



Catálogo de las
VITRINAS PARA SUSHI
distribuidas en España

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

*Con embalaje:

VRGI SUSHI 6	1537 x 440 x 425
VRGI SUSHI 8	1887 x 440 x 425

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

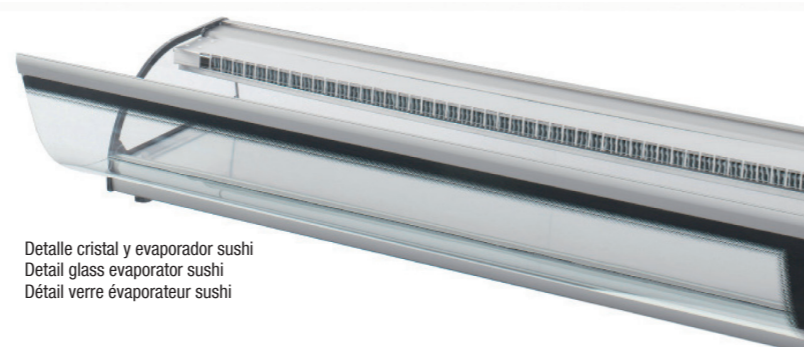
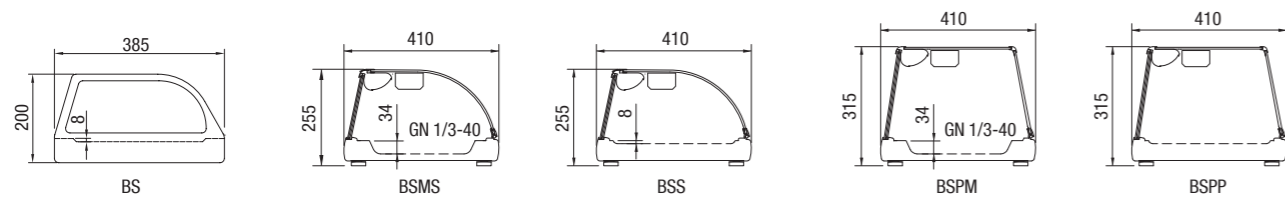
VRGI SUSHI 6 INOX SILVER



MOD.

PVP € / RRP

VRGI SUSHI 6	1.260
VRGI SUSHI 8	1.370



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

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

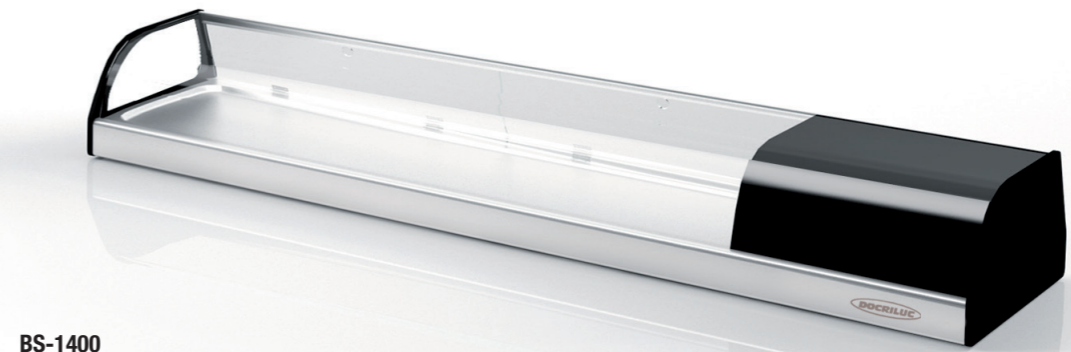
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal templado y securizado
- Iluminación por LEDS
- Puertas transparentes correderas.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Patas reguladoras de altura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

TECHNICAL DATA

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

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

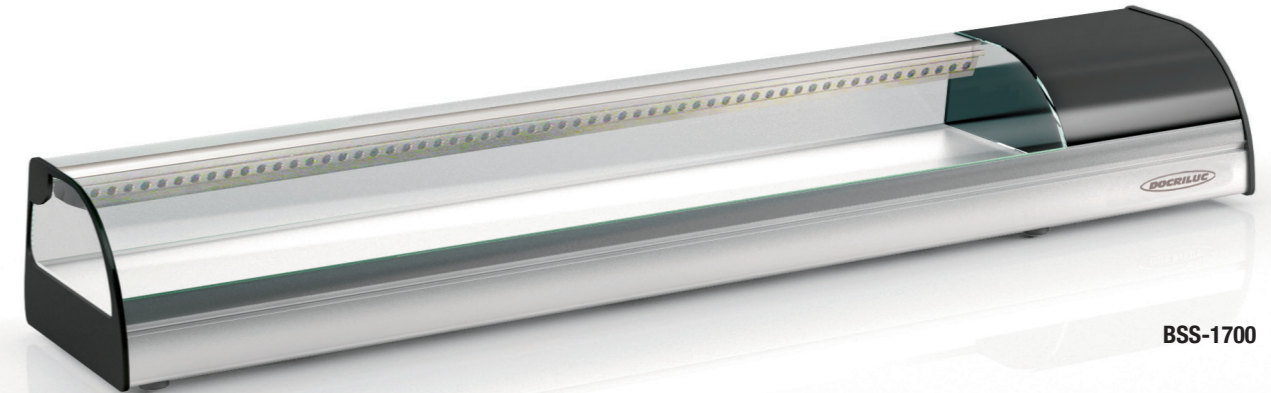
- Extérieur en acier inoxydable AISI 304 18/10,
- Base encastrée en acier inox AISI 304 18/10
- Verre trempé et sécurisé
- Éclairage LED
- Portes transparentes coulissantes
- Isolation à base de polyuréthane injecté, densité 40 kg/m³, faible GWP et aucun effet ODP.
- Réglable en hauteur
- Condensateur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



BS-1400



BS-1500

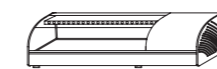


BSS-1700

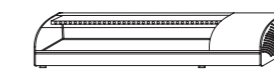
Modelo Model Modèle	Largo Length Longueur (mm.)	Alto Height Hauteur (mm.)	Fondo Depth Profondeur (mm.)	Potencia Frig. Frig Power Puissance Frig. (W)	Consumo Consumption Consommation (W)	GN 1/3-40	Peso Neto Net Weight Poid Net (Kg)	Tensión monofásica Single phase voltage Tension monophasique	Rango Range Gamme	Refrig. Coolant Réfrigérant
BSMS-4 / BSPM-4	1050	255 / 315	410	160	260	4	35	230 V - 50 Hz	0°C+5°C	R-134a
BSMS-6 / BSPM-6	1400	255 / 315	410	190	280	6	42	230 V - 50 Hz	0°C+5°C	R-134a
BSMS-8 / BSPM-8	1755	255 / 315	410	210	300	8	50	230 V - 50 Hz	0°C+5°C	R-134a
BSS-1000 / BSPP-1000	1050	255 / 315	410	160	260	NO	34	230 V - 50 Hz	0°C+5°C	R-134a
BSS-1400 / BSPP-1400	1400	255 / 315	410	190	280	NO	41	230 V - 50 Hz	0°C+5°C	R-134a
BSS-1700 / BSPP-1700	1755	255 / 315	410	210	300	NO	49	230 V - 50 Hz	0°C+5°C	R-134a
BS-1400	1400	200	385	160	220	NO	33	230 V - 50 Hz	+4°C+8°C	R-134a
BS-1700	1750	200	385	160	240	NO	40	230 V - 50 Hz	+4°C+8°C	R-134a
BS-1200	1200	200	385	160	220	NO	48	230 V - 50 Hz	+4°C+8°C	R-134a
BS-1500	1550	200	385	160	240	NO	40	230 V - 50 Hz	+4°C+8°C	R-134a

OPCIONES · OPTIONS · OPTIONS

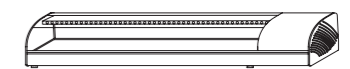
Otros Refrigerantes	Other refrigerants	Autres réfrigérants	consultar - consult - consulter
230v 60Hz / 115v 60Hz.	230v 60Hz / 115v 60Hz.	230v 60Hz / 115v 60Hz.	consultar - consult - consulter



BSMS-4 **1.232 €**



BSMS-6 **1.368 €**



BSMS-8 **1.499 €**



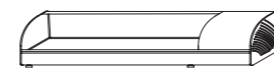
BSPM-4 **1.446 €**



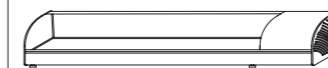
BSPM-6 **1.545 €**



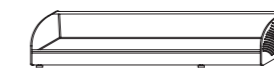
BSPM-8 **1.718 €**



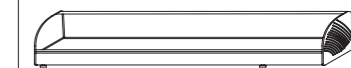
BS-1400 **1.013 €**



BS-1700 **1.122 €**



BS-1200 **972 €**



BS-1500 **1.081 €**

Armarios expositores

Armarios expositores de carne y pescados



EXPOCARN-275

Armarios expositores de carne

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



La versión DA, permite la maduración de la carne.

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



EXPOGN-650

Armarios expositores de pescados

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



Evaporador estático para una perfecta conservación del producto.

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



Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas

Expositores refrigerados de ingredientes para ensaladas y pizzas



EIV-180



EIT-180



EIT-180



EIV-180

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



Interruptor luminoso de marcha-paro.



Control electrónico de la temperatura.

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

Expositores refrigerados de alimentos (bandejas frías)

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



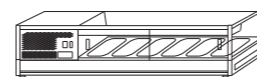
EXA-6



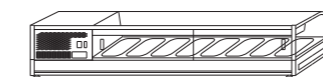
EXA-8



EXA-6 SUSHI
EXA-8 SUSHI



EXA-6



EXA-6 SUSHI



EXA-8
EXA-8 SUSHI

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

CITY



City 6 Tapas



City 6 Tapas Sushi

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabado exterior en perfil de aluminio anodizado plata.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30 mm de espesor, libre CFC's densidad de 40 kg/m³ que proporciona un elevado ahorro energético.
- Cristal curvo templado y abatible.
- Ajuste de temperatura por control electrónico digital.
- Puertas correderas alta resistencia.
- Compresor hermético con condensador ventilado tropicalizado que garantiza el buen funcionamiento en condiciones extremas.
- Sistema de iluminación por led.
- Para los modelos CITY SUSHI: doble frío con evaporador superior e inferior para los alimentos más exigentes.
- Incluye cubetas GN 1/3 H 40.
- Cubetas en dotación.



Bandeja interior embutida para cubetas GN 1/3 altura 40 mm en dotación.

Servicios opcionales*



Aplicación



Características



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		City 4 Tapas	City 6 Tapas	City 8 Tapas	City 6 Tapas Sushi	City 8 Tapas Sushi
Código		7VFT0000	7VFT0001	7VFT0002	7VFT0003	7VFT0004
Capacidad cubetas GN 1/3	nº	4	6	8	6	8
Rango de temperatura	°C	+1 / +6	+1 / +6	+1 / +6	+1 / +6	+1 / +6
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	95	160	160	160	160
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	1146 / 390 / 224	1487 / 390 / 224	1826 / 390 / 224	1487 / 390 / 224	1826 / 390 / 224
Peso neto	kg	24	34	40	36	42
PVP		979 €	1155 €	1247 €	1340 €	1531 €

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

VITRINAS EXPOSITORAS PARA SUSHI



01.

FIABILIDAD

Refrigeración estática con doble sistema de evaporación integrado en la bandeja inferior y adherida a la cubierta de cristal curva. Nos permite generar una temperatura de trabajo óptima (-1 °C a 2 °C) para conservar alimentos delicados como el sushi.

02.

CONSTRUCCIÓN

Bandeja interior embutida en acero inoxidable, perforada y preparada para recibir directamente los platos de sushi. El interior es accesible a través de una puerta de cristal corredera.

03.

LIMPIEZA

Incorporamos un desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales convirtiéndolos en uno de los más higiénicos del mercado.

04.

ILUMINACIÓN



Debido a nuestra política de preservación del medio ambiente reducimos al máximo el consumo energético de nuestros aparatos incorporando iluminación LED.

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Construcción de bandeja interior en acero inoxidable perforada y preparada para recibir directamente los alimentos.
- Revestimiento exterior con perfil de aluminio anodizado y PVC con vidrio en los costados.
- Cubierta de cristal curvada y puertas correderas de vidrio.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 40 kg/m³ de densidad sin CFC.

- Sistema de refrigeración estático.
- Doble sistema de evaporación integrado por un evaporador de tubo de cobre en la bandeja inferior y un evaporador de tubo de cobre adherido a la cubierta de cristal curva.
- Desagüe de emergencia para evacuación de aguas residuales.
- Termostato electrónico para el control de la temperatura.

- Iluminación interior protegida.
- Interruptor general luminoso.
- Temperatura de trabajo: -1 °C, + 2 °C, (ambiente de 27 °C).

MODELO	REFRIGERANTE	CÓDIGO	CUBIERTA CRISTAL	GRUPO REFRIGERACIÓN	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 EVTP-139 C - SUSHI	R-600a	19048040	Curvo	Interior	82	1.380x415x278	1.450,00
 EVTP-175 C - SUSHI	R-600a	19048043	Curvo	Interior	82	1.732x415x278	1.590,00

MUEBLES REFRIGERADOS PARA INGREDIENTES

Los muebles para ingredientes llevan incorporado su propio grupo frigorífico, lo que proporciona total independencia a la hora de elegir su ubicación. Son el complemento ideal para convertir una mesa fría en una completa estación de trabajo de preparación de platos fríos, pizzas o sándwiches.








CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Capacidad para cubetas GN 1/4 de 150 mm de profundidad. Cubetas no incluidas en dotación.






- Grupo frigorífico incorporado.
- Refrigerante ecológico R-600a.

- Refrigeración por placa fría.
- Control termostático de la temperatura (+2 °C, +8 °C). Visor digital.

MUEBLES CON CUBIERTA DE CRISTAL - PARA CUBETAS GN-1/4

MODELO	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 EMI-135	19061729	Cristal plano	5*GN 1/4	178	R-600a	1.340x336x450	1.240,00
 EMI-150	19061741	Cristal plano	6*GN 1/4	178	R-600a	1.496x336x450	1.279,00
 EMI-180	19061743	Cristal plano	8*GN 1/4	178	R-600a	1.790x336x450	1.316,00
 EMI-202	19061745	Cristal plano	9*GN 1/4	178	R-600a	2.019x336x450	1.446,00
 EMI-225	19061747	Cristal plano	10*GN 1/4	216	R-600a	2.240x336x450	1.490,00

MUEBLES PARA CUBETAS GN-1/4 CON CUBIERTA ABATIBLE DE ACERO INOX

MODELO	CÓDIGO	CUBIERTA	CAPACIDAD CUBETAS	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	REFRIGERANTE	DIMENSIONES (mm)	P.V.P. (€)
 EMIT-135	19061740	Abatible inox	5*GN 1/4	178	R-600a	1.340x336x250	1.050,00
 EMIT-150	19061742	Abatible inox	6*GN 1/4	178	R-600a	1.496x336x250	1.088,00
 EMIT-180	19061744	Abatible inox	8*GN 1/4	178	R-600a	1.790x336x250	1.124,00
 EMIT-202	19061746	Abatible inox	9*GN 1/4	178	R-600a	2.019x336x250	1.236,00
 EMIT-225	19061748	Abatible inox	10*GN 1/4	216	R-600a	2.240x336x250	1.275,00

REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN / VITRINAS REFRIGERADAS

Vitrinas para tapas

Vitrinas para tapas de cuidado diseño compatibles con recipientes Gastronorm, especialmente pensadas para tapas. Recipientes vendidos por separado.



NUEVO

R
600a

Código	Descripción	Precio excl. IVA
DA540	1500mm 5 x GN 1/3	830,00€
DA541	1800mm 7 x GN 1/3	950,00€

Características

DA540 Modelo: G-TS1500-2. 230V. 1A. Rango temperatura 4°C a 8°C. Max Temperatura ambiente 32°C. Refrigerante R600a. Capacidad 75Ltr. Clasificación climática 4. Tamaño: 330(Al) x 1500(An) x 390(P)mm. Peso: 49kg.
DA541 Modelo: G-TS1800-2. 230V. 1,3A. Rango temperatura 4°C a 8°C. Max Temperatura ambiente 32°C. Refrigerante R600a. Capacidad 95Ltr. Clasificación climática 4. Tamaño: 330(Al) x 1800(An) x 390(P)mm. Peso: 63kg.

POLAR
REFRIGERATION

Vitrinas sushi

Incorporan un potente sistema de refrigeración estática y termostato digital que asegura que el sushi se mantiene siempre a la temperatura óptima, fresco y listo para servir inmediatamente a sus clientes



NUEVO

- Fabricado en acero, plástico y vidrio
- Refrigeración estática
- Desescarche manual
- Termostato digital
- Vidrio delantero calefactado

R
600a

Código	Descripción	Precio excl. IVA
DA538	1500mm 5 x GN 1/3	900,00€
DA539	1800mm 7 x GN 1/3	1100,00€

Características

DA538 Modelo: G-SSS1500. 230V. 1A. Rango temperatura 0°C a 6°C. Max Temperatura ambiente 32°C. Refrigerante R600a. Capacidad 60Ltr. Clasificación climática 4. Tamaño: 290(Al) x 1500(An) x 390(P)mm. Peso: 51kg.
DA539 Modelo: G-SSS1800. 230V. 1,3A. Rango temperatura 0°C a 6°C. Max Temperatura ambiente 32°C. Refrigerante R600a. Capacidad 80Ltr. Clasificación climática 4. Tamaño: 290(Al) x 1800(An) x 390(P)mm. Peso: 61kg.

POLAR
REFRIGERATION

Vitrinas para tapas

Vitrinas para tapas de cuidado diseño compatibles con recipientes Gastronorm, especialmente pensadas para tapas. Recipientes vendidos por separado.



NUEVO

- Compatible Gastronorm
- Frontal de vidrio curvado
- Pantalla digital para temperatura
- Iluminación interior LED

R
600a

Código	Descripción	Precio excl. IVA
CP728	6 x GN 1/3	999,00€

Características

CP728 230V. 180W. 1A. Rango temperatura 0°C a +12°C. Max Temperatura ambiente 32°C. Refrigerante R600a. Tamaño: 265(Al) x 1529(An) x 420(P)mm. Peso: 41,5kg.

POLAR
REFRIGERATION



IRON 4 SUSHI BLANCA



IRON 6 SUSHI ROJA



IRON 8 SUSHI NEGRA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- Acabado exterior en aluminio anodizado inox
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos, para cubetas GNI/3
- 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 23cm para apoyar los platos

Fidelice a su cliente personalizando el producto

IRON SUSHI

VITRINAS REFRIGERADAS CRISTAL CURVO ABATIBLE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



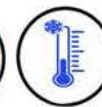
Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
877042	4 NEGRA SUSHI	1146x390x215	160	+2°C / +6°C	230	4 x GNI/3x40	24	860
877048	4 BLANCA SUSHI	1146x390x215	160	+2°C / +6°C	230	4 x GNI/3x40	24	860
877045	4 ROJA SUSHI	1146x390x215	160	+2°C / +6°C	230	4 x GNI/3x40	24	860
877043	6 NEGRA SUSHI	1487x390x215	160	+2°C / +6°C	230	6 x GNI/3x40	36	926
877049	6 BLANCA SUSHI	1487x390x215	160	+2°C / +6°C	230	6 x GNI/3x40	36	926
877046	6 ROJA SUSHI	1487x390x215	160	+2°C / +6°C	230	6 x GNI/3x40	36	926
877044	8 NEGRA SUSHI	1826x390x215	160	+2°C / +6°C	230	8 x GNI/3x40	42	1038
877050	8 BLANCA SUSHI	1826x390x215	160	+2°C / +6°C	230	8 x GNI/3x40	42	1038
877047	8 ROJA SUSHI	1826x390x215	160	+2°C / +6°C	230	8 x GNI/3x40	42	1038



Personaliza



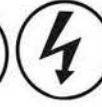
LUZ



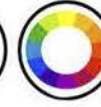
2°/6°C



BANDEJA
GASTRONORM



ELÉCTRICA



COLORES
DISPONIBLES



VITRINAS

IRON SUSHI CUBA PLANA

VITRINAS REFRIGERADAS CRISTAL CURVO ABATIBLE CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



IRON 4 SUSHI PLACA FRÍA



IRON 8 SUSHI PLACA FRÍA

Código	Modelo	Dimensiones (L x A x P) (cm)	Potencia (W)	Temperatura (°C)	Tensión (V)	Capacidad (kg)	Peso (kg)	Precio (€)
877051	4 NEGRA SUSHI CP	1146x390x215	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	860
877057	4 BLANCA SUSHI CP	1146x390x215	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	860
877054	4 ROJA SUSHI CP	1146x390x215	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	860
877052	6 NEGRA SUSHI CP	1487x390x215	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	926
877058	6 BLANCA SUSHI CP	1487x390x215	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	926
877055	6 ROJA SUSHI CP	1487x390x215	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	926
877053	8 NEGRA SUSHI CP	1826x390x215	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1038
877059	8 BLANCA SUSHI CP	1826x390x215	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1038
877056	8 ROJA SUSHI CP	1826x390x215	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1038

CARACTERÍSTICAS GENERALES

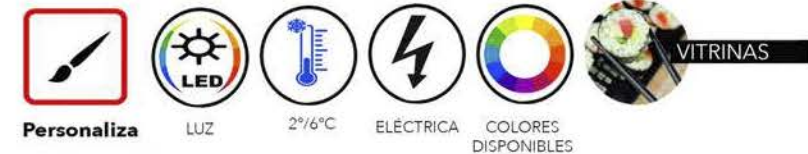
- Acabado exterior en aluminio anodizado inox
- Elegante cristal curvo con la máxima visibilidad del producto
- Cristal abatible frontalmente para facilitar su limpieza
- Cuba interior embutida de AISI 304, sin ángulos
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 30mm de espesor, libre CFC's y densidad 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 23cm para apoyar los platos

Fidelice a su cliente personalizando el producto



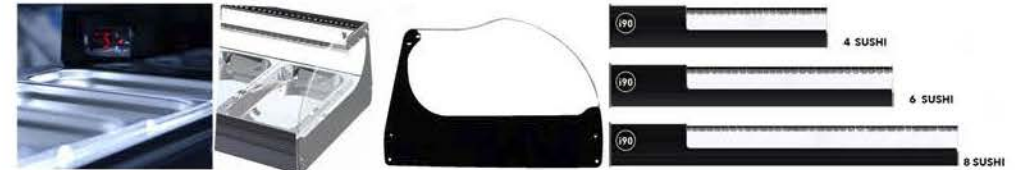
IRON 6 SUSHI ROJA PLACA FRÍA

IRON 6 SUSHI BLANCA PLACA FRÍA



ONIX SUSHI

VITRINAS REFRIGERADAS CRISTAL DOBLE CURVA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306964	4 NEGRA SUSHI	1146x390x227	160	+2°C / +6°C	230	4 x GNI/3x40	24	1088
306965	4 BLANCA SUSHI	1146x390x227	160	+2°C / +6°C	230	4 x GNI/3x40	24	1088
306966	4 ROJA SUSHI	1146x390x227	160	+2°C / +6°C	230	4 x GNI/3x40	24	1088
306928	6 NEGRA SUSHI	1487x390x227	160	+2°C / +6°C	230	6 x GNI/3x40	36	1198
306929	6 BLANCA SUSHI	1487x390x227	160	+2°C / +6°C	230	6 x GNI/3x40	36	1198
306930	6 ROJA SUSHI	1487x390x227	160	+2°C / +6°C	230	6 x GNI/3x40	36	1198
306931	8 NEGRA SUSHI	1826x390x227	160	+2°C / +6°C	230	8 x GNI/3x40	42	1355
306932	8 BLANCA SUSHI	1826x390x227	160	+2°C / +6°C	230	8 x GNI/3x40	42	1355
306933	8 ROJA SUSHI	1826x390x227	160	+2°C / +6°C	230	8 x GNI/3x40	42	1355

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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 GNI/3
- 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

Fidelice a su cliente personalizando el producto



PERSONALIZA

ONIX 6 BLANCA SUSHI

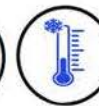
ONIX 6 ROJA SUSHI



Personaliza



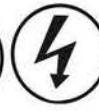
LUZ



2°/6°C



BANDEJA
GASTRONORM



ELÉCTRICA



COLORES
DISPONIBLES



VITRINAS

ONIX SUSHI CUBA PLANA

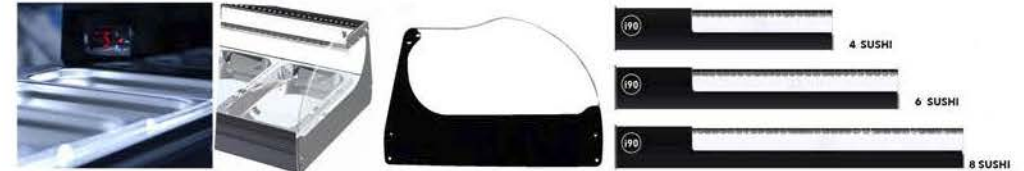
VITRINAS REFRIGERADAS CRISTAL DOBLE CURVA CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



ONIX 4 SUSHI PLACA FRÍA



ONIX 8 SUSHI PLACA FRÍA



Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306958	4 NEGRA SUSHI CP	1146x390x227	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	1088
306959	4 BLANCA SUSHI CP	1146x390x227	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	1088
306960	4 ROJA SUSHI CP	1146x390x227	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	1088
306952	6 NEGRA SUSHI CP	1487x390x227	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	1198
306953	6 BLANCA SUSHI CP	1487x390x227	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	1198
306954	6 ROJA SUSHI CP	1487x390x227	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	1198
306955	8 NEGRA SUSHI CP	1826x390x227	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1355
306956	8 BLANCA SUSHI CP	1826x390x227	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1355
306957	8 ROJA SUSHI CP	1826x390x227	160	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1355



ONIX 6 ROJA SUSHI PLACA FRÍA



ONIX 6 BLANCA SUSHI PLACA FRÍA

PERSONALIZA

CARACTERÍSTICAS GENERALES

- 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

Fidelice a su cliente personalizando el producto



Personaliza



LUZ



2°/6°C



ELÉCTRICA



COLORES
DISPONIBLES



VITRINAS



Expositor sushi, pescado y marisco

Sushi, fish and seafood display case

Serie
VSU
Series

Fotos no contractuales / Non contractual pictures

A DESTACAR



Limpieza

Los interiores presentan en el interior uniones con aristas curvas (**amplios radios que facilitan la limpieza**).



Iluminación

Incorporación de **iluminación LED**, llegando a **reducir** el consumo energético **entre un 80% y 90%, respecto a una bombilla tradicional**.



Nuevo diseño de puertas

Puertas correderas **traseras suspendidas**.

BENEFITS

Cleaning

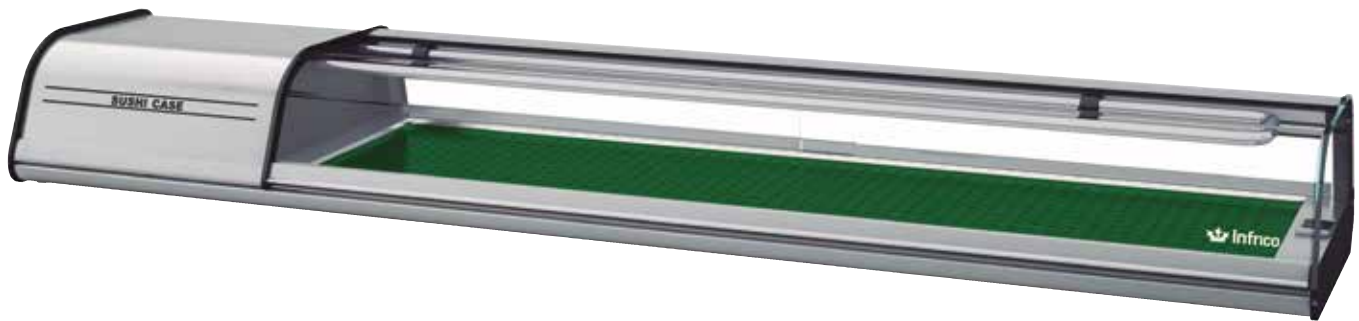
Coolers have inner **joints with curve edges (wide radiuses for easy cleaning)**.

Lighting

LED lighting incorporated, **reducing** energetic consumption **between 80% and 90% respect to a traditional light bulb**.

Doors

Suspended **sliding rear door**.



VSU 8 P

8.

MOD.



Potencia
Power
[W]



Capacidad
Capacity
[L]



Superficie
exposición (m²)
Surface
exhibition



LED

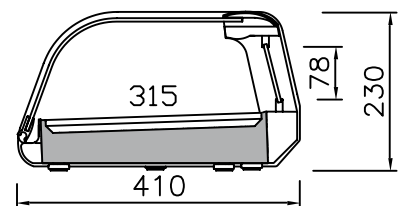


Potencia
frigorífica
Cooling capacity
[W a -10°C]



Refrigerante
Refrigerant

MOD.	Potencia Power [W]	Capacidad Capacity [L]	Superficie exposición (m ²) Surface exhibition	LED	Potencia frigorífica Cooling capacity [W a -10°C]	Refrigerante Refrigerant
VSU 4 P	130	16,1	0,23	✓	140	R-600
VSU 4 PR						
VSU 6 P	190	23,8	0,34	✓	140	R-600
VSU 6 PR						
VSU 8 P	200	32,2	0,46	✓	140	R-600
VSU 8 PR						



VSU



Expositor sushi, pescado y marisco

Sushi, fish and seafood display case

Serie
VSU
Series

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



Estructura

Decoración exterior en perfil de **aluminio anodizado plata**.
Cristal curvo **segurizado elevable**.
Exposición **independiente** del grupo.
Desagüe interior.



Refrigeración

Sistema de **Condensación Ventilada**.
Sistema de **Evaporación en Placa Fría + Tubo superior por gravedad**.
Serpentín de evaporación superior en la cámara.

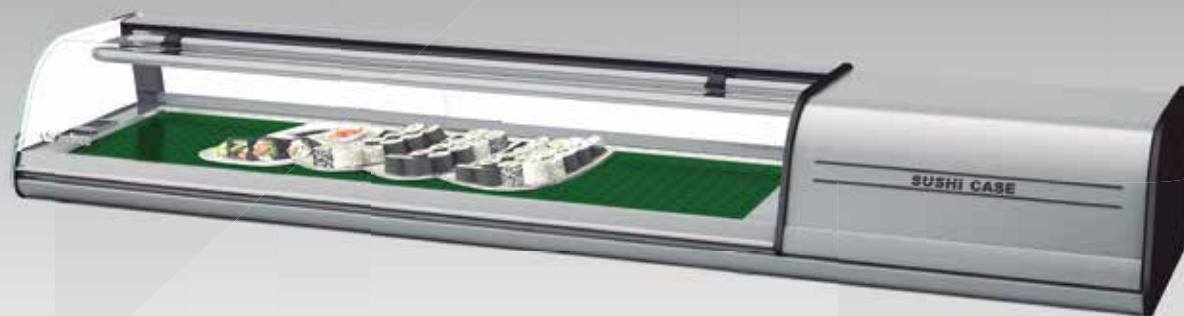
TECHNICAL CHARACTERISTICS

Structure

Exterior profile decoration of **silver anodized aluminium**.
Front opening **curved tempered security** glass system.
Independent exhibition of the group.
Interior **drain**.

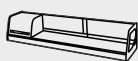
Refrigeration

Ventilated condensation system.
Cold plate evaporation system + **Upper tube by gravity**.
Evaporation coil upper in the chamber.



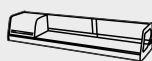
VSU 6 PR

V. EXPOSITORES
DISPLAY CASES



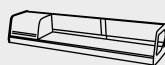
VSU 4 P

1268 x 410 x 230 mm.
Temp. -1°C/+1°C
C. Clima. 3
230V/1ph/50Hz



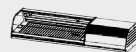
VSU 6 P

1620 x 410 x 230 mm.
Temp. -1°C/+1°C
C. Clima. 3
230V/1ph/50Hz



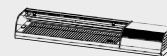
VSU 8 P

1972 x 410 x 230 mm.
Temp. -1°C/+1°C
C. Clima. 3
230V/1ph/50Hz



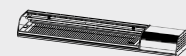
VSU 4 PR

1268 x 410 x 230 mm.
Temp. -1°C/+1°C
C. Clima. 3
230V/1ph/50Hz



VSU 6 PR

1620 x 410 x 230 mm.
Temp. -1°C/+1°C
C. Clima. 3
230V/1ph/50Hz

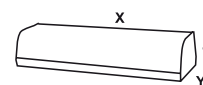


VSU 8 PR

1972 x 410 x 230 mm.
Temp. -1°C/+1°C
C. Clima. 3
230V/1ph/50Hz

VETRINES

SUSHI CASE 145/180 | CASE 1L 110/145/175 | CASE 2L 110/145/175



CARACTERÍSTICAS

VOLUMEN* CAPACIDAD VOLUME* CAPACIDADE	NIVELES NÍVEIS	NÚMERO BANDEJAS PLACAS DE CAPACIDA- DES	CAPACIDAD PLATOS CAPACIDADE DE PRATOS	FUENTE ALIMENTACIÓN FONTE DE ENERGIA	COMPRESOR COMPRESSOR	TEMPERATURA VITRINA A 32°C AMBIENTE TEMPERATURA DE VITRINA A 32° DE TEMPERATURA AMBIENTE	SUPERFICIE DIPONIBLE SUPERFÍCIE DISPONÍVEL	PESO NETO PESO LÍQUIDO	DIMENSIONES (mm.) DIMENSÕES (mm.)			PRECIO P.V.P. PREÇO P.V.P.
L*		GN 1/3	no.	Kw.	hp		M2*	Kg.	X	Y	Z	EUROS
	SUSHI 145	11,7	1	-	6	0,13	1 / 6	-1°C / +1°C	0,37	34 / 49	1447 387 240	1.520 €
	SUSHI 180	15,6	1	-	8	0,13	1 / 6	-1°C / +1°C	0,47	37 / 52	1797 387 240	1.640 €
	110 1L 4T	7,7	1	4	-	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,27	28 / 40	1092 387 240	1.164 €
	110 1L 4P	7,7	1	-	4	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,27	28 / 40	1092 387 240	1.132 €
	145 1L 6T	11,7	1	6	-	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,37	35 / 45	1447 387 240	1.312 €
	145 1L 6P	11,7	1	-	6	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,37	35 / 45	1447 387 240	1.260 €
	175 1L 8T	15,6	1	8	-	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,47	38 / 53	1797 387 240	1.402 €
	175 1L 8P	15,6	1	-	8	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,47	38 / 53	1797 387 240	1.324 €
	110 2L 4T	7,7	2	4	-	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,27	38 / 50	1092 387 360	1.268 €
	110 2L 4P	7,7	2	-	4	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,27	38 / 50	1092 387 360	1.212 €
	145 2L 6T	11,7	2	6	-	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,37	43 / 55	1447 387 360	1.408 €
	145 2L 6P	11,7	2	-	6	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,37	43 / 55	1447 387 360	1.330 €
	175 2L 8T	15,6	2	8	-	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,47	48 / 62	1797 387 360	1.562 €
	175 2L 8P	15,6	2	-	8	0,13	1 / 6	+4°C / +8°C	0,47	48 / 62	1797 387 360	1.492 €

*LA CAPACIDAD Y EL VOLUMEN SE REFIERE A LOS MODELOS DE VITRINAS CON BANDEJA. A CAPACIDADE E VOLUME REFEREM-SE AOS MODELOS DE BANDEJAS COM VITRINAS.

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 €
306964	4 NEGRA SUSHI	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.145
306965	4 BLANCA SUSHI	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.145
306966	4 ROJA SUSHI	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	4 x GN1/3x40	24	1.145
306928	6 NEGRA SUSHI	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.261
306929	6 BLANCA SUSHI	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.261
306930	6 ROJA SUSHI	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	6 x GN1/3x40	36	1.261
306931	8 NEGRA SUSHI	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.426
306932	8 BLANCA SUSHI	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.426
306933	8 ROJA SUSHI	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	8 x GN1/3x40	42	1.426



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

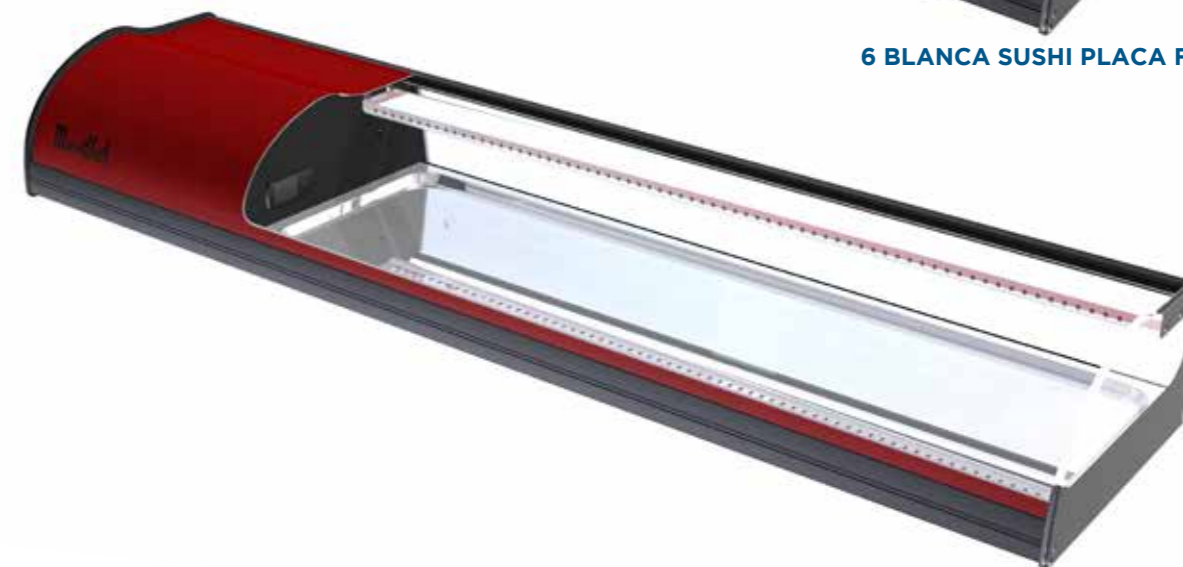
Código	Modelo	Dimensiones L x P x H (mm)	Potencia W	Consumo W	Temperatura °C	Tensión V	Capacidad	Peso kg	Precio €
306958	4 NEGRA SUSHI PF.	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	1.145
306959	4 BLANCA SUSHI PF.	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	1.145
306960	4 ROJA SUSHI PF.	1146x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	20	1.145
306952	6 NEGRA SUSHI PF.	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	1.261
306953	6 BLANCA SUSHI PF.	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	1.261
306954	6 ROJA SUSHI PF.	1487x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	30	1.261
306955	8 NEGRA SUSHI PF.	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1.426
306956	8 BLANCA SUSHI PF.	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1.426
306957	8 ROJA SUSHI PF.	1826x390x224	160	322	+2°C / +6°C	230	sin bandejas	36	1.426



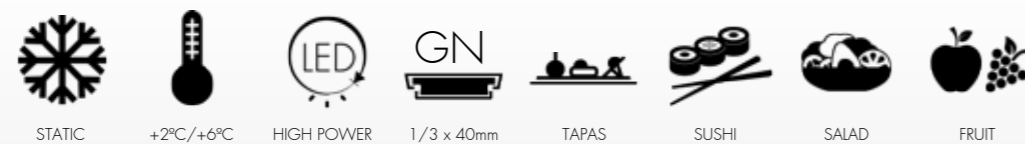
6 NEGRA SUSHI PLACA FRÍA



6 BLANCA SUSHI PLACA FRÍA



6 ROJA SUSHI PLACA FRÍA



ÚNICA VITRINA SUSHI CONSTRUIDA CON CRISTAL CÁMARA
THE ONLY SUSHI DISPLAY CASE OF THE MARKET BUILT WITH DOUBLE GLAZED GLASS
 UNIQUE VITRINE SUSHI CONSTRUITE EN VERRE DOUBLE VITRAGE

MÁXIMA VISIBILIDAD INCLUSO EN CONDICIONES DE HUMEDAD DESFAVORABLES
MAXIMUM VISIBILITY EVEN UNDER HUMIDITY UNFAVOURABLE CONDITIONS
 VISIBILITÉ MAXIMALE AVEC DES CONDITIONS DÉFAVORISANT L' HUMIDITÉ

POTENTE EVAPORADOR DE FÁCIL LIMPIEZA
EASY-CLEANING POWERFUL EVAPORATOR
 PUISSANT ÉVAPORATEUR FACILITANT LE NETTOYAGE

PERFIL PROTECTOR DE CRISTAL
GLASS PROTECTIVE PROFILE
 PROFILÉ PROTECTEUR DES VITRES

GRUPO MOTOR MÁS REDUCIDO DEL MERCADO
THE MOST REDUCED ENGINE OF THE MARKET
 GROUPE MOTEUR LE PLUS RÉDUIT DU MARCHÉ

AMPLIA SUPERFICIE SUPERIOR PLANA
FLAT TOP SURFACE
 SURFACE SUPÉRIEURE PLANE

CRISTAL FRONTAL COMPLETO
COMPLETE FRONT GLASS
 VITRE FRONTALE COMPLÈTE

VITRINA INTEGRABLE EN BARRA
CAN BE INTEGRATED INTO THE COUNTERTOP
 VITRINE INTÉGRABLE SUR COMPTOIR DE BAR

PUERTAS CRISTAL
DOUBLE GLAZED GLASS DOORS
 PORTES EN VERRE

SUPERIOR CRISTAL CÁMARA
TOP DOUBLE GLAZED GLASS
 VITRE SUPÉRIEURE EN VERRE DOUBLE VITRAGE

AMPLIA SUPERFICIE SUPERIOR PLANA
FLAT TOP SURFACE
 SURFACE SUPÉRIEURE PLANE

LATERAL EN CRISTAL CÁMARA
LATERAL DOUBLE GLAZED GLASS
 LATÉRAL EN VERRE DOUBLE VITRAGE

CUBA EMBUTIDA AISI304 SIN ÁNGULOS
AISI304 PRESSED VAT WITHOUT ANGLES
 CUVE MARQUETÉE AISI304 SANS ANGLE

FRONTAL EN CRISTAL CÁMARA
FRONTAL DOUBLE GLAZED GLASS
 VITRE FRONTALE EN VERRE DOUBLE VITRAGE

LOGIC SUSHI

	MEDIDAS	CRISTAL TEMPLADO	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	LED	PVP
VTLG6	1320x380x300	SI	6 GN 1/3x40	+0/+4°C	SI	1.695 €

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

EN

Pressed vat provided with drainage, without angles for easy cleaning.
 Sliding doors easy to extract and clean.
 Vitrified glass cover resistant to shock, friction, acids and detergents
 Food preservation from 2°C to 6°C at the "food zone".
 High-quality watertight silent compressor Danfoss with a ventilated dual turbo condenser.
 Exclusive "without tools" system to remove the front cover glass without using tools.
 Vat capacity for 6 trays included (gastronorm 1/3-40 inox aisi)
 All models are available on flat vat .
 Manufactured in stainless steel and tempered glass.
 Latest technology high power leds lighting system.
 Compact models designed for countertop use no need of installation, adjustable legs.

FR

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 6 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.

ES

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 0°C y 4°C en la "food zone".
 Compresor hermético silencioso con doble condensador turbo ventilado de alta calidad Danfoss.
 Cuba con capacidad para 6 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.

VITRINA SUSHI CONSTRUIDA CON CRISTAL CÁMARA
THE ONLY SUSHI DISPLAY CASE OF THE MARKET BUILT WITH DOUBLE GLAZED GLASS
 UNIQUE VITRINE SUSHI CONSTRUITE EN VERRE DOUBLE VITRAGE



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

CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
VITRE ABATTABLE

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



SK6PS

CUBA EMBUTIDA AISI304 SIN ÁNGULOS
PRESSED VAT AISI304 WITHOUT ANGLES
CUVE MARQUETÉE AISI304 SANS ANGLE

COMPONENTES DE MÁXIMA CALIDAD
HIGHEST QUALITY COMPONENTS
COMPOSANTS DE QUALITÉ MAXIMALE

CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERED GLASS
VITRES EN VERRE TREMPÉ

+2°C/+6°C

DISEÑADA PARA EVITAR LA EXPULSIÓN DEL AIRE CALIENTE AL USUARIO NI AL CLIENTE
DESIGNED TO AVOID THE EXPULSION OF WARM AIR DIRECT TO THE CLIENT
CONÇUÉ POUR EMPECHER L'EXPULSION DE L'AIR CHAUD SUR L'UTILISATEUR ET SUR LE CLIENT



SUPERFICIE APTA PARA APOYAR PLATOS
SURFACE SUITABLE FOR SUPPORTING PLATES
SURFACE PERMETTANT DE POSER DES PLATS

ZONA DE SERVICIO
SERVICE AREA
ZONE DE SERVICE



BISAGRA FRONTAL INVISIBLE
INVISIBLE FRONT HINGE
CHARNIÈRE FRONTALE INVISIBLE

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

DOBLE EVAPORADOR SUPERIOR ESTÁTICO
DOUBLE SUPERIOR STATIC EVAPORATOR
DOUBLE ÉVAPORATEUR STATIQUE

HIGH POWER LEDS



SHARK SUSHI

	MEDIDAS	PROFUNDIDAD CUBA	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	LED	PVP
SK6S	1438x395x270	40mm	6 GN 1/3x40	+2/+6°C	SI	1.575€
SK8S	1788x395x270	40mm	8 GN 1/3x40	+2/+6°C	SI	1.685 €
SK6SP	1438x395x270	15mm	SIN BANDEJAS	+2/+6°C	SI	1.545€
SK8SP	1788x395x270	15mm	SIN BANDEJAS	+2/+6°C	SI	1.645 €

LA UNICA VITRINA SUSHI 2 PISOS
THE ONLY 2 FLOOR SUSHI DISPLAY
L'UNIQUE VITRINE SUSHI 2 ÉTAGES



ESTANTE INTERMEDIO DE CRISTAL
MIDDLE GLASS SHELF
ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE

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

COMPONENTES DE MÁXIMA CALIDAD
HIGHEST QUALITY COMPONENTS
COMPOSANTS DE QUALITÉ MAXIMALE

SK26S

CUBA EMBUTIDA AISI304 SIN ÁNGULOS
AISI304 PRESSED VAT WITHOUT ANGLES
CUVE MARQUETÉE AISI304 SANS ANGLE

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

SHARK DOS PISOS SUSHI

	MEDIDAS	PROFUNDIDAD CUBA	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	TEMP. (ESTANTE)	LED	PVP
SK26S	1438x395x340	40mm	6 GN 1/3x40	+2/+6°C	+8/+12°C	SI	1.685 €
SK28S	1788x395x340	40mm	8 GN 1/3x40	+2/+6°C	+8/+12°C	SI	1.825 €
SK62SP	1438x395x340	15mm	SIN BANDEJAS	+2/+6°C	+8/+12°C	SI	1.655 €
SK28SP	1788x395x340	15mm	SIN BANDEJAS	+2/+6°C	+8/+12°C	SI	1.795 €

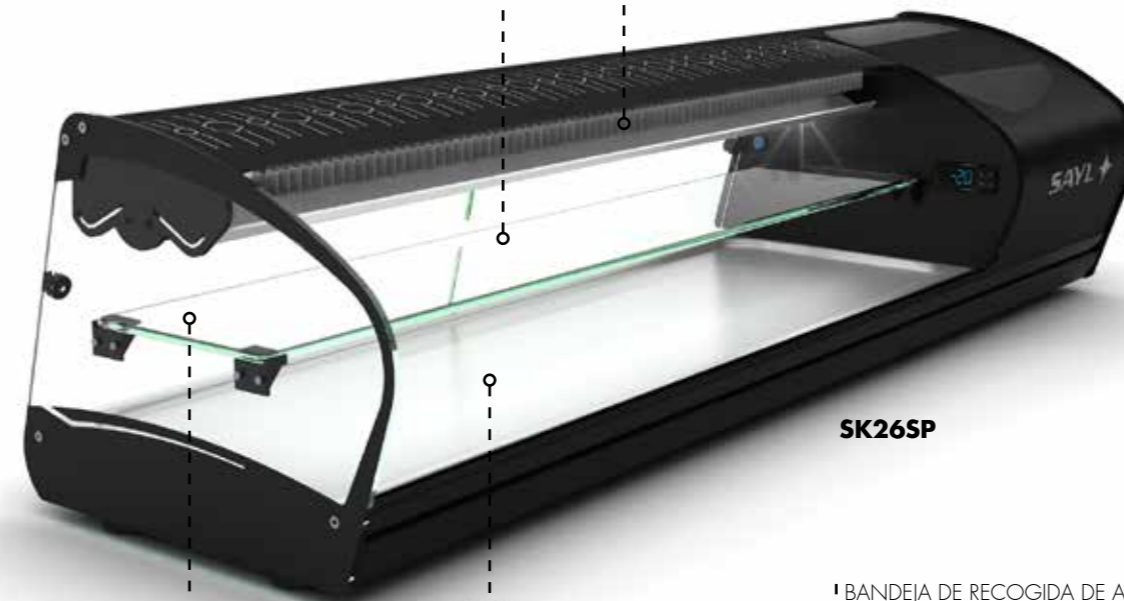
CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
VITRE ABATTABLE

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 MÁXIMA VISIBILIDAD
MAXIMUM VISIBILITY DISPLAY CABINET
VITRINE MAXIMUM DE VISIBILITÉ

DOBLE EVAPORADOR SUPERIOR ESTÁTICO
DOUBLE SUPERIOR STATIC EVAPORATOR
DOUBLE ÉVAPORATEUR SUPÉRIEUR STATIQUE

CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERED GLASS
VITRES EN VERRE TREMPÉ



SK26SP

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

SK26S

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

+8°C /+12°C

+2°C /+6°C

ZONA DE SERVICIO
SERVICE AREA
ZONE DE SERVICE



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



ESTANTE INTERMEDIO DE CRISTAL
MIDDLE GLASS SHELF
 ÉTAGÈRE INTERMÉDIAIRE EN VERRE

HIGH POWER LEDS

"SAYL BLUE" DIGITAL CONTROL

VSL8

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

+2°C/+6°C



CRISTALES TEMPLADOS
TEMPERED GLASS
 VITRE EN VERRE TREMPÉ



"SAYL BLUE" DIGITAL CONTROL



24cm

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

+8°C/+12°C

+2°C/+6°C

ZONA DE SERVICIO
SERVICE AREA
 ZONE DE SERVICE



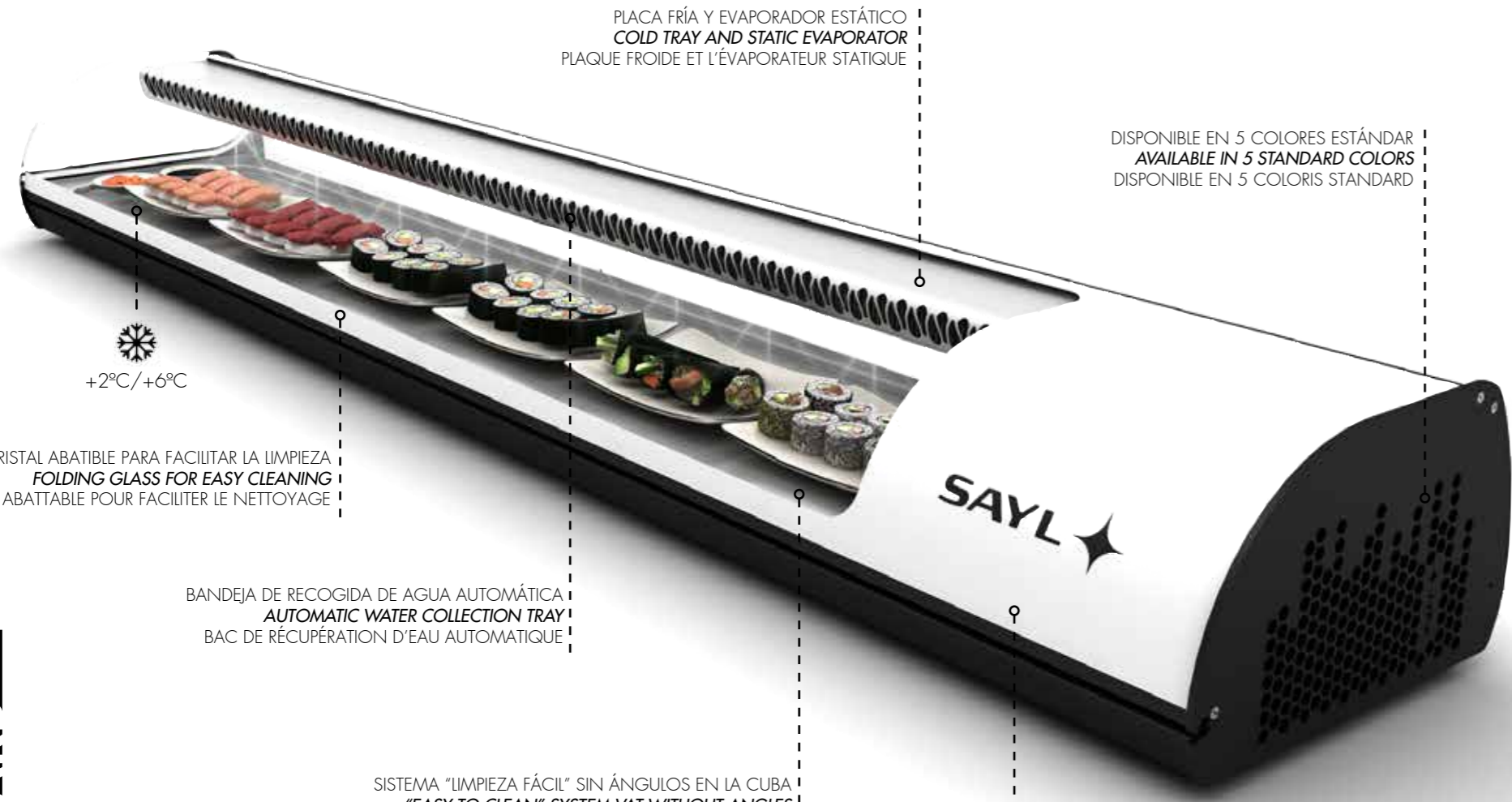
SLIM SUSHI

	MEDIDAS	ESTANTE NEUTRO	BANDEJA	TEMP. (FOOD ZONE)	TEMP. (ESTANTE)	LED	PVP
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 TAPAS

	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 €





PLACA FRÍA Y EVAPORADOR ESTÁTICO
COLD TRAY AND STATIC EVAPORATOR
PLAQUE FROIDE ET L'ÉVAPORATEUR STATIQUE

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

+2°C/+6°C

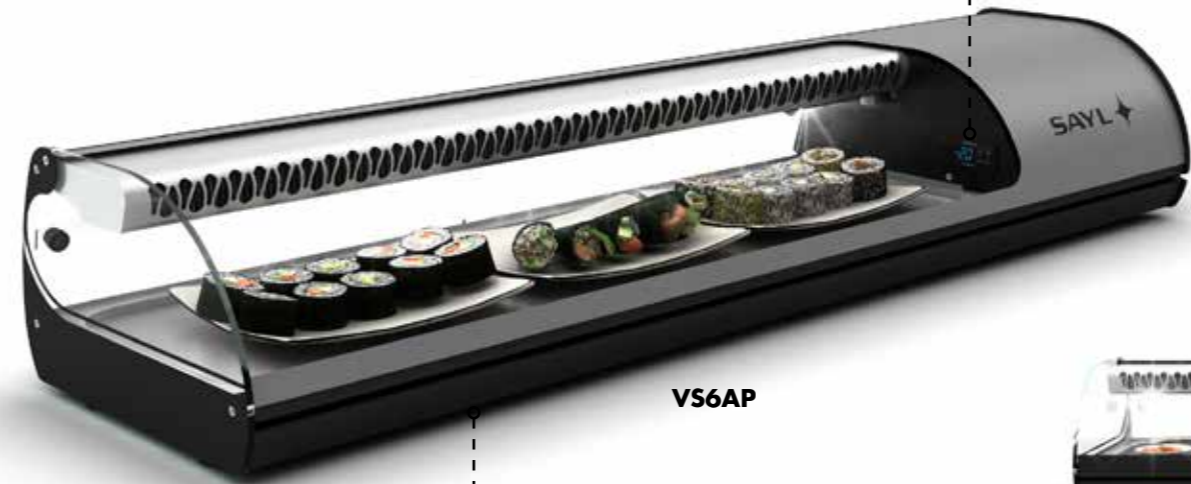
CRISTAL ABATIBLE PARA FACILITAR LA LIMPIEZA
FOLDING GLASS FOR EASY CLEANING
VITRE ABATTABLE POUR FACILITER LE NETTOYAGE

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

SISTEMA "LIMPIEZA FÁCIL" SIN ÁNGULOS EN LA CUBA
"EASY TO CLEAN" SYSTEM VAT WITHOUT ANGLES
SYSTÈME "NETTOYAGE FACILE" SANS ANGLE DANS LA CUVE

COMPONENTES DE MÁXIMA CALIDAD
HIGHEST QUALITY COMPONENTS
COMPOSANTS DE QUALITÉ MAXIMALE

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



VS6AP

CRISTAL ABATIBLE
FOLDING GLASS
VITRE ABATTABLE



VS4NP



VS6NP



VS8NP



VS10NP

STANDARD SUSHI

	■	■	■	■	□	MEDIDAS	PROFUNDIDAD 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 €
CUBA PLANA	VS4EP	VS4AP	VS4RP	VS4NP	VS4BP	1085x395x245	15mm	SIN BANDEJAS	+2 / +6 °C	SI	1.280 €
	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 €

STANDARD LINE



Conserva os alimentos entre 2° e 6°C, em todo o ambiente interior, com uma temperatura ambiente exterior máxima de 25°C. Duplo evaporador de alto rendimento. Tabuleiro de recolha de água que impede o gotejamento nos alimentos.



Conservation des aliments entre 2° e 6°C dans toute l'ambiance intérieur pour une température ambiante maximale de 25°C. Double évaporateur, haute performance. Plateau récupérateur d'eau, ce qui évite à l'eau de couler sur les aliments.



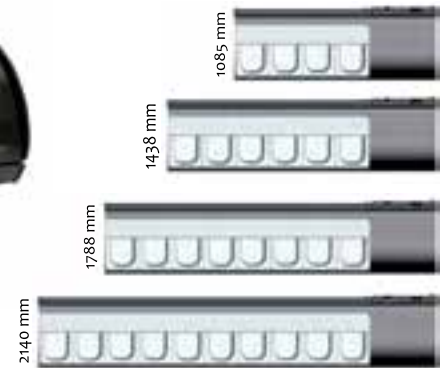
Conserva los alimentos entre 2° e 6°C en todo el ambiente interior, con una temperatura ambiente exterior máxima de 25°C. Doble evaporador de alto rendimiento. Bandeja recogedora de agua que evita goteos sobre los alimentos.



Food conservation between 2° e 6°C in the whole interior ambient for a maximum room temperature of 25°C. Double evaporator, high performance. Tray to pick up the water to avoid it to drip on the food.



Outras cores sob pedido / Autres couleurs sur demande
Otros colores bajo pedido / Other colors on request



Cúpula protetora inoxidável
Coupole protectrice inoxydable
Cúpula protectora inoxidable
Stainless steel protected dome



Posibilidade de cuba plana
Possibilité de cuve plane
Posibilidad de cuba plana
Possibility of flat vat



CONTAINERS

MODELO / MODÈLE / MODELO / MODEL	UDI SUSHI 4B-VC C/LEDS	UDI SUSHI 4B-VC C/LEDS	UDI SUSHI 6B-VC C/LEDS	UDI SUSHI 6B-VC C/LEDS	UDI SUSHI 8B-VC C/LEDS	UDI SUSHI 8B-VC C/LEDS	UDI SUSHI 10B-VC C/LEDS
CÓDIGO / CODE / CÓDIGO / CODE	3097.065	3097.050	3097.070	3097.055	3097.075	3097.060	3097.077
Dimensões / Dimensions / Dimensiones / Dimensions	mm 1085x 395x 245	mm 1085x 395x 245	mm 1438x 395x 245	mm 1438x 395x 245	mm 1788x 395x 245	mm 1788x 395x 245	mm 2140x 395x 245
N° bandejas / N° plateaux / N° bandeja / Tray n°	n° Cuba Plana	n° 4	n° Cuba Plana	n° 6	n° Cuba Plana	n° 8	n° Cuba Plana
Tipo bandejas / Type plateaux / Tipo bandeja / Tray type	-	1/3x40	-	1/3x40	-	1/3x40	-
leds/ Leds / Leds / Leds	n° 4	n° 4	n° 6	n° 6	n° 8	n° 8	n° 10
Vidro / Verre/Cristal/Glass	Temp	Temp	Temp	Temp	Temp	Temp	Temp
Temperatura / Température / Temperatura / Temperature	°C +2/+6	°C +2/+6	°C +2/+6	°C +2/+6	°C +2/+6	°C +2/+6	°C +2/+6
Evaporação Estática / Evaporación statique / Evaporation estática / Static évaporation	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tensão / Tension / Tensión / Tension	v 230	v 230	v 230	v 230	v 230	v 230	v 230
Preço / Prix / Precio / Price	€ 1.559,00	€ 1.607,00	€ 1.692,00	€ 1.729,00	€ 1.923,00	€ 1.972,00	€ 2.276,00

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



opcional
opcional
opcional
optional

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



GRUPO INCORPORADO VITRINA REFRIGERADA SUSHI

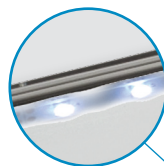
Frio en Placa Fría y Evaporador Superior

Modelo
SHS

NOVEDAD

- FRÍO ESTÁTICO EN PLACA FRÍA Y EVAPORADOR SUPERIOR.
- Bandeja para desague de Evaporador Superior.
- Manguera de Desague en la zona de camarero.
- Perfilera y decoración de cristal en NEGRO.
- Cristal Curvo Templado Radio 20.
- Iluminación LED.
- Puertas correderas de metacrilato

Iluminación
LED



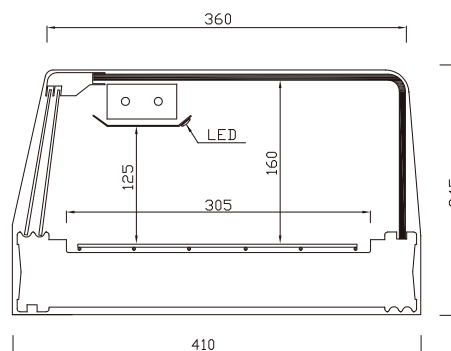
CRISTAL CURVADO RADIO 20°



SHS-200i

Modelo	Largo	Fondo	Alto	Cubetas	PVP
SHS-4i	1216	410	245	4	1.380 €
SHS-6i	1566	410	245	6	1.455 €
SHS-8i	1926	410	245	8	1.615 €

Modelo	Largo	Fondo	Alto	Parrillas	PVP
SHS-120i	1216	410	245	1.5	1.355 €
SHS-150i	1566	410	245	2	1.430 €
SHS-200i	1926	410	245	3	1.585 €



EVAPORADOR SUPERIOR

BANDEJA DESAGÜE



CRISTAL RECTO



Temperatura de Trabajo



+1°/+5°

Accesorios disponibles



Pag 94

Especificaciones técnicas



Pag 95

GRUPO INCORPORADO

VITRINA REFRIGERADA SUSHI



ESTANTE INTERMEDIO

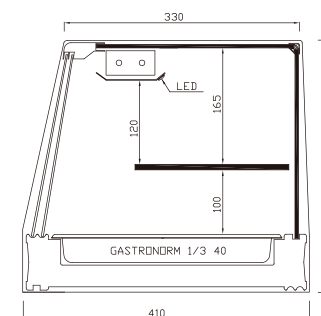
NOVEDAD

Modelo SHS-E

- FRÍO ESTÁTICO EN PLACA FRÍA Y EVAPORADOR SUPERIOR
- Bandeja para desagüe de Evaporador.
- Manguera de desagüe en la zona del camarero.
- Perfilera y decoración de cristal en NEGRO.
- Cristal Recto.
- Iluminación LED.
- Estante Intermedio.
- Puertas correderas en metacrilato.

EVAPORADOR SUPERIOR

SHS-6iE



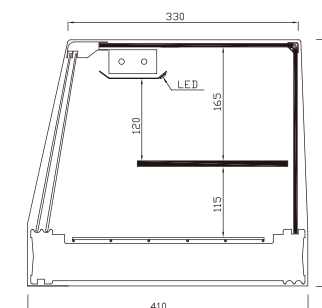
Iluminación LED



Modelo	Largo	Fondo	Alto	Cubetas	PVP
SHS-4iE	1216	410	360	4	1.545 €
SHS-6iE	1566	410	360	6	1.630 €
SHS-8iE	1926	410	360	8	1.800 €

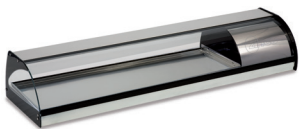



SHS-150iE



Modelo	Largo	Fondo	Alto	Parrillas	PVP
SHS-120iE	1216	410	360	1,5	1.520 €
SHS-150iE	1566	410	360	2	1.600 €
SHS-200iE	1926	410	360	3	1.775 €

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	1.750€
	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	1.550€
	VC10SL	cubetas	10 (1/3) H 40	+2°C-5°C	LED	214x38x25	1/4	230V F+N 50Hz	1.845€

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€

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

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)