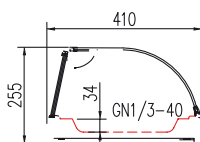
BCC - BCCD, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)

BCL - BCLD Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

BCL - BCLD, stamped steel (not GN capacity)

230v 60Hz / 115v 60Hz

consultar - consult



BCCD - 8



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

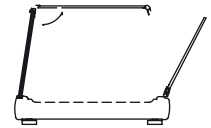
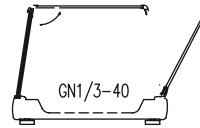
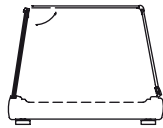
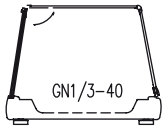


BCC - 6



BCL - 6





BPC-4	1.125 €	BPL-4	970 €	BPCA-6	1.280 €	BPLA-6	1.210 €
BPC-6	1.200 €	BPL-6	1.110 €	BPCA-8	1.455 €	BPLA-8	1.330 €
BPC-8	1.340 €	BPL-8	1.220 €				

Cubetas GN incluidas en el precio - GN containers included in price

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	base platos dish area (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
BPC-4	1050	315	410		4	160	200	230 V - 50 Hz	R-134a
BPC-6	1400	315	410		6	160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BPC-8	1755	315	410		8	160	240	230 V - 50 Hz	R-134a
BPL-4	1050	315	410	300 x 675		160	200	230 V - 50 Hz	R-134a
BPL-6	1400	315	410	300x 1030		160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BPL-8	1755	315	410	300 x 1380		160	240	230 V - 50 Hz	R-134a
BPCA-6	1400	315	410		6	160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BPCA-8	1755	315	410		8	160	240	230 V - 50 Hz	R-134a
BPLA-6	1400	315	410	300 x 1030		160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BPLA-8	1755	315	410	300 x 1380		160	240	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal plano templado y securizado
- Iluminación por LEDs
- Puertas transparentes correderas, en el lado de servicio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened safety glass
- LED lighting
- Transparent sliding doors,
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Adjustable supports
- Interior lighting
- Fan assisted condenser unit
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient

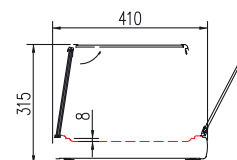
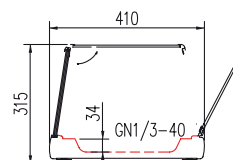
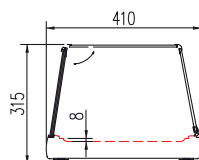
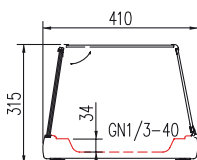
BPC - BPCA Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)

BPC - BPCA stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
BPL - BPLA stamped steel (not GN capacity)

BPL - BPLA Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

230v 60Hz / 115v 60Hz

consultar - consult



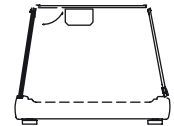
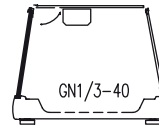
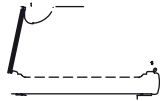
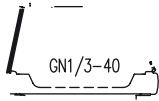


all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



BPLA - 6





BCCS-4	1.180 €	BCS-4	1.120 €	BPCS-4	1.385 €	BPS-4	1.255 €
BCCS-6	1.310 €	BCS-6	1.215 €	BPCS-6	1.480 €	BPS-6	1.370 €
BCCS-8	1.435 €	BCS-8	1.320 €	BPCS-8	1.645 €	BPS-8	1.535 €

Cubetas GN incluidas en el precio - GN containers included in price

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	base platos dish area (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
BCCS-4	1050	255	410		4	160	260	230 V - 50 Hz	R-134a
BCCS-6	1400	255	410		6	190	280	230 V - 50 Hz	R-134a
BCCS-8	1755	255	410		8	210	300	230 V - 50 Hz	R-134a
BCS-4	1050	255	410	300 x 675		160	260	230 V - 50 Hz	R-134a
BCS-6	1400	255	410	300 x 1030		190	280	230 V - 50 Hz	R-134a
BCS-8	1755	255	410	300 x 1380		210	300	230 V - 50 Hz	R-134a
BPCS-4	1050	315	410		4	160	260	230 V - 50 Hz	R-134a
BPCS-6	1400	315	410		6	190	280	230 V - 50 Hz	R-134a
BPCS-8	1775	315	410		8	210	300	230 V - 50 Hz	R-134a
BPS-4	1050	315	410	300 x 675		160	260	230 V - 50 Hz	R-134a
BPS-6	1400	315	415	300 x 1030		190	280	230 V - 50 Hz	R-134a
BPS-8	1775	315	415	300 x 1380		210	300	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo o plano templado y securizado
- Iluminación por LEDS
- Puertas transparentes correderas
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo 0° +5° a 32°C de ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened safety glass
- LED lighting
- Transparent sliding doors
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Adjustable supports
- Interior lighting
- Fan assisted condenser unit
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature 0° +5° , 32°C ambient

BCCS - BPCS Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)

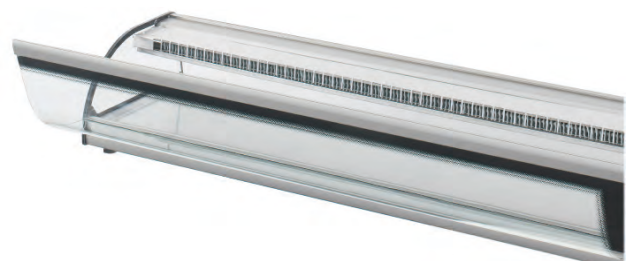
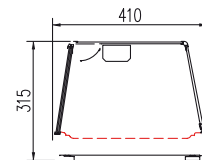
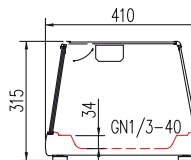
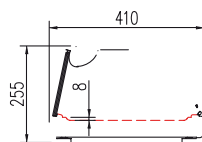
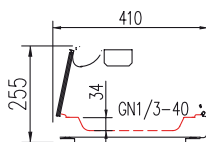
BCCS - BPCS, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)

BCS - BPS Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

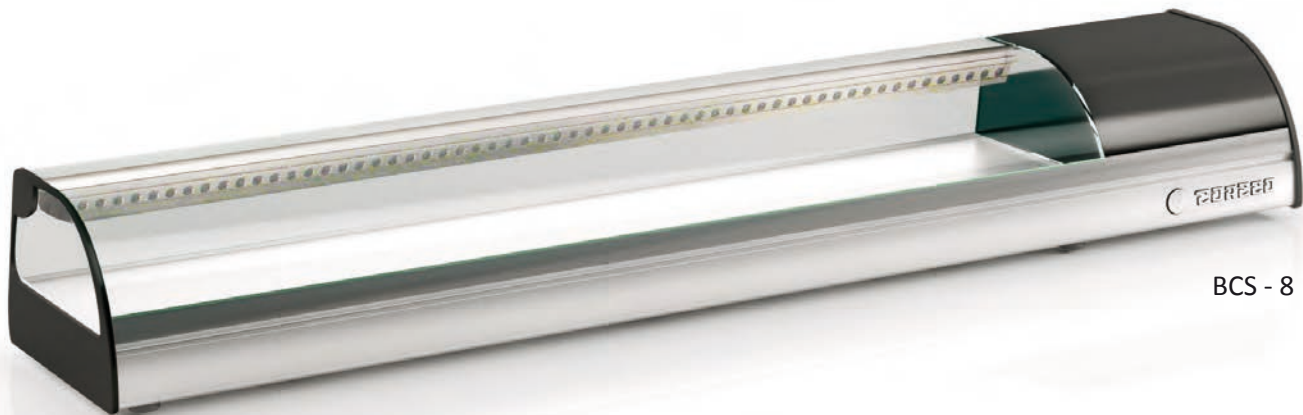
BCS - BPS stamped steel (not GN capacity)

230v 60Hz / 115v 60Hz

consultar - consult



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



BCS - 8



VRGI 1P



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Dotación Bandejas No. Trays	Capacidad Platos Plate Capacity	Potencia Power Supply	Volumen Cámara Storage Volume	Superficie Exposición Display Surface	Compresor Compressor	Potencia Frigorífica Cooling Power	Temperatura Temperature
	mm	kg	GN 1/3	no.	W	L*	M²*	hp	W to -10°C	32°C
VRGI 1P 4B	1092 x 387 x 240	28 / 40	4	-	130	7,7	0,27	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 1P 6B	1447 x 387 x 240	35 / 45	6	-	130	11,7	0,37	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 1P 8B	1797 x 387 x 240	38 / 53	8	-	130	15,6	0,47	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 1P 4P	1092 x 387 x 240	28 / 40	-	4	130	7,7	0,27	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 1P 6P	1447 x 387 x 240	35 / 45	-	6	130	11,7	0,37	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 1P 8P	1797 x 387 x 240	38 / 53	-	8	130	15,6	0,47	1 / 6	238	+4°C - +8°C

*Tanto el volumen cámara como la superficie exposición, se refieren a la bandeja embutida
*Both the storage volume and the display surface refer to tray models

Condensación ventilada y evaporación de la placa fría
Forced air cooling and cold plate evaporator



INOX SILVER



NEGRO BLACK



ORO GOLD

VRGI 1P 6B NEGRO BLACK



VRGI 1P 4B ORO GOLD



MOD.

PVP € / RRP

VRGI 1P 4B	910
VRGI 1P 6B	1.025
VRGI 1P 8B	1.095
VRGI 1P 4P	885
VRGI 1P 6P	985
VRGI 1P 8P	1.035

VRGI 2P



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H) mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight kg	Dotación Bandejas No. Trays GN 1/3	Capacidad Platos Plate Capacity no.	Potencia Power Supply W	Volumen Cámara Storage Volume L*	Superficie Exposición Display Surface M**	Compresor Compressor hp	Potencia Frigorífica Cooling Power W to -10°C	Temperatura Temperature 32°C
VRGI 2P 4B	1092 x 387 x 360	38 / 50	4	-	130	7,7	0,27	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 2P 6B	1447 x 387 x 360	43 / 55	6	-	130	11,7	0,37	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 2P 8B	1797 x 387 x 360	48 / 62	8	-	130	15,6	0,47	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 2P 4P	1092 x 387 x 360	38 / 50	-	4	130	7,7	0,27	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 2P 6P	1447 x 387 x 360	43 / 55	-	6	130	11,7	0,37	1 / 6	238	+4°C - +8°C
VRGI 2P 8P	1797 x 387 x 360	48 / 62	-	8	130	15,6	0,47	1 / 6	238	+4°C - +8°C

*Tanto el volumen cámara como la superficie exposición, se refieren a la bandeja embutida

**Both the storage volume and the display surface refer to tray models

Condensación ventilada y evaporación de la placa fría
Forced air cooling and cold plate evaporator

VRGI 2P 6P INOX SILVER



INOX SILVER



NEGRO BLACK



ORO GOLD

VRGI 2P 8B NEGRO BLACK



MOD.

PVP € / RRP

VRGI 2P 4B	990
VRGI 2P 6B	1.100
VRGI 2P 8B	1.220
VRGI 2P 4P	948
VRGI 2P 6P	1.040
VRGI 2P 8P	1.166

Sushi



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Capacidad Platos Plate Capacity	Potencia Power Supply	Volumen Cámara Storage Volume	Superficie Exposición Display Surface	Compresor Compressor	Potencia Frigorífica Cooling Power	Temperatura Temperature
	mm	kg	no.	W	L*	M**	hp	W to -10°C	32°C
VRGI SUSHI 6	1447 x 387 x 240	34 / 49	6	130	11,7	0,37	1 / 6	238	-1°C / +1°C
VRGI SUSHI 8	1797 x 387 x 240	37 / 52	8	130	15,6	0,47	1 / 6	238	-1°C / +1°C

*Tanto el volumen cámara como la superficie exposición, se refieren a la bandeja embutida
*Both the storage volume and the display surface refer to tray models

DOTACIÓN PLACAS INOX STAINLESS STEEL PLATE

VRGI SUSHI 6 3 Uds. Un.

VRGI SUSHI 8 4 Uds. Un.

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Condensación ventilada y evaporación inferior de la placa fría y tubo superior.

Termostato para la placa inferior fría.

Forced air cooling and lower cold plate evaporator and top tube

Thermostat for lower cold plate



INOX SILVER



NEGRO BLACK



ORO GOLD

VRGI SUSHI 8 NEGRO BLACK



MOD.

PVP € / RRP

VRGI SUSHI 6 1.225

VRGI SUSHI 8 1.325

Neutra



Modelo Model	Dimensiones (L x P x A) Dimensions (W x D x H)	Peso Neto/Bruto Net/Gross Weight	Dotación Bandejas No. Trays	Capacidad Platos Plate Capacity	Potencia Power Supply	Volumen Cámara Storage Volume
	mm	kg	GN 1/3	no.	W	L*
VN 1100	1090 x 387 x 240	22 / 30	-	6	36	11,7
VN 1450	1440 x 387 x 240	26 / 32	-	8	36	15,6

*Tanto el volumen cámara como la superficie exposición, se refieren a la bandeja embutida
*Both the storage volume and the display surface refer to tray models

CARACTERÍSTICAS FEATURES

Base de cristal negro templado.

Luz de Led.

Puertas correderas fumé de serie (2 und)

Alimentación eléctrica 230 V / 50 Hz.

Frosted black glass base

LED lighting

Smoked glass sliding doors (2 un.)

Power supply 230 V / 50 Hz



INOX SILVER

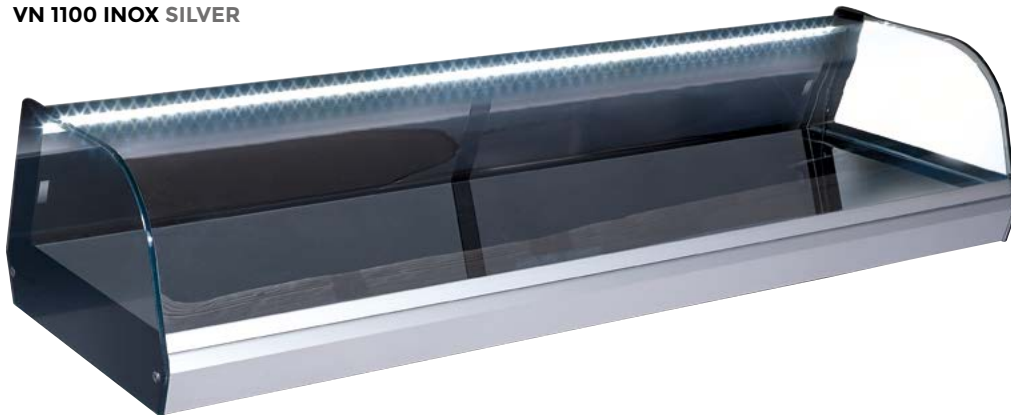


NEGRO BLACK



ORO GOLD

VN 1100 INOX SILVER



MOD.

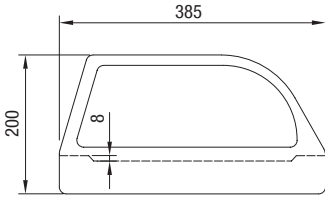
PVP € / RRP

VN 1100

460

VN 1450

511



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS	TECHNICAL DATA	CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES
<ul style="list-style-type: none"> Exterior en acero inox AISI-304 18/10 Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10 Cristal curvo templado y securizado Iluminación por LEDs Puertas transparentes correderas. Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP Patas reguladoras de altura Unidad condensadora ventilada, incluida en modelo remoto (2 metros) Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente Modelo BS-1200 y BS-1500 con grupo remoto incluido <p>Fondo plano, no GN 1/3</p>	<ul style="list-style-type: none"> AISI-304 18/10 stainless steel exterior AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom Toughened curved safety glass LED lighting Transparent front sliding doors 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect Adjustable supports Fan assisted condenser unit, included in remote models (2 meters) Temperature and defrost sets by digital electronic control Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient Model BS-1200 and BS-1500 with remote group included <p>Not GN 1/3 capacity</p>	<ul style="list-style-type: none"> Extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10, Base encastrée en acier inox AISI 304 18/10 Verre trempé courbé et sécurisé Éclairage LED Portes transparentes coulissantes Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP. Réglable en hauteur Condensateur ventilé, y compris dans le modèle à distance (2mètres) Ajustement de température et dégivrage par contrôle électronique digital Température de travail +4°C à +8°C, à 32°C de température ambiante. Modèle BS-1200 et BS-1500 avec le groupe à distance inclus <p>Fond plat, non GN1/1</p>

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm.)	Alto Height Hauteur mm.	Fondo Depth Profondeur mm.	Motor remoto Remote condenser unit Groupe à distance	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (W)	Peso Neto Net Weight Poid Net (Kg)	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Rango Range Gamme	Refrig. Coolant Réfrigérant
BS-1400	1400	200	385		160	330	33	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BS-1700	1750	200	385		160	330	40	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BS-1200	1200	200	385	incluido	160	330	48	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BS-1500	1550	200	385	incluido	160	330	40	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS		
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult - consulter

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

SERIE BANDEJA FRIA TAPAS
 TAPAS COOLER DISPLAY · PLATEAUX FROIDS TAPAS



BS-1400



BS-1500



BS-1400 **960 €**



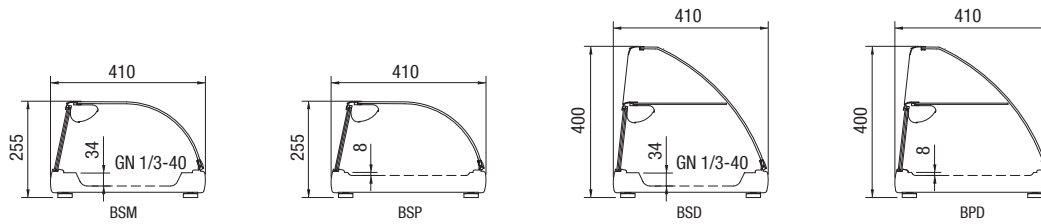
BS-1700 **1.060 €**



BS-1200 **920 €**



BS-1500 **1.025 €**



Detalle BSD doble estante
Detail BSD double shelf
Détail BSD étagère double



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo templado y securizado
- Iluminación por LEDS
- Puertas transparentes correderas
- BSD y BPD con estante superior no refrigerado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente
- BSM BSD Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
- BSP BPD Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

TECHNICAL DATA

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened curved safety glass
- LED lighting
- Transparent sliding doors
- BSD and BPD with no refrigerated glass shelf
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Adjustable supports
- Interior lighting
- Fan assisted condenser unit
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient
- BSM BSD, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
- BSP BPD, stamped steel (not GN capacity)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10,
- Base encastrée en acier inox AISI 304 18/10
- Verre trempé courbé et sécurisé
- Éclairage LED
- Portes transparentes coulissantes
- BCCD et BCLD avec étagère supérieure non réfrigérée.
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Réglable en hauteur
- Éclairage intérieur
- Condensateur ventilé
- Ajustement de température et dégivrage par contrôle électronique digital
- Température de travail +4°C à +8°C, à 32°C de température ambiante.
- Fond plat, non GN1/1

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm.)	Alto Height Hauteur mm.	Fondo Depth Profondeur mm.	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (W)	GN 1/3-40	Peso Neto Net Weight Poid Net (Kg)	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Rango Range Gamme	Refrig. Coolant Réfrigérant
BSM-4	1050	250	415	160	330	4	33	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BSM-6	1400	250	415	160	330	6	40	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BSM-8	1755	250	415	160	330	8	48	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BSP-1000	1050	250	415	160	330		33	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BSP-1400	1400	250	415	160	330		40	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BSP-1700	1755	250	415	160	330		48	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BSD-6	1400	400	415	160	330	6	40	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BSD-8	1755	400	415	160	330	8	51	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPD-1400	1400	400	415	160	330		40	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPD-1700	1755	400	415	160	330		51	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

230v 60Hz / 115v 60Hz

230v 60Hz / 115v 60Hz

consultar - consult - consulter

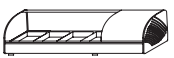
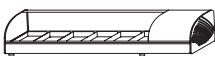

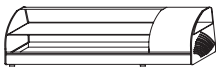
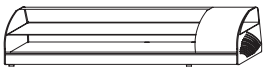
SERIE BANDEJA FRIA TAPAS, CRISTAL CURVO
 TAPAS COOLER DISPLAY, CURVED GLASS · PLATEAUX FROIDS TAPAS EN VERRE INCLINÉ/ARRONDI

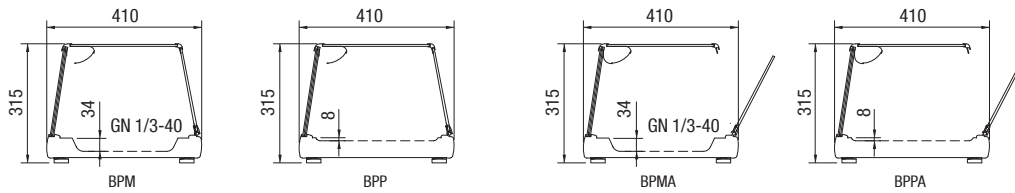


BSM-6



BSP-1400

				
BSM-4 930 €	BSM-6 1.045 €	BSM-8 1.160 €	BSD-6 1.160 €	BSD-8 1.255 €
BSP-1000 870 €	BSP-1400 945 €	BSP-1700 1.020 €		



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal plano templado y securizado
- iluminación por LEDS
- Puertas transparentes correderas, en el lado de servicio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente
- BPM BPMA Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
- BPP BPPA Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

TECHNICAL DATA

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened safety glass
- LED lighting
- Transparent sliding doors,
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Adjustable supports
- Interior lighting
- Fan assisted condenser unit
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient
- BPM BPMA stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
- BPP BPPA stamped steel (not GN capacity)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10,
- Base encastrée en acier inox AISI 304 18/10
- Verre trempé courbé et sécurisé
- Éclairage LED
- Portes transparentes coulissantes, du côté de service
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg / m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Réglable en hauteur
- Éclairage intérieur
- Condensateur ventilé
- Ajustement de température et dégivrage par contrôle électronique digital
- Température de travail +4°C à +8°C, à 32°C de température ambiante.
- BPM BPMA : Plateau intérieur encastré, préparé pour accueillir bacs / récipients (inclus).
- BPP BPPA : Plateau intérieur encastré, préparé pour accueillir des plats / assiettes (non inclus)

Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm.)	Alto Height Hauteur (mm.)	Fondo Depth Profondeur (mm.)	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (W)	GN 1/3-40	Peso Neto Net Weight Poid Net (Kg)	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Rango Range Gamme	Refrig. Coolant Réfrigérant
BPM-4	1050	400	415	160	375	4	37	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPM-6	1400	400	415	160	375	6	44	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPM-8	1755	400	415	160	375	8	51	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPP-1000	1050	400	415	160	375		36	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPP-1400	1400	400	415	160	375		43	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPP-1700	1755	400	415	160	375		50	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPMA-6	1400	400	415	160	375	6	44	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPMA-8	1755	400	415	160	375	8	51	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPPA-1400	1400	400	415	160	375		43	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPPA-1700	1755	400	415	160	375		50	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

230v 60Hz / 115v 60Hz

230v 60Hz / 115v 60Hz

consultar - consult - consulter

SERIE BANDEJA FRIA TAPAS Y PINCHOS, CRISTAL PLANO
 PINCHOS AND TAPAS COOLER DISPLAY, PLATE GLASS · PLATEAUX FROIDS TAPAS VITRE PLATE



BPPA-1400



BPP-1000 **960 €**
 BPM-4 **1.115 €**



BPP-1400 **1.095 €**
 BPM-6 **1.190 €**



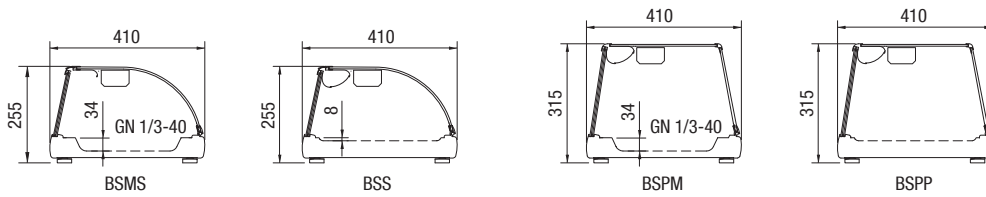
BPP-1700 **1.205 €**
 BPM-8 **1.330 €**



BPPA-1400 **1.195 €**
 BPMA-6 **1.270 €**



BPPA-1700 **1.315 €**
 BPMA-8 **1.440 €**


CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo o plano templado y securizado
- Iluminación por LEDS
- Puertas transparentes correderas
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo 0° +5° a 32°C de ambiente
- BSMS BSPM Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
- BSS BSPP Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

TECHNICAL DATA

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened safety glass
- LED lighting
- Transparent sliding doors
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Adjustable supports
- Interior lighting
- Fan assisted condenser unit
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature 0° +5° , 32°C ambient
- BSMS BSPM, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
- BSS BSPP stamped steel (not GN capacity)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

- Extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10,
- Base encastrée en acier inox AISI 304 18/10
- Verre trempé courbé et sécurisé
- Éclairage LED
- Portes transparentes coulissantes
- BCCD et BCLD avec étagère supérieure non réfrigérée.
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Réglable en hauteur
- Éclairage intérieur
- Condensateur ventilé
- Ajustement de température et dégivrage par contrôle électronique digital
- Température de travail +4°C à +8°C, à 32°C de température ambiante.
- Fond plat, non GN1/1
- BSMS BSPM : Plateau intérieur encastré, préparé pour accueillir bacs / récipients (inclus).
- BSS BSPP : Plateau intérieur encastré, préparé pour accueillir des plats / assiettes (non inclus)

	→	↑	↗	❄	⚡	🛒	⚡	🌡	🌡❄	
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm.)	Alto Height Hauteur (mm.)	Fondo Depth Profondeur (mm.)	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (W)	GN 1/3-40	Peso Neto Net Weight Poid Net (Kg)	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Rango Range Gamme	Refrig. Coolant Réfrigérant
BSMS-4	1050	250	415	160	330	4	35	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BSMS-6	1400	250	415	190	375	6	42	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BSMS-8	1755	250	415	190	375	8	50	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BSS-1000	1050	250	415	160	330		34	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BSS-1400	1400	250	415	190	375		41	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BSS-1700	1755	250	415	190	375		49	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BSPM-4	1050	400	415	160	330	4	37	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BSPM-6	1400	400	415	190	375	6	48	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BSPM-8	1775	400	415	190	375	8	52	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BSPP-1000	1050	400	415	160	330		37	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BSPP-1400	1400	400	415	190	375		48	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BSPP-1700	1775	400	415	190	375		52	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C

OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS

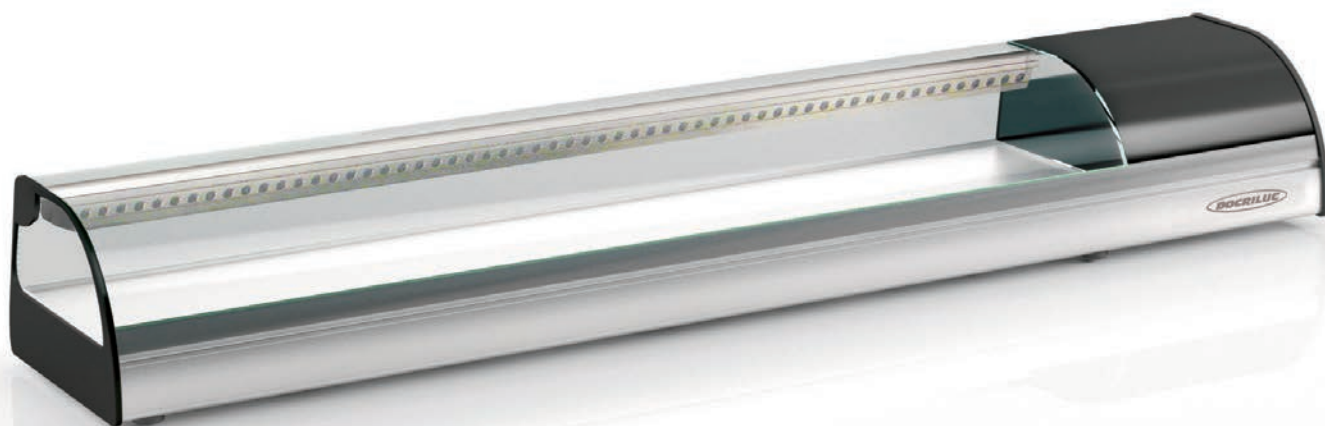
230v 60Hz / 115v 60Hz

230v 60Hz / 115v 60Hz

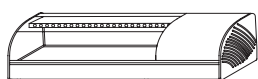
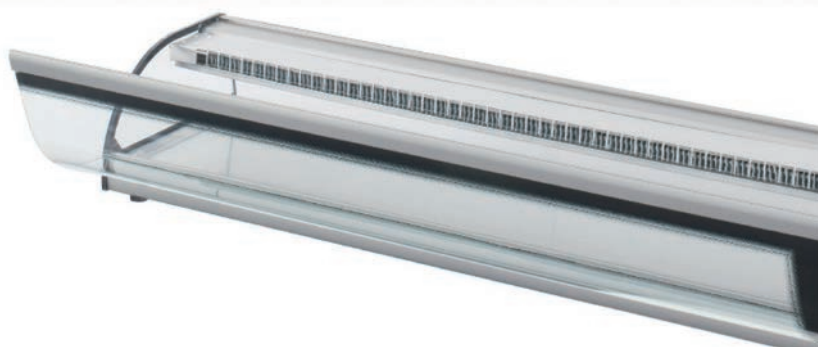
consultar - consult - consulter

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

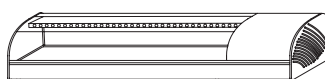
SERIE BANDEJA FRIA SUSHI
SUSHI COOLER DISPLAY · PLATEAUX FROIDS SUSHI



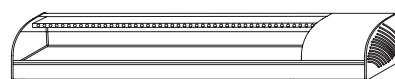
BSS-1700



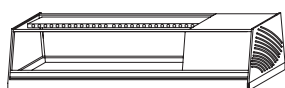
BSMS-4 **1.170 €**
 BSS-1000 **1.105 €**



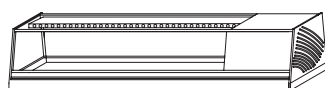
BSMS-6 **1.300 €**
 BSS-1400 **1.200 €**



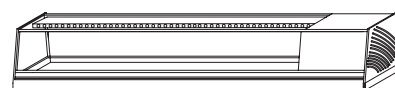
BSMS-8 **1.425 €**
 BSS-1700 **1.305 €**



BSPM-4 **1.375 €**
 BSPP-1000 **1.240 €**



BSPM-6 **1.465 €**
 BSPP-1400 **1.355 €**



BSPM-8 **1.630 €**
 BSPP-1700 **1.515 €**



EIV-180



Interruptor luminoso de marcha-paro.



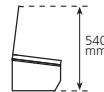
EIT-180



Control electrónico de la temperatura.



EIV-180



EIT-180

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

- 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.

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/4	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EIV-135	8133101	5	330	1/8	1342 x 336 x 450	1.119,00
EIV-180	8133102	8	330	1/8	1792 x 336 x 450	1.196,00
EIV-225	8133103	10	380	1/8	2242 x 336 x 450	1.324,00
EIT-135	8133104	5	330	1/8	1342 x 336 x 222	974,00
EIT-180	8133105	8	330	1/8	1792 x 336 x 222	1.059,00
EIT-225	8133106	10	380	1/8	2242 x 336 x 222	1.186,00

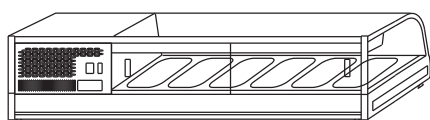
Expositores refrigerados de alimentos (Bandejas frías)



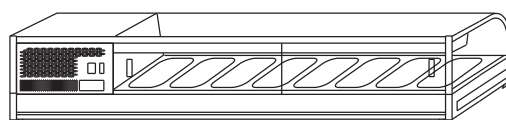
EXA-6



EXA-8



EXA-6



EXA-8

Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías)

- Construcción interior de acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Puertas correderas de cristal.
- Vitrina de cristal curvo.
- 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.
- Grupo frigorífico incorporado.
- Iluminación interior con protección.
- Interruptor luminoso de marcha-paro.
- Refrigeración por placa fría.
- Refrigerante ecológico R-134 A libre de CFC.
- Control electrónico de la temperatura con visor digital.
- 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.

Modelo	Referencia	Alojamiento GN 1/3	Potencia (W)	Compresor (CV)	Dimensiones (mm)	P.V.P. Euros €
EXA-6	8143101	6	330	1/8	1395 x 400 x 250	1.011,00
EXA-8	8143102	8	330	1/8	1740 x 400 x 250	1.136,00

Vitrinas expositoras de sobremesa

- La gama cuenta con vitrinas refrigeradas y calientes pensadas para ser instaladas de manera rápida y sencilla sin necesidad de hacer fijaciones o instalaciones especiales en la superficie de apoyo.
- Son ideales para diferentes tipos de instalaciones como pueden ser cafeterías, self- service, pastelerías o áreas de servicio.
- 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 3 niveles de exposición.
- Cuenta con 2 puertas correderas en la parte posterior.
- Sus 4 paredes son totalmente transparentes lo que ofrece una máxima exposición e impacto del producto desde cualquier perspectiva.
- Están dotadas de iluminación LED en el interior que incrementa los detalles del producto.
- Tensión de trabajo 230V/1/50Hz.



Consultar precios en la sección de distribución de alimentos



VERS-120



Vitrina expositora refrigerada sobremesa

- Su amplio rango de temperatura permite conservar diferentes tipos de productos para ser servidos a la óptima temperatura de consumo.
- Temperatura de trabajo 0 °C a 12 °C. Sistema de refrigeración ventilado.
- Gracias a la geometría del interior, el frío se distribuye por todos los estantes manteniendo una temperatura homogénea en el interior.
- **La regulación y control de la temperatura se realiza mediante termostato electrónico, van dotadas e termómetro con display tipo LED.**
- De dotación se suministran 2 estantes regulables en altura.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Consumo (W)	Capacidad (litros)
VERS-100	3866101	700 x 452 x 654	160	100
VERS-120	3866102	700 x 570 x 663	160	120
VERS-160	3866103	885 x 570 x 663	200	160



VECS-120



Vitrina expositora caliente sobremesa

- Vitrina caliente de sobremesa ideal para la presentación y exposición de productos calientes como pizzas, bollería, bocadillos, etc.
- Conserva la temperatura de los alimentos expuestos a una óptima temperatura de consumo, ya que el calor es repartido en todo el interior mediante un ventilador creando una temperatura homogénea en todos los estantes de exposición.
- Temperatura de trabajo 30 °C a 90 °C.
- De dotación se suministran 2 estantes regulables en altura.

Modelo	Referencia	Medidas totales (mm)	Consumo (W)	Capacidad (litros)
VECS-100	3866201	700 x 462 x 663	800	100
VECS-120	3866202	700 x 604 x 675	800	120
VECS-160	3866203	880 x 604 x 675	1500	160

Vitrinas refrigeradas y neutras para la exposición de alimentos

- Una amplia gama de vitrinas neutras y refrigeradas que ofrecen una amplia abanico de posibilidades para la presentación, conservación y servicio de los alimentos.



Vitrina cerrada con base
VFIL



Vitrinas abiertas sin base.
VIAL

edenox le ofrece una amplia gama de vitrinas, expositoras refrigeradas y neutras. Consulte todos los modelos de vitrinas en las páginas 97.



Termómetro digital.

Iluminación interior por LED.

Equipada como estandar con 5 cubetas 325 x 265 x 45



Puede albergar 8 cubetas GN 1/3 (325x176x40).

Mod. MIRANDA 132

MIRANDA		132
Ancho	mm	1.800
Fondo	mm	420
Alto	mm	265
Capacidad cubetas GN 1/3		8
Temperatura	°C	0/+12
Potencia	W	250
Alimentación	V/fases	220/1

P.V.P. €

Accesorios

P.V.P. €

Cubeta estandar 325x265 mm
Cubeta GN 1/3



Mod. ANETO 100 G

Iluminación interior.

Refrigeración ventilada.

Estantes regulables en altura.



Mod. ANETO 100

Puertas correderas en lado servicio.

Descarche automático por tiempo.

ANETO		100	100G
Ancho	mm	682	682
Fondo	mm	450	450
Alto	mm	675	675
Capacidad	l	100	100
Estantes		2	2
Temperatura	°C	-2/+12	-2/+12
Potencia	W	140	140
Alimentación	V/fases	220/1	220/1
P.V.P. €			



Mod. ANETO 160

Construcción en PVC.

Puertas correderas en lado servicio.

Frontal de acero inoxidable.

Refrigeración ventilada con descarche automático.



Control electrónico.



Estantes ajustables.



Luz interior por LED.

ANETO		120	160
Ancho	mm	696	874
Fondo	mm	568	568
Alto	mm	686	686
Capacidad	l	120	160
Estantes		2	2
Temperatura	°C	0/+12	0/+12
Potencia	W	160	160
Alimentación	V/fases	220/1	220/1
P.V.P. €			



Mod. **TEIDE160**

Frontal de acero inoxidable.

Cubeta de agua para mantener el ambiente húmedo.

Construcción en PVC.

Puertas correderas en lado servicio.



Termómetro.



Fácil ajuste de la temperatura.



Luz interior por LED.

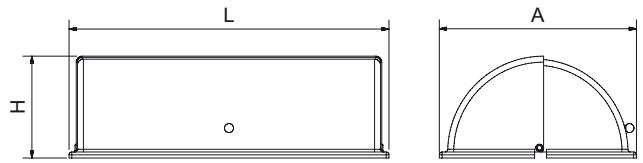


Estantes regulables.

TEIDE		120	160
Ancho	mm	678	856
Fondo	mm	568	568
Alto	mm	670	670
Capacidad	l	120	160
Estantes		3	3
Temperatura	°C	+30/+90	+30/+90
Potencia	W	1.100	1.500
Alimentación	V/fases	220/1	220/1
P.V.P. €			

Cubierta basculante para cubetas Gastronorm 1/1

Dome cover for Gastronorm container 1/1
Couvercle basculement pour bac gastro 1/1



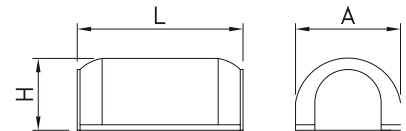
L	A	H	Kg	Barcode	€
530	325	175	1,5	487230	65,00

Vitrina bollería

Pastry showcase
Vitrine viennoiserie



Novedad
New
Niveau



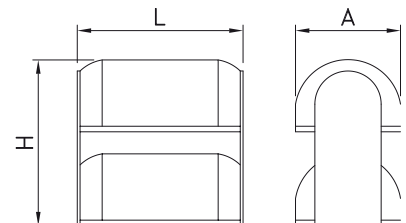
L	A	H	Kg	Barcode	€
450	300	180	1,00	440320	70,00

Vitrina bollería doble piso

Pastry showcase - 2 displaying shelves
Vitrine viennoiserie double étage



Novedad
New
Niveau



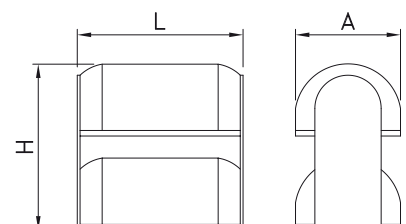
L	A	H	Gr	Barcode	€
300	190	320	800	440318	58,00

Vitrina bollería doble piso

Pastry showcase - 2 displaying shelves
Vitrine viennoiserie double étage



Novedad
New
Niveau




L	A	H	Gr	Barcode	€
400	300	460	1.260	440322	160,00

EXTERIOR

- Perfil de aluminio anodizado plata
- Cristal curvo securizado elevable

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Desagüe interior
- Iluminación LED 

 AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC´s densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP

PUERTAS

- Puertas correderas traseras suspendidas


REFRIGERACIÓN

- Tubo superior por gravedad y placa fría en bandeja

EXTERIOR

- Anodized aluminium silver profile
- Front lift-up security tempered glass system

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel tray
- Internal drain
- LED Lighting 

INSULATION

- Free CFC's high density [40kg/m³] polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect













DOORS

- Suspended rear sliding doors

REFRIGERATION

- Gravity coil in top and cold plate refrigeration system on the bottom



MODELOS MODELS												
	Dimensiones Dimensions LxPxA (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Superficie exposición (m ²)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{RA} (32°C)	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant
VSU 4 P VSU 4 PL	1268x410x230	130	220/50	16,1	0,23	1/6	2,1	Placa fría+Tubo Cold board+Tube	-1°C/+1°C	Manual	Digital	R 134 a
VSU 6 P VSU 6 PL	1620x410x230	190	220/50	23,8	0,34	1/6	3,0	Placa fría+Tubo Cold board+Tube	-1°C/+1°C	Manual	Digital	R 134 a
VSU 8 P VSU 8 PL	1972x410x230	200	220/50	32,2	0,46	1/6	3,2	Placa fría+Tubo Cold board+Tube	-1°C/+1°C	Manual	Digital	R 134 a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

VITRINA SUSHI, PESCADO Y MARISCO *SUSHI, FISH AND SEAFOOD DISPLAY CASE*



**ATENCIÓN
WARNING**



No introducir producto hasta alcanzar la temperatura de régimen
Sólo para exposición de producto previamente refrigerado
Retirar el producto y desconectar diariamente

Do not introduce product to reach the temperature of regime
Only exposure previously refrigerated product
Remove the product and disconnect daily



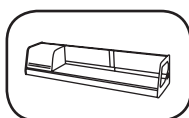
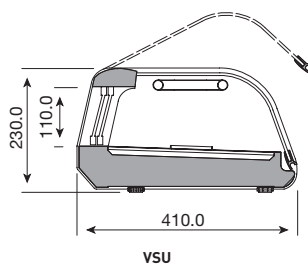
VSU 4 P



VSU 8 P

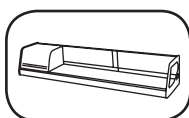


VSU 6 PL



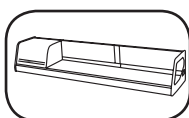
VSU 4 P

1.178 €



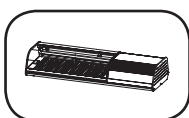
VSU 6 P

1.306 €



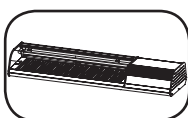
VSU 8 P

1.435 €



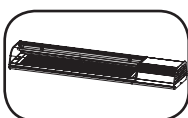
VSU 4 PL

1.178 €



VSU 6 PL

1.306 €



VSU 8 PL

1.435 €

07 V. expositoras

07

VITRINA INGREDIENTES PARA PIZZA Y SANDWICHES CUBA 1/4 REFRIGERATED PIZZA & SANDWICHES INGREDIENT CASES 1/4 TRAYS

07 V. expositoras

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Protección de cristal curvo
- Tapa de acero inox AISI 304 18/10 (TAPA)

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Fondo con uniones de amplio radio

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC 's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

REFRIGERACIÓN

- Placa fría en bandeja
- Grupo frigorífico incorporado

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Curved glass protection
- AISI 304 18/10 stainless steel lid (LID)

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel tray
- Interior with wide corners unions

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

REFRIGERATION

- Cold board refrigeration system on the bottom
- Incorporated refrigerating unit

COMBINACIÓN DE BANDEJAS / TRAY COMBINATIONS (501X13)-(501X16)

VIP 1330 B 1/4 (501X13) = 1 (501X16) = 3		135 €
VIP 1490 B 1/4 (501X16) = 6		210 €
VIP 1740 B 1/4 (501X13) = 1 (501X16) = 5		205 €
VIP 1980 B 1/4 (501X13) = 1 (501X16) = 7		275 €
VIP 2300 B 1/4 (501X13) = 1 (501X16) = 9		345 €



MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ ⏻ ⚠	→ ↗ ↑ ⏻ ⚠	→ ↗ ↑ ⏻ ⚠	→ ↗ ↑ ⏻ ⚠	→ ↗ ↑ ⏻ ⚠	→ ↗ ↑ ⏻ ⚠	→ ↗ ↑ ⏻ ⚠	→ ↗ ↑ ⏻ ⚠	→ ↗ ↑ ⏻ ⚠	→ ↗ ↑ ⏻ ⚠	→ ↗ ↑ ⏻ ⚠	→ ↗ ↑ ⏻ ⚠	→ ↗ ↑ ⏻ ⚠	→ ↗ ↑ ⏻ ⚠	
	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{int} 32°C	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	De serie Standard			
VIP 1330 B 1/4	1328x353x450/260	150	220/50	30	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports			
VIP 1490 B 1/4	1493x353x450/260	150	220/50	36	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports			
VIP 1740 B 1/4	1733x353x450/260	150	220/50	42	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports			
VIP 1980 B 1/4	1976x353x450/260	150	220/50	54	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports			
VIP 2300 B 1/4	2300x353x450/260	150	220/50	66	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports			

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

VITRINA INGREDIENTES PARA PIZZA Y SANDWICHES CUBA 1/4
 REFRIGERATED PIZZA & SANDWICHES INGREDIENT CASES 1/4 TRAYS

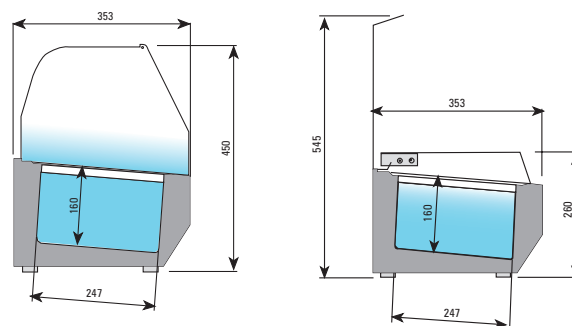


VIP 2300 B 1/4 (Tapa / Lid)



VIP 2300 B 1/4

MODELOS MODELS	Juego de puertas correderas traseras Kit sliding doors on the back
VIP 1330	142 €
VIP 1490	160 €
VIP 1740	181 €
VIP 1980	211 €
VIP 2300	247 €



07 V. expositoras

VIP 1330 B 1/4 TAPA/LID	VIP 1490 B 1/4 TAPA/LID	VIP 1740 B 1/4 TAPA/LID	VIP 1980 B 1/4 TAPA/LID	VIP 2300 B 1/4 TAPA/LID
1.009 €	1.042 €	1.078 €	1.156 €	1.244 €
VIP 1330 B 1/4 CRISTAL/GLASS	VIP 1490 B 1/4 CRISTAL/GLASS	VIP 1740 B 1/4 CRISTAL/GLASS	VIP 1980 B 1/4 CRISTAL/GLASS	VIP 2300 B 1/4 CRISTAL/GLASS
1.191 €	1.226 €	1.267 €	1.322 €	1.390 €

07

VITRINA INGREDIENTES PARA PIZZA Y SANDWICHES CUBA 1/3 REFRIGERATED PIZZA & SANDWICHES INGREDIENT CASES 1/3 TRAYS

EXTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Protección de cristal curvo
- Tapa de acero inox AISI 304 18/10

INTERIOR

- Acero Inox AISI 304 18/10
- Fondo con uniones de amplio radio

AISLAMIENTO

- Poliuretano inyectado alta presión libre de CFC's densidad 40 kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estructura compacta totalmente inyectada

REFRIGERACIÓN

- Placa fría en bandeja
- Grupo frigorífico incorporado

EXTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel
- Curved glass protection
- AISI 304 18/10 stainless steel lid

INTERIOR

- AISI 304 18/10 stainless steel tray
- Interior with wide corners unions

INSULATION

- Free CFC's high density (40kg/m³) polyurethane insulation with low GWP & zero ODP effect
- Completely injected compact structure

REFRIGERATION

- Cold board refrigeration system on the bottom
- Incorporated refrigerating unit

COMBINACIÓN DE BANDEJAS / TRAY COMBINATIONS (501X13)-(501X11)

VIP 1330 B 1/3 (501X13) = 1 (501X11) = 3		132 €
VIP 1490 B 1/3 (501X13) = 1 (501X11) = 4		166 €
VIP 1740 B 1/3 (501X13) = 1 (501X11) = 5		200 €
VIP 1980 B 1/3 (501X11) = 8		272 €
VIP 2300 B 1/3 (501X11) = 10		340 €



07 V. expositoras

MODELOS MODELS	→ ↗ ↑ ⏻ ⚠	Dimensiones LxPxH (mm)	Potencia Power (W)	Tensión/Frecuencia Voltage/Frequency (V/Hz)	Capacidad Capacity (L)	Compresor Compressor (HP)	Consumo Consumption (kWh/24h)	Evaporación Evaporation	Régimen T ^{int} 132°C	Desescarche Defrost	Control Control	Refrigerante Refrigerant	De serie Standard
VIP 1330 B 1/3		1328x413x450/260	150	220/50	37	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports
VIP 1490 B 1/3		1493x413x450/260	150	220/50	44	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports
VIP 1740 B 1/3		1733x413x450/260	150	220/50	52	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports
VIP 1980 B 1/3		1976x413x450/260	150	220/50	67	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports
VIP 2300 B 1/3		2300x413x450/260	150	220/50	81	1/6	2,2	Placa fría Cold board	+4°C/+8°C	Manual	Digital	R 134 a	Soportes bandeja Tray Supports

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso / We reserve the right to change specifications without prior notice.

VITRINA INGREDIENTES PARA PIZZA Y SANDWICHES CUBA 1/3
 REFRIGERATED PIZZA & SANDWICHES INGREDIENT CASES 1/3 TRAYS

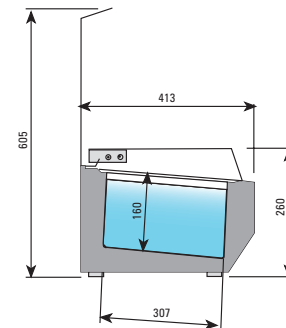
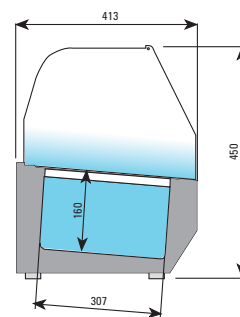


VIP 2300 B 1/3 (Tapa / Lid)



VIP 2300 B 1/3

MODELOS MODELS	Juego de puertas correderas traseras Kit sliding doors on the back
VIP 1330	142 €
VIP 1490	160 €
VIP 1740	181 €
VIP 1980	211 €
VIP 2300	247 €



07 V. expositoras

VIP 1330 B 1/3 CRISTAL/GLASS	VIP 1490 B 1/3 CRISTAL/GLASS	VIP 1740 B 1/3 CRISTAL/GLASS	VIP 1980 B 1/3 CRISTAL/GLASS	VIP 2300 B 1/3 CRISTAL/GLASS
1.217 €	1.261 €	1.305 €	1.348 €	1.426 €
VIP 1330 B 1/3 TAPA/LID	VIP 1490 B 1/3 TAPA/LID	VIP 1740 B 1/3 TAPA/LID	VIP 1980 B 1/3 TAPA/LID	VIP 2300 B 1/3 TAPA/LID
1.044 €	1.078 €	1.193 €	1.183 €	1.233 €

VITRINA INGREDIENTES PARA PIZZA Y SANDWICH CUBA 1/3



Bandejas no incluidas

Modelo	P.V.P.
VIP1200.....	620 €
VIP1500.....	705 €

Modelo	P.V.P.
VIP1800.....	785 €
VIP2000.....	875 €

Vitrinas construidas en acero inoxidable AISI 304 y protección de cristal con capacidad para cubetas opcionales no incluidas G/N 1/3 y 1/2 (ó 1/4) x 150 mm de alto.

Aislamiento de poliuretano inyectado de alta presión libre de CFC's, grupo frigorífico incorporado y termostato digital. Régimen temperatura: 0° C / + 10° C.

Potencia: 300 w / 230 - 50 Hz.

Precio de las cubetas, ver página 59.

MODELO	Medidas (mm)*	Capacidad
VIP1200	1200x385x425	4 ó 5 cubetas 3 x 1/3 + 1 x 1/2 (ó 2 x 1/4) GN Alto 150 mm
VIP1500	1500x385x425	6 ó 7 cubetas 5 x 1/3 + 1 x 1/2 (ó 2 x 1/4) GN Alto 150 mm
VIP1800	1800x385x425	8 cubetas 8 x 1/3 GN Alto 150 mm
VIP2000	2000x385x425	9 cubetas 9 x 1/3 GN Alto 150 mm

*Ancho x Fondo x Alto

MESA REFRIGERADA PARA PIZZA

Construida en acero inox. AISI-304 con encimera de marmol incluida. Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg./m³. Sistema de condensación ventilada. Termostato digital. Temperatura 0-10°C. Capacidad para cubetas opcionales 5 GN 1/6 de 150 mm. de altura.

Capacidad: 200 litros

Potencia: 250 w/230 v.

Medidas: Ancho 900 x Fondo 700 x Alto 850 (1090) mm.

Peso: 116 kg.



Modelo	P.V.P.
MP 900	1.095 €

Vitrinas monocolor inox. negro con cristal curvo y con motor incorporado.

Termostato digital integrado mandos de maniobra. Aislamiento en poliuretano inyectado a alta presión libre de CFC's con densidad 40 kg/m³.

Iluminación LED en perfil superior.

Puertas correderas de cierre.

Bandejas gastronorm en acero inoxidable y cuba desagüe.

Refrigerante: R134a

ENFRIADORES DE TAPAS



MODELO	Medidas (mm)*	Bandejas
VC4	1085x395x225	4 (1/3 x 35)
VC6	1437x395x225	6 (1/3 x 35)
VC8	1789x395x225	8 (1/3 x 35)

*Ancho x Fondo x Alto

Modelo	P.V.P.
VC4 Cristal Curvo	845 €
VC6 Cristal Curvo	895 €
VC8 Cristal Curvo	980 €

CORTADORAS DE FIAMBRE TRACCIÓN POR CORREA



CE

Modelo	P.V.P.
CL-220	329 €
CL-250	368 €
CL-275	498 €
CL-300	524 €
CA-220	350 €
CA-250	419 €
CA-275	559 €
CA-300	605 €

Construidas en aluminio fundido anodizado y anticorrosión, o la base en aluminio lacado. Graduador del grosor de lonchas.

Cuchilla en acero inox. Fácil limpieza. Relé térmico de paro con rearme en el interruptor.

MODELO	CL-220/CA-220	CL-250/CA-250	CL-275/CA-275	CL-300/CA-300
Medidas (mm)*	498x435x380	537x460x400	595x520x480	600x520x500
Espesor corte	0,2 - 15 mm	0,2 - 15 mm	0,2 - 15 mm	0,2 - 15 mm
Diámetro cuchilla	220	250	275	300
Potencia	140 w	150 w	250 w	250 w

*Ancho x Fondo x Alto

CORTADORAS DE FIAMBRE TRACCIÓN POR ENGRANAJE



CE

Modelo	P.V.P.
ENG-300 Monof. 230v	1.959 €
ENG-350 Monof. 230v	2.192 €

Cuerpo robusto en aluminio fundido inyectado y anodizado anticorrosión.

Conjunto afilador con micro de seguridad y relé de rearme.

MODELO	ENG-300	ENG-350
Medidas (mm)*	720x490x415	800x585x490
Carro (mm)	300x300	310x320
Espesor corte	0-15 mm	0-15 mm
Diámetro cuchilla	300	350
Potencia	0,40 HP - 300 w	0,50 HP - 370 w

*Ancho x Fondo x Alto

VITRINAS EXPOSITORAS CALIENTES



Modelo	P.V.P.
VEC1	299 €
VEC2	360 €

Vitrinas expositoras en acero inox. ideales para presentar y mantener caliente croissant, bollería, etc. Temperatura interior hasta máx. 50°C. Provista de batea para agua para humidificar el aire y resistencia de calentamiento.

MODELO	Medidas (mm)*	Potencia (kw)	Voltaje/Hz
VEC1	500x350x250	0,3	230/50
VEC2	500x350x420	0,3	230/50

*Ancho x Fondo x Alto

CALENTADOR DE PANTALLA



Construido en acero inoxidable. Resistencia blindada. Provisto de bandeja de gran capacidad en acero inox. Características:
Medidas: Ancho 330 x Fondo 565 x Alto 500 mm.
Medidas bandeja: Ancho 330 x Fondo 535 x Alto 600 mm.
Potencia: 900 w / 230 v.

Mantiene caliente alimentos que requieran temperatura constante.

Modelo	P.V.P.
CP	209 €

CALENTADOR POR LAMPARA DE INFRARROJOS



Calentador por lámpara de Infrarrojos. Características:
Medidas: Largo 556 x Fondo 350 x Alto regulable de 600 - 755 mm.
Potencia: 550 w / 230 v.
Incluye 1 cubeta 1/1 GN, 65 mm. de profundidad, en acero inox.

Modelo	P.V.P.
C2IR	185 €

Onix

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos
- Modelo de control remoto "R": Sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306900	4 NEGRA	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	946
306901	4 BLANCA	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	946
306902	4 ROJA	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	946
306903	6 NEGRA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.076
306904	6 BLANCA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.076
306905	6 ROJA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.076
306906	8 NEGRA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.168
306907	8 BLANCA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.168
306908	8 ROJA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.168
306909	R6	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	32	1.104
306910	R8	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	35	1.199



6 NEGRA



6 BLANCA



6 ROJA

Onix 2 Pisos

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m3
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos
- Piso superior de exposición no refrigerado
- Modelo de control remoto "R": Sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

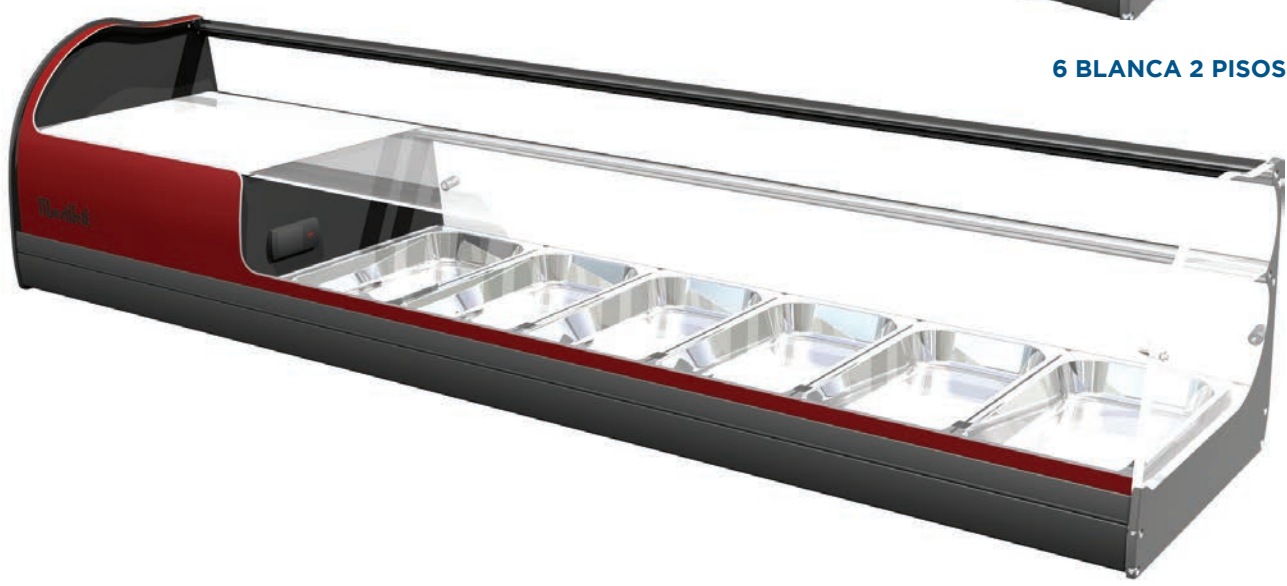
Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306920	6 NEGRA 2 PISOS	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.263
306921	6 BLANCA 2 PISOS	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.263
306922	6 ROJA 2 PISOS	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	43	1.263
306923	8 NEGRA 2 PISOS	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.431
306924	8 BLANCA 2 PISOS	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.431
306925	8 ROJA 2 PISOS	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	51	1.431
306926	R6 2 PISOS	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	38	1.297
306927	R8 2 PISOS	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	45	1.469



6 NEGRA 2 PISOS



6 BLANCA 2 PISOS



6 ROJA 2 PISOS

Onix Placa Fría

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos
- Modelo de control remoto "R": Sin la carga del gas refrigerante R134a en el compresor



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306937	4 NEGRA PLACA FRÍA	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	24	1.085
306938	4 BLANCA PLACA FRÍA	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	24	1.085
306939	4 ROJA PLACA FRÍA	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	24	1.085
306911	6 NEGRA PLACA FRÍA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	34	1.173
306912	6 BLANCA PLACA FRÍA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	34	1.173
306913	6 ROJA PLACA FRÍA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	34	1.173
306914	8 NEGRA PLACA FRÍA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	40	1.245
306915	8 BLANCA PLACA FRÍA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	40	1.245
306916	8 ROJA PLACA FRÍA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	40	1.245
306918	R6 PLACA FRÍA	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	32	1.206
306919	R8 PLACA FRÍA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	35	1.344



6 NEGRA PLACA FRÍA



6 BLANCA PLACA FRÍA

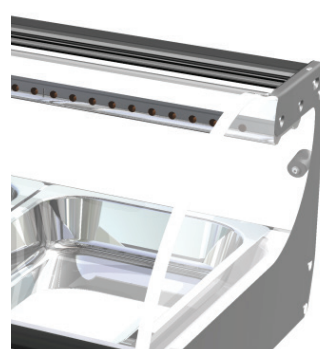


6 ROJA PLACA FRÍA

Onix Sushi

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Evaporador estático superior con bandeja de recogida de agua automática
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306928	6 NEGRA SUSHI	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.224
306929	6 BLANCA SUSHI	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.224
306930	6 ROJA SUSHI	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.224
396931	8 NEGRA SUSHI	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.384
306932	8 BLANCA SUSHI	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.384
306933	8 ROJA SUSHI	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.384



6 NEGRA SUSHI



6 BLANCA SUSHI

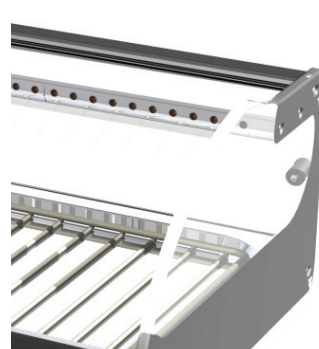


6 ROJA SUSHI

Onix Sushi Placa Fría

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Evaporador estático superior con bandeja de recogida de agua automática
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306958	4 NEGRA SUSHI PF.	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	1.161
306959	4 BLANCA SUSHI PF.	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	1.161
306960	4 ROJA SUSHI PF.	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	1.161
306952	6 NEGRA SUSHI PF.	1487x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	1.315
306953	6 BLANCA SUSHI PF.	1487x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	1.315
306954	6 ROJA SUSHI PF.	1487x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	1.315
306955	8 NEGRA SUSHI PF.	1826x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1.488
306956	8 BLANCA SUSHI PF.	1826x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1.488
306957	8 ROJA SUSHI PF.	1826x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1.488



6 NEGRA SUSHI PLACA FRÍA



6 BLANCA SUSHI PLACA FRÍA



6 ROJA SUSHI PLACA FRÍA

Onix Hot - Crystal

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Modelo HOT: Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Modelo CRYSTAL: Cristal plano negro, con elemento térmico incorporado
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m3
- Ajuste de temperatura por termostato manual regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Modelo HOT: Desagüe con grifo para facilitar su limpieza
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 13cm para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306917	4 HOT	807x390x224	260	412	+30°C / +90°C	230	4 x GN1/3x40	20	740
306934	6 HOT	1146x390x224	340	538	+30°C / +90°C	230	6 x GN1/3x40	28	799
306935	8 HOT	1487x390x224	460	728	+30°C / +90°C	230	8 x GN1/3x40	35	859
306961	4 CRYSTAL	807x390x224	330	522	+30°C / +90°C	230	sin bandejas	20	806
306962	6 CRYSTAL	1146x390x224	495	783	+30°C / +90°C	230	sin bandejas	28	858
306963	8 CRYSTAL	1487x390x224	660	1045	+30°C / +90°C	230	sin bandejas	35	938



6 HOT

 **NOVEDAD**



6 CRYSTAL

Cub

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Cristal plano con la máxima visibilidad del producto
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 34m para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
370000	4 CUB	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.145
370001	6 CUB	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.243
370002	8 CUB	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.374

 **NOVEDAD**



4 CUB

 **NOVEDAD**



6 CUB

 **NOVEDAD**



8 CUB



Jade

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Con cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 20cm para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306619	4 BLANCA	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	863
306625	4 NEGRA	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	863
306623	6 BLANCA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	989
306626	6 NEGRA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	989
306624	8 BLANCA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.076
306627	8 NEGRA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.076



JADE 4 BLANCA



JADE 6 NEGRA



JADE 8 BLANCA

Argen

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado negro
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal templado, abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GN1/3 altura 40mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad de 40kg/m³
- Ajuste de temperatura por termostato digital regulable
- Puertas correderas alta resistencia
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado
- Sistema de iluminación por tira de LED
- Superficie plana de cristal de 23cm para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
370003	4 BLANCA	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	890
370006	4 NEGRA	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	890
370004	6 BLANCA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.010
370007	6 NEGRA	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	34	1.010
370005	8 BLANCA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.120
370008	8 NEGRA	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	40	1.120
370009	4 BLANCA PLACA FRÍA	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	860
370012	4 NEGRA PLACA FRÍA	1146x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	860
370010	6 BLANCA PLACA FRÍA	1487x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	995
370013	6 NEGRA PLACA FRÍA	1487x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	995
370011	8 BLANCA PLACA FRÍA	1826x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1.100
370014	8 NEGRA PLACA FRÍA	1826x390x224	95	253	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1.100

 **NOVEDAD**



6 BLANCA

 **NOVEDAD**



6 BLANCA PLACA FRÍA

 **NOVEDAD**



8 NEGRA PLACA FRÍA

Neutra

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en acero inoxidable AISI 304 18/10
- Cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Con cristal templado, desmontable para facilitar su limpieza
- Puertas correderas alta resistencia
- Superficie plana de cristal de 20cm para apoyar los platos



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

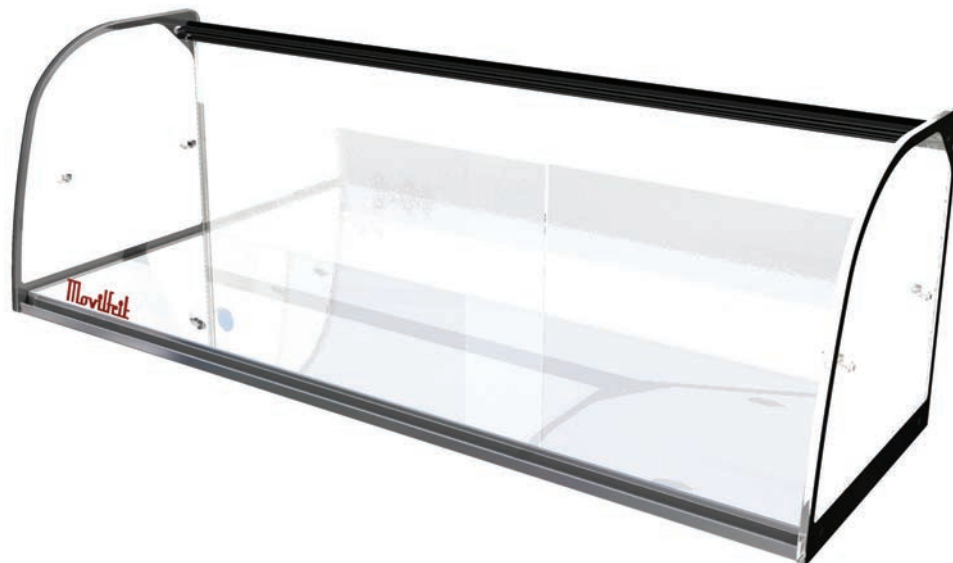
Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Peso kg	Precio €
306550	NEUTRA 1P	916x300x200	6	308
306552	NEUTRA 2P	916x300x300	7	350

 **NOVEDAD**



NEUTRA 1P

 **NOVEDAD**



NEUTRA 2P

590.001 Vitrina rectangular / Rectangular display cabinet /
Vitrine rectangulaire / Auslagevitrine, rechteckige



REF	cm	H cm	BASE ÚTIL / FUNCTIONAL BASIC / BASE UTILE / NÜTZLICHE GRUNDAUSRÜSTUNG cm	€	U
590.001	40 x 24,5	15,5	34 x 19	41,00	1
590.002	50,5 x 30,5	18,0	44 x 24,5	46,75	1

Plástico /
Plastic /
Plastique /
Plastik

590.003 Vitrina doble / Double display cabinet /
Vitrine double / Doppel -Auslagevitrine



REF	cm	H cm	BASE ÚTIL / FUNCTIONAL BASIC / BASE UTILE / NÜTZLICHE GRUNDAUSRÜSTUNG cm	€	U
590.003	40 x 24,5	32	2 x (34 x 19)	73,80	1
590.004	50,5 x 30,5	40	2 x (44 x 24,5)	93,50	1

Plástico /
Plastic /
Plastique /
Plastik

590.005 Vitrina redonda / Round display cabinet /
Vitrine ronde / Auslagevitrine, rund



REF	Ø cm	H cm	BASE ÚTIL / FUNCTIONAL BASIC / BASE UTILE / NÜTZLICHE GRUNDAUSRÜSTUNG cm	€	U
590.005	32	18	Ø 23,5	31,70	1
590.006	46	26	Ø 37,5	44,80	1

Plástico /
Plastic /
Plastique /
Plastik

STANDARD LINE



STANDARD SAHARA
90°C





STANDARD BAÑO MARIA

90°C



STANDARD SUSHI
+2°C / +6°C



STANDARD TAPAS
+2°C / +6°C



ES

Disponible en 5 colores estándar. Otros colores consultar.
Termostato electrónico ajustable con lectura digital constante.
Sensores electrónicos ocultos fuera de posibles manipulaciones.
Cuba embutida provistas de desagüe y sin ángulos que facilitan

la limpieza

Puertas correderas de fácil extracción y limpieza.

Cubierta de cristal vitrificado resistente a golpes, roces, ácidos y detergentes habituales.

Conserva los alimentos entre 2°C y 6°C en la "food zone".

Compresor hermético silencioso con doble condensador turbo ventilado de alta calidad Danfoss.

Cuba con capacidad para 4,6,8,10, bandejas gastronorm 1/3 - 40 AISI INOX incluidas.

Todos los modelos disponibles con cuba plana.

Construidas en acero inoxidable y cristales templados.

Sistema de iluminación de última generación HIGH POWER LEDS.

Modelos compactos de sobre mostrador, sin necesidad de instalación con patas regulables.

EN

Available in 5 standard colors. Other colors on request.
Adjustable electronic thermostat with digital reading constant.
Electronic sensors hidden without possibility of handling.
Pressed cuba drain provided without angles for easy cleaning

Sliding doors for easy removal and cleaning.

Vitrified glass enclosure resistant to shock, abrasion, acids and conventional detergents.

Preserves food at 2°C to 6°C in the "food zone".

Hermetic compressor with dual turbo ventilated condenser of high quality Danfoss.

Exclusive "without tools" to remove the front cover glass without tools.

Cuba capable 4,6,8,10, Gastronorm trays 1/3 - 40 INOX AISI included.

All models are available with flat plate.

Built in stainless steel and tempered glass.

Lighting system last generation HIGH POWER LEDS.

Compact countertop models, without installation with adjustable feet. LEDS.

Modèles compacts de comptoirs, sans nécessité d'installation avec pieds réglables.

FR

Disponible en 5 coloris standard. Pour autres coloris, consulter.
Thermostat électronique réglable avec lecture digitale constante.
Capteurs électroniques invisibles hors de possibles manipulations.
Cuve marquetée, équipée pour la vidange de l'eau et sans angle,

facilitant le nettoyage.

Portes coulissantes avec extraction et nettoyage faciles.

Verre vitrifié résistant aux coups, aux frottements, aux acides et détergents habituels.

Conservation des aliments entre 2°C et 6°C dans la zone des bacs.

Compresseur hermétique silencieux avec double condensateur ventilé de haute qualité Danfoss.

Système exclusif "without tools" pour retirer la vitre de devant sans outil.

Cuve avec une capacité de 4,6,8,10 bacs gastronorme 1/3 - 40 AISI INOX inclus.

Tous les modèles disponibles avec cuve plane (sans bac).

Construites en acier inoxydable et vitres en verre trempé.

Système d'illumination de dernière génération HIGH POWER LEDS.

Modèles compacts de comptoirs, sans nécessité d'installation avec pieds réglables.

vitrina standard TAPAS



CONTACT



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40mm



TAPAS



SALAD



FRUIT

DISPONIBLE EN 5 COLORES ESTANDAR
AVAILABLE IN 5 STANDARD COLORS
DISPONIBLE EN 5 COLORIS STANDARD

CRISTAL ABATIBLE PARA FACILITAR LA LIMPIEZA
FOLDING GLASS FOR EASY CLEANING
VITRE ABATTABLE POUR FACILITER LE NETTOYAGE



V8N

TERMOSTATO ELECTRONICO REGULABLE "SAYL-BLUE"
ADJUSTABLE ELECTRONIC THERMOSTAT "SAYL-BLUE"
THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE RÉGLABLE "SAYL-BLUE"



+2°C/+6°C

BISAGRA FRONTAL INVISIBLE
INVISIBLE HINGE FRONT
CHARNIÈRE FRONTALE INVISIBLE



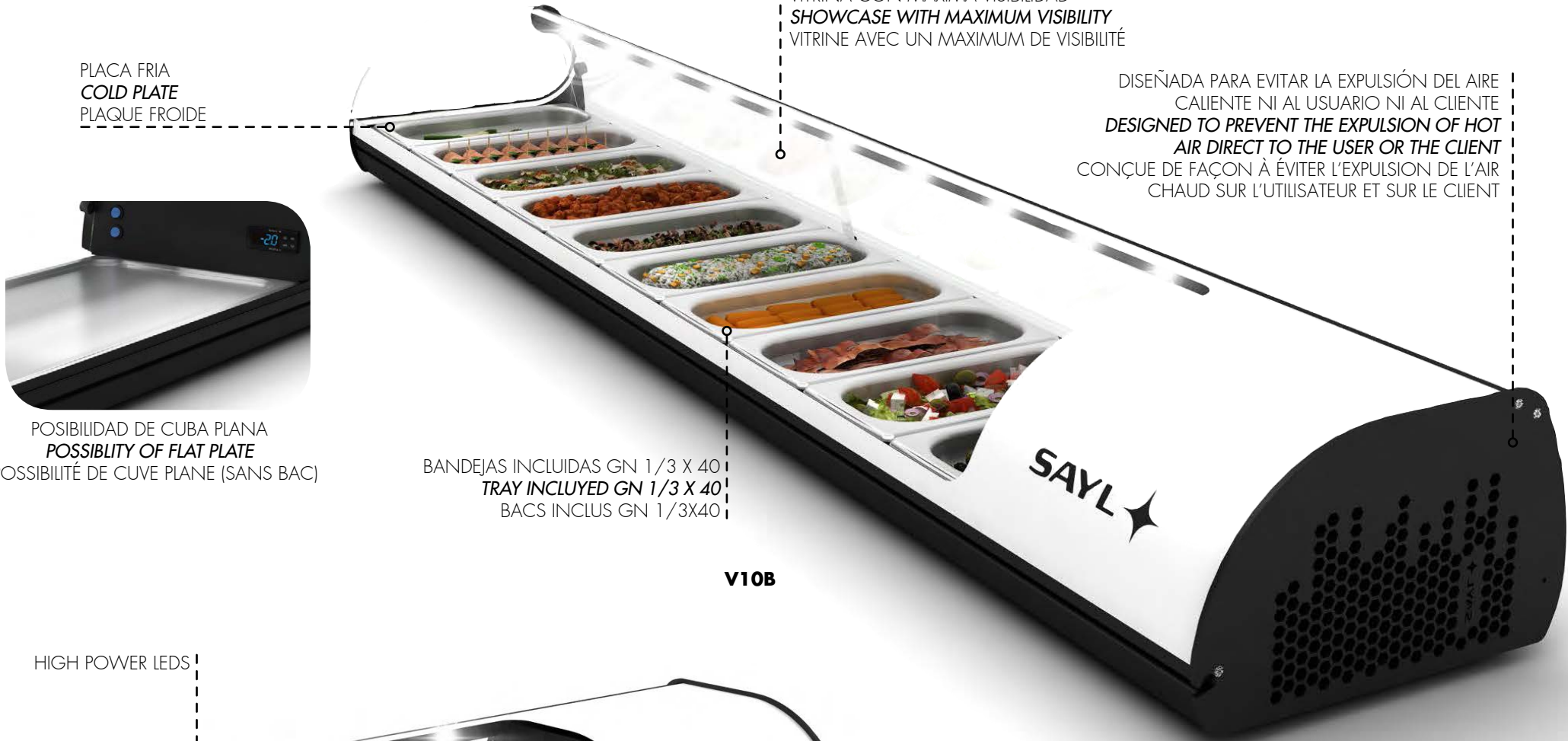
SUPERFICIE SUPERIOR PLANA
TOP FLAT SURFACE
SURFACE SUPÉRIEURE PLANE



CUBA EMBUTIDA AISI304 SIN ANGULOS
PRECESSED CUBA AISI304 WITHOUT CORNERS
CUVE MARQUETÉE AISI304 SANS ANGLE.



COMPONENTES DE MAXIMA CALIDAD
HIGHEST QUALITY COMPONENTS
LES COMPOSANTS SONT DE QUALITÉ MAXIMALE



PLACA FRIA
COLD PLATE
PLAQUE FROIDE

VITRINA CON MAXIMA VISIBILIDAD
SHOWCASE WITH MAXIMUM VISIBILITY
VITRINE AVEC UN MAXIMUM DE VISIBILITÉ

DISEÑADA PARA EVITAR LA EXPULSIÓN DEL AIRE CALIENTE NI AL USUARIO NI AL CLIENTE
DESIGNED TO PREVENT THE EXPULSION OF HOT AIR DIRECT TO THE USER OR THE CLIENT
CONÇUE DE FAÇON À ÉVITER L'EXPULSION DE L'AIR CHAUD SUR L'UTILISATEUR ET SUR LE CLIENT



POSIBILIDAD DE CUBA PLANA
POSSIBILITY OF FLAT PLATE
POSSIBILITÉ DE CUVE PLANE (SANS BAC)

BANDEJAS INCLUIDAS GN 1/3 X 40
TRAY INCLUDED GN 1/3 X 40
BACS INCLUS GN 1/3X40

V10B



HIGH POWER LEDS

SENSORES OCULTOS PARA FACILITAR LA LIMPIEZA
HIDDEN SENSORS FOR EASY CLEANING
CAPTEURS INVISIBLES FACILITANT LE NETTOYAGE

V4B



CRISTAL EXTRAIBLE SIN HERRAMIENTAS
GLASS REMOVABLE WITHOUT TOOL
VITRE EXTRACTIBLE SANS OUTIL

vitrina standard TAPAS



V10R



V8R



V6R



V4R



V8N

CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERATE GLASS
VITRES EN VERRE TREMPÉ

						MEDIDAS	PROFUNDIAD CUBA	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	POWER LED	PVP
CUBA GN	V4E	V4A	V4R	V4N	V4B	1085x395x245	40mm	4 GN 1/3x40	+2 /+6 °C	SI	995 €
	V6E	V6A	V6R	V6N	V6B	1438x395x245	40mm	6 GN 1/3x40	+2 /+6 °C	SI	1.099 €
	V8E	V8A	V8R	V8N	V8B	1788x395x245	40mm	8 GN 1/3x40	+2 /+6 °C	SI	1.260 €
	V10E	V10A	V10R	V10N	V10B	2140x395x245	40mm	10 GN 1/3x40	+2 /+6 °C	SI	1.525 €
	V4EP	V4AP	V4RP	V4NP	V4BP	1085x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2 /+6 °C	SI	975 €
CUBA PLANA	V6EP	V6AP	V6RP	V6NP	V6BP	1438x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2 /+6 °C	SI	1.069 €
	V8EP	V8AP	V8RP	V8NP	V8BP	1788x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2 /+6 °C	SI	1.220 €
	V10EP	V10AP	V10RP	V10NP	V10BP	2140x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2 /+6 °C	SI	1.495 €

SISTEMA "LIMPIEZA FACIL" SIN ANGULOS EN LA CUBA
SYSTEM "EASY TO CLEAN" NO ANGLES IN CUBA
 SYSTÈME "NETTOYAGE FACILE" SANS ANGLE DANS LA CUVE

FABRICADAS EN ACERO INOX
BUILT IN STEEL INOX
 FABRIQUÉES EN ACIER INOXYDABLE

DESAGÜE INCORPORADO
BUILT DRAIN
 VIDANGE INCORPORÉ

ZONA MOTOR PROTEGIDA
MOTOR PROTECTED AREA
 ZONE DU MOTEUR PROTÉGÉE.

SISTEMA ANTIVUELCO DEL CRISTAL
ROLLOVER SYSTEM GLASS
 VITRE AVEC SYSTÈME ANTI-CAPOTAGE

V6N



SUPERFICIE APTA PARA APOYAR PLATOS
SURFACE SUITABLE TO SUPPORT PLATES
 SURFACE PERMETTANT DE POSER DES PLATS.

V8R

ZONA DE SERVICIO
SERVICE AREA
 ZONE DE SERVICE

RECOMENDACIÓN SAYL



JUEGO DE SOPORTES VOLADIZOS PARA VITRINA
SET DISPLAY OVERHANGS FOR MOUNTS
 JEU DE SUPPORTS EN SAILLIE POUR VITRINE



PVP 75€

CRISTALES FRONTALES - (TODOS LOS COLORES)

PARA VITRINA STANDARD / SUSHI 4 BJS	161 €
PARA VITRINA STANDARD / SUSHI 6 BJS	187 €
PARA VITRINA STANDARD / SUSHI 8 BJS	217 €
PARA VITRINA STANDARD / SUSHI 10 BJS	259 €
PARA VITRINA STANDARD 2 PISOS 4 BJS	181 €
PARA VITRINA STANDARD 2 PISOS 6 BJS	231 €
PARA VITRINA STANDARD 2 PISOS 8 BJS	303 €
PARA VITRINA SHARK / SUSHI 6 BJS	195 €
PARA VITRINA SHARK / SUSHI 8 BJS	225 €
PARA VITRINA SHARK2P / SUSHI 6 BJS	205 €
PARA VITRINA SHARK2P / SUSHI 8 BJS	305 €
PARA VITRINA SLIM / SUSHI 6 BJS	195 €
PARA VITRINA SLIM / SUSHI 8 BJS	225 €
PARA CALENTADORES STANDARD 4 BJS	117 €
PARA CALENTADORES STANDARD 6 BJS	150 €

LATERALES - (TODOS LOS COLORES)

LATERALES PARA VITRINAS STANDARD	60 €
LATERALES PARA CT STANDARD	60 €
LATERALES PARA VITRINAS 2 PISOS	65 €
LATERALES PARA CT 2 PISOS	65 €
LATERALES PARA VITRINAS SHARK	70 €
LATERALES PARA VITRINAS SHARK 2P	75 €
LATERALES PARA VITRINAS SLIM	68 €
LATERALES PARA VITRINAS XL	150 €
LATERALES PARA CALENTADORES XL	115 €
LATERALES PARA VITRINAS SPLENDID	68 €
LATERALES PARA CT SPLENDID	68 €

vitrina standard SUSHI



STATIC



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40mm



TAPAS



SUSHI



SALAD



FRUIT

PLACA FRIA Y EVAPORADOR ESTATICO
COLD PLATE AND STATIC EVAPORATOR
PLAQUE FROIDE ET L'ÉVAPORATEUR STATIQUE

DISPONIBLE EN 5 COLORES ESTANDAR
AVAILABLE IN 5 STANDARD COLORS
DISPONIBLE EN 5 COLORIS STANDARD


+2°C/+6°C

CRISTAL ABATIBLE PARA FACILITAR LA LIMPIEZA
FOLDING GLASS FOR EASY CLEANING
VITRE ABATTABLE POUR FACILITER LE NETTOYAGE

BANDEJA DE RECOGIDA DE AGUA AUTOMATICA
WATER COLLECTION TRAY AUTOMATIC
BAC DE RÉCUPÉRATION D'EAU AUTOMATIQUE

SISTEMA "LIMPIEZA FACIL" SIN ANGULOS EN LA CUBA
SYSTEM "EASY TO CLEAN" NO ANGLES IN CUBA
SYSTÈME "NETTOYAGE FACILE" SANS ANGLE DANS LA CUVE

COMPONENTES DE MAXIMA CALIDAD
HIGHEST QUALITY COMPONENTS
COMPOSANTS DE QUALITÉ MAXIMALE

TERMOSTATO ELECTRONICO REGULABLE "SAYL-BLUE"
 ADJUSTABLE ELECTRONIC THERMOSTAT "SAYL-BLUE"
 THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE RÉGLABLE "SAYL-BLUE"



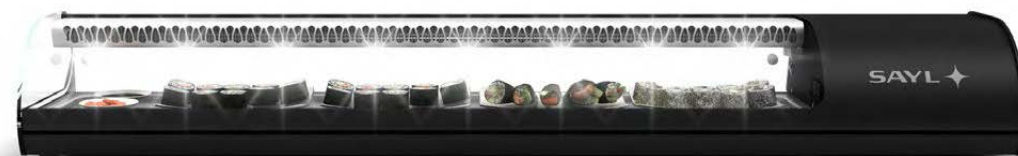
VS6AP



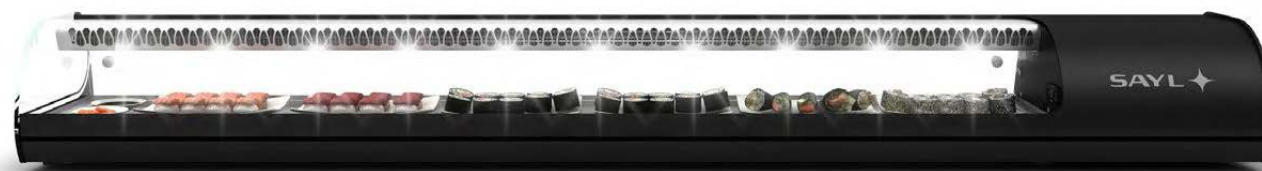
VS4NP



VS6NP



VS8NP



VS10NP

CRISTAL ABATIBLE
 FOLDING GLASS
 VITRE ABATTABLE

	■	■	■	■	□	MEDIDAS	PROFUNDIAD CUBA	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	POWER LED	PVP
CUBA GN	VS4E	VS4A	VS4R	VS4N	VS4B	1085x395x245	40mm	4 GN 1/3x40	+2 / +6 °C	SI	1.320 €
	VS6E	VS6A	VS6R	VS6N	VS6B	1438x395x245	40mm	6 GN 1/3x40	+2 / +6 °C	SI	1.420 €
	VS8E	VS8A	VS8R	VS8N	VS8B	1788x395x245	40mm	8 GN 1/3x40	+2 / +6 °C	SI	1.620 €
	VS10E	VS10A	VS10R	VS10N	VS10B	2140x395x245	40mm	10 GN 1/3x40	+2 / +6 °C	SI	1.920 €
	VS4EP	VS4AP	VS4RP	VS4NP	VS4BP	1085x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2 / +6 °C	SI	1.280 €
CUBA PLANA	VS6EP	VS6AP	VS6RP	VS6NP	VS6BP	1438x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2 / +6 °C	SI	1.390 €
	VS8EP	VS8AP	VS8RP	VS8NP	VS8BP	1788x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2 / +6 °C	SI	1.580 €
	VS10EP	VS10AP	VS10RP	VS10NP	VS10BP	2140x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2 / +6 °C	SI	1.870 €

calentador standard sahara



DRY



+90°C



OPTIONAL



FOR DISHES



TAPAS



BUFFET



BAKERY



PIZZA



CHURROS

SUPERFICIE APTA PARA APOYAR PLATOS
SURFACE SUITABLE TO SUPPORT PLATES
SURFACE PERMETTANT DE POSER DES PLATS

CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
PLIANTE VERRE

HIGH POWER LEDS

CONTROL DIGITAL
TEMPERATURA REGULABLE
ADJUSTABLE TEMPERATURE
TEMPÉRATURE RÉGLABLE



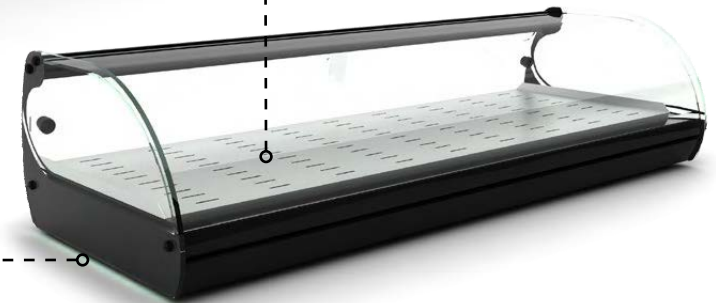
FABRICADAS EN ACERO AISI 304
BUILD IN STEEL AISI 304
FABRIQUÉ EN ACIER INOX 304

INTERIOR DESMONTABLE PARA LIMPIEZA
REMOVABLE INTERIOR CLEANING
INTÉRIEUR DÉMONTABLE POUR LE NETTOYAGE



+90°C

BANDEJA RECOJE MIGAS
TRAY COLLECTS CRUMBS
BAC RAMASSE MIETTES



	MEDIDAS	TIPO DE CALOR	BANDEJAS	POTENCIA	TEMP. (MAX.)	LED	PVP
SH6	1190x395x270	SECO	SIN BANDEJAS	800W	90°C	NO	705 €
SH6L	1190x395x270	SECO	SIN BANDEJAS	800W	90°C	SI	875 €

calentador standard baño maría



BAIN-MARIE



+90°C



OPTIONAL



1/3 x 40mm



TAPAS



BUFFET



SALSAS



HIGH POWER LEDS

INTERIOR DESMONTABLE PARA LIMPIEZA
REMOVABLE INTERIOR CLEANING
NETTOYAGE INÉRIEUR DÉMONTABLE

DESAGÜE PARA FACILITAR LA LIMPIEZA
DRAIN FOR EASY CLEANING
VIDANGE POUR UN NETTOYAGE FACILE

FABRICADAS EN ACERO AISI 304
BUILD IN STEEL AISI 304
FABRIQUÉ EN ACIER INOX 304

TEMPERATURA REGULABLE
ADJUSTABLE TEMPERATURE
TEMPÉRATURE RÉGLABLE

CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERATE GLASS
VITRES EN VERRE TREMPÉ

BANDEJAS INCLUIDAS GN 1/3 X 40
TRAY INCLUDED GN 1/3 X 40
PLATEAU INCLUS GN 1/3 X 40



CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
VITRE ABATTABLE



+90°C

	MEDIDAS	TIPO DE CALOR	BANDEJAS	POTENCIA	TEMP. (MAX)	LED	PVP
C4	840x395x270	BAÑO MARIA	4 GN 1/3x40	800W	90°C	NO	525 €
C6	1190x395x270	BAÑO MARIA	6 GN 1/3x40	1.000W	90°C	NO	606 €
C4L	840x395x270	BAÑO MARIA	4 GN 1/3x40	800W	90°C	SI	695 €
C6L	1190x395x270	BAÑO MARIA	6 GN 1/3x40	1.000W	90°C	SI	785 €



DOS PISOS SAHARA

90°C



ES

Vitrina disponible en 5 colores estándar. Otros colores consultar.
Termostato electrónico ajustable con lectura digital constante.
Sensores electrónicos ocultos fuera de posibles manipulaciones.
Estante intermedio (neutro) de cristal templado para aumentar su capacidad.

Cuba embutida provistas de desagüe y sin ángulos que facilitan la limpieza
Puertas correderas de fácil extracción y limpieza.

Cubierta de cristal vitrificado resistente a golpes, roces, ácidos y detergentes habituales.

Conserva los alimentos entre 2°C y 6°C en la "food zone".

Compresor hermético silencioso con doble condensador turbe ventilado de alta calidad Danfoss.

Sistema exclusivo "without tools" para extraer el cristal delantero sin herramientas.

Cuba con capacidad para 4,6,8,10, bandejas gastronorm 1/3 - 40 AISI INOX incluidas.

Todos los modelos disponibles con cuba plana.

Construidas en acero inoxidable y cristales templados.

Sistema de iluminación de última generación HIGH POWER LEDS.

Modelos compactos de sobre mostrador, sin necesidad de instalación con patas regulables.

DOS PISOS
BAÑO MARÍA
90°C



DOS PISOS TAPAS
+2°C / +6°C

EN

Display available in 5 standard colors. Other colors on request.
Adjustable electronic thermostat with digital reading constant.
Electronic sensors hidden without possibility of handling.
Intermediate shelf (neutral) tempered glass to increase its capacity.

Pressed cuba drain provided without angles for easy cleaning
Sliding doors for easy removal and cleaning.
Vitrified glass enclosure resistant to shock, abrasion, acids and conventional detergents.
Preserves food at 2°C to 6°C in the "food zone".
Hermetic compressor with dual turbo ventilated condenser of high quality Danfoss.
Exclusive "without tools" to remove the front cover glass without tools.
Cuba capable 4,6,8,10, Gastronorm trays 1/3 - 40 INOX AISI included.
All models are available with flat plate.
Built in stainless steel and tempered glass.
Lighting system last generation HIGH POWER LEDS.
Compact countertop models, without installation with adjustable feet.

FR

Vitrine disponible en 5 coloris standard. Pour autres coloris, consulter.
Thermostat électronique réglable avec lecture digitale constante.
Capteurs électroniques invisibles hors de possibles manipulations.
Étagère intermédiaire (neutre) en verre trempé, pour augmenter sa capacité.
Cuve marquetée, équipée pour la vidange de l'eau et sans angle, facilitant le nettoyage.
Portes coulissantes avec extraction et nettoyage faciles.
Verre vitrifié résistant aux coups, aux frottements, aux acides et détergents habituels.
Conservation des aliments entre 2°C et 6°C dans la zone des bacs.
Compresseur hermétique silencieux avec double condensateur ventilé de haute qualité Danfoss.
Système exclusif "without tools" pour retirer la vitre de devant sans outil.
Cuve avec une capacité de 4,6,8,10 bacs gastronorm 1/3 - 40 AISI INOX inclus.
Tous les modèles disponibles avec cuve plane (sans bac).
Construites en acier inoxydable et vitres en verre trempé.
Système d'illumination de dernière génération HIGH POWER LEDS.
Modèles compacts de comptoirs, sans nécessité d'installation avec pieds réglables.

vitrina
dos bisos
TAPAS



CONTACT



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40mm



TAPAS



SALAD



FRUIT

TERMOSTATO ELECTRONICO REGULABLE "SAYL-BLUE"
ADJUSTABLE ELECTRONIC THERMOSTAT "SAYL-BLUE"
THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE RÉGLABLE "SAYL-BLUE"

CRISTAL ABATIBLE PARA FACILITAR LA LIMPIEZA
FOLDING GLASS FOR EASY CLEANING
VITRE ABATTABLE POUR FACILITER LE NETTOYAGE

HIGH POWER LEDS

CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERATE GLASS
TEMPÉRÉE VERRE

ESTANTE INTERMEDIO DE CRISTAL
INTERMEDIATE GLASS SHELF
ETAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE

PLACA FRIA
COLD PLATE
PLAQUE FROIDE


+2°C/+6°C

SENSORES OCULTOS PARA FACILITAR LA LIMPIEZA
HIDDEN SENSORS FOR EASY CLEANING
CAPTEURS INVISIBLES FACILITANT LE NETTOYAGE



V26A



V26B



V26R

VITRINA CON MAXIMA VISIBILIDAD
SHOWCASE WITH MAXIMUM VISIBILITY
 VITRINE AVEC UN MAXIMUM DE VISIBILITÉ

DISPONIBLE EN 5 COLORES ESTANDAR
AVAILABLE IN 5 STANDARD COLORS
 DISPONIBLE EN 5 COLORIS STANDARD

BISAGRA FRONTAL INVISIBLE
INVISIBLE HINGE FRONT
 CHARNIÈRE FRONTALE INVISIBLE



DISEÑADA PARA EVITAR LA EXPULSIÓN DEL AIRE CALIENTE AL USUARIO NI AL CLIENTE
DESIGNED TO PREVENT THE EXPULSION OF HOT AIR DIRECT TO THE USER OR THE CLIENT
 CONÇUE DE FAÇON À ÉVITER L'EXPULSION DE L'AIR CHAUD SUR L'UTILISATEUR ET SUR LE CLIENT.

CUBA GN	CUBA GN					MEDIDAS					POWER	
						MEDIDAS	PROFUNDIAD CUBA	ESTANTE	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	TEMP. ESTANTE	LED
V24E	V24A	V24R	V24N	V24B	1085x395x245	40mm	720x195	4 GN 1/3x40	+2 / +6 °C	NEUTRO	SI	1.132 €
V26E	V26A	V26R	V26N	V26B	1438x395x245	40mm	1075x195	6 GN 1/3x40	+2 / +6 °C	NEUTRO	SI	1.282 €
V28E	V28A	V28R	V28N	V28B	1788x395x245	40mm	1425x195	8 GN 1/3x40	+2 / +6 °C	NEUTRO	SI	1.432 €
V24EP	V24AP	V24RP	V24NP	V24BP	1085x395x245	15mm	720x195	SIN BANDEJAS	+2 / +6 °C	NEUTRO	SI	1.098 €
V26EP	V26AP	V26RP	V26NP	V26BP	1438x395x245	15mm	1075x195	SIN BANDEJAS	+2 / +6 °C	NEUTRO	SI	1.257 €
V28EP	V28AP	V28RP	V28NP	V28BP	1788x395x245	15mm	1425x195	SIN BANDEJAS	+2 / +6 °C	NEUTRO	SI	1.395 €

*POSIBILIDAD DE ILUMINACIÓN EN EL ESTANTE (DOBLE ILUMINACIÓN) OPCIONAL - POSSIBILITY OF LIGHTING ON THE SHELF (DOUBLE ILLUMINATION) OPTIONAL - EN OPTION : POSSIBILITÉ DE DOUBLE ILLUMINATION SUR L'ÉTAGÈRE.

calentador dos pisos sahara



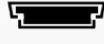
DRY



+90°C



OPTIONAL



FOR DISHES



TAPAS



BUFFET



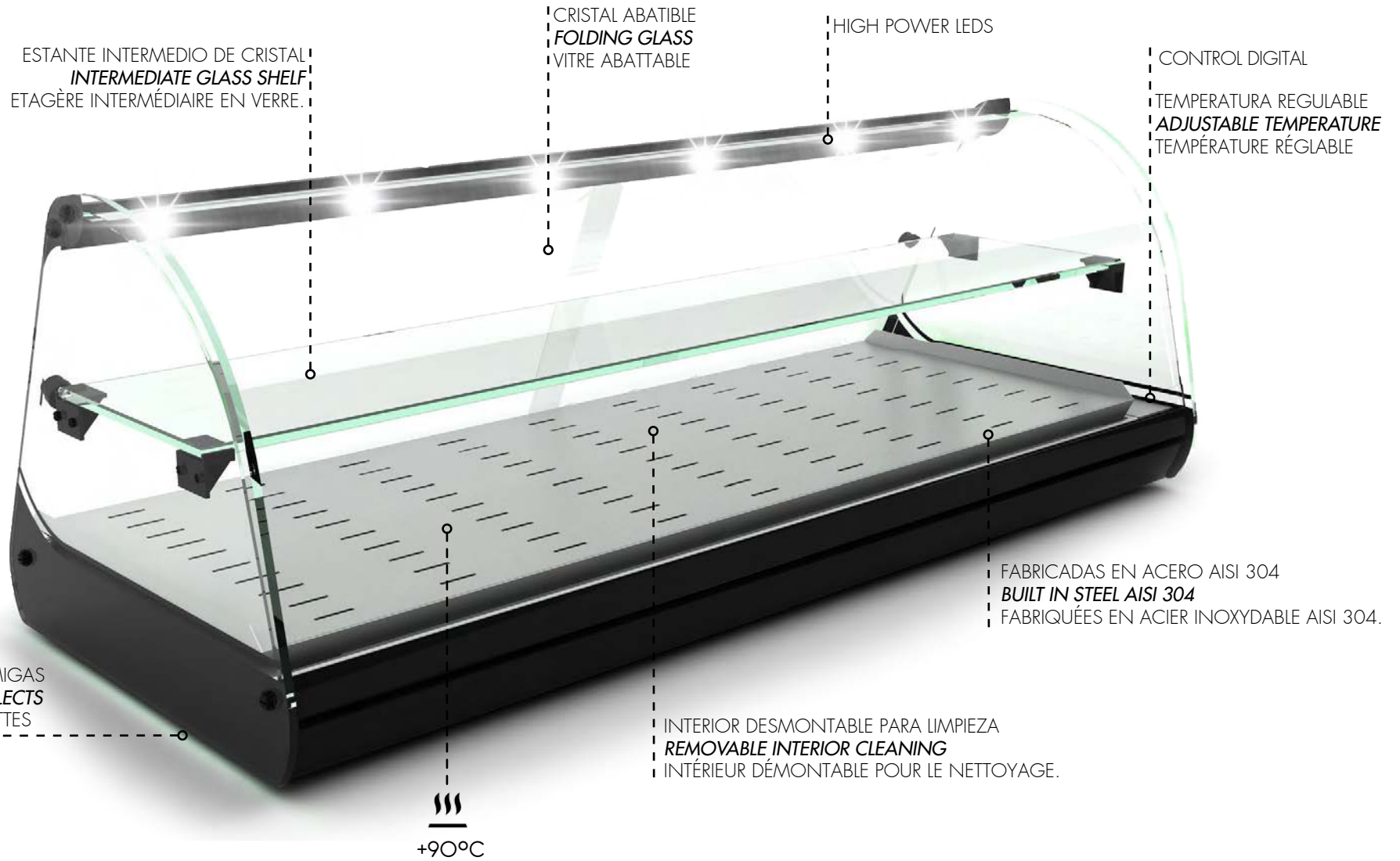
BAKERY



PIZZA

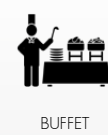
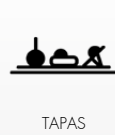


CHURROS



	MEDIDAS	TIPO DE CALOR	BANDEJAS	POTENCIA	TEMP.(MAX)	LED	PVP
SH26	1190x395x360	SECO	SIN BANDEJAS	800W	90°C	NO	825 €
SH26L	1190x395x360	SECO	SIN BANDEJAS	800W	90°C	SI	995 €

calentador dos pisos baño maría



HIGH POWER LEDS

ESTANTE INTERMEDIO DE CRISTAL
INTERMEDIATE GLASS SHELF
ÉTAGÈRE EN VERRE INTERMÉDIAIRE

TEMPERATURA REGULABLE
ADJUSTABLE TEMPERATURE
TEMPÉRATURE RÉGLABLE

DESAGÜE PARA FACILITAR LA LIMPIEZA
DRAIN FOR EASY CLEANING
ÉGOUTTER POUR UN NETTOYAGE FACILE

CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERATE GLASS
TEMPÉRÉE VERRE

BANDEJAS INCLUIDAS GN 1/3 X 40
TRAY INCLUDED GN 1/3 X 40
PLATEAU INCLUS GN 1/3 X 40

FABRICADAS EN ACERO AISI 304
BUILT IN STEEL AISI 304
FABRIQUÉ EN ACIER INOX 304



CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
PLIANTE VERRE



	MEDIDAS	TIPO DE CALOR	BANDEJAS	POTENCIA	TEMP. (MAX)	LED	PVP
C24	840x395x360	BAÑO MARIA	4 GN 1/3x40	800W	90°C	NO	650 €
C26	1190x395x360	BAÑO MARIA	6 GN 1/3x40	1.000W	90°C	NO	725 €
C24L	840x395x360	BAÑO MARIA	4 GN 1/3x40	800W	90°C	SI	820 €
C26L	1190x395x360	BAÑO MARIA	6 GN 1/3x40	1.000W	90°C	SI	895 €

ES

Vitrina especial con puertas delanteras y traseras abatibles para facilitar la función self-service.

Sensores electrónicos ocultos fuera de posibles manipulaciones.

Termostato electrónico ajustable con lectura digital constante.

Cuba embutida provistas de desagüe y sin ángulos que facilitan la limpieza

Puertas abatibles de PMMA de fácil extracción y limpieza.

Conserva los alimentos entre 2°C y 6°C en la "food zone".

Compresor hermético silencioso con doble condensador turbe ventilado de alta calidad Danfoss.

Cuba con capacidad para 4,6,8,10, bandejas gastronorm 1/3 - 40 AISI INOX incluidas.

Todos los modelos disponibles con cuba plana.

Construidas en acero inoxidable, puertas de PMMA y cristales templados.

Sistema de iluminación de última generación HIGH POWER LEDS.

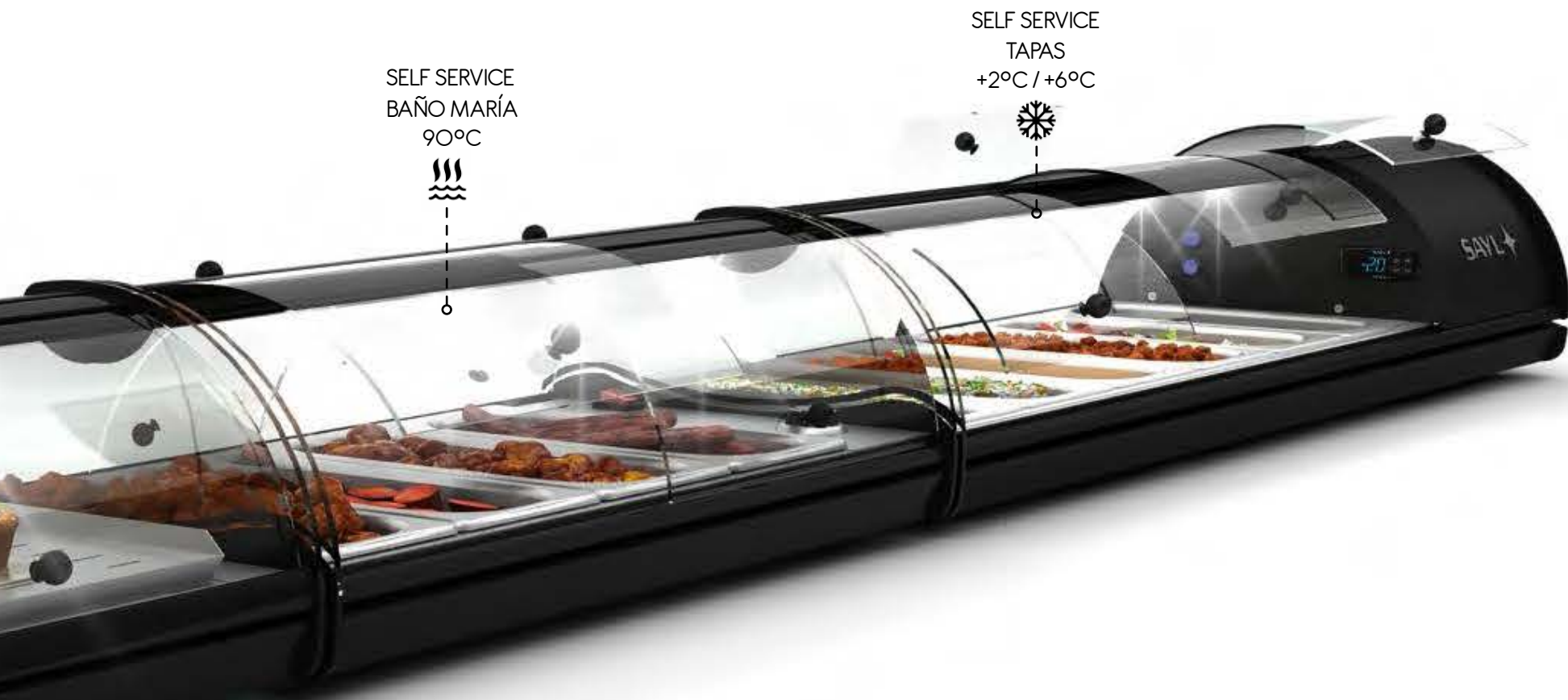
Modelos compactos de sobre mostrador, sin necesidad de instalación con patas regulables.

SELF SERVICE

SAHARA

90°C





SELF SERVICE
BAÑO MARÍA
90°C



SELF SERVICE
TAPAS
+2°C / +6°C



EN Special display with folding front and rear doors to facilitate self-service function.

Adjustable electronic thermostat with digital reading constant.

Electronic sensors hidden without possibility of handling.

Pressed plate drain provided without angles for easy cleaning

PMMA Folding doors easily removable for cleaning.

Preserves food at 2 to 6 in the "food zone".

Hermetic compressor with dual turbo ventilated condenser of high quality Danfoss.

Cuba capable 4,6,8,10, Gastronorm trays 1/3 - 40 INOX AISI included.

All models are available with flat plate.

Built in stainless steel and tempered glass.

Lighting system last generation HIGH POWER LEDs.

Compact countertop models, without installation with adjustable feet.

FR Vitrine spéciale avec portes avant et arrière abattables pour faciliter la fonction self-service.

Thermostat électronique réglable avec lecture digitale constante.

constante.

Capteurs électroniques invisibles hors de possibles manipulations.

Cuve marquetée, équipée pour la vidange de l'eau et sans angle, facilitant le nettoyage.

Portes abattables de PMMA avec extraction et nettoyage faciles.

Conserve les aliments entre 2°C et 6°C dans la zone des bacs.

Compresseur hermétique silencieux avec double condensateur ventilé de haute qualité Danfoss.

Cuve avec une capacité de 4,6,8,10 bacs gastronorme 1/3 - 40 AISI INOX inclus.

Tous les modèles disponibles avec cuve plane (sans bac).

Construites en acier inoxydable et vitres en verre trempé.

Système d'illumination de dernière génération HIGH POWER LEDs.

Modèles compacts de comptoirs, sans nécessité d'installation avec pieds réglables.



vitrina
self-service
TAPAS



CONTACT



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40mm



TAPAS



SALAD



BUFFET



FRUIT

TERMOSTATO ELECTRONICO REGULABLE "SAYL-BLUE"
ADJUSTABLE ELECTRONIC THERMOSTAT "SAYL-BLUE"
THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE RÉGLABLE "SAYL-BLUE"

PUERTAS DELANTERAS PARA AUTOSERVICIO
FRONT DOORS FOR SELF SERVICE
PORTES AVANT POUR AUTO-SERVICE

HIGH POWER LEDS



SENSORES OCULTOS PARA FACILITAR LA LIMPIEZA
HIDDEN SENSORS FOR EASY CLEANING
CAPTEURS CACHÉ POUR UN NETTOYAGE FACILE

PLACA FRIA
COLD PLATE
PLAQUE FROIDE

+2°C/+6°C

PUERTAS TRASERAS PARA AUTOSERVICIO
REAR DOORS FOR SELF SERVICE
PORTES ARRIÈRE POUR AUTO-SERVICE



VITRINA CON MAXIMA VISIBILIDAD
 SHOWCASE WITH MAXIMUM VISIBILITY
 VITRINE AVEC UN MAXIMUM DE VISIBILITÉ

DISEÑADA PARA EVITAR LA EXPULSIÓN DEL AIRE
 CALIENTE AL USUARIO NI AL CLIENTE
 DESIGNED TO PREVENT THE EXPULSION OF HOT
 AIR DIRECT TO THE USER OR THE CLIENT
 CONÇUE DE FAÇON À ÉVITER L'EXPULSION DE L'AIR
 CHAUD SUR L'UTILISATEUR ET SUR LE CLIENT

IDEAL PARA BUFFETS SELF-SERVICE
 IDEAL FOR SELF-SERVICE BUFFETS
 IDÉALE POUR BUFFETS SELF-SERVICE



	MEDIDAS	PROFUNDIDAD CUBA	Nº PUERTAS DELANTAREAS	Nº PUERTAS TRASERAS	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	POWER LED	PVP	
CUBA GN	S4N	1085x395x245	40mm	2	2	4 GN 1/3x40	+2 /+6 °C	SI	979 €
	S6N	1438x395x245	40mm	3	3	6 GN 1/3x40	+2 /+6 °C	SI	1.180 €
	S8N	1788x395x245	40mm	4	4	8 GN 1/3x40	+2 /+6 °C	SI	1.295 €
	S0N	2140x395x245	40mm	5	5	10 GN 1/3x40	+2 /+6 °C	SI	1.575 €
CUBA PLANA	S4NP	1085x395x245	15mm	2	2	SIN BANDEJAS	+2 /+6 °C	SI	945 €
	S6NP	1438x395x245	15mm	3	3	SIN BANDEJAS	+2 /+6 °C	SI	1.120 €
	S8NP	1788x395x245	15mm	4	4	SIN BANDEJAS	+2 /+6 °C	SI	1.225 €
	S0NP	2140x395x245	15mm	5	5	SIN BANDEJAS	+2 /+6 °C	SI	1.560 €

calentador self-service sahara



DRY



+90°C



OPTIONAL
LED



FOR DISHES



TAPAS



BUFFET



BAKERY



PIZZA



CHURROS

PUERTAS DELANTERAS Y TRASERAS PARA AUTOSERVICIO
FRONT AND REAR DOORS FOR SELF
PORTES AVANT ET ARRIÈRE POUR AUTO-SERVICE

BANDEJA RECOJE MIGAS
TRAY COLLECTS CRUMBS
SAC RECUEILLE LES MIETTES

HIGH POWER LEDS

CONTROL DIGITAL

TEMPERATURA REGULABLE
ADJUSTABLE TEMPERATURE
TEMPÉRATURE RÉGLABLE

FABRICADAS EN ACERO AISI 304
BUILD IN STEEL AISI 304
FABRIQUÉES EN ACIER INOXYDABLE AISI 304.

INTERIOR DESMONTABLE PARA LIMPIEZA
REMOVABLE INTERIOR CLEANING
INTÉRIEUR DÉMONTABLE POUR LE NETTOYAGE

+90°C



SHM

	MEDIDAS	TIPO DE CALOR	Nº PUERTAS DELANTERAS	Nº PUERTAS TRA- SERAS	POTENCIA	TEMP.	CONTROL DIGITAL	LED	PVP
SHM	500x350x230	SECO	1	1	400W	60°C	NO	NO	325 €
SH26	1190x395x270	SECO	2	2	800W	90°C	SI	NO	795 €
SH26L	1190x395x270	SECO	2	2	800W	90°C	SI	SI	965 €

calentador self-service baño maría



BAIN-MARIE



+90°C



OPTIONAL



1/3 x 40mm



TAPAS



BUFFET



SALSAS

HIGH POWER LEDS



TEMPERATURA REGULABLE
ADJUSTABLE TEMPERATURE
TEMPÉRATURE RÉGLABLE

PUERTAS DELANTERAS Y TRASERAS PARA AUTOSERVICIO
FRONT AND REAR DOORS FOR SELF
PORTES AVANT ET ARRIÈRE POUR AUTO-SERVICE



DESAGÜE PARA FACILITAR LA LIMPIEZA
DRAIN FOR EASY CLEANING
VIDANGE POUR FACILITER LE NETTOYAGE.

BANDEJAS INCLUIDAS GN 1/3 X 40
TRAYS INCLUDED GN 1/3 X 40
BACS INCLUS GN 1/3X40

FABRICADAS EN ACERO AISI 304
BUILD IN STEEL AISI 304
FABRIQUÉES EN ACIER INOXYDABLE AISI 304



	MEDIDAS	TIPO DE CALOR	BANDEJAS	POTENCIA	N° PUERTAS		TEMP.	LED	PVP
					DELANTERAS	TRASERAS			
CSS4	840x395x360	BAÑO MARIA	4 GN 1/3x40	800W	2	2	90°C	NO	620 €
CSS6	1190x395x360	BAÑO MARIA	6 GN 1/3x40	1.000W	3	3	90°C	NO	705 €
CSS4L	840x395x360	BAÑO MARIA	4 GN 1/3x40	800W	2	2	90°C	SI	770 €
CSS6L	1190x395x360	BAÑO MARIA	6 GN 1/3x40	1.000W	3	3	90°C	SI	855 €

SHARK LINE

SHARK TAPAS 2P
+2°C / +6°C



SHARK SUSHI 2P
+2°C / +6°C



SHARK SUSHI 1P
+2°C / +6°C



SHARK TAPAS 1P
+2°C / +6°C



SHARK 46 / 68
+2°C / +6°C



vitrina
SHARK
TAPAS



CONTACT



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40mm



TAPAS



SALAD



FRUIT

CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERATE GLASS
VITRES EN VERRE TREMPÉ


SUPERFICIE APTA PARA APOYAR PLATOS
SURFACE SUITABLE TO SUPPORT PLATES
SURFACE PERMETTANT DE POSER DES PLATS

CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
VITRE ABATTABLE



BISAGRA FRONTAL INVISIBLE
INVISIBLE HINGE FRONT
CHARNIÈRE FRONTALE INVISIBLE

CUBA EMBUTIDA AISI304 SIN ANGULOS
PRESSED CUBA AISI304 WITHOUT CORNERS
CUVE MARQUETÉE AISI304 SANS ANGLE


+2°C/+6°C

COMPONENTES DE MAXIMA CALIDAD
HIGHEST QUALITY COMPONENTS
LES PLUS ÉLEVÉS DES COMPOSANTS DE QUALITÉ

SK6P



SK6P

TERMOSTATO ELECTRONICO REGULABLE "SAYL-BLUE"
 ADJUSTABLE ELECTRONIC THERMOSTAT "SAYL-BLUE"
 THERMOSTAT ELECTRONIQUE REGLABLE "SAYL-BLUE"

PLACA FRIA
 COLD PLATE
 PLAQUE FROIDE

ZONA DE SERVICIO
 SERVICE AREA
 ZONE DE SERVICE



SK6P

DISEÑADA PARA EVITAR LA EXPULSIÓN DEL AIRE CALIENTE AL USUARIO
 NI AL CLIENTE
 DESIGNED TO PREVENT THE EXPULSION OF HOT AIR DIRECT TO THE
 USER OR THE CLIENT
 CONÇUE POUR EMPECHER L'EXPULSION DE L'AIR CHAUD SUR L'UTILISA-
 TEUR ET SUR LE CLIENT

BANDEJAS INCLUIDAS GN 1/3 X 40
 TRAY INCLUDED GN 1/3 X 40
 BACS INCLUS GN 1/3 X 40

HIGH POWER LEDS

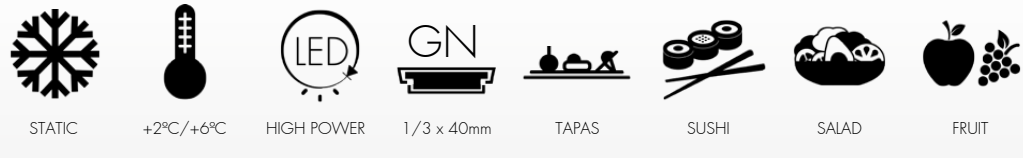
	MEDIDAS	PROFUNDIDAD CUBA	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	LED	PVP
SK6	1438x395x245	40mm	6 GN 1/3x40	+2/+6°C	SI	1.195 €
SK8	1788x395x245	40mm	8 GN 1/3x40	+2/+6°C	SI	1.295 €
SK6P	1438x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2/+6°C	SI	1.165 €
SK8P	1788x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2/+6°C	SI	1.265 €



SK6



vitrina
SHARK
SUSHI



TERMOSTATO ELECTRONICO REGULABLE "SAYL-BLUE"
ADJUSTABLE ELECTRONIC THERMOSTAT "SAYL-BLUE"
THERMOSTAT ELECTRONIQUE REGLABLE "SAYL-BLUE"

PLACA FRIA Y EVAPORADOR ESTATICO
COLD PLATE AND STATIC EVAPORATOR
PLAQUE FROIDE ET EVAPORATEUR STATIQUE

CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
VITRE ABATTABLE



SK6PS

CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERATE GLASS
VITRES EN VERRE TREMPÉ


+2°C/+6°C

CUBA EMBUTIDA AISI304 SIN ANGULOS
PRESSED CUBA AISI304 WITHOUT CORNERS
CUVE MARQUETÉE AISI304 SANS ANGLE

COMPONENTES DE MAXIMA CALIDAD
HIGHEST QUALITY COMPONENTS
COMPOSANTS DE QUALITE MAXIMALE

DISEÑADA PARA EVITAR LA EXPULSIÓN DEL AIRE CALIENTE AL USUARIO NI AL CLIENTE
 DESIGNED TO PREVENT THE EXPULSION OF HOT AIR DIRECT TO THE USER OR THE CLIENT
 CONÇUË POUR EMPECHER L'EXPULSION DE L'AIR CHAUD SUR L'UTILISATEUR ET SUR LE CLIENT



SUPERFICIE APTA PARA APOYAR PLATOS
 SURFACE SUITABLE TO SUPPORT PLATES
 SURFACE PERMETTANT DE POSER DES PLATS

ZONA DE SERVICIO
 SERVICE AREA
 ZONE DE SERVICE



BISAGRA FRONTAL INVISIBLE
 INVISIBLE HINGE FRONT
 CHARNIÈRE FRONTALE INVISIBLE

BANDEJA DE RECOGIDA DE AGUA AUTOMÁTICA
 WATER COLLECTION TRAY AUTOMATIC
 BAC DE RÉCUPÉRATION D'EAU AUTOMATIQUE

DOBLE EVAPORADOR SUPERIOR ESTÁTICO
 STATIC DUAL EVAPORATOR
 DOUBLE ÉVAPORATEUR STATIQUE

HIGH POWER LEDS

	MEDIDAS	PROFUNDIDAD CUBA	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	LED	PVP
SK6S	1438x395x245	40mm	6 GN 1/3x40	+2/+6°C	SI	1.575€
SK8S	1788x395x245	40mm	8 GN 1/3x40	+2/+6°C	SI	1.685 €
SK6SP	1438x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2/+6°C	SI	1.545€
SK8SP	1788x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2/+6°C	SI	1.645 €



vitrina
SHARK 2P
TAPAS



CONTACT



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40mm



TAPAS



SALAD



FRUIT

TERMOSTATO ELECTRONICO REGULABLE "SAYL-BLUE"
ADJUSTABLE ELECTRONIC THERMOSTAT "SAYL-BLUE"
THERMOSTAT ELECTRONIQUE REGLABLE "SAYL-BLUE"

ESTANTE INTERMEDIO DE CRISTAL
INTERMEDIATE GLASS SHELF
ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE

VITRINA CON MAXIMA VISIBILIDAD
SHOWCASE WITH MAXIMUM VISIBILITY
VITRINE MAXIMUM DE VISIBILITÉ



CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
VITRE ABATTABLE



+2°C/+6°C

COMPONENTES DE MAXIMA CALIDAD
HIGHEST QUALITY COMPONENTS
COMPOSANTS DE QUALITÉ MAXIMALE

CUBA EMBUTIDA AISI304 SIN ANGULOS
CUBA RECESSED AISI304 WITHOUT CORNERS
PRESSED CUBA AISI304 WITHOUT CORNERS

SK26P

CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERATE GLASS
VITRES EN VERRE TREMPÉ



SK26

BANDEJAS INCLUIDAS GN 1/3 X 40
TRAY INCLUDED GN 1/3 X 40
BACS INCLUS GN 1/3 X 40

BISAGRA FRONTAL INVISIBLE
INVISIBLE HINGE FRONT
CHARNIÈRE FRONTALE INVISIBLE

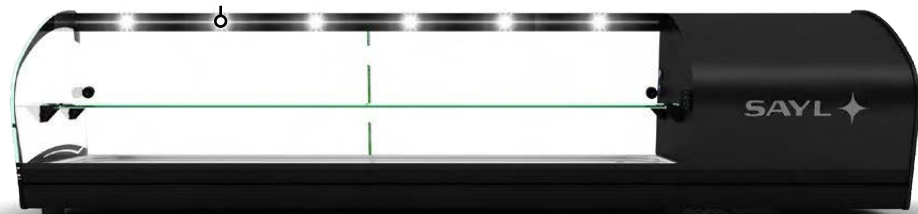


SK26P

	MEDIDAS	PROFUNDIDAD CUBA	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	TEMP. (ESTANTE)	LED	EUROS
SK26	1438x395x245	40mm	6 GN 1/3x40	+2/+6°C	NEUTRA	SI	1.315 €
SK28	1788x395x245	40mm	8 GN 1/3x40	+2/+6°C	NEUTRA	SI	1.395 €
SK26P	1438x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2/+6°C	NEUTRA	SI	1.285 €
SK28P	1788x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2/+6°C	NEUTRA	SI	1.365 €

POSIBILIDAD DE ILUMINACIÓN EN EL ESTANTE (DOBLE ILUMINACIÓN) OPCIONAL
POSSIBILITY OF LIGHTING ON THE SHELF (DOUBLE ILLUMINATION) OPTIONAL
EN OPTION : POSSIBILITÉ DE DOUBLE ILLUMINATION SUR L'ÉTAGÈRE

HIGH POWER LEDS



ZONA DE SERVICIO
SERVICE AREA
ZONE DE SERVICE

SK26P

COMPONENTES DE MÁXIMA CALIDAD
HIGHEST QUALITY COMPONENTS
COMPOSANTS DE QUALITÉ MAXIMALE

vitrina
SHARK 2P
SUSHI



ESTANTE INTERMEDIO DE CRISTAL
INTERMEDIATE GLASS SHELF
ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE

PLACA FRIA Y EVAPORADOR ESTÁTICO
COLD PLATE AND STATIC EVAPORATOR
PLAQUE FROIDE ÉVAPORATEUR STATIQUE

COMPONENTES DE MÁXIMA CALIDAD
HIGHEST QUALITY COMPONENTS
COMPOSANTS DE QUALITÉ MAXIMALE



SK26S

TERMOSTATO ELECTRÓNICO REGULABLE "SAYL-BLUE"
ADJUSTABLE ELECTRONIC THERMOSTAT "SAYL-BLUE"
THERMOSTAT ÉLECTRONIQUE RÉGLABLE "SAYL-BLUE"

CUBA EMBUTIDA AISI304 SIN ANGULOS
PRESSED CUBA AISI304 WITHOUT CORNERS CUVE
MARQUETÉE AISI304 SANS ANGLE

CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
VITRE ABATTABLE

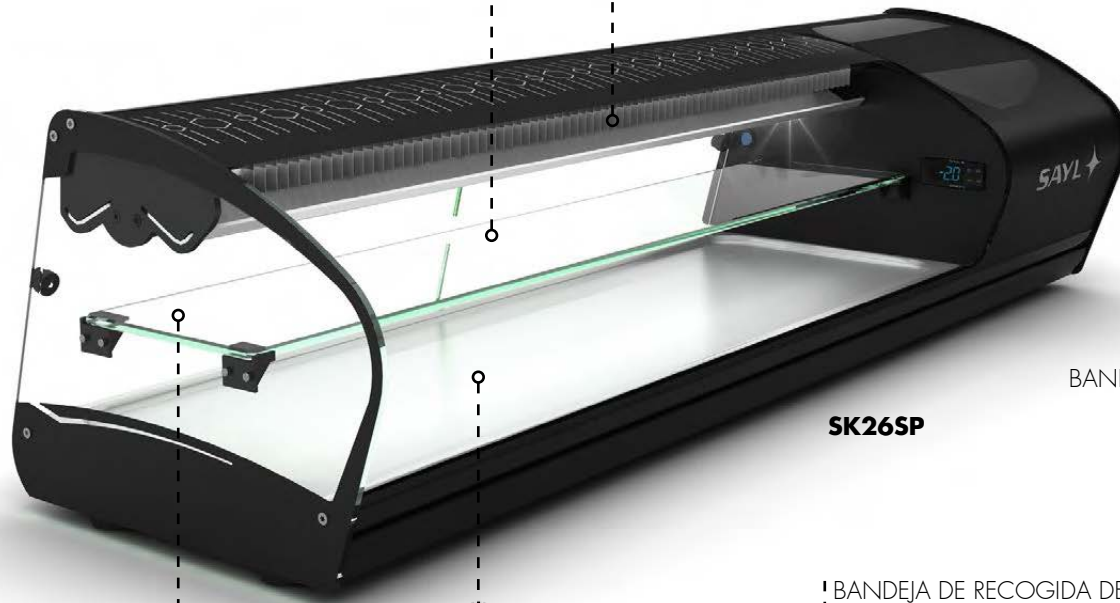
	MEDIDAS	PROFUNDIDAD CUBA	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	TEMP. (ESTANTE)	LED	PVP
SK26S	1438x395x245	40mm	6 GN 1/3x40	+2/+6°C	+8/+12°C	SI	1.685 €
SK28S	1788x395x245	40mm	8 GN 1/3x40	+2/+6°C	+8/+12°C	SI	1.825 €
SK62SP	1438x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2/+6°C	+8/+12°C	SI	1.655 €
SK28SP	1788x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2/+6°C	+8/+12°C	SI	1.795 €

POSIBILIDAD DE ILUMINACIÓN EN EL ESTANTE (DOBLE ILUMINACIÓN) OPCIONAL
POSSIBILITY OF LIGHTING ON THE SHELF (DOUBLE ILLUMINATION) OPTIONAL
EN OPTION : POSSIBILITÉ DE DOUBLE ILLUMINATION SUR L'ÉTAGÈRE

VITRINA CON MAXIMA VISIBILIDAD
SHOWCASE WITH MAXIMUM VISIBILITY
VITRINE MAXIMUM DE VISIBILITÉ

DOBLE EVAPORADOR SUPERIOR ESTÁTICO
STATIC DUAL EVAPORATOR
DOUBLE ÉVAPORATEUR SUPÉRIEUR STATIQUE

CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERATE GLASS
VITRES EN VERRE TREMPÉ



SK26SP

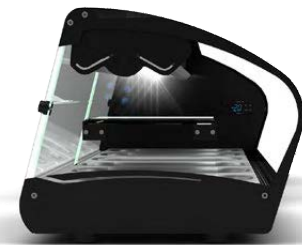
SK26S

BANDEJAS INCLUIDAS GN 1/3 X 40
TRAY INCLUDED GN 1/3 X 40
BACS INCLUS GN 1/3 X 40

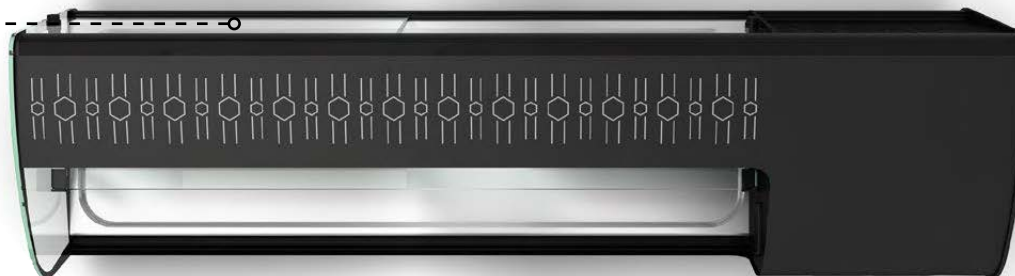
+2°C / +6°C

+8°C / +12°C

BANDEJA DE RECOGIDA DE AGUA AUTOMÁTICA
WATER COLLECTION TRAY AUTOMATIC
BAC DE RÉCUPÉRATION D'EAU AUTOMATIQUE



ZONA DE SERVICIO
SERVICE AREA
ZONE DE SERVICE



vitrina
SHARK 46



CONTACT



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40mm



1 / 6 X 40mm



TAPAS



SUSHI



SALAD



FRUIT

COMPONENTES DE MAXIMA CALIDAD
HIGHEST QUALITY COMPONENTS
COMPOSANTS DE QUALITE MAXIMALE

DOS NIVELES DE EXPOSICIÓN REFRIGERADA
TWO STANDARD COOLING LEVELS
DEUX NIVEAUX D'EXPOSITION REFRIGÉRÉE

+2°C/+6°C



TERMOSTATO ELECTRONICO REGULABLE "SAYL-BLUE"
ADJUSTABLE ELECTRONIC THERMOSTAT "SAYL-BLUE"
THERMOSTAT ELECTRONIQUE REGLABLE "SAYL-BLUE"

CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
VITRE ABATTABLE

V46

+2°C/+6°C

CAPACIDAD PARA 6 BANDEJAS 1/6 X 40 + 4 BANDEJAS 1/3 X 40
CAPACITY FOR 6 GN TRAYS 1/6 X 40 + 4 TRAYS 1/3 X 40
CAPACITÉ POUR 6 BACS GN 1/6X 40 + 4 BACS 1/3 X 40

CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERATE GLASS
VITRE EN VERRE TREMPÉ



vitrina
SHARK 68



CONTACT



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40mm



1 / 6 X 40mm



TAPAS



SUSHI



SALAD



FRUIT


+2°C/+6°C


+2°C/+6°C

HIGH POWER LEDS EN LOS DOS PISOS
HIGH POWER LEDS ON BOTH FLOORS
HIGH POWER LEDS SUR LES DEUX ÉTAGES

ZONA DE SERVICIO
SERVICE AREA
ZONE DE SERVICE

DOS NIVELES DE EXPOSICIÓN REFRIGERADA
TWO STANDARD COOLING LEVELS
DEUX NIVEAUX D'EXPOSITION RÉFRIGÉRÉE

CUBA EMBUTIDA AISI304 SIN ANGULOS
PRESSED CUBA AISI304 WITHOUT CORNERS
CUVE MARQUETÉE AISI304 SANS ANGLE

V68

CAPACIDAD PARA 8 BANDEJAS 1/6 X 40 + 6 BANDEJAS 1/3 X 40
CAPACITY FOR 8 GN TRAYS 1/6 X 40 + 6 TRAYS 1/3 X 40
CAPACITÉ POUR 8 BACS GN 1/6X 40 + 6 BACS 1/3 X 40

BISAGRA FRONTAL INVISIBLE
INVISIBLE HINGE FRONT
CHARNIÈRE FRONTALE INVISIBLE



	MEDIDAS	PROFUNDIDAD CUBA	BANDEJAS	TEMP. (FOOD ZONE)	TEMP. (ESTANTE)	LED	EUROS
V46	1438x395x245	40mm	INCLUIDAS	+2/+6°C	+2/+6°C	SI	1.445 €
V68	1788x395x245	40mm	INCLUIDAS	+2/+6°C	+2/+6°C	SI	1.595 €

MODELOS DISPONIBLES EN CUBA PLANA - AVAILABLE ALSO IN FLAT PLATE MODELS - MODÈLES DISPONIBLES EN CUVE PLANE (SANS BAC)

vitrina

CUBE

TRIPLE EXPOSICIÓN EN EL MISMO ESPACIO
CON EL NOVEDOSO DISEÑO CUBE !
**TRIPLE EXPOSURE IN THE SAME SPACE WITH
INNOVATIVE DESIGN CUBE !**
TRIPLE EXPOSITION LE MÊME ESPACE AVEC
LE NOUVEAU DESIGN CUBE !



CONTACT



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/3 x 40mm



TAPAS



SALAD



FRUIT

CONTROL DIGITAL SAYL BLUE

ESTANTE INTERMEDIO DE CRISTAL
INTERMEDIATE GLASS SHELF
ÉTAGÈRE EN VERRE INTERMÉDIAIRE

HIGH POWER LEDS



FABRICADAS EN ACERO INOX.
BUILT IN STEEL INOX.
FABRIQUÉES EN ACIER INOXYDABLE

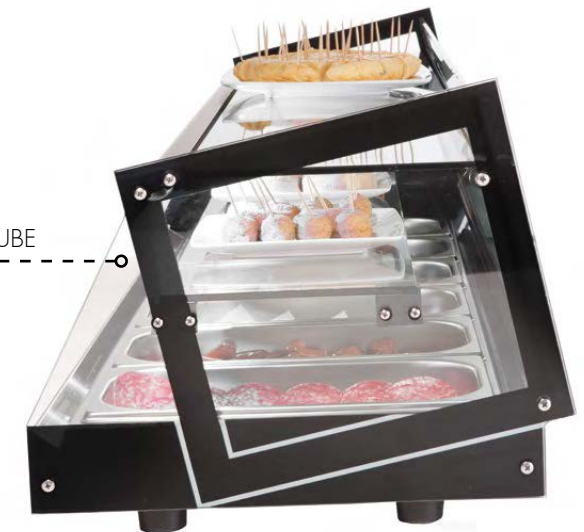
BANDEJAS INCLUIDAS GN 1/3 X 40
TRAY INCLUYED GN 1/3 X 40
BACS INCLUS GN 1/3 X 40



+2°C/+6°C

ESPECTACULAR DISEÑO CUBE
SPECTACULAR DESIGN CUBE
SPECTACULAIRE DESIGN DE LA VITRINE CUBE

PLANO SUPERIOR
TOP FLAT SURFACE
PLAN SUPÉRIEUR



CUBE LINE

ES

Tres modelos de con una gran capacidad gracias a sus tres pisos para la exposición de producto refrigerado y neutro.

Construidas en acero inoxidable y cristales templados.

Estante intermedio de cristal templado para aumentar su capacidad.

Sistema de iluminación de última generación HIGH POWER LEDS.

Modelos compactos de sobre mostrador, sin necesidad de instalación y con patas regulables.

Cuba embutida provistas de desagüe y sin ángulos que facilitan la limpieza.



VCB4



VCB6



VCB8

EN

Three models with large capacity thanks to its three floors and exposure for refrigerated and neutral product.

Built in stainless steel and tempered glass.

Middle shelf of tempered glass to increase its capacity.

Lighting system last generation high power leds.

Countertop compact models, without installation and adjustable feet.

Pressed cuba provided with drain without angles for easy cleaning.

FR

Trois modèles d'une grande capacité grâce à leurs trois étages d'exposition de produits réfrigérés et neutres.

Fabriquées en acier inoxydable et vitres en verre trempé.

Etagère intermédiaire en verre trempé pour augmenter sa capacité.

Système d'illumination de dernière génération HIGH POWER LEDS.

Modèles compacts de comptoirs sans nécessité d'installation avec pieds réglables.

Cuve marquetée équipée pour la vidange et sans angle facilitant le nettoyage.

	MEDIDAS	ESTANTE NEUTRO	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	LED	PVP
VCB4	1085x395x360	720x195	4 GN 1/3x40	+2/+6°C	SI	1.150 €
VCB6	1438x395x360	1075x195	6 GN 1/3x40	+2/+6°C	SI	1.245 €
VCB8	1788x395x360	1425x195	8 GN 1/3x40	+2/+6°C	SI	1.385 €

MODELOS DISPONIBLES EN CUBA PLANA
AVAILABLE ALSO IN FLAT PLATE MODELS
MODÈLES DISPONIBLES EN CUVE PLANE (SANS BAC)

POSIBILIDAD DE ILUMINACIÓN EN EL ESTANTE (DOBLE ILUMINACIÓN) OPCIONAL
POSSIBILITY OF LIGHTING ON THE SHELF (DOUBLE ILLUMINATION) OPTIONAL
EN OPTION : POSSIBILITÉ DE DOUBLE ILLUMINATION SUR L'ÉTAGÈRE

DOBLE ESTANTE DE CRISTAL TEMPLADO
DOUBLE TEMPERED GLASS SHELF
DOUBLE EN VERRE TREMPÉ



vitrina
SLIM TAPAS



CONTACT



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/6 x 40mm



TAPAS



SALAD



FRUIT

ESTANTE INTERMEDIO DE CRISTAL
INTERMEDIATE GLASS SHELF
ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE


HIGH POWER LEDS

CONTROL DIGITAL SAYL BLUE



VSL8

BANDEJAS INCLUIDAS GN 1/6 X 40
TRAY INCLUDED GN 1/6 X 40
BACS INCLUS GN 1/6 X 40


+2°C/+6°C

LA VITRINA MAS ESTRECHA DEL MERCADO
THE THINNEST DISPLAY IN THE MARKET
LA VITRINE LA PLUS ÉTROITE DU MARCHÉ

	MEDIDAS	ESTANTE NEUTRO	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	TEMP. (ESTANTE)	LED	PVP
VSL6	1430x240x400	1075x195	6 GN 1/6x40	+2/+6°C	NEUTRA	SI	1.160 €
VSL8	1780x240x400	1425x195	8 GN 1/6x40	+2/+6°C	NEUTRA	SI	1.290 €
VSL6S	1430x240x400	1075x195	6 GN 1/6x40	+2/+6°C	+8/+12°C	SI	1.395 €
VSL8S	1780x240x400	1425x195	8 GN 1/6x40	+2/+6°C	+8/+12°C	SI	1.595 €

SLIM LINE
VITRINE

vitrina
SLIM SUSHI



STATIC



+2°C/+6°C



HIGH POWER



1/6 x 40 mm



TAPAS



SUSHI



SALAD



FRUIT



24cm

CONTROL
DIGITAL SAYL
BLUE

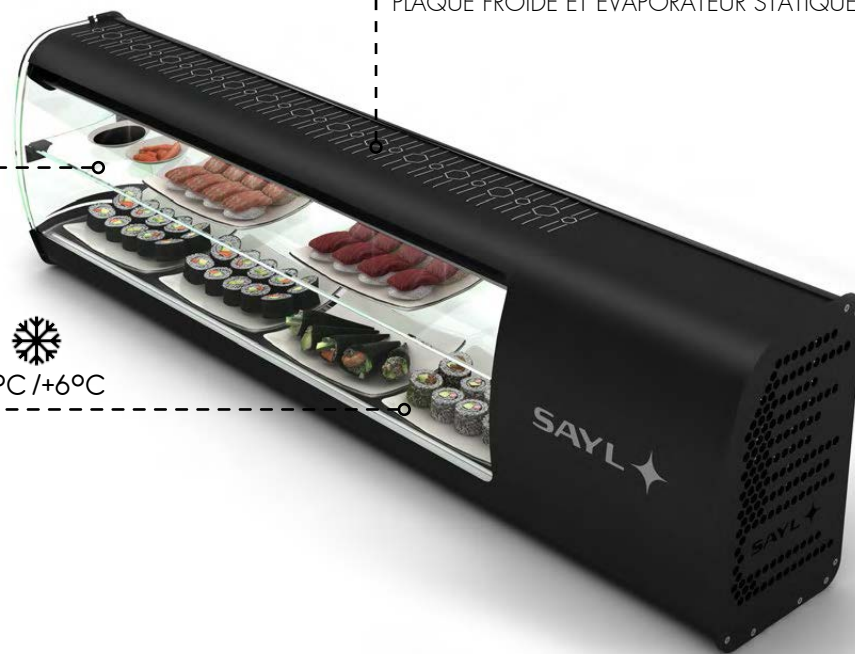
CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERATE GLASS
VITRE EN VERRE TREMPÉ

PLACA FRIA Y EVAPORADOR ESTATICO
COLD PLATE AND STATIC EVAPORATOR
PLAQUE FROIDE ET EVAPORATEUR STATIQUE


+8°C /+12°C


+2°C /+6°C

ZONA DE SERVICIO
SERVICE AREA
ZONE DE SERVICE





VENTILATED



+4°C/+8°C



INCLUIDO



DESSERTS



SANDWITCH



SUSHI



SALAD



BUFFET



FRUIT



DRINKS

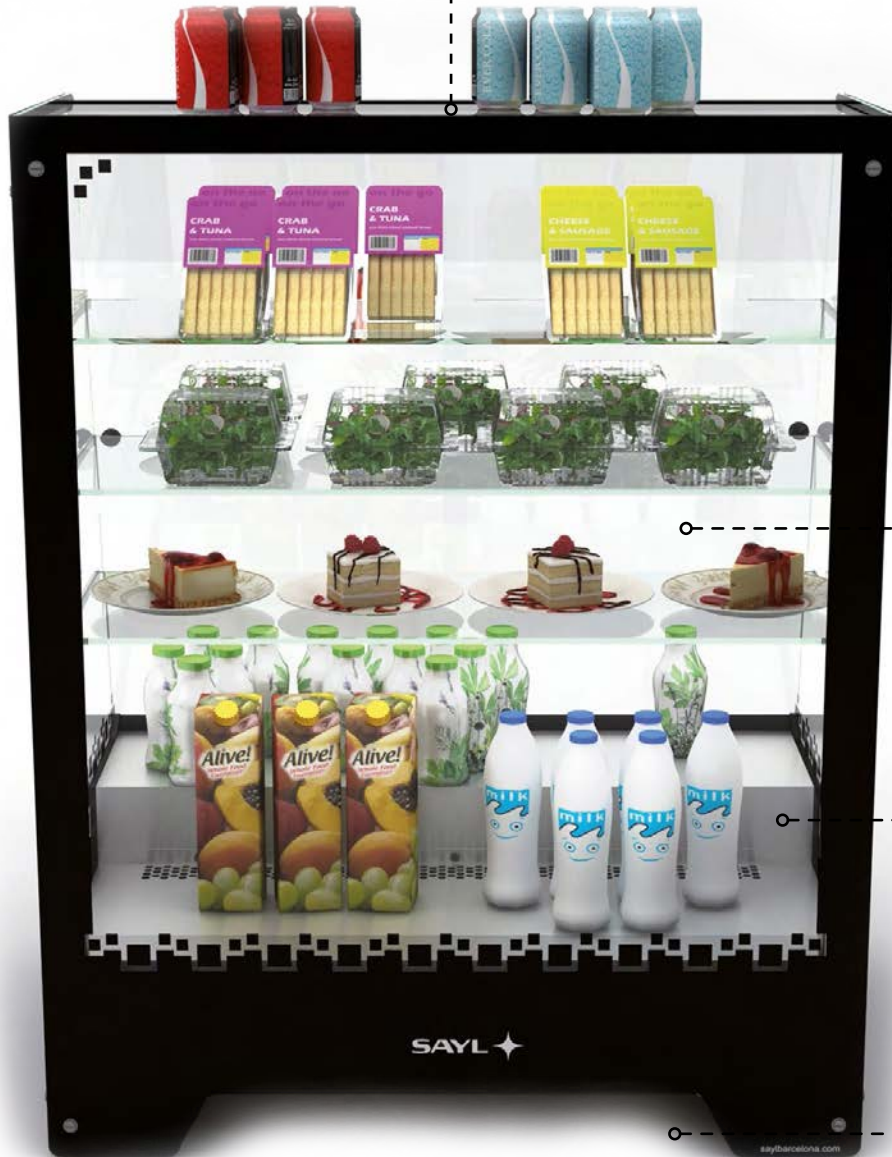


SNACKS



CHOCOLATE

HIGH POWER LEDS



CRISTAL CAMARA
CAMERA GLASS
CHAMBRE FROIDE EN VERRE

FABRICADAS EN ACERO INOX
BUILT IN STEEL INOX
FABRIQUÉES EN ACIER INOXYDABLE

MOTOR OCULTO AL CLIENTE
MOTOR HIDDEN TO THE CLIENT
MOTEUR INVISIBLE POUR LE CLIENT



ES

Versátil vitrina refrigerada de gran capacidad de líneas rectas, ideal para sobremostrador o empotrar con un diseño apto para los entornos más sobrios.

Dotada 3 grandes estantes independientes de cristal, con máxima visibilidad + 2 niveles de exposición en la base.

Opcionalmente se pueden adquirir mas estantes.

Potente grupo frigorífico y una sólida construcción en acero inoxidable y cristales templados

Sin necesidad de instalación.

EN

Versatile high capacity refrigerated display straight lines, ideal for countertop or embed a suitable design for the more sober places .

Provided with 3 large independent glass shelves with maximum visibility + 2 exposure levels in the base.

Optionally you can buy more shelves.

Powerful cooling unit and solid construction in stainless steel and tempered glass

Without installation.

TOWER LINE

	MEDIDAS	ESTANTES (x3)	TEMP.	C.HUMEDAD	POWER LED	EUROS
TW	710X535X900	695X250	+4/+8°C	NO	SI	1.750 €
TWH 	710X535X900	695X250	+10/+14°C	SI	SI	2.225 €



PLANO SUPERIOR 700X300
TOP FLAT SURFACE 700X300
PLAN SUPÉRIEUR 700X300

ZONA DE SERVICIO
SERVICE AREA
ZONE DE SERVICE

PVP : 55€

ACCESORIO SOPORTE BANDEJAS 1/6x65
ACCESSORY TRAY SUPPORT 1/6x65
ACCESSOIRE SUPPORT BACS 1/6x65



ESTANTE REGULABLES
ADJUSTABLE SHELF
ÉTAGÈRES RÉGLABLES

ESTANTE (250mm)
SHELF (250mm)
ÉTAGÈRE (250mm)

CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERATE GLASS
VITRE EN VERRE TREMPÉ

FR

Vitrine réfrigérée versatile de grande capacité aux lignes droites, idéale pour comptoirs de bar ou dans un environnement plus sobre.

Equipée de 3 grandes étagères en verre indépendantes, maximum de visibilité + 2 niveaux d'exposition à la base.

Optionnellement on peut acquérir plus d'étagères

Groupe frigorifique puissant, solide construction en acier inoxydable et vitres en verre trempé

Sans nécessité d'installation



VENTILATED



+6°C/+10°C



INCLUIDO



DESSERTS



SANDWITCH



FRUIT



SALAD



DRINKS



SNACKS



CHOCOLATE

HIGH POWER LEDS



ES

Vitrina refrigerada sobre mostrador con un diseño apto para los entornos más elegantes y sofisticados.

Capacidad para 3 estantes independientes de cristal, con máxima visibilidad + 2 niveles de exposición en la base.

Sólida construcción en acero inoxidable y cristales templados y sin necesidad de instalación.

EN

Refrigerated countertop specially designed suitable for the most elegant and sophisticated places.

Ability to 3 separate glass shelves with maximum visibility + 2 exposure levels in the base.

Solid construction in stainless steel and tempered glass without installation.

FR

Vitrine réfrigérée de comptoirs de bar avec son design et appropriée à des environnements plus élégants et sophistiqués

Capacité pour 3 étagères indépendantes en verre, avec un maximum de visibilité + 2 niveaux d'exposition à la base

Solide construction en acier inoxydable et vitres en verre trempé et sans nécessité d'installation

DISEÑO "COMPRAME" ENFOCADO AL CLIENTE
DESIGN "ORDER ME" CUSTOMER FOCUSED
DESIGN "ACHÈTE MOI" VISANT LE CLIENT

OPCIONAL CRISTAL FRONTAL CÁMARA
OPTIONAL FRONT GLASS CHAMBER
OPTIONEL VERRE EN DOUBLE VITRAGE



VELA LINE

ZONA DE SERVICIO
SERVICE AREA
ZONE DE SERVICE

ACCESORIO SOPORTE BANDEJAS 1/6x65
ACCESSORY TRAY SUPPORT 1/6x65
ACCESSOIRE SUPPORT DES BACS 1/6x65

PVP : 55€

CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERATE GLASS
VITRES EN VERRE TREMPÉ



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

FABRICADAS EN ACERO INOX.
BUILT IN STEEL INOX.
FABRIQUÉES EN ACIER INOXYDABLE



OPCION TERMOSTATO CONTROL DE HUMEDAD PARA UNA
CONSERVACIÓN PERFECTA DE LOS PRODUCTOS MÁS DELICADOS
OPTIONAL SPECIAL THERMOSTAT HUMIDITY CONTROL FOR A PER-
FECT CONSERVATION OF DELICATESSEN
OPTION THERMOSTAT CONTRÔLE D'HUMIDITÉ POUR UNE
CONSERVATION PARFAITE DES PRODUITS LES PLUS DÉLICATS

CONTROL

	MEDIDAS	ESTANTES (x3)	TEMP.	HUMEDAD	POWER LED	EUROS
VV	700x620x640	695x155	+6/+10	NO	SI	1.475 €
VVH	700x620x640	695x155	+10/+14	SI	SI	1.950 €

*OPCIONAL CRISTAL CAMARA ; SUPLEMENTO 280€

expositor curvado



NEUTRAL



OPCIONAL



BAKERY



BUFFET



SANDWICH



SNACKS

E24L
840X380X355
ESTANTE : 825X195
ACERO INOX

E4L
840X380X170
ACERO INOX

E26L
1190X380X355
ESTANTE : 1175X195
ACERO INOX

expositor simply

ES6
1190X380X170

ES4
840X380X170

E6L
1190X380X170
ACERO INOX

LOS EXPOSITORES
SIMPLY SE SIRVEN
DESMONTADOS EN CAJAS DE 2 UNIDADES

	MEDIDAS	ESTANTES	CRISTALES TEMPLADOS	PUERTAS TRA- SERAS	LED	PVP
ES4	840X380X170	NO	SI	NO	NO	165 €
ES6	1190X380X170	NO	SI	NO	NO	195 €
E4	840X380X170	NO	SI	SI	NO	263 €
E4L	840X380X170	NO	SI	SI	SI	294 €
E24	840X380X355	825X195	SI	SI	NO	329 €
E24L	840X380X355	825X195	SI	SI	SI	485 €
E6	1190X380X170	NO	SI	SI	NO	294 €
E6L	1190X380X170	NO	SI	SI	SI	456 €
E26	1190X380X355	1175X195	SI	SI	NO	372 €
E26L	1190X380X355	1175X195	SI	SI	SI	525 €

expositor plano



EP36
920X360X360
ESTANTE : 300X900

EP30
920X300X300
ESTANTE : 200X900



EP30
920X300X200



	MEDIDAS	ESTANTES	CRISTALES TEMPLADOS	PUERTAS TRASPARENTES	LED	PVP
EP20	920X300X200	NO	SI	SI	NO	200 €
EP30	920X300X300	200X900	SI	SI	NO	260 €
EP36	920X360X360	300X900	SI	SI	NO	290 €

VITRINAS SAGA



	MEDIDAS	CUBA	BANDEJAS	TEMP.	LED	PVP
V4SA	1085x395x245	40mm	4 GN 1/3x40	+2/+6°C	SI	690 €
V6SA	1438x395x245	40mm	6 GN 1/3x40	+2/+6°C	SI	750 €
V8SA	1788x395x245	40mm	8 GN 1/3x40	+2/+6°C	SI	840 €

CALENTADORES BAÑO MARIA SAGA



	MEDIDAS	BANDEJAS	POTENCIA	EUROS
C4SA	840x395x360	4 GN 1/3x40	800W	390 €
C6SA	1190x395x360	6 GN 1/3x40	1.000W	450 €

vitrina le petit buffet



CONTACT



+4°C/+8°C



HIGH POWER



BUFFET



TAPAS



SALAD



DESSERT



FRUIT

SOBRE MOLDEADO DE UNA SOLA PIEZA
TOP SHAPING OF ONE PIECE
MOULÉ D'UNE SEULE PIECE

HIGH POWER LEDS

ZONA DE SERVICIO
SERVICE AREA
ZONE DE SERVICE

ESTANTE NEUTRO
NEUTRAL SHELF
ÉTAGÈRE NEUTRE

+4°C/+8°C

DISEÑADA PARA UNA VISION 360°
DESIGNED FOR VISION 360°
CONÇUE POUR UNE VISION DE 360°

TERMOSTATO ELECTRONICO REGULABLE "SAYL BLUE"
ADJUSTABLE ELECTRONIC THERMOSTAT "SAYL BLUE"
THERMOSTAT ELECTRONIQUE REGLABLE "SAYL BLUE"

CAPACIDAD PARA 8 BANDEJAS BUFFET SAYL
CAPACITY FOR 8 8 TRAYS BUFFET SAYL
CAPACITÉ POUR 8 BACS BUFFET SAYL



BANDEJA DISEÑO BUFFET DE CRISTAL "NO INCLUIDAS"
BUFFET TRAY GLASS DESIGN "NOT INCLUDED"
 BACS EN VERRE DESIGN BUFFET "NON INCLUS"

PVP:16€/U



Ø 950mm x 750mm

ES

Espectacular vitrina circular especial para autoservicio en buffets muy versátil por sus pequeñas dimensiones pero de gran capacidad .

Opcional bandejas especiales diseño buffet para optimizar el espacio interior.

Construidas en acero inoxidable con desagüe incorporado

Estante intermedio neutro para aumentar su capacidad.

Sistema de iluminación de última generación HIGH POWER LEDS.

Modelo compacto de sobre mostrador, sin necesidad de instalación con patas regulables.

Cúpula de metacrilato fácilmente extraíble para limpieza.

Aperturas estratégicamente situadas para facilitar el acceso a los alimentos sin necesidad de retirar la cúpula protectora

Spectacular circular special showcase for self-service in buffets very versatile for its small dimensions but of great capacity.

Optional special trays buffet design to optimize the interior space.

Constructed in stainless steel with drain built on.
 Intermediate neutral shelf to increase its capacity.

EN

Lighting system of HIGH POWER LEDS.

Compact countertop model , without need of installation with adjustable feet.

Dome of easily removable methacrylate for cleanliness.

Openings strategically placed to facilitate the access to the food without need to remove the protective dome.

Spectaculaire vitrine circulaire, spéciale pour auto-service en buffet, très versatile par ses petites dimensions mais de grande capacité.

En option bacs spéciaux design buffet pour optimiser l'espace intérieur.

Construite en acier inoxydable avec vidange incorporée.

FR

Étagère intermédiaire neutre pour augmenter sa capacité.

Système d'illumination de dernière génération HIGH POWER LEDS.

Modèle compact de comptoirs de bar, sans nécessité d'installation, avec pieds réglables.

Coupole en méthacrylique facilement retirable pour le nettoyage.

Ouvertures stratégiquement situées pour faciliter l'accès aux aliments sans avoir à retirer la coupole protectrice.

	MEDIDAS	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	TEMP.(ESTANTE)	LED	PVP
BUF	950x950x750	8 BANDEJAS CRISTAL	+4/+8°C	NEUTRO	SI	1.545 €

topping **BOX**
vitrina



VENTILATED



+4°C/+8°C



HIGH POWER



1/6 x 65mm



TAPAS



SALAD



TOPPING



FRUIT



FABRICADAS EN ACERO
BUILD IN STEEL
FABRIQUÉES EN ACIER

CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
VITRE ABATTABLE

CRISTAL TEMPLADO
TEMPERED GLASS
VITRE EN VERRE TREMPÉ

CAPACIDAD PARA 8 BANDEJAS 1/6 X 65
CAPACITY FOR 8 GN TRAYS 1/6 X 65
CAPACITÉ POUR 8 BACS GN 1/6 X 65

BANDEJAS INCLUIDAS
INCLUDING TRAYS
BACS INCLUS

SISTEMA DE CERRADO EN ACERO PARA MANTENER RESGUARDADO EL PRODUCTO EN LOS MOMENTOS DE NO USO
STAINLESS STEEL SYSTEM CLOSED TO MAINTAIN THE PRODUCT PROTECTED AT TIMES OF NON-USE
SYSTÈME DE FERMETURE EN ACIER INOXYDABLE POUR PROTÉGER LE PRODUIT EN PÉRIODE DE NON UTILISATION



HIGH POWER LEDS



ACABADO EN FORMA DIAMANTE PARA LA OPTIMIZACIÓN DEL ESPACIO VISUAL
FINISHED IN DIAMOND SHAPE TO OPTIMIZE VISUAL SPACE.
 FINITION EN FORME DE DIAMANT POUR L'OPTIMISATION DE L'ESPACE VISUEL



TERMOSTATO ELECTRONICO REGULABLE
ADJUSTABLE ELECTRONIC THERMOSTAT
 THERMOSTAT ELECTRONIQUE RÉGLABLE



MODELO BÁSICO DISPONIBLE SIN TAPA
BASIC MODEL AVAILABLE WITHOUT COVER.
 MODÈLE BASIQUE DISPONIBLE SANS COUVERCLE

	MEDIDAS	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	LED	PVP
TB	785 X 675 X 300	8 GN 1/6X65	+2/+6°C	NO	875€
TBT	785 X 675 X 525 X 300	8 GN 1/6X65	+2/+6°C	SI	1.250€

Espectacular diseño de expositor refrigerado, muy versátil, para alojar los ingredientes topping (frutas, chocolates...) de yogures y helados

Ideal para heladerías, yogurterías o buffets de desayuno, en tamaño muy reducido para adaptarse a cualquier espacio.

8 Bandejas gastronorm GN1/6 - 65mm

ES

Construidas en acero inoxidable y cristal templado.

Sistema de iluminación de última generación HIGH POWER LEDS.

Modelos compactos de sobremostrador, sin necesidad de instalación.

Posibilidad de personalización para grandes series.

Spectacular refrigerated display design, very versatile to accommodate the topping ingredients (fruits, chocolates ...) yogurt and ice cream

Ideal for ice cream, breakfast buffets yogurterías or in very small places to fit any size.

8 trays Gastronorm GN1 /6 - 65mm

EN

Built in stainless steel and tempered glass.

Lighting system last generation HIGH POWER LEDS.

Countertop compact models, without installation.

Possibility of customization for large series.

Design spectaculaire d'exposition réfrigérée, très versatile, pour y loger les ingrédients topping (fruits, chocolats) yaourts

Idéale pour yaourteries ou buffets de petits déjeuners, avec un volume très réduit s'adaptant dans n'importe quel espace.

8 Bacs gastronorme GN1/6 - 65mm

FR

Construites en acier inoxydable et vitres en verre trempé

Système d'illumination de dernière génération HIGH POWER LEDS

Modèles compacts de comptoirs sans nécessité d'installation

Possibilité de personnalisation pour grandes séries.



VENTILATED



+4°C/+8°C



HIGH POWER



1/6 x 65mm



TAPAS



SALAD



TOPPING



FRUIT

topping BOX MINI


vitrina

PUERTA TRASERA
BACK DOOR
PORTE ARRIÈRE

HIGH POWER LEDS

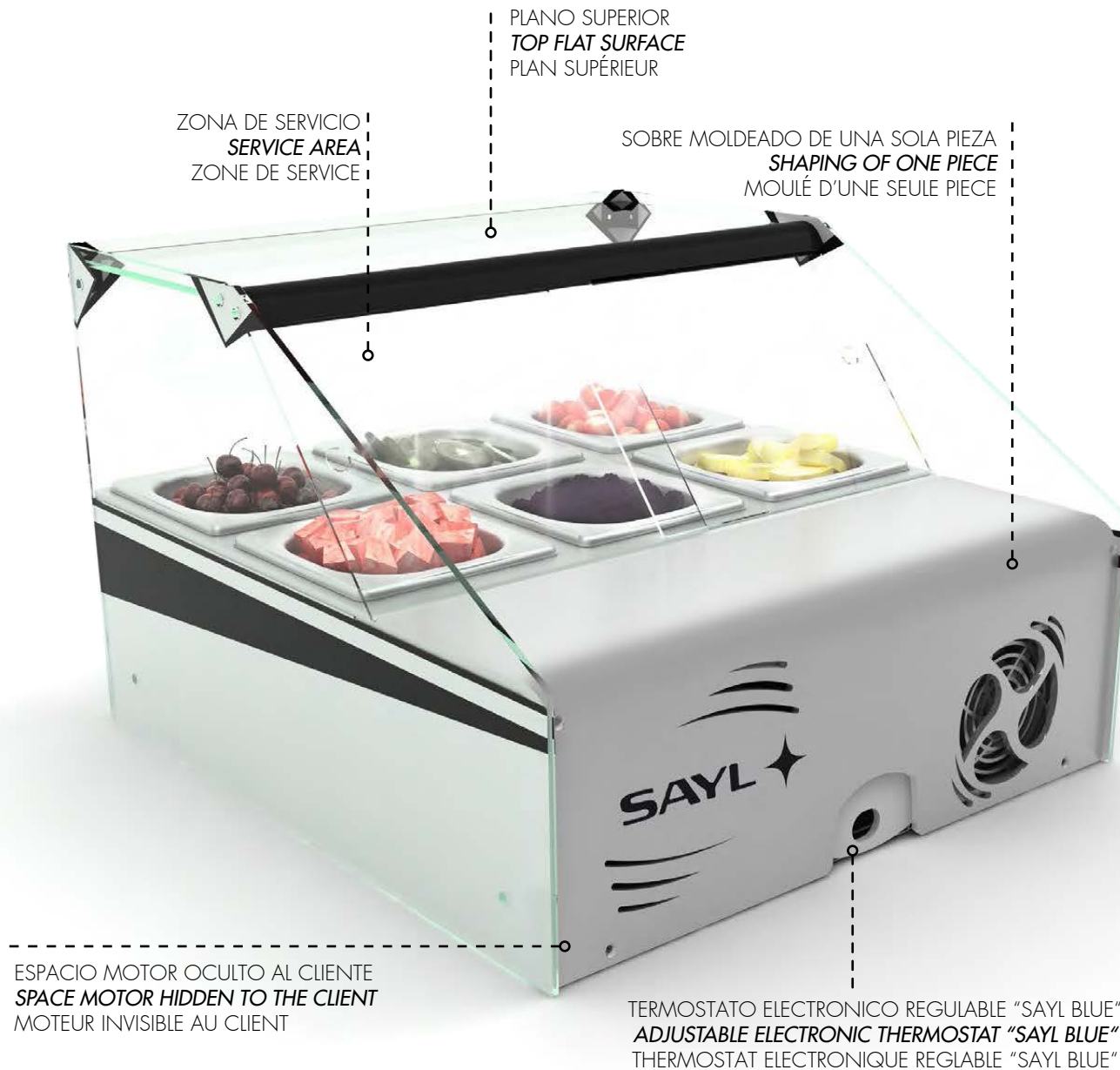
CRISTAL TEMPLADO
TEMPERED GLASS
VITRE EN VERRE TREMPÉ

BANDEJAS INCLUIDAS
INCLUDING TRAYS
BACS INCLUS

 +4°C/+8°C

SERIGRAFIA VITRIFICADA
SCREEN VITRIFIED
ÉCRAN VITRIFIÉ

CAPACIDAD PARA 6 BANDEJAS 1/6 X 65
CAPACITY FOR 6 GN TRAYS 1/6 X 65
CAPACITÉ POUR 6 BACS GN 1/6 X 65



Simpático diseño de expositor refrigerado, muy versátil, para alojar los ingredientes topping (frutas, chocolates...) de yogures y helados

Ideal para heladerías, yogurterías o buffets de desayuno, en tamaño muy reducido para adaptarse a cualquier espacio.

ES

6 Bandejas gastronorm GN1/6 - 65mm

Construidas en acero inoxidable y cristales templados.

Sistema de iluminación de última generación HIGH POWER LEDS.

Modelos compactos de sobremostrador, sin necesidad de instalación.

Posibilidad de personalización para grandes series.

Nice refrigerated display design, very versatile to accommodate the topping ingredients (fruits, chocolates ...) yogurt and ice cream

Ideal for ice cream, breakfast buffets yogurterías or in very small space to fit any size.

EN

6 Tray Gastronorm GN1 / 6 - 65mm

Built in stainless steel and tempered glass.

Lighting system last generation HIGH POWER LEDS.

Countertop compact models, without installation.

Possibility of customization for large series.

Design sympathique d'exposition réfrigérée, très versatile, pour y loger les ingrédients topping (fruits, chocolats) yaourts

Ideal pour yaourteries ou buffets de petits déjeuners, avec un volume très réduit s'adaptant dans n'importe quel espace.

FR

6 Bacs gastronorme GN1/6 - 65mm

Construites en acier inoxydable et vitres en verre trempé

Système d'illumination de dernière génération HIGH POWER LEDS

Modèles compacts de comptoirs de bars sans nécessité d'installation

Possibilité de personnalisation pour grandes séries

	MEDIDAS	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	LED	PVP
TBM	575 X 610 X 400	6 GN 1/6X65	+4/+8°C	SI	1.150 €



ES

Tres modelos de gran capacidad para bandejas gastronorm GN1/1-65mm

Construidas en acero inoxidable y cristales templados.

Estante intermedio de cristal templado para aumentar su capacidad.

Sistema de iluminación de última generación HIGH POWER LEDS.

Modelos compactos de sobremostrador, sin necesidad de instalación con patas regulables.

Desagüe incorporado para facilitar la limpieza.

EN

Three models of large capability for gastronorm trays GN1/1-65mm

Built in stainless steel and tempered glass.

Middle shelf of tempered glass to increase its capacity.

Lighting system last generation light HIGH POWER LEDS.

Compact countertop models, without installation with adjustable feet.

Built drain for easy cleaning.

FR

Trois modèles de grande capacité pour bacs gastronorme GN1/1-65mm.

Construites en acier inoxydable et vitres en verre trempé.

Etagère intermédiaire en verre trempé pour augmenter sa capacité.

Système d'illumination de dernière génération HIGH POWER LEDS

Modèles compacts de comptoirs de bars sans nécessité d'installation

Vidange incorporée facilitant le nettoyage.



CONTACT



+2°C/+6°C



INCLUIDO



1/1 x 65mm



TAPAS



SALAD



BUFFET



FRUIT



SEAFOOD



MEAT

HIGH POWER LEDS

CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
VITRE ABATTABLE

CONTROL DIGITAL SAYL BLUE



SPLendid LINE

ESPACIO MOTOR "MINI"
SPACE MOTOR "MINI"
ESPACE MOTEUR "MINI"

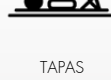
BANDEJAS INCLUIDAS GN 1/1 X 65
TRAY INCLUYED GN 1/1 X 65
BACS INCLUS GN 1/1 X 65

FABRICADAS EN ACERO AISI 316
BUILT IN STEEL AISI 316
FABRIQUÉES EN ACIER INOX AISI 316

ZONA DE SERVICIO
SERVICE AREA
ZONE DE SERVICE

	MEDIDAS	ESTANTE NEUTRO	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	LED	PVP
VS2	880x650x420	600x195	2 GN 1/1x65	+2/+6 °C	SI	1.685€
VS3	1210x650x420	1000x195	3 GN 1/1x65	+2/+6 °C	SI	1.889 €

MODELOS DISPONIBLES EN CUBA PLANA - AVAILABLE ALSO IN FLAT PLATE MODELS - MODÈLES DISPONIBLES EN CUVE PLANE (SANS BAC)



CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
PLIANTE VERRE

HIGH POWER LEDS



INTERIOR DESMONTABLE PARA LIMPIEZA
REMOVABLE INTERIOR FOR CLEANING
NETTOYAGE INÉRIEUR DÉMONTABLE

FABRICADAS EN ACERO AISI 304
BUILT IN STEEL AISI 304
FABRIQUÉ EN ACIER INOX 304



SPLENDID LINE



CONTROL DIGITAL



	MEDIDAS	ESTANTE	BANDEJAS	POTENCIA	TEMP.	LED	PVP
CS2S	690x650x420	670x195	2 GN 1/1x65	1.210W	90°C	SI	1.020 €
CS3S	1020x650x420	1000x195	3 GN 1/1x65	1.210W	90°C	SI	1.195 €

calentador
splendid
baño maria



BAIN-MARIE



+90°C



INCLUIDO



1/1 x 65mm



TAPAS



BUFFET



SALSAS

HIGH POWER LEDS

CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
PLIANT VERRE

INTERIOR DESMONTABLE PARA LIMPIEZA
REMOVABLE INTERIOR FOR CLEANING
NETTOYAGE INÉRIEUR DÉMONTABLE



BANDEJAS INCLUIDAS GN 1/1 X 65
TRAY INCLUDED GN 1/1 X 65
PLATEAU INCLUS GN 1/1 X 65

FABRICADAS EN ACERO AISI 304
BUILT IN STEEL AISI 304
FABRIQUÉ EN ACIER INOX 304



SPLendid LINE



CONTROL DIGITAL



	MEDIDAS	ESTANTE	BANDEJAS	POTENCIA	TEMP.	LED	PVP
CS2	690x650x420	670x195	2 GN 1/1x65	1.210W	90°C	SI	845 €
CS3	1020x650x420	1000x195	3 GN 1/1x65	1.210W	90°C	SI	1.065 €

NEW SAYL
2015



90°C

90°C

+2°C/+6°C

650mm

ES

Modelos con apertura delantera y trasera, ideales para autoservicio o doble servicio.

Vitrinas de gran capacidad para bandejas gastronorm GN1/1-65mm

Opción estante superior para aumentar su capacidad.

Construidas en acero inoxidable y cristales templados.

Sistema de iluminación de última generación HIGH POWER LEDs.

Modelos compactos de sobre mostrador, sin necesidad de instalación con patas regulables.

Desagüe incorporado para facilitar la limpieza.

EN

Three models of great capability for gastronorm trays GN1/1-65mm

Built in stainless steel and tempered glass.

Glass are tempered middle of the floor to page increase capacity.

Lighting system last generation light HIGH POWER LEDs.

Compact countertop models, without installation with adjustable feet.

Built drain for easy cleaning.

FR

Trois modèles de grande capacité pour plateaux gastronorm GN1/1-65mm

Construit en acier inoxydable et verre trempé.

Étage du milieu du verre are trempé pour la capacité increase.

Système d'illumination de dernière génération HIGH POWER LEDs.

Modèles de comptoir compacts, sans installation, avec pieds réglables

Construit vidange pour un nettoyage facile.

MAXISELF LINE



CONTACT



+2°C/+6°C



INCLUIDO



1/1 x 65mm



TAPAS



SALAD



BUFFET



FRUIT



SEAFOOD



MEAT

ESPACIO MOTOR "MINI"
SPACE MOTOR "MINI"
ESPACE MOTEUR "MINI"

AVMX2 - AVMX3

OPCIONAL: ESTANTE CRISTAL SUPERIOR
OPTIONAL: TOP SHELF GLASS
OPTION: TOP PLATEAU EN VERRE

AVMX2 170€

AVMX3 188 €

HIGH POWER LEDS

CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
PLIANTE VERRE

CONTROL DIGITAL
SAYL BLUE

ZONA DE SERVICIO
SERVICE AREA
ZONE DE SERVICE

PUERTA DELANTERA PARA AUTOSERVICIO
FRONT DOOR FOR SELF
PORTA AVANT POUR L'AUTO



BANDEJAS INCLUIDAS GN 1/1 X 65
TRAY INCLUDED GN 1/1 X 65
PLATEAU INCLUS GN 1/1 X 65



FABRICADAS EN ACERO AISI 316
BUILD IN STEEL AISI 316
FABRIQUÉ EN ACIER INOX 316

	MEDIDAS	ACCESORIO ESTANTE	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	LED	PVP
VMX2	880x650x300	AVMX2	2 GN 1/1x65	+2°C / +6°C	SI	1.620€
VMX3	1210x650x300	AVMX3	3 GN 1/1x65	+2°C / +6°C	SI	1.825 €

MODELOS DISPONIBLES EN CUBA PLANA - AVAILABLE ALSO IN FLAT PLATE MODELS - MODÈLES DISPONIBLES EN CUVE PLANE (SANS BAC)



DRY



+90°C



OPTIONAL



FOR DISHES



TAPAS



BUFFET



BAKERY



PIZZA



CHURROS

CONTROL
DIGITAL

ACMX2 - ACMX3

OPCIONAL: ESTANTE CRISTAL SUPERIOR

OPTIONAL: TOP SHELF GLASS

OPTION: TOP PLATEAU EN VERRE

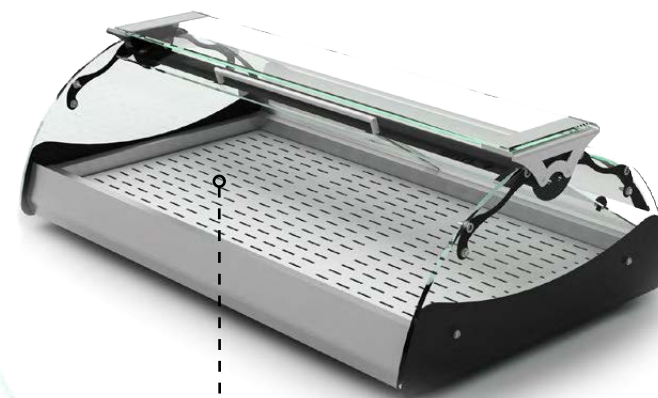
ACMX2 160€

ACMX3 175€



CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERATE GLASS
TEMPÉRÉE VERRE

FABRICADAS EN ACERO AISI 304
BUILD IN STEEL AISI 304
FABRIQUÉ EN ACIER INOX 304



INTERIOR DESMONTABLE PARA LIMPIEZA
REMOVABLE INTERIOR CLEANING
NETTOYAGE INÉRIEUR DÉMONTABLE

PUERTA DELANTERA PARA AUTOSERVICIO
FRONT DOOR FOR SELF
PORTA AVANT POUR L'AUTO

HIGH POWER LEDS



	MEDIDAS	ACCESORIO ESTANTE	POTENCIA	TEMP.	LED	PVP
CSMX2	690x650x420	ACMX2	1.210W	90°C	SI	1.070 €
CSMX3	1020x650x420	ACMX3	1.210W	90°C	SI	1.255 €

calentador maxiSelf baño maría



BAIN-MARIE



+90°C



INCLUIDO



1/1 x 65mm



TAPAS



BUFFET



SALSAS

HIGH POWER LEDS

INTERIOR DESMONTABLE PARA LIMPIEZA
REMOVABLE INTERIOR CLEANING
NETTOYAGE INTÉRIEUR DÉMONTABLE

ACMX2 - ACMX3

OPCIONAL: ESTANTE CRISTAL SUPERIOR
OPTIONAL: TOP SHELF GLASS
OPTION: TOP PLATEAU EN VERRE

ACMX2 160€

ACMX3 175€

CONTROL DIGITAL



FABRICADAS EN ACERO AISI 304
BUILD IN STEEL AISI 304
FABRIQUÉ EN ACIER INOX 304

PUERTA DELANTERA PARA AUTOSERVICIO
FRONT DOOR FOR SELF
PORTA AVANT POUR L'AUTO

BANDEJAS INCLUIDAS GN 1/1 X 65
TRAY INCLUDED GN 1/1 X 65
PLATEAU INCLUS GN 1/1 X 65



	MEDIDAS	ACCESORIO ESTANTE	BANDEJAS	POTENCIA	TEMP.	LED	PVP
CMX2	690x650x300	ACMX2	2 GN 1/1x65	1.210W	90°C	SI	1.010 €
CMX3	1020x650x300	ACMX3	3 GN 1/1x65	1.210W	90°C	SI	1.180 €

VITRINAS "TAPAS FRÍAS"

MODELO	DIM/Nº BANDEJAS	°C	LED	L x P x H	HP	V/Hz	PVP
 VP4L	placa 697x305	0°C-4°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	1.015€
VP6L	placa 1050x305	0°C-4°C	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	1.065€
VP8L	placa 1400x305	0°C-4°C	LED	179x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	1.180€
VP10L	placa 1750x305	0°C-4°C	LED	214x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	1.395€
 VC4L	cubetas 4 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	1.025€
VC6L	cubetas 6 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	1.115€
VC8L	cubetas 8 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	179x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	1.250€
VC10L	cubetas 10 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	214x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	1.500€



Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados.

VITRINAS "TAPAS FRÍAS" CON ESTANTE

MODELO	DIM/Nº BANDEJAS	°C	LED	L x P x H	HP	V/Hz	PVP
 VP4/2L	placa 697x305	0°C-4°C	LED	109x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	1.115€
VP6/2L	placa 1050x305	0°C-4°C	LED	144x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	1.205€
VP8/2L	placa 1400x305	0°C-4°C	LED	179x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	1.310€
 VC4/2L	cubetas 4 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	109x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	1.125€
VC6/2L	cubetas 6 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	144x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	1.255€
VC8/2L	cubetas 8 (1/3) H 40	0°C-4°C	LED	179x39x34	1/6	230V F+N 50Hz	1.380€

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados.

VITRINAS "TAPAS CALIENTES"

MODELO	DIM/Nº BANDEJAS	°C	L x P x H	W	V/Hz	PVP
 CT4	cubetas 4 (1/3) H 40	20-90°C	84x38x25	700W	230V F+N 50Hz	650€
CT6	cubetas 6 (1/3) H 40	20-90°C	119x38x25	1000W	230V F+N 50Hz	695€
 CT5/2	cubetas 5 (1/3) H 40	20-90°C	1086x380x336	700W	230V F+N 50Hz	775€



Construidas en acero inoxidable. Cubetas en dotación. Cristales templados.

VITRINAS "TAPAS NEUTRAS"

MODELO	L x P x H	PVP
 N80	84x38x25	445€
N110	119x38x25	468€
 N110/2	109x38x34	555€

Construidas en acero inoxidable. Cristales templados.

VITRINAS "SUSHI"

MODELO		DIM/Nº BANDEJAS	°C		L x P x H	HP	V/Hz	PVP	
	VP4SL	placa	697x305	+2°C-5°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	1.170€
	VP6SL	placa	1050x305	+2°C-5°C	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	1.315€
	VP8SL	placa	1400x305	+2°C-5°C	LED	179x38x25	1/4	230V F+N 50Hz	1.475€
	VP10SL	placa	1750x305	+2°C-5°C	LED	214x38x25	1/4	230V F+N 50Hz	1.700€
	VC4SL	cubetas	4 (1/3) H 40	+2°C-5°C	LED	109x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	1.195€
	VC6SL	cubetas	6 (1/3) H 40	+2°C-5°C	LED	144x38x25	1/6	230V F+N 50Hz	1.350€
	VC8SL	cubetas	8 (1/3) H 40	+2°C-5°C	LED	179x38x25	1/4	230V F+N 50Hz	1.530€
	VC10SL	cubetas	10 (1/3) H 40	+2°C-5°C	LED	214x38x25	1/4	230V F+N 50Hz	1.780€

Construidas en acero inoxidable. Cubetas mod VC en dotación. Cristales templados.
Doble evaporador, inferior y superior con recoge-gotas.


Disponible versión altura especial H = 295. Consultar precios.

VITRINAS "PESCADO"

MODELO		DIM/Nº BANDEJAS	°C		L x P x H	HP	V/Hz	PVP	
	P2	cubetas	2 (1/1) H:65	0°C-4°C	LED	71x89x40	1/6	230V F+N 50Hz	1.995€
	P3	cubetas	3 (1/1) H:65	0°C-4°C	LED	103x89x40	1/6+1/6	230V F+N 50Hz	2.425€

Temperatura de 0°C a 4°C. Cristales templados. Doble evaporador inferior y trasero
Cubetas GN opcionales. Construida en acero inoxidable especial AISI 316

VITRINAS "PARA COLECTIVIDADES"

MODELO		DIM/Nº BANDEJAS	°C		L x P x H	HP/W	V/Hz	PVP	
	VC 1/1	cubetas	3 (1/1) H:65	0°C-4°C	LED	134x61x42	1/6	230V F+N 50Hz	1.695€
	CT 1/1	cubetas	3 (1/1) H:65	20°C-90°C		113x61x42	1400W	230V F+N 50Hz	995€
	CN 1/1			NEUTRO		113x61x42			770€
								<i>Construida en acero inoxidable. Cubetas en dotación. Cristales templados.</i>	
CARRO TUBULAR						100x55x85		230V F+N 50Hz	580€
CARRO NEUTRO CON PUERTAS						100x55x85		230V F+N 50Hz	870€

OPCIONALES

- MOTOR A LA IZQUIERDA
- MOTOR A DISTANCIA
- VOLTAJE 110 O 60 Hz
- NORMATIVAS ESPECIALES: ETL - SASO...

OPCIONALES

- SOPORTE INOX CON PATAS P2/P3/VC 1/1 Y CT 1/1
- SOPORTE INOX CERRADO P2/P3/VC 1/1
- ESTANTE PARA SOPORTE CERRADO
- KIT RUEDAS (2 CON FRENO)



Si este documento no incluye las marcas o productos que fabrica o distribuye su empresa, notifíquenoslo en contacto@hosteleria10.com.

Estaremos encantados de incorporarlas.