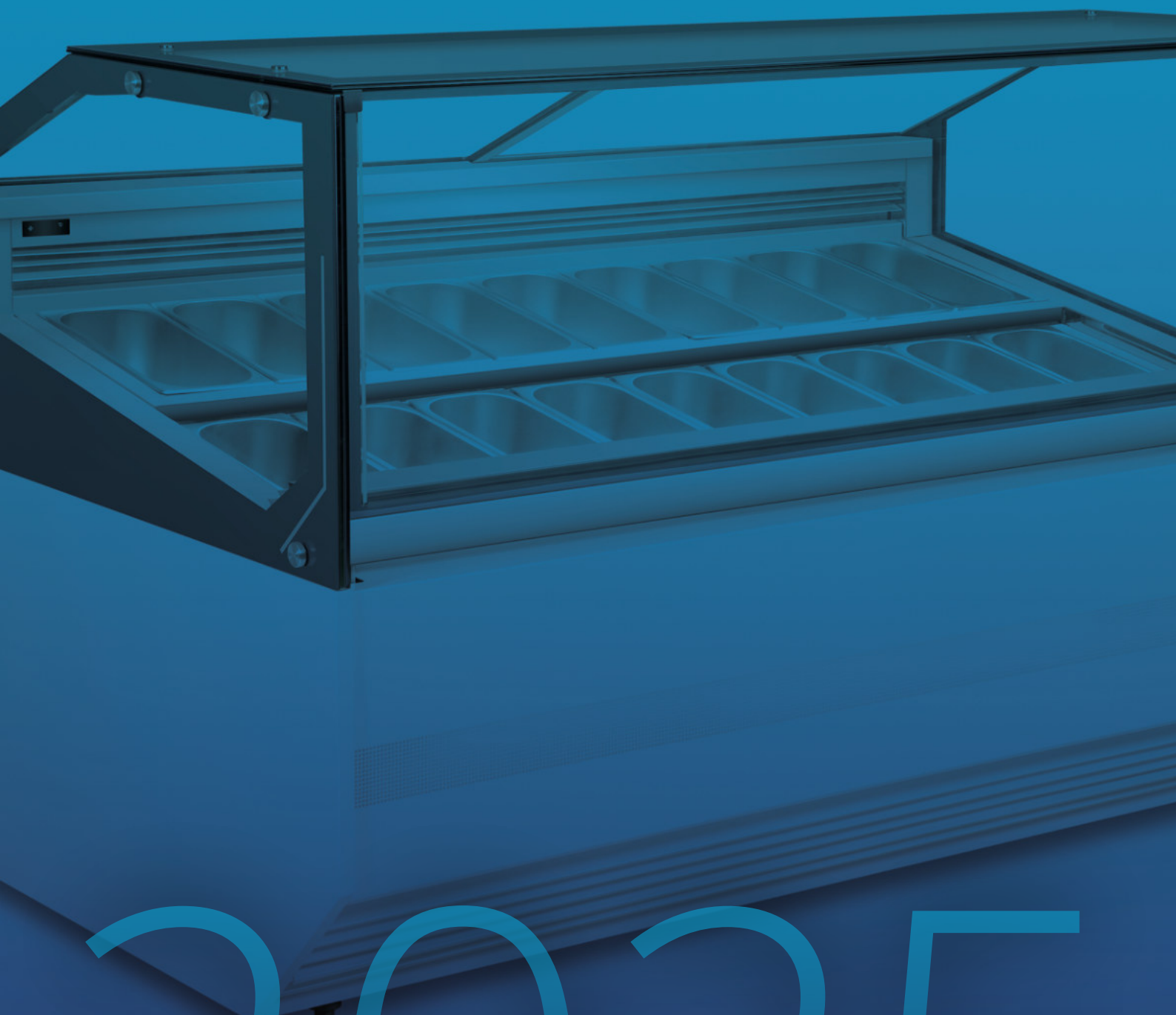


MASQUEFRIO



2025

Frío comercial

Pastelería y Heladería

Maquinaria

Lavado

VÁLIDO DESDE 31/03/2025

CATÁLOGO PVP

MASQUEFRIO

DISTRIBUIDOR
OFICIAL

TENSAI

TECFRIGO

mondial

FRAMEC

 **EasyBest**
by CLABO

TECHFROST

ICB  **tecnologie**

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

- La tarifa de precios adjunta al presente catálogo recoge los precios de venta al público en el momento de la publicación del mismo, expresados en euros, y reservándose MASQUEFRÍO el derecho a modificarlos sin previo aviso.

- Los precios de la lista no incluyen IVA, que se cargará en el momento de la venta, según la legislación española.

- La mercancía es propiedad de MASQUEFRÍO, hasta el total pago de la misma por parte del cliente.

- **Los pedidos deberán efectuarse por correo electrónico a pedidos@masquefrio.com, indicando modelo, referencia, y unidades.**

- La mercancía se entregará con el embalaje y elementos de protección originales facilitados por el fabricante.

- Siempre que el acceso y los medios de descarga en destino sean los adecuados, la mercancía viaja a portes pagados en toda España peninsular a partir de un importe mínimo de 150 euros, siendo Baleares, Canarias, Ceuta y Melilla la excepción, cargándose en cada caso el importe correspondiente en factura.

- **ENVÍO A PORTES PAGADOS CON ENTREGA A PIE DE CALLE:** incluye únicamente la **entrega de la mercancía a pie de calle** en localizaciones accesibles con vehículo de entrega. Es responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios (accesos, maquinaria, personal, etc.) para entrar la mercancía al interior de sus instalaciones, y de solicitar los permisos de acceso pertinentes si la dirección de entrega se encuentra en una zona de acceso restringido. El transportista se limitará a extraer la mercancía del vehículo entregarla al nivel de la calle. **En ningún caso se incluye el montaje o la instalación de los equipos.**

- **CONDICIONES Y PLAZOS DE ENVÍO.** El envío de la mercancía se realiza a través de agencia de transporte mediante servicio estándar. Dicho servicio **no incluye** entrega en horarios concretos o días no laborables, entrega de la mercancía en el interior de locales, retirada de equipos antiguos, avisos de reparto con una antelación concreta a la entrega, etc. **En ningún caso se ofrece servicio de transporte urgente.** Cualquier rechazo no justificado en la entrega o ausencia reiterada en la recepción de la mercancía implica que se facturarán los gastos derivados por segundas entregas o sucesivas. Así mismo, la retención de la mercancía a demanda del cliente en las instalaciones de la agencia de transporte conlleva gastos de almacenaje que se repercutirán en la factura.

Si el cliente necesita un servicio de transporte que no se ajuste a estas condiciones, deberá contratarlo y gestionarlo por su cuenta. Masquefrio hace todo lo posible para que el cliente reciba la mercancía en el menor tiempo y las mejores condiciones de entrega posibles, dentro de las condiciones del servicio contratado con las agencias, pero la organización de las cargas hacia destino, la gestión de salidas de los almacenes y las rutas de reparto son competencia de cada agencia y Masquefrio no tiene capacidad de intervención en la gestión interna de las mismas. Por estos motivos, los plazos de entrega son siempre orientativos y no vinculantes.

- **INCIDENCIAS EN TRANSPORTE:** Salvo acuerdo expreso, la mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. Debe ser revisada en el momento de la recepción, haciendo constar en su caso los desperfectos causados por el transporte EN EL ALBARÁN DEL TRANSPORTISTA y comunicando la incidencia por escrito a MASQUEFRÍO, adjuntando imágenes, vídeos y cualquier otra información relevante para efectuar la reclamación. **El plazo máximo para reclamar incidencias en el transporte es de 24 horas desde la recepción del envío.** En ningún caso se admitirán reclamaciones pasado este plazo ni se admitirán reclamaciones en las que se haya anotado "PENDIENTE DE REVISIÓN" en el albarán del transportista. La mercancía se debe revisar en el momento y comunicar las incidencias inmediatamente.

- Los **RECAMBIOS Y ACCESORIOS** viajarán siempre a portes debidos y se cargarán los gastos de transporte en la factura de venta. Así mismo, las piezas y componentes de remplazo que se envíen en garantía, siempre lo harán a portes debidos.

- **DEVOLUCIONES:** En cualquier caso, la devolución se debe solicitar previamente, alegando motivos válidos y necesariamente debe ser autorizada por MASQUEFRÍO. **La devolución corre a cuenta del cliente, que debe asumir tanto la gestión como los gastos del envío de retorno.** Cualquier incidencia en el transporte que sufra una mercancía devuelta conllevará el rechazo de la entrega, siendo responsabilidad del cliente reclamar y gestionar dicha incidencia. Una vez recibida la mercancía devuelta, se procederá a su revisión y a valorar la admisión de la devolución. **La mercancía devuelta siempre deberá recibirse con el embalaje y la documentación originales, sin marcas, desperfectos, signos de uso, modificación o alteración de los valores de fábrica.** El incumplimiento de cualquiera de las anteriores condiciones significará el rechazo automático de la devolución. En ningún caso se admitirán devoluciones de equipos personalizados y/o modificados a petición del cliente. El plazo máximo para realizar una devolución es de 15 días naturales desde la fecha de entrega del equipo.

- **GARANTÍA:** Los artículos presentes en este catálogo disponen de una garantía de 12 meses desde la fecha de compra. La cobertura de garantía se limita al remplazo de piezas defectuosas de fabricación, y no incluye gastos de envío de las piezas, ni la mano de obra o el desplazamiento del servicio técnico autorizado. **En ningún caso la garantía cubre la pérdida o deterioro, en caso de avería, de los alimentos y/o productos almacenados en los equipos. Quedan excluidos de la garantía los componentes, sean eléctricos o no, que estén sometidos a manipulación y/o desgaste, como son tiradores, burletes, cristales, bombillas, tiras LED, etc.** En ningún caso quedarán cubiertas por la garantía las averías producidas por instalación incorrecta, uso indebido, conexiones defectuosas o alteraciones en las redes de suministro de electricidad, agua y/o gas, etc. La garantía quedará automáticamente anulada en caso de modificación o manipulación de los equipos por parte de personal no autorizado, así como en caso de instalación de los equipos en condiciones que no cumplan las indicaciones del fabricante (ubicación exterior/interior, clase climática, condiciones de ventilación, tensión eléctrica incorrecta, tipo de gas, etc.). Es responsabilidad del cliente comprobar que las condiciones ambientales y de preinstalación de su local cumplen con los requisitos del fabricante, y de adaptar dichas condiciones a los equipos adquiridos si fuera necesario.

- **FORMA DE PAGO :** La primera compra se realizará mediante pago por adelantado de factura proforma a través de transferencia bancaria. El envío se realizará cuando el ingreso en cuenta sea efectivo. Posteriormente, y previa conformidad por parte de MASQUEFRÍO, se realizarán giros bancarios 30/60 días fecha factura.

- Las características, precios y fotografías de los equipos son informativos y no tienen valor contractual, pudiendo sufrir cambios o modificaciones sin previo aviso.

- Las partes, con expresa renuncia al fuero que pudiera corresponderles, se someten a los juzgados y tribunales de Valencia ante cualquier diferencia que pudiera derivar de estas condiciones de venta.

La mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador.

Revisen detenidamente la mercancía antes de firmar el albarán de entrega, e indiquen cualquier desperfecto en el campo de anotaciones del albarán.

En caso de incidencia, el haber firmado el albarán del transportista sin anotar golpe o desperfecto, implica la conformidad con el estado de la mercancía entregada. No se admitirá ninguna reclamación posterior. El plazo máximo para reclamar incidencias en transporte es de 24h.

No se admitirán reclamaciones con la anotación PENDIENTE DE REVISIÓN.

La garantía de maquinaria y equipos destinados a uso profesional intensivo es de 12 meses desde la fecha de compra.

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

GUÍA DE SÍMBOLOS

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

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

A B C D E F G (Reg.2019/2018)

A+ A° A° A B C D (Reg.2015/1904)

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

ÍNDICE

FRÍO COMERCIAL	
Arcones de congelados con tapa abatible	8
Arcones de temperatura dual (negativa / positiva)	11
Arcones de ultracongelados (-45°, -60°, -80°)	12
Arcones de heladería con tapas correderas	14
Arcones de horchata y granizados	19
Cabinas de hielo	20
MARKET Y AUTOSERVICIO	
Islas para congelados y refrigerados	22
Murales para congelados y refrigerados	30
Vitrinas expositoras refrigeradas	36
Expositores impulso de congelados	38
ARMARIOS	
Armarios sobretanco, escarchacopas y minivitrinas	40
Armarios de congelación con cajones (hasta 250L)	44
Armarios de puerta ciega (300, 400, 500 y 600L)	45
Armarios de congelación con cajones (400L)	50
Armarios de pastelería: congelación y refrigeración	51
Armarios de congelación para heladería	55
Armarios expositores: congelación y refrigeración	57
Armarios inox snack y gastronorm de puerta ciega	68
ARMARIOS PARA MADURACIÓN DE CARNES	71
RESTAURACIÓN Y BUFFET	
Enfriadores de botellas: expositores subzero, botelleros, backbar y vitrinas verticales	73
Expositores sobremesa frío / calor	79
Mesas de refrigerados y de congelados	80
Islas de buffet	82
Exposición de pescado	84
Carros refrigerados para postres	86
VINOTECAS	88
ABATIDORES DE TEMPERATURA	95
ARMARIOS DE FERMENTACIÓN CONTROLADA	99

PASTELERÍA	
Vitrinas pasteleras verticales	102
Vitrinas pasteleras horizontales	120
HELADERÍA	
Vitrinas de heladería sobretanco	128
Conservadoras de helado en pozzetti	131
Vitrinas de heladería estáticas	135
Vitrinas de heladería ventiladas	141
Granizadoras	151
Horchateras y enfriadoras de bebida	159
Chocolateras	161
MAQUINARIA AUXILIAR	
Tostadores	164
Planchas grill	166
Gofreras	167
Creperas	168
Hornos microondas	169
Batidoras de vaso	170
Trituradoras y batidoras de brazo	172
Amasadora planetaria	173
Exprimidor de cítricos automático	174
MOBILIARIO INOX	
Mesas y estanterías cafeteras	176
Mesas de trabajo centrales y murales	178
LAVADO	
Lavautensilios	182
Lavavajillas de cúpula y complementos	184
Lavavasos y lavavajillas de carga frontal	186
Accesorios de lavado	188
MAQUINARIA DE OBRADOR *	189

* Condiciones comerciales especiales en maquinaria de obrador.

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





Frío comercial

ARCONES DE CONGELADOS CON TAPA ABATIBLE

ARCONES DE TEMPERATURA DUAL (NEGATIVA / POSITIVA)

ARCONES DE ULTRACONGELADOS (-45°, -60°, -80°)

ARCONES DE HELADERÍA CON TAPAS CORREDERAS

ARCONES DE HORCHATA Y GRANIZADOS

CABINAS DE HIELO

MARKET Y AUTOSERVICIO

ARMARIOS

ARMARIOS PARA MADURACIÓN DE CARNES

RESTAURACIÓN Y BUFFET

VINOTECAS

ABATIDORES DE TEMPERATURA

ARMARIOS DE FERMENTACIÓN



ARCONES PUERTA ABATIBLE / CH-T / HC-SIF

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



CH105T



HC460

CH-T / HC SIF

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

- Acabado exterior color blanco.
- Refrigeración estática.
- Condensación estática.
- Aislamiento poliuretano inyectado sin CFC 50 mm (HC570: 60 mm)
- Descongelación manual con sistema de drenaje.
- Cuba interior en aluminio con esquinas redondeadas.
- Termómetro y termostato digital.
- Cierre de puerta con llave (excepto CH105-T).
- 4 rodillos para desplazamiento.



Control digital de temperatura

ACCESORIOS

Cestillos de varilla plastificada:

- HC-SIF: cesto E (230x506x210mm): **24€**

- CH105-T: cesto J (230x464x210): **20€**



	CH 105 T	HC170 SIF	HC 240 SIF	HC 320 SIF	HC 370 SIF	HC 460 SIF	HC 570 SIF
	600x530x835 mm	580x620x840 mm	830x660x860 mm	990x660x860 mm	1170x660x860 mm	1400x660x860 mm	1600x660x860 mm
	479x433x705 mm*	480x476x715 mm*	726x476x715 mm*	886x476x715 mm*	1066x476x715 mm*	1296x476x715 mm*	1479x459x705 mm*
	105 L	126 L	209 L	264 L	324 L	402 L	439 L
	0/1	0/2	0/3	0/3	0/4	0/5	0/6
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-25°C/-17°C	-25°C/-14°C	-25°C/-14°C	-25°C/-14°C	-25°C/-14°C	-25°C/-14°C	-25°C/-14°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A	R600A	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	60 W 0,420 kWh/24h	80 W 1,012 kWh/24h	80 W 1,208 kWh/24h	100 W 1,408 kWh/24h	110 W 1,590 kWh/24h	195 W 2,080 kWh/24h	195 W 1,757 kWh/24h
	22 kg	29 kg	34 kg	36 kg	41 kg	46 kg	64 kg
	630x530x860 mm	660x660x860 mm	870x700x870 mm	1050x700x870 mm	1230x700x870 mm	1450x700x870 mm	1640x700x870 mm
	380 €	420 €	510 €	550 €	610 €	676 €	770€
	E	C	C	C	C	C	C

Cestillos no incluidos de serie.

* Escalón motor. CH105T: 230x223mm / HC-SIF: 300x250mm



SIF700

CH-T / SIF

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

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

- **CH500-T:** Cuba de aluminio / Aislamiento poliuretano inyectado de 65 mm / **Puerta en blanco o acero inox.**
- **SIF700:** Cuba de chapa blanca plastificada / Aislamiento poliuretano inyectado de 60 mm.

ACCESORIOS

Cestillos de varilla plastificada:

- **CH500-T:** cesto E (230x506x210mm): **24€**
- **SIF700:** cesto D (300x587x297mm): **26€**



	CH 500 T PUERTA BLANCA	CH 500 T PUERTA INOX	SIF 700
	1700x690x860 mm		1570x751x1027 mm
	1572x562x590 mm*		1450x553x877 mm*
	472 L		664 L
	0/6		0/4
	ESTÁTICO		ESTÁTICO
	-25°C/-17°C		-25°C/-17°C
	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)
	R600A		R600A
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	210 W / 1,282 kWh/24h		220 W / 3,139 kWh/24h
	58 kg	60 kg	96 kg
	1740x700x900 mm		1640x780x1130 mm
	864 €	992 €	1.290 €

F

F

D

Cestillos no incluidos de serie.

* Escalón motor: 300x250mm



ARCONES GRAN CAPACIDAD / CH

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



CH650 / CH900-2P

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

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

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

ACCESORIOS

Cestillos de varilla plastificada:
- **CH650** (270x547x255mm): **39€**



	CH 650	CH 900 2P
	1700x720x960 mm	2000x780x960 mm
	1565x585x770 mm*	1465x643x774 mm / 400x643x446 mm
	597 L	800 L
	0 / 2	-
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22°C/-18°C	-22°C/-18°C
	SN (10°C/32°C)	SN (10°C/32°C)
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	260 W	290 W
	107 kg	129 kg
	-	-
	1.550 €	2.040 €



Cestillos no incluidos de serie.

* Escalón motor. CH650: 380x330mm



ARCONES TEMPERATURA DUAL / CH-DUO

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y REFRIGERADOS



CH-430-DUO

CH DUO

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

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















Control digital de temperatura

ACCESORIOS

Cestillo de varilla plastificada tipo E (230x506x210mm): **24€**



	CH 290 DUO	CH 370 DUO	CH 430 DUO	CH 500 DUO 
	1090x690x860 mm	1320x690x860 mm	1510x690x860 mm	1700x690x860 mm
	962x472x702 mm*	1192x472x702 mm*	1382x472x702 mm*	1572x472x702 mm*
	275 L	349 L	411 L	472 L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	1/3	1/4	1/5	1/6
	-25°C/+5°C	-25°C/+5°C	-25°C/+5°C	-25°C/+5°C
	5 (40°C/40%HR)	5 (40°C/40%HR)	5 (40°C/40%HR)	5 (40°C/40%HR)
	R600A	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	145 W / 0,76 kWh/24h	170 W / 0,84 kWh/24h	170 W / 0,91 kWh/24h	210 W / 0,97 kWh/24h
	44 kg	48 kg	53 kg	58 kg
	1140x710x880 mm	1370x710x880 mm	1560x710x880 mm	1750x710x880 mm
	640 €	745 €	820 €	874 €



Cestillos no incluidos de serie.



ARCONES ULTRACONGELACIÓN / ELVT (-45°)

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS: SUSHI Y LABORATORIO



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

ELVT (-45°C)

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



Interior con cestillos



Tirador con cerradura



Ruedas pivotantes

ACCESORIOS ELVT

- Cestillos de varilla plastificada (216x443x210 mm): **30€**



	ELVT 150	ELVT 200	ELVT 310	ELVT 410	ELVT 510
	720x695x885 mm	923x695x885 mm	1260x695x885 mm	1560x695x885 mm	1660x758x932 mm
	560x440x635 mm*	760x440x635 mm*	1100x440x635 mm*	1400x440x635 mm*	1500x500x670 mm*
	133 L	189 L	284 L	368 L	475 L
	1/2	1/3	1/5	1/6	3/6
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-45°C/-25°C	-45°C/-25°C	-45°C/-25°C	-45°C/-25°C	-45°C/-25°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	R290A	R290A	R290A	R290A	R290A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	300 W / 1,8 kWh/24h	420 W	400 W / 3,7 kWh/24h	400 W / 4,0 kWh/24h	550 W / 4,1 kWh/24h
	55 kg	58 kg	76 kg	84 kg	105 kg
	770x770x1110 mm	980x730x900 mm	1410x780x1070 mm	1613x725x900 mm	1710x760x1050 mm
	1.990 €	2.150 €	2.374 €	2.540 €	3.248 €

* Escalón motor. ELVT: 210x250mm



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

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS: SUSHI Y LABORATORIO



VT150



UL100

VT (-60°C)

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

UL (-80°C)

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

ACCESORIOS

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



	VT 150	VT 200	VT 300	VT 390	VT 500	UL 100
	725x698x885 mm	923x698x885 mm	1260x698x885 mm	1560x698x885 mm	1660x758x932 mm	550x650x850 mm
	560x440x635 mm*	760x440x635 mm*	1100x440x635 mm*	1400x440x635 mm*	1500x500x670 mm*	430x393x512 mm*
	133 L	189 L	284 L	368 L	495 L	99 L
	1/2	1/3	3/5	4/6	3/6	0/1
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-60°C/-40°C	-60°C/-40°C	-60°C/-40°C	-60°C/-40°C	-60°C/-40°C	-80°C/-40°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	NATURE-R	NATURE-R	NATURE-R	NATURE-R	NATURE-R	R290+R170
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	410 W	410 W	400 W / 5,5 kWh/24h	400 W / 7,0 kWh/24h	500 W / 5,7 kWh/24h	400 W / 7,0 kWh/24h
	56 kg	57 kg	76 kg	82 kg	107 kg	40 kg
	730x780x900 mm	930x780x900 mm	1400x790x1130 mm	1640x730x1130 mm	1710x770x1150 mm	650x660x890 mm
	3.440 €	3.900 €	4.100 €	4.430 €	5.469 €	1.420 €



ARCONES TAPAS CORREDERAS CIEGAS / TOS / CHC

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS



Ideales para la conservación de productos de heladería.

Arcones para conservación de congelados

con puertas correderas ciegas, adecuados para heladería. Desde 140 hasta 490 litros.

TOS

- Fondo 67cm.
- Exterior e interior en chapa blanca galvanizada y plastificada.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- Marco inyectado en color gris.
- Refrigeración estática.
- Control electrónico de la temperatura.
- Puertas correderas con cierre con llave.
- 4 Ruedas pivotantes.
- **No admiten cestillos.**



CHC

- Fondo 62cm (CHC525: 66,5cm).
- Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
- Interior en chapa blanca plastificada.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- Marco y detalles en ABS inyectado color gris
- **CHC 525:** marco de aluminio anodizado.
- Refrigeración estática.
- Condensador libre de mantenimiento.
- Termómetro analógico.
- Termostato mecánico regulable.
- 4 ruedas pivotantes.
- **No admiten cestillos.**



TOS 300



CHC 290



	TOS 220	TOS 300	TOS 400	TOS 500	CHC 200	CHC 290	CHC 420	CHC 525
	840x670x895mm	1063x670x895mm	1283x670x895mm	1503x670x895mm	620x620x910mm	1000x620x910mm	1260x620x910mm	1507x665x910mm
	700x527x725mm*	920x527x725mm*	1140x527x725mm*	1360x527x725mm*	495x495x680mm*	875x495x680mm*	1135x495x680mm*	1380x535x695mm*
	222 L	304 L	387 L	470 L	140 L	270 L	376 L	490 L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-24°C/-18°C	-24°C/-18°C	-24°C/-18°C	-24°C/-18°C
	R600A	R600A	R600A	R600A	R290	R290	R290	R290
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	115 W 1,55 kWh/24h	135 W 2,08 kWh/24h	190 W 3,21 kWh/24h	190 W 3,33 kWh/24h	150 W	175 W	220 W	262 W
	48 kg	54 kg	57 kg	60 kg	42 kg	57 kg	64 kg	75 kg
	900x730x922 mm	1120x730x922 mm	1340x730x922 mm	1560x730x922 mm	-	-	-	-
	610 €	694 €	774 €	840 €	685 €	784 €	884 €	1.050 €
	D	F	F	F	G	G	G	G

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



ARCONES TAPAS CORREDERAS CRISTAL / TVS / CHV

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS



Ideales para la conservación de productos de heladería.

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



TVS 300

TVS

- Fondo 67cm.
- Exterior e interior en chapa blanca galvanizada y plastificada.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- Marco inyectado en color gris.
- Refrigeración estática.
- Control electrónico de la temperatura.
- Puertas correderas de cristal templado.
- Cierre con llave.
- 4 Ruedas pivotantes.



ACCESORIOS TVS

- Cesto B, con 2 separadores removibles (220x555x285mm): **26€**



CHV

- Fondo 62cm (CHV525: 66,5cm).
- Exterior en chapa blanca zincada a doble cara.
- Interior en chapa blanca plastificada.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- Marco y detalles en ABS inyectado color gris.
- **CHV 525:** marco de aluminio anodizado.
- Refrigeración estática.
- Condensador libre de mantenimiento.
- Termómetro analógico.
- Termostato mecánico regulable.
- Puertas correderas de cristal templado.
- 4 ruedas pivotantes.



CHV 290



ACCESORIOS CHV

- Cesto diáfano (230x525x230mm): **26€**



	TVS 220	TVS 300	TVS 400	TVS 500	CHV 200	CHV 290	CHV 420	CHV 525
	843x670x895mm	1063x670x895mm	1283x670x895mm	1503x670x895mm	620x620x910mm	1000x620x910mm	1260x620x910mm	1507x665x910mm
	700x527x725mm*	920x527x725mm*	1140x527x725mm*	1360x527x725mm*	495x495x680mm*	875x495x680mm*	1135x495x680mm*	1380x535x695mm*
	222 L	304 L	387 L	470 L	140 L	270 L	376 L	490 L
	0/3	0/4	0/5	0/6	0/2	0/4	0/4	0/5
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C
	R600A	R600A	R600A	R600A	R290	R290	R290	R290
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	115 W 1,55 kWh/24h	135 W 2,08 kWh/24h	190 W 3,21 kWh/24h	190 W 3,33 kWh/24h	150 W	175 W	220 W	262 W
	48 kg	54 kg	57 kg	60 kg	41 kg	56 kg	63 kg	71 kg
	900x730x922 mm	1120x730x922 mm	1340x730x922 mm	1560x730x922 mm	-	-	-	-
	659 €	770 €	868 €	930 €	802 €	904 €	997 €	1.208 €
	D	F	F	F	G	G	G	G

Cestillos no incluidos de serie.



ARCÓN SLIM DUAL TAPAS CRISTAL / SLIM-135

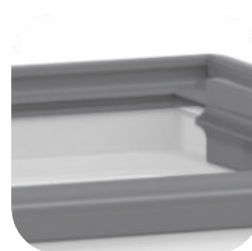
FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS



- Fondo 41 cm: ideal para **promociones, eventos** y espacios estrechos .
- Frío dual: perfecto para conservar productos congelados o refrigerados.
- Clase climática 5: rendimiento óptimo con temperatura ambiente **hasta 40°C**.
- Incluye **cestillo** de serie.



SLIM-135



Tapas correderas de cristal



Control digital de temperatura

ACCESORIOS

- Cesto con 2 separadores removibles (792x256x280mm): **consultar**



SLIM-135

Arcón súper estrecho con frío dual, que se adapta a los espacios más reducidos. Sus dimensiones compactas y el amplio rango de temperatura (-22°C/+5°C) hacen que sea el arcón de conservación ideal para **promoción y eventos** de todo tipo de productos de alimentación.

- Fondo 40 cm.
- Exterior e interior en chapa galvanizada y cuba plastificada blanca.
- Marco inyectado en color gris.
- Aislamiento de 70mm sin CFC.
- Refrigeración estática.
- Control electrónico de la temperatura.
- 4 ruedas pivotantes.
- Capacidad para 2 cestillos de varilla plastificada, incluidos de serie.
- Iluminación LED en el interior.

	SLIM 135
	920x408x872 mm
	780x268x705 mm*
	133 L
	1/1
	ESTÁTICO
	-22°C/+5°C
	5 (40°C/40%HR)
	R600A
	220V-1N-50Hz
	70 W / 1,70 kWh/24h
	28 kg
	990x440x880 mm
	520 €





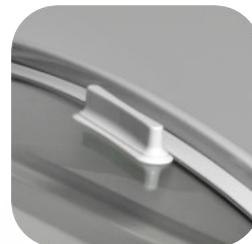
ARCONES TAPAS CRISTAL CURVO INCLINADO / GTC

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS



Ideales para la conservación de productos de heladería.

GTC 500



Cristal curvo inclinado



Control digital de temperatura

GTC

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

Modelos renovados con fácil remplazo y mantenimiento de puertas

- Fondo 67cm.
- Exterior e interior en chapa galvanizada y cuba plastificada blanca.
- Marco inyectado en color gris.
- Aislamiento poliuretano inyectado de 70mm sin CFC.
- Refrigeración estática.
- Control electrónico de la temperatura.
- Cierre con llave.
- 4 ruedas pivotantes.
- Luz interior LED opcional.

ACCESORIOS

Cesto tipo B con 2 separadores removibles (220x555x285mm): **26€**



	GTC 170	GTC 220	GTC 300	GTC 400	GTC 500
	701x678x910 mm	851x678x910 mm	1071x678x910 mm	1291x678x910 mm	1511x678x910 mm
	550x527x743 mm*	700x527x743 mm*	920x527x743 mm*	1140x527x743 mm*	1360x527x743 mm*
	126 L	170 L	238 L	305 L	372 L
	0/2	0/3	0/4	0/5	0/6
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C	-22°C/-9°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	115 W / 1,65 kWh/24h	115 W / 1,90 kWh/24h	135 W / 2,25 kWh/24h	190 W / 2,60 kWh/24h	190 W / 2,96 kWh/24h
	38 kg	48 kg	52 kg	55 kg	58 kg
	750x730x930 mm	900x730x930 mm	1120x730x930 mm	1340x730x930 mm	1560x730x930 mm
	660 €	706 €	770 €	880 €	976 €
+LED	756 €	850 €	890 €	996 €	1.130 €

D

D

D

D

D

Cestillos no incluidos de serie.

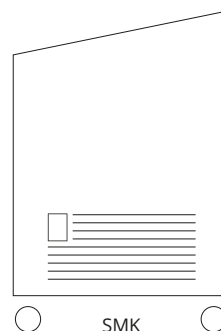
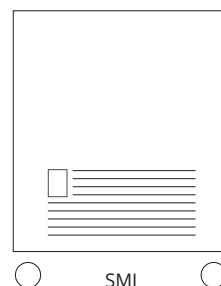


ARCONES TAPAS CORREDERAS CRISTAL / SMI / SMK

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS



Ideales para la conservación de productos de heladería.



SMI / SMK

Arcones para conservación de congelados con puertas correderas de cristal templado: planas (SMI) o inclinadas (SMK); adecuados para conservación de productos de heladería.

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



Termómetro analógico

ACCESORIOS

Cestillos sin separadores (218x494x279mm): **26€**



	CRISTAL PLANO			CRISTAL INCLINADO	
	SMI 300	SMI 400	SMI 500	SMK 400	SMK 500
	1009x629x892 mm	1298x629x892 mm	1548x629x892 mm	1298x615x950 mm	1548x615x950 mm
	890x510x663 mm*	1180x510x663 mm*	1430x510x663 mm*	1180x495x708 mm*	1430x500x610 mm*
	234 L	319 L	393 L	313 L	385 L
	0/2	0/4	0/5	0/5	0/6
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C
	5 L1 (40°C/40%HR)	5 L1 (40°C/40%HR)	5 L1 (40°C/40%HR)	7 (35°C/75%HR)	7 (35°C/75%HR)
	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	119 W / 1,84 kWh/24h	141 W / 2,20 kWh/24h	191 W / 2,70 kWh/24h	168 W / 2,649 kWh/24h	276 W / 4,301 kWh/24h
	56 kg	65 kg	85 kg	65 kg	79 kg
	1040x680x920 mm	1330x680x920 mm	1585x680x920 mm	1330x680x980 mm	1585x680x980 mm
	750 €	860 €	940 €	890 €	980 €
	D	D	D	E	F

* Escalón motor: 210x250mm



ARCONES CONSERVADORES DE GRANIZADO

FRÍO - ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y HELADOS



G40

G40

Arcón para conservación de granizados con puerta ciega abatible.

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



GTO 170



GTO 300

GTO

Arcones para conservación de granizados con puertas ciegas correderas.

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

ACCESORIOS

Cubeta para granizados
(no incluidas de serie):

- 14L, redonda: **21€**
- 15L, cuadrada: **24€**
- 20L, cuadrada: **39€**



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

	G40	GTO 170	GTO 300
	565x660x860 mm	694x671x901 mm	1064x671x901 mm
	470x433x532 mm	550x527x558 mm *	920x527x558 mm *
	4x14L	4x20L	6x20L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-5°C / +5°C	-5°C / +5°C	-5°C / +5°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	160 W	115 W / 1,60 kWh/24h	135 W / 3,55 kWh/24h
	24 kg	46 kg	63 kg
	590x660x890 mm	750x730x928 mm	1120x730x928 mm
	420 €	730 €	849 €

F

D

F

Cubetas no incluidas de serie.



CABINAS PARA CONSERVACIÓN DE SACOS DE HIELO

FRÍO - MÁQUINAS CONSERVACIÓN DE HIELO



CABIN 1820



CABIN 1300



CABIN GLASS



CABIN

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

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

CABIN GLASS

Cabina para conservación de sacos de hielo en interiores.

Con capacidad para 90 sacos de 2kg de hielo.

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

	CABIN 1200	CABIN 1300	CABIN 1820	CABIN GLASS
	1200x900x1853 mm	1310x900x2123 mm	1820x900x1853 mm	770x765x1902 mm
	1 (570x730 mm)	1 (570x730 mm)	2 (572x714 mm)	1 (CRISTAL)
	1000 L	1295 L	1600 L	590 L
	225 ud. x 2kg	250 ud. x 2kg	300 ud. x 2kg	90 ud. x 2kg
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-15°C/-10°C	-15°C/-10°C	-15°C/-10°C	-20°C/-10°C
	—	—	—	4 L3 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	792 W / 19 kWh/24h	792 W / 19 kWh/24h	792 W / 19 kWh/24h	6,19 kWh/24h
	141 kg	148 kg	179 kg	94 kg
	2.850 €	2.995 €	3.540 €	2.160 €

D



Market y autoservicio

ISLAS PARA CONGELADOS Y REFRIGERADOS

MURALES PARA CONGELADOS Y REFRIGERADOS

VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS

EXPOSITOR IMPULSO PARA CONGELADOS

MASQUEFRÍO



ISLAS PROMOCIONALES DE REFRIGERADOS / SKA-P

FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE REFRIGERADOS



SKA-P 200 LED



SKA-P 100 LED

SKA-P

Islas promocionales abiertas tipo góndola para conservación y exposición de productos refrigerados.

Ideales para autoservicio de productos frescos envasados:

carnes, pescados, embutidos, lácteos y vegetales.

— Exterior en chapa plastificada blanca, con marco negro y protector superior de metacrilato en las 4 caras.

— Interior de la cuba en chapa barnizada atóxica.

— Aislamiento poliuretano inyectado 70 mm sin CFC.

— Desescarche automático por gas caliente.

— Termostato digital.

— **Luz LED interior: 2 tiras horizontales.**

— **4 ruedas pivotantes).**

	SKA-P 100 LED	SKA-P 150 LED	SKA-P 200 LED
	1000x960x945 mm	1500x960x945 mm	2000x960x945 mm
	— mm	— mm	— mm
	132 L (180 L)	216 L (295 L)	295 L (400 L)
	0/4	0/6	0/7
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	0°C/+4°C	0°C/+4°C	0°C/+4°C
	3 M1 (25°C/60%HR)	3 M1 (25°C/60%HR)	3 M1 (25°C/60%HR)
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	440 W	500 W	520 W
	149 kg	190 kg	227 kg
	1070x1030x1030 mm	1610x1030x1030 mm	2110x1030x1030 mm
	3.945 €	4.606 €	5.220 €

E

E

E



IL 2500

IL

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

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



OPCIONES Y ACCESORIOS

- Cestillo varilla plastificada grande (265x755x200mm): **40€** / ud.
IL1500 (4ud.): **160€** / IL2000 (6ud.): **240€** / IL2500 (7ud.): **280€**
- Rejilla de suelo varilla plastificada (380x485x15mm): **27€** / ud.
IL1500 (6 ud.): **162€** / IL2000 (8ud.): **216€** / IL2500 (10ud.): **270€**
- Refrigeración (+1°C/+8°C): **consultar**

	IL 1500	IL 2000	IL 2500
	1500x910x800 mm	2000x910x800 mm	2500x910x800 mm
	1367x765x560 mm	1867x765x560 mm	2367x765x560 mm
	500 L	720 L	930 L
	0/4	0/6	0/7
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22°C/-18°C	-22°C/-18°C	-22°C/-18°C
	3 L1 (25°C/60%HR)	3 L1 (25°C/60%HR)	3 L1 (25°C/60%HR)
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	230 W	370 W	380 W
	100 kg	133 kg	171 kg
	-	-	-
	2.030 €	2.340 €	2.850 €

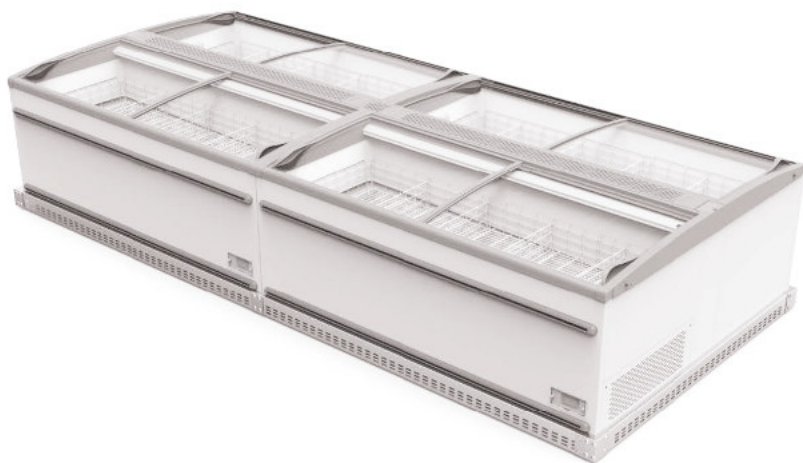


ISLAS DUALES PUERTAS INCLINADAS CURVAS / IZ

FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y REFRIGERADOS



IZ 2500



Separadores verticales



Iluminación LED



Control digital temperatura

IZ

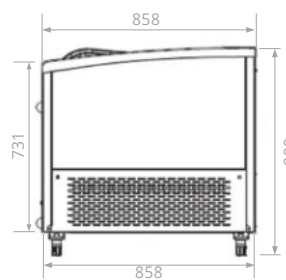
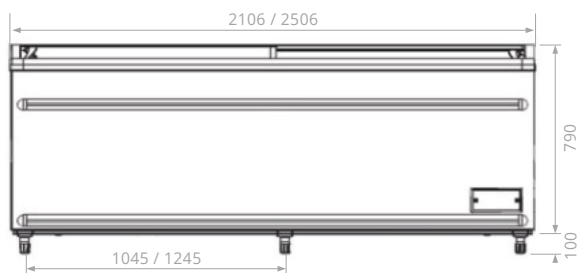
Conservadores panorámicos tipo isla para exposición de congelados o refrigerados, con puertas correderas inclinadas de cristal templado de baja emisividad y perfil curvo.

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

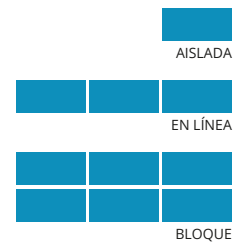


ISLAS DUALES PUERTAS INCLINADAS CURVAS / IZ

FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS Y REFRIGERADOS



POSIBLES DISTRIBUCIONES



	IZ 2100	IZ 2500
	2106x858x890 mm	2506x858x890 mm
	1970x720x685/627 mm	2370x720x685/627 mm
	595 L	729 L
	4 separadores / 5 espacios	5 separadores / 6 espacios
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO	VENTILADO
	-23°C/-18°C (congelados) / -1°C/+5°C (refrigerados)	-23°C/-18°C (congelados) / -1°C/+5°C (refrigerados)
	R290	R290
	3L1 (25°C/60%HR)	3L1 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	352 W / 7,18 kWh/24h	403 W / 8,22 kWh/24h
	165 kg	200 kg
	2160x910x1000 mm	2560x910x1000 mm
	2.546 €	2.836 €



ISLAS DUALES CON VENTANA FRONTAL / ANTA

FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONGELADOS Y REFRIGERADOS



ANTA 2500



ANTA 2100



Separadores verticales



Iluminación LED

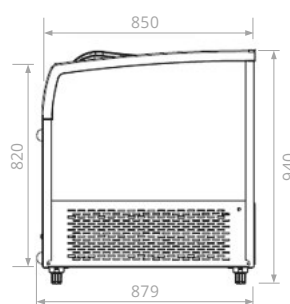
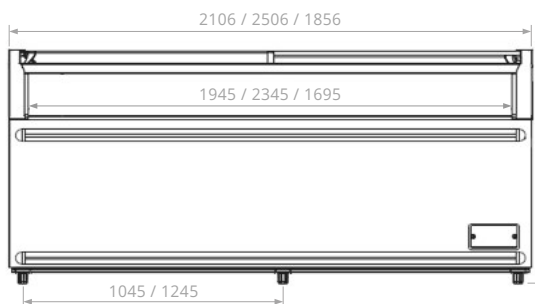


Control digital temperatura

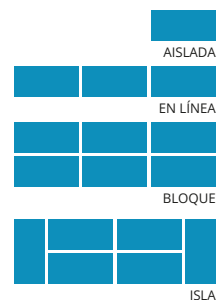
ANTA

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

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



POSIBLES DISTRIBUCIONES



	ANTA 2100	ANTA 2500	ANTA 1850 GB CABECERA
	2106x879x940 mm	2506x879x940 mm	1856x858x940 mm
	1970x720x780 mm	2370x720x780 mm	1720x720x780 mm
	677 L	825 L	584 L
	4 separadores / 5 espacios	5 separadores / 6 espacios	-
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-23°C/-18°C (cong.) / -1°C/+5°C (refr.)	-23°C/-18°C (cong.) / -1°C/+5°C (refr.)	-23°C/-18°C (cong.) / -1°C/+5°C (refr.)
	R290a	R290a	R290a
	3 L1 (25°C/60%HR)	3 L1 (25°C/60%HR)	3 L1 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	4,41 kWh/24h (refr.) / 8,39 kWh/24h (cong.)	5,17 kWh/24h (refr.) / 9,66 kWh/24h (cong.)	3,85 kWh/24h (refr.) / 7,76 kWh/24h (cong.)
	175 kg	245 kg	165 kg
	2170x915x1050 mm	2570x915x1050 mm	1920x915x1080 mm
	2.969 €	3.596 €	2.472 €



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

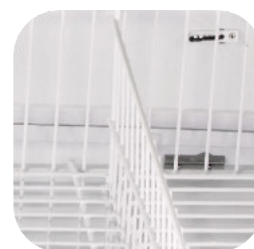
FRÍO - MARKET - ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



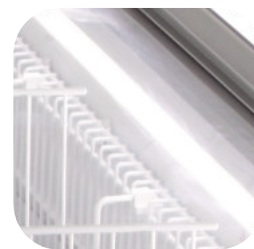
SLB 2500 AD



SLB 1940 CB AD



Separadores ajustables



Iluminación LED



Control digital temperatura

SLB AD

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

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

ACCESORIOS

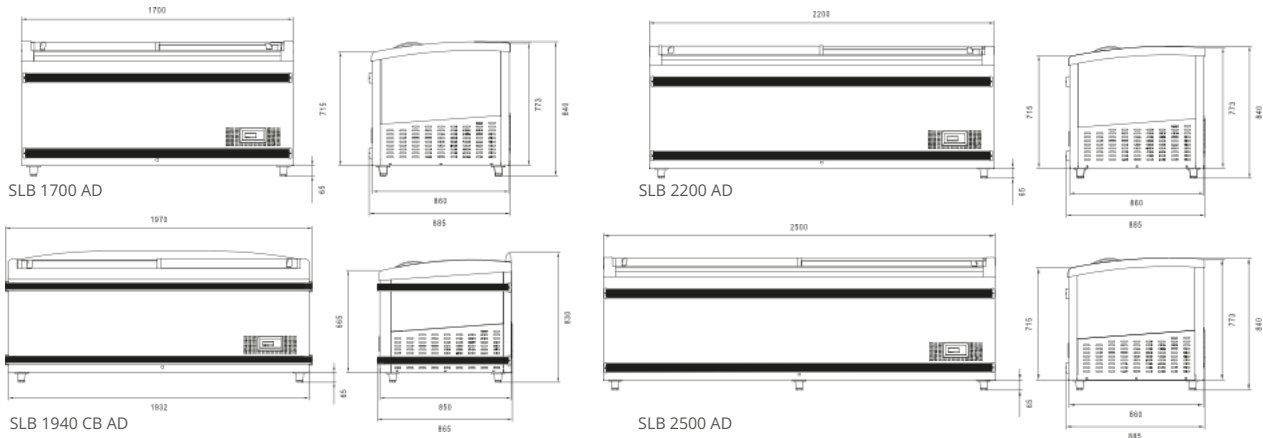
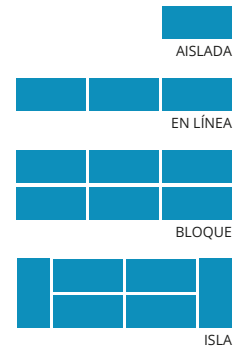
Kit rejilla de ventilación medianera para composiciones en isla: **consultar**



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



POSIBLES DISTRIBUCIONES



	SLB 1700 AD	SLB 2200 AD	SLB 2500 AD	SLB 1940 CB AD
	1700x885x840 mm	2200x885x840 mm	2500x885x840 mm	1970x865x830 mm
	1560x720x615 mm	2060x720x615 mm	2360x720x615 mm	1785x660x560 mm
	411 L	577 L	677 L	452 L
	2 separadores / 3 espacios	3 separadores / 4 espacios	4 separadores / 5 espacios	3 separadores / 4 espacios
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-24°C/-16°C	-24°C/-16°C	-24°C/-16°C	-24°C/-16°C
	R290	R290	R290	R290
	3 L1 (25°C/60%HR)	3 L1 (25°C/60%HR)	3 L1 (25°C/60%HR)	3 L1 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	331 W / 4,18 kWh/24h	327 W / 5,54 kWh/24h	486 W / 6,49 kWh/24h	331 W / 4,57 kWh/24h
	125 kg	150 kg	154 kg	129 kg
	1790x990x855 mm	2290x990x855 mm	2590x990x855 mm	2050x990x855 mm
	2.863 €	3.245 €	3.615 €	3.268 €
VCC*	3.468 €	3.815 €	4.076 €	3.784 €

C **C** **C** **C**

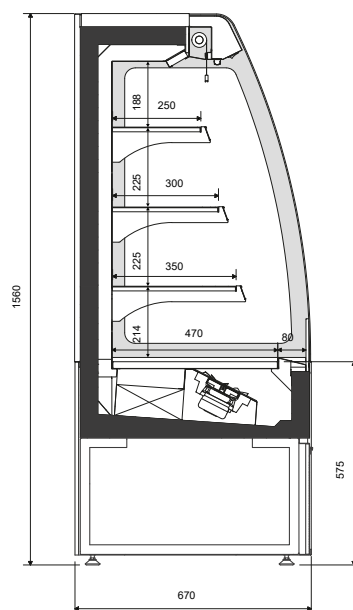


MURALES ABIERTOS CON CORTINA / SAE

FRÍO - MARKET - MURALES REFRIGERADOS



SAE 100 CT



SAE

Vitrinas murales abiertas para refrigerados: charcutería, lácteos, carnes, frutas, verduras y otros productos.

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

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit 4 ruedas (2 con freno): **65€**



	SAE 70 CT	SAE 100 CT	SAE 130 CT	SAE 150 CT
	705x700x1560 mm	1020x700x1560 mm	1330x700x1560 mm	1530x700x1560 mm
	248 L	375 L	500 L	581 L
	0,80 m ²	1,21 m ²	1,62 m ²	1,88 m ²
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C
	R290	R290	R290	R290
	3 M1 (25°C/60%HR)	3 M1 (25°C/60%HR)	3 M1 (25°C/60%HR)	3 M1 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	965 W / 20,50 kWh/24h	1085 W / 25,20 kWh/24h	1552 W / 29,90 kWh/24h	1805 W / 32,90 kWh/24h
	114 kg	145 kg	203 kg	255 kg
	785x780x1735 mm	1100x780x1735 mm	1410x780x1735 mm	1610x780x1735 mm
	2.678 €	3.258 €	3.641 €	4.105 €





MURALES PUERTAS ABATIBLES / MAE

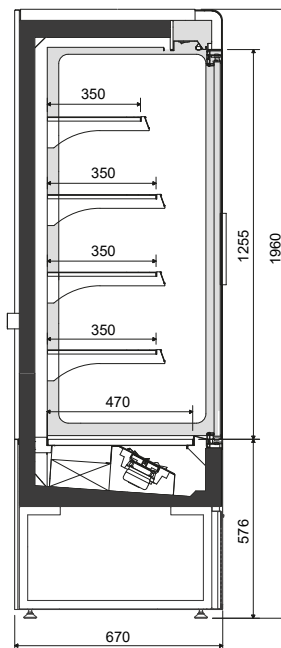
FRÍO - MARKET - MURALES REFRIGERADOS



MAE 150 PV



1255 mm



MAE

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

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

OPCIONES Y ACCESORIOS

Kit 4 ruedas (2 con freno): **65€**



	MAE 100 PV	MAE 130 PV	MAE 150 PV
	1020x700x1990 mm	1330x700x1990 mm	1530x700x1990 mm
	2	2	3
	695 L	925 L	1075 L
	1,08 m ²	1,44 m ²	1,67 m ²
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	+3°C/+6°C	+3°C/+6°C	+3°C/+6°C
	R290	R290	R290
	3 M1 (25°C/60%HR)	3 M1 (25°C/60%HR)	3 M1 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	840 W / 12,60 kWh/24h	926 W / 13,90 kWh/24h	948 W / 18,60 kWh/24h
	130 kg	189 kg	290 kg
	1100x780x2165 mm	1410x780x2165 mm	1610x780x2165 mm
	4.155 €	4.700 €	5.310 €

E

E

E



MURALES PUERTAS ABATIBLES O CORREDERAS / SUPERSUNNY

FRÍO - MARKET - MURALES REFRIGERADOS



SUPERSUNNY 19 HD G:
puertas abatibles,
acabado exterior gris
silver e interior blanco.



SUPERSUNNY 19 SD B:
puertas correderas,
acabado exterior e
interior negro.



SUPERSUNNY 10 HD B



SUPERSUNNY 14 HD B



SUPERSUNNY 19 HD B

SUPERSUNNY

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

- Acabado estándar: gris silver (G) o negro (B).
- Exterior e interior en chapa metálica pre-barnizada.
- 2 puertas correderas (SD) o abatibles (HD) de cristal templado.
- Paragolpes en color negro.
- Sistema de condensación libre de mantenimiento.
- Termómetro y termostato electrónicos.
- Desescarche automático con sonda fin de ciclo.
- Iluminación interior vertical mediante 2 LED (+ LED horizontal adicional en SS19).

- Cristales laterales dobles de baja emisividad.
- 4 estantes inclinables de 48cm. de fondo.
- 4 pies regulables.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Kit 4 ruedas Ø75mm (2 con freno): **65€**
- Estante adicional:
SS10: **133€** / SS14: **142€** / SS19: **159€**
- Kit varilla tope estante:
SS10: **64€** / SS14: **64€** / SS19: **121€**
- Kit de canalización para unión: **45€**



	SUPERSUNNY 10 / SD / HD	SUPERSUNNY 14 / SD / HD	SUPERSUNNY 19 / SD / HD
	985x737x1987 mm	1335x737x1987 mm	1885x737x1987 mm
	945x645x1540 mm	1295x645x1540 mm	1845x645x1540 mm
	2 (SD/HD)	2 (SD/HD)	2 (SD) / 4 (HD)
	601 L	825 L	1180 L
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	0°C/+10°C	0°C/+10°C	0°C/+10°C
	R290	R290	R290
	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	750 W / 9,02 kWh/24h	930 W / 8,94 kWh/24h	1200 W / 13,13 kWh/24h
	216 kg	247 kg	327 kg
	1090x760x2120 mm	1440x760x2120 mm	1990x760x2120 mm
SILVER	5.225 €	5.675 €	7.210 €
NEGRO	5.470 €	5.940 €	7.540 €





MURALES PUERTAS ABATIBLES / **VESUR** / **VESUC**

FRÍO - MARKET - MURALES DE REFRIGERADOS Y CONGELADOS



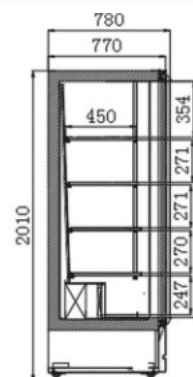
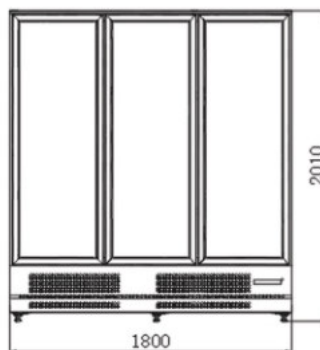
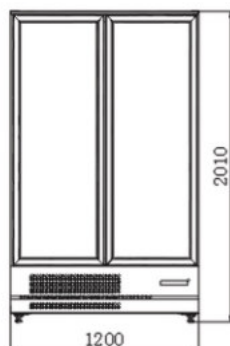
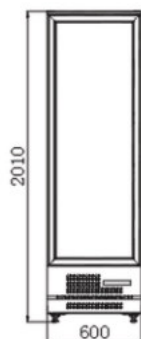
VESUR / VESUC 401



VESUR / VESUC 902



VESUR / VESUC 1603



VESUR / **VESUC**

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

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

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

— 4 estantes sólidos de chapa pintada en negro por puerta, ajustables en altura. Disponen de orificios para la circulación de aire y tira portaprecios en el frontal.

— Puertas batientes de vidrio templado (doble en refrigeración, triple en congelación) de baja emisividad. Con tirador integrado en el marco y autocierre.

- Control digital de temperatura
- Desescarche automático.
- Iluminación interior LED .
- 2 pies nivelables + 4 ruedas pivotantes.

ACCESORIOS

- Estante VESUR/VESUC 401 (445x450mm): **98€**
- Estante VESUR/VESUC 902 (510x450mm): **98€**
- Estante VESUR/VESUC 1603 (530x450mm): **98€**



MURALES PUERTAS ABATIBLES / VESUR / VESUC

FRÍO - MARKET - MURALES DE REFRIGERADOS Y CONGELADOS



DESCONGELACION
AUTOMÁTICA

	VESUR 401 C	VESUR 902 C	VESUR 1603 C
	600x780x2010 mm	1200x780x2010 mm	1800x780x2010 mm
	1	2	3
	450 L	1020 L	1075 L
	0,74 m ²	1,47 m ²	2,21 m ²
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C
	R290	R290	R290
	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	240 W / 3,61 kWh/24h	400 W / 4,91 kWh/24h	800 W / 8,47 kWh/24h
	143 kg	258 kg	379 kg
	670x830x2080 mm	1270x830x2080 mm	1870x830x2080 mm
	1.965 €	3.599 €	5.105 €

B

B

C



	VESUC 401 C	VESUC 902 C	VESUC 1603 C
	600x780x2010 mm	1200x780x2010 mm	1800x780x2010 mm
	1	2	3
	450 L	1020 L	1075 L
	0,74 m ²	1,47 m ²	2,21 m ²
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-20°C/-15°C	-20°C/-15°C	-20°C/-15°C
	R290	R290	R290
	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	700 W	1050 W	1800 W / 8,47 kWh/24h
	143 kg	258 kg	379 kg
	670x830x2080 mm	1270x830x2080 mm	1870x830x2080 mm
	3.224 €	5.602 €	7.606 €

B

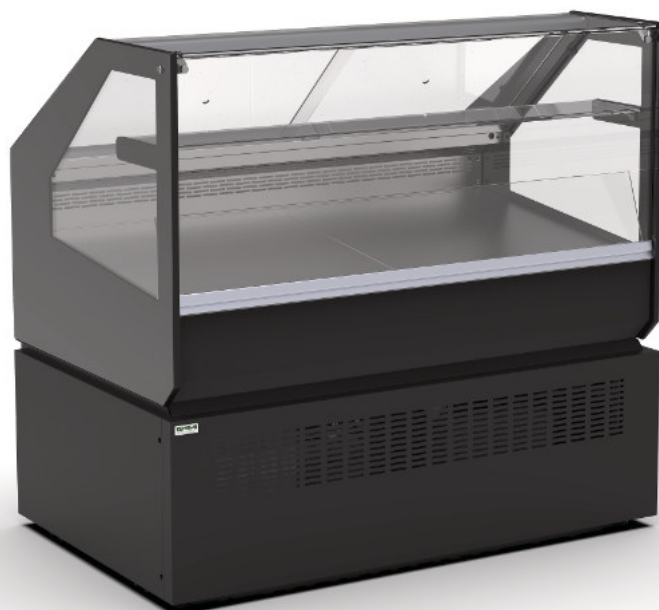
B

C

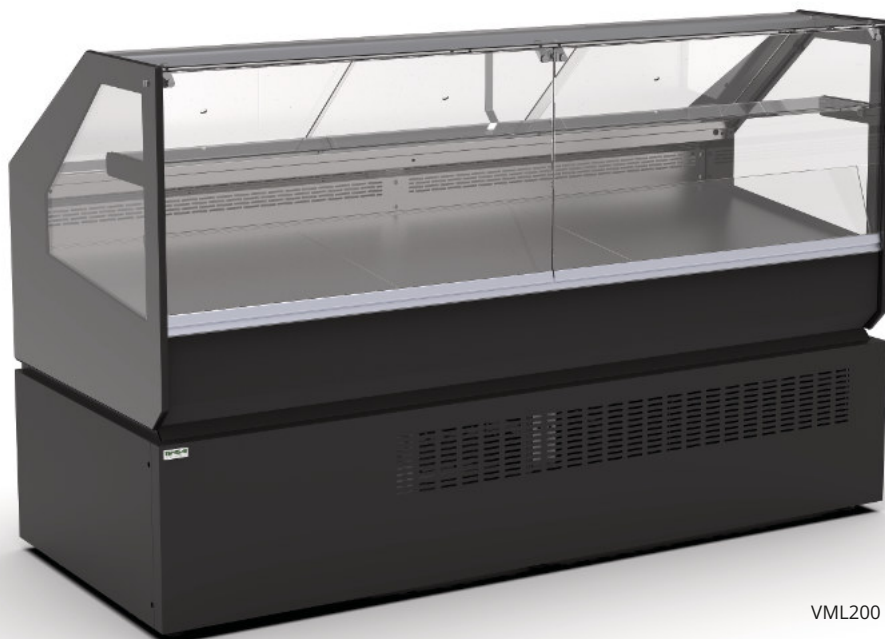


VITRINAS MULTIPRODUCTO / VML

FRÍO - MARKET - VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS



VML130



VML200

VML

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

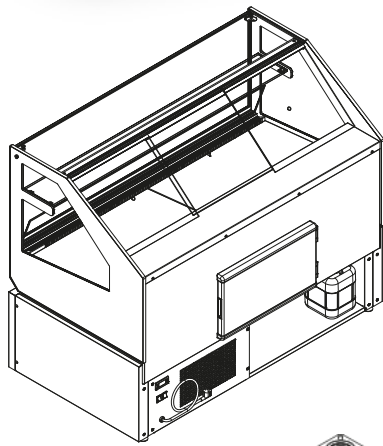
- Color negro RAL 9011.
- Refrigeración ventilada.
- Desescarche automático con evaporación del agua.
- Iluminación interior LED.

- Reserva refrigerada de acceso independiente con 1 o 2 puertas (según modelo).
- Estante intermedio neutro.
- Mostrador de acero inoxidable.
- Control digital de temperatura.
- Pies regulables.
- **Puertas correderas acrílicas lado servicio, de serie.**



VITRINAS MULTIPRODUCTO / VML

FRÍO - MARKET - VITRINAS EXPOSITORAS REFRIGERADAS



DISEÑO MODULAR COORDINADO

El diseño de las vitrinas VML se integra a la perfección con las vitrinas de pastelería refrigeradas VPA, con las vitrinas neutras VNP y con las vitrinas de heladería VGE, de forma que se pueden combinar entre si para crear una composición que permite exponer diferentes tipos de producto con un mismo estilo de mostrador.

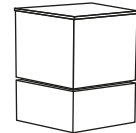
OPCIONES Y ACCESORIOS



- Kit 4 ruedas (2 con freno) VML100, 130, 150: **65€**
- Kit 6 ruedas (2 con freno) VML200: **98€**



- Rejilla base (ud.): **consultar**



- Mueble caja VPA070 con 3 estantes: **884€**

	VML 100	VML 130	VML 150	VML 200
	987x865x1200 mm	1300x865x1200 mm	1500x865x1200 mm	1925x865x1200 mm
	1	1	1	2
	180 L	242 L	281 L	363 L
	0,61 m ²	0,81 m ²	0,94 m ²	1,22 m ²
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	+1°C/+8°C	+1°C/+8°C	+1°C/+8°C	+1°C/+8°C
	R290	R290	R290	R290
	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	494 W / 5,85 kWh/24h	660 W / 6,58 kWh/24h	660 W / 7,10 kWh/24h	848 W / 8,19 kWh/24h
	88 kg	98 kg	134 kg	182 kg
	1110x1000x1390 mm	1440x1000x1390 mm	1640x1000x1390 mm	2050x1000x1390 mm
	2.902 €	3.339 €	3.774 €	4.228 €





EXPOSITOR IMPULSO PARA CONGELADOS / CH2N

FRÍO - MARKET - EXPOSITORES CONSERVADORES DE CONGELADOS



CH2N 800



CH2N 800 / CH2N 1270

ACCESORIOS

- Separador adicional cuba superior: **21€**
- Separador adicional cuba inferior: **25€**

PERSONALIZACIÓN CH2N 800

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

CH2N

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

PERSONALIZACIÓN CH2N 1270

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

	CH2N 800	CH2N 1270
	800x750x1178 mm	1270x750x1178 mm
	670x330x380 mm (superior) / 670x525x440 mm (inferior)	1140x330x380 mm (superior) / 1140x525x440 mm (inferior)
	43 L / 82 L	73 L / 139 L
	2 separadores / 3 espacios	4 separadores / 5 espacios
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-23°C/-18°C	-23°C/-18°C
	R290	R290
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	447 W	950 W
	71 kg	113 kg
	-	-
	2.350 €	2.940 €



Armarios

ARMARIOS SOBREBANCO, ESCARCHACOPAS Y MINIVITRINAS

ARMARIOS CONGELACIÓN CON CAJONES (HASTA 250L)

ARMARIOS DE PUERTA CIEGA (300, 400, 500 Y 600 L)

ARMARIOS CONGELACIÓN CON CAJONES (400L)

ARMARIOS DE PASTELERÍA: CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN

ARMARIOS DE CONGELACIÓN DE HELADERÍA

ARMARIOS EXPOSITORES: CONGELACIÓN Y REFRIGERACIÓN

ARMARIOS INOX SNACK Y GASTRONORM DE PUERTA CIEGA



ARMARIOS REFRIGERADOS SOBREBANCO

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - SOBREBANCO - PUERTA CIEGA - ESTANTES



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



QR 200

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

ARR 140 SILVER



ARR 140

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

QR-200



	ARR 140	ARR 140 SILVER	QR 200
	540x600x870 mm		600x637x855 mm
	460x415x710 mm - escalón (460x130x210 mm)		500x410x660 mm
	138 L		200 L
	2 / 460x380 mm + 1 / 460x285 mm		2 + BASE
	ESTÁTICO		ESTÁTICO CON VENTILADOR
	+2°C/+10°C		0°C/+8°C
	R600A		R600A
	3 M1 (25°C/60%HR)		4 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	90 W / 0,945 kWh/24h		110 W / 0,677 kWh/24h
	30 kg		34 kg
	570x650x910 mm		640x675x880 mm
	524 €	548 €	895 €

A

A

A



ARMARIOS CONGELACIÓN ESCARCHACOPAS

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - SOBREBANCO - PUERTA CIEGA - ESTANTES



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

CN 130 SILVER



CN 130

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

CN 220



CN 220

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



QN 200

- Exterior en chapa blanca.
- Interior en ABS alimentario.
- Puerta con tirador integrado.
- Refrigeración estática.
- Termómetro y termostato digital.
- Desescarche manual.
- 2 estantes evaporadores fijos
- 1 estante ajustable.
- 2 pies ajustables + 2 rodillos.
- Cierre con llave.

QN 200



	CN 130	CN 130 SILVER	CN 130 INOX	CN 220	CN 220 INOX	QN 200
	540x600x870 mm			540x600x1344 mm		600x637x855 mm
	428x415x710 mm - escalón (428x130x210 mm)			428x415x1180 mm - escalón (428x130x195 mm)		439x453x660 mm
	112 L			157 L		200 L
	2 / 428x380 mm + 1 / 428x285 mm			5 / 428x380 mm + 1 / 428x285 mm		2 / 493x450 mm
	ESTÁTICO			ESTÁTICO		ESTÁTICO
	-22°C/-18°C			-22°C/-18°C		-20°C/-15°C
	R600A			R600A		R600A
	4 (30°C/55%HR)			4 (30°C/55%HR)		3 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz			220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	75 W / 0,938 kWh/24h			120 W / 1,607 kWh/24h		130 W / 1,18 kWh/24h
	35 kg			50 kg	52 kg	36 kg
	570x650x910 mm			570x650x1380 mm		640x675x880 mm
	540 €	548 €	598 €	614 €	730 €	910 €

A⁺

A⁺

A⁺

F

F



MINIVITRINAS REFRIGERADAS SOBREBANCO

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - SOBREBANCO - EXPOSITORES



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



ARV 140

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



CRG-2

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

	ARV 140	CRG-2
	595x516x870 mm	598x679x838 mm
	516x414x768 mm - escalón (516x197x208 mm)	477x443x652 mm - escalón (477x148x215 mm)
	133 L	200 L
	2 estantes rejilla	2 / 501x415 mm + 1 / 490x285 mm
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	0°C/+7°C	+2°C/+8°C
	4 (30°C/55%HR)	R600A
	R600A	3 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	250 W / 1,45 kWh/24h	60 W / 1,04 kWh/24h
	42 kg	50 kg
	650x565x1020 mm	650x680x880 mm
	690 €	985 €

D

A



Armarios expositores de congelación

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



UD 45



UD 45

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

CV 60

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

CV 60



CNG-2



CNG-2

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

	UD 45	CV 60	CNG-2
	570x505x485 mm	570x610x635 mm	598x679x838 mm
	460x385x350 mm - escalón (460x180x140 mm)	455x425x455 mm	493x478x635 mm
	45 L	57 L	200 L
	2 estantes rejilla	3 estantes rejilla	2 / 493x450 mm
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-22°C/-12°C	-23°C/-18°C	-21°C/-18°C
	3 L1 (25°C/60%HR)	4 (30°C/55%HR)	R600A
	R600A	R290	4 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	135 W / 1,60 kWh/24h	120 W	174 W / 2,15 kWh/24h
	31,5 kg	38 kg	50 kg
	630x570x570 mm	—	650x680x880 mm
	670 €	960 €	1.242 €



ARMARIOS CONGELACIÓN CON CAJONES / CNG

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - CAJONES



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

CNG 130 / CNG 220

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



CNG 130



CNG 220

CNG 350

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

CNG 350 DP

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



CNG 350



CNG 350 DP

	CNG 130	CNG 220	CNG 350	CNG 350 DP
	540x600x870 mm	540x600x1340 mm	600x650x1730 mm	540x600x1920 mm
	428x415x710 mm escalón (428x130x210 mm)	428x415x1180 mm escalón (428x130x195 mm)	430x445x1496 mm escalón (430x183x191 mm)	428x415x710/925 mm escalones (428x130x210/195 mm)
	112 L	157 L	255 L	233 L (112+121)
	3 / 433x360x200 mm 1 / 431x242x211 mm	6 / 433x360x200 mm 1 / 431x242x211 mm	4 / 425x400x130 mm 1 / 425x240x180 mm	7 / 433x360x200 mm 2 / 431x242x211 mm
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO
	-22°C/-18°C	-22°C/-18°C	-25°C/-17°C	-25°C/-17°C
	R600A	R600A	R600A	R600A
	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	75 W / 0,938 kWh/24h	120 W / 1,607 kWh/24h	105 W / 1,231 kWh/24h	180 W / 1,910 kWh/24h
	35 kg	50 kg	58 kg	75 kg
	570x650x910 mm	570x650x1380 mm	660x710x1770 mm	570x650x1960 mm
	565 €	675 €	995 €	1.030 €

A'

B

B

A

A



ARMARIOS 300 LITROS / COOL / FRZ

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - ESTANTES



COOL 350 / FRZ 350 SILVER PI



COOL 350 SILVER PI con pies opcionales



FRZ 350



Termómetro digital



Bisagras apertura 180°



Frío estático con ventilador



Pies metálicos opcionales

COOL 350 / FRZ 350

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

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

COOL 350

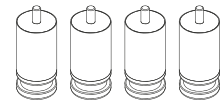
- 8 niveles: 7 rejillas de varilla plastificada + base.
- Aislamiento 55 mm: poliuretano inyectado sin CFC.

FRZ 350

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

ACCESORIOS

- Kit 4 pies metálicos regulables (7,5/10cm): **90€**



	COOL 350	COOL 350 SILVER PI*	FRZ 350	FRZ 350 SILVER PI*
	600x650x1730 mm		600x650x1730 mm	
	470x445x1496 mm - escalón (470x183x191 mm)		470x445x1496 mm - escalón (470x183x191 mm)	
	333 L		255 L	
	ESTÁTICO CON VENTILADOR		ESTÁTICO CON VENTILADOR	
	+1°C/+12°C		-25°C/-17°C	
	4 M1 (30°C/55%HR)		4 L1 (30°C/55%HR)	
	R600A		R600A	
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	220 W / 1,280 kWh/24h		105 W / 1,231 kWh/24h	
	52 kg		58 kg	
	660x710x1770 mm		660x710x1770 mm	
	985 €	1.180 €	995 €	1.180 €
	C	C	A	A



ARMARIOS DOBLES SIDE-BY-SIDE / SBS

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTAS CIEGAS - DOBLES



SBS 350 CF PI

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





SBS 350 PI

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

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

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



Termómetro digital



Bisagras apertura 180°

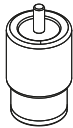


Frío estático con ventilador

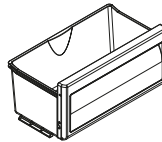


Pies metálicos regulables

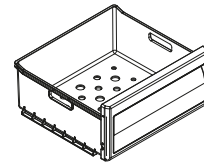
ACCESORIOS COOL / FRZ / SBS



Kit 4 pies metálicos regulables de 7'5 a 10 cm: **90€**



Cajón pequeño (inferior)
420x210x175 mm: **30€ / ud.**



Cajón grande (superior)
420x380x160 mm: **30€ / ud.**

	SBS 350 CC PI	SBS 350 CF PI	SBS 350 FF PI
	1220x650x1810 mm	1220x650x1810 mm	1220x650x1810 mm
	2x (430x445x1496 mm - escalón (430x183x191 mm))	2x (430x445x1496 mm - escalón (430x183x191 mm))	2x (430x445x1496 mm - escalón (430x183x191 mm))
	333 L + 333 L	333 L + 255 L	255 L + 255 L
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	+1°C/+12°C / +1°C/+12°C	+1°C/+12°C / -25°C/-17°C	-25°C/-17°C / -25°C/-17°C
	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1/L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	220 W + 220 W 1,280 kWh/24h + 1,280 kWh/24h	220 W + 105 W 1,280 kWh/24h + 1,231 kWh/24h	105 W + 105 W 1,231 kWh/24h + 1,231 kWh/24h
	124 kg	118 kg	112 kg
	1320x710x2120 mm	1320x710x2120 mm	1320x710x2120 mm
	2.390 €	2.410 €	2.430 €

C C

C A

A A



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

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA



APS 651 / ANS 651

APS (refrigeración) / ANS (congelación)

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

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

ACCESORIOS ANS 451

- Cesto superior ANS 451 (450x427x193 mm): **35€** / ud.
- Cesto inferior ANS 451 (450x187x192 mm): **34€** / ud.
- Juego cestos ANS 451 (6 sup. + 1 inf.): **244€**

ACCESORIOS ANS 651

- Cesto superior ANS 651 (515x310x175 mm): **35€** / ud.
- Cesto inferior ANS 651 (620x300x185 mm): **34€** / ud.
- Juego cestos ANS 651 (12 sup. + 1 inf.): **454€**



CESTO SUPERIOR



CESTO INFERIOR

	❄️		❄️	
	APS 451	ANS 451	APS 651	ANS 651
📦	626x740x1865 mm		780x740x1865 mm	
📏	501x570x1636 mm	506x570x1636 mm	655x570x1636 mm	700x570x1636 mm
📦	395 L	460 L	511 L	600 L
📄	3 + 1 / REGULABLES	6 / FIJOS	3 + 1 / REGULABLES	6 / FIJOS
❄️	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO
🌡️	-1°C/+6°C	-22°C/-15°C	-1°C/+6°C	-22°C/-15°C
🏠	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)	
❄️	R600A	R290	R600A	R290
🔌	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
⚡	186 W / 2,37 kWh/24h	143 W	190 W / 2,61 kWh/24h	150 W
📊	82 kg	90 kg	93 kg	101 kg
📦	666x780x2010 mm		820x780x2010 mm	
	1.284 €	1.458 €	1.592 €	1.906 €



ARMARIOS VENTILADOS 500L / **ARM** / **ACM**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA



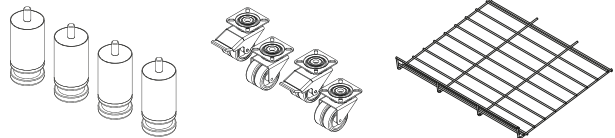
ARM / ACM PO FV















Armarios de refrigeración y de mantenimiento de congelados, con estantes de rejilla ajustables.

- Interior y exterior en chapa blanca RAL 9003.
- Aislamiento de poliuretano de 60mm sin CFC.
- Termostato electrónico.
- Desescarche automático por gas caliente, con evaporación de agua, en modelos de congelación.
- Puerta con tirador integrado y cierre asistido.
- 4 estantes de rejillas por puerta.
- 4 rodillos deslizantes.

ACCESORIOS

- Kit 4 pies metálicos regulables (7,5/10cm): **65€**
- Kit 4 ruedas (2 con freno): **90€**
- Kit estante de rejilla 510x500mm con soportes: **56€**



	 ARM 70 PO FV	 ACM 70 PO FV
	695x735x2000 mm	695x735x2000 mm
	574x577x1470 mm	574x577x1470 mm
	343 L	343 L
	4 / 510x550 mm	4 / 510x550 mm
	VENTILADO	VENTILADO
	-1°C/+8°C	-22°C/+8°C
	5 M1 (40°C/40%HR)	5 L1 M1 (40°C/40%HR)
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	370 W / 2,35 kWh/24h	490 W / 6,30 kWh/24h
	112 kg	114 kg
	762x776x2155 mm	762x776x2155 mm
	1.840 €	2.096 €





ARMARIOS DE CONGELACIÓN ESTÁTICA CON CAJONES

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - CAJONES



CVP PO FE K13



K13

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

ACCESORIOS

- Cajones adicionales K13: **30€** / ud.

ACM 70 FE K14 INOX



K14

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

ACCESORIOS

- Cajones adicionales K14: **30€** / ud.

	CVP 440 PO FE K13	ACM 70 PO FE K14	ACM 70 PO FE K14 INOX
	735x680x1800 mm	695x735x2000 mm	
	615x545x1495 mm	574x577x1470 mm	
	437 L	373 L	
	13 (300x500x170 mm)	14 (284x550x155 mm)	
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	
	-23°C/-18°C	-22°C/-12°C	
	R290	R290	
	SN (10°C/32°C)	5 L1 (40°C/40%HR)	
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	
	280 W	380 W / 6,65 kWh/24h	
	106 kg	114 kg	
	-	762x776x2155 mm	
	1.886 €	2.090 €	2.720 €





ARMARIO DE PASTERÍA 20 NIVELES

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - BANDEJAS



ARV 520 P / CVP 520 N



ARV 520 P / CVP 520 N

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

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

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

	ARV 520 P	CVP 520 N
	620x870x1610 mm	620x870x1610 mm
	495x740x1380 mm	495x740x1380 mm
	450 L	450 L
	20 / 600x400 mm	20 / 600x400 mm
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	+1°C/+6°C	-18°C/-12°C
	R290	R290
	SN (+10°C/+32°C)	SN (+10°C/+32°C)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	262 W	320 W
	80 kg	80 kg
	-	-
	2.132 €	2.193 €

Bandejas 60x40 no incluidas.



ARMARIOS DE PASTERÍA 20 NIVELES

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - BANDEJAS



CGR-801-PK / CRF-801-PK

















CGR-801-PK / CGF-801-PK

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

- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Cámara interior en acero inox.
- Evaporador ventilado con tratamiento anticorrosión.
- Puerta con autocierre y parada de ventilador con puerta abierta.
- Burlate magnético con tratamiento antibacteriano,

removible y lavable para una higiene óptima.

- Iluminación interior.
- Desescarche automático.
- Evaporación automática del agua de desescarche.
- Control digital de temperatura.
- 4 Pies nivelables.
- Aislamiento de 60 mm en poliuretano inyectado sin CFC.
- **Dotación: 20 juegos de guías para bandejas de 60x40 cm (bandejas no incluidas).**

	 CGR-801-PK	 CGF-801-PK
	700x840x2060 mm	700x840x2060 mm
	— mm	— mm
	700 L	700 L
	20 / 600x400 mm	20 / 600x400 mm
	VENTILADO	VENTILADO
	-2°C/+8°C	-22°C/-18°C
	R290	R290
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	600 W
	— kg	— kg
	—	—
	2.790 €	3.160 €

Bandejas 60x40 no incluidas.



ARMARIOS DE PASTERERÍA / ARP / ACP

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - BANDEJAS



ALMACENAMIENTO
17
NIVELES



ALMACENAMIENTO
34
NIVELES

ARM / ACP

Armarios de frío positivo y frío dual (negativo-positivo) para productos de pastelería, con 1 o 2 puertas y guías para bandejas de 600x400 (bandejas no incluidas).

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

— **17 juegos de guías en "V" por puerta.**



Termostato electrónico



Ruedas pivotantes de serie

	❄️		❄️	
	ARP 70	ARP 140	ACP 70	ACP 140
	700x890x2060 mm	1390x890x2060 mm	700x890x2060 mm	1390x890x2060 mm
	574x650x1470 mm	1270x650x1470 mm	574x650x1470 mm	1270x650x1470 mm
	432 L	864 L	432 L	864 L
	17 / 600x400 mm	34 (17+17) / 600x400 mm	17 / 600x400 mm	34 (17+17) / 600x400 mm
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-1°C/+8°C	-1°C/+8°C	-22°C/+8°C	-22°C/+8°C
	5 M1 (40°C/40%HR)	5 M1 (40°C/40%HR)	5 L1 (40°C/40%HR)	5 L1 (40°C/40%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	370 W / 2,65 kWh/24h	380 W / 4,10 kWh/24h	490 W / 7,25 kWh/24h	620 W / 11,50 kWh/24h
	115 kg	187 kg	116 kg	189 kg
	770x940x2160 mm	1460x940x2160 mm	770x940x2160 mm	1460x940x2160 mm
	3.090 €	5.180 €	3.240 €	5.340 €

D

D

D

D

Bandejas 600x400 no incluidas.



ARMARIOS REFRIGERADOS PASTELERÍA / EG PLUS P

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - PARRILLAS / BANDEJAS



EG 68 PLUS P / EG 78 PLUS P

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

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

ACCESORIOS Y OPCIONES EG 68 PLUS P

- Parrilla 600x400mm: **64€**
- Juego de guías para parrilla 600x400mm: **31€**
- Kit 4 ruedas: **260€**
- Iluminación interior: **205€**
- Refrigeración por agua: **+10%**

ACCESORIOS Y OPCIONES EG 78 PLUS P

- Parrilla 600x800mm: **76€**
- Juego de guías para parrilla 600x800mm: **35€**
- Kit 4 ruedas: **260€**
- Iluminación interior: **205€**
- Refrigeración por agua: **+10%**

	EG 68 PLUS P	EG 78 PLUS P
	730x810x2140 mm	820x1040x2140 mm
	400x650x1435 mm	680x818x1420 mm
	600 L	900 L
	20 / 600x400 mm	20 / 600x800 mm *
	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN DE APOYO	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN DE APOYO
	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C
	-	-
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	154 W	202 W
	150 kg	190 kg
	760x870x2250 mm	860x1080x2250 mm
	5.576 €	6.225 €

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



ARMARIOS DE HELADERÍA / GEL

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - ESTANTES



GEL BLANCO



GEL INOX

ALMACENA HASTA
66
CUBETAS DE HELADO

GEL

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

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

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

— Cuadro de control con centralita electrónica.

— Descongelación manual por paro del compresor.

— Unidad condensadora hermética.

— Alarma en caso de subida de la temperatura.

— Botón de enfriamiento rápido.

— 4 pies nivelables.

ACCESORIOS

- **KPC*** (Kit Plena Carga): **195€**

	GEL BLANCO	GEL INOX
	667x895x2020 mm	667x895x2020 mm
	547x775x1553 mm	547x775x1553 mm
	658 L	658 L
	5 REJILLAS AJUSTABLES / 530x650 mm (GN2/1)	5 REJILLAS AJUSTABLES / 530x650 mm (GN2/1)
	36 x 5L (66 con KPC*)	36 x 5L (66 con KPC*)
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-25°C/-15°C	-25°C/-15°C
	R290	R290
	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	290 W / 4.99 kWh/24h	290 W / 4.99 kWh/24h
	127 kg	127 kg
	710x945x2110 mm	710x945x2110 mm
	2.450 €	2.640 €





ARMARIOS PARA HELADERÍA / EG PLUS H

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - CUBETAS 5L

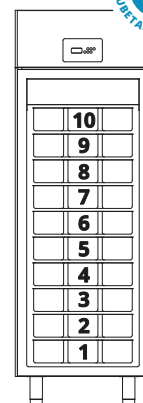


EG 54 PLUS H

EG 70 PLUS H / EG 54 PLUS H

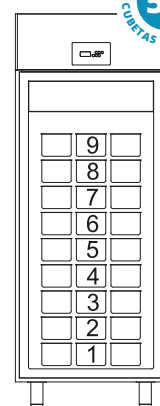
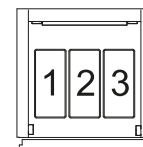
Armarios de congelación para heladería con hasta 10 niveles de almacenamiento de cubetas de helado de 5 litros en parrillas 60x40 y 60x80. Su gran potencia alcanza la temperatura fijada en poco tiempo, incluso después de la apertura de la puerta.

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



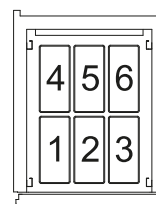
ALMACENA HASTA 30 CUBETAS DE HELADO

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



ALMACENA HASTA 54 CUBETAS DE HELADO

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



ACCESORIOS Y OPCIONES EG 70 PLUS H

- Parrilla 600x400mm: **64€**
- Juego de guías para parrilla 600x400mm: **31€**
- Kit 4 ruedas: **260€**
- Iluminación interior: **205€**
- Refrigeración por agua: **+10%**

ACCESORIOS Y OPCIONES EG 54 PLUS H

- Parrilla 530x735mm: **56€**
- Juego de guías para parrilla 530x735mm: **31€**
- Kit 4 ruedas: **260€**
- Iluminación interior: **205€**
- Refrigeración por agua: **+10%**

	EG 70 PLUS H	EG 54 PLUS H
	730x810x2140 mm	730x930x2110 mm
	400x650x1435 mm	590x740x1420 mm
	600 L	700 L
	20 / 600x400 mm	20 / 530x735 mm
	30 x 5L	54 x 5L
	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN DE APOYO	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN DE APOYO
	-25°C/-10°C	-25°C/-10°C
	-	-
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	314 W	314 W
	160 kg	150 kg
	760x870x2250 mm	860x1080x2250 mm
	6.120 €	5.970 €

Bandejas 600x400 no incluidas.

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



ARMARIOS EXPOSITORES DE CONGELACIÓN / CV 370

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - REJILLAS FIJAS



CV 370 SC



CV 370 CC

CV 370

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

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

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

— Refrigeración estática con 6 evaporadores fijos en rejilla.

— Descongelación manual.

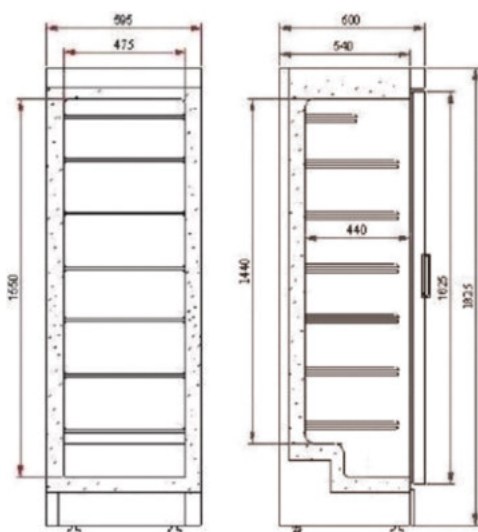
— Termostato mecánico regulable y termómetro digital.

— Iluminación interior fluorescente.

— Cierre con llave.

— 2 pies nivelables

— **CV 370 CC:** Canopy iluminado.



	CV 370 SC	CV 370 CC
	595x640x1840 mm	595x640x1965 mm
	475x440x1550 mm	
	270 L	
	6 / FIJOS	
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	
	-22°C/-12°C	
	4 L1 (30°C/55%HR)	
	R290	
	220V-1N-50Hz	
	620 W / 8,265 kWh/24h	635 W / 8,315 kWh/24h
	91 kg	96 kg
	665x685x1950 mm	665x685x2080 mm
	1.580 €	1.620 €





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

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTANTES



ACM 70 PV FE

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

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

ARM / ACM PV FV

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

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



ARM PV / ACM PV



ARM 70 / ACM 70 PV FV



ARM 120 PV FV / ACM 120 PV FV



ACCESORIOS

- Kit 4 pies metálicos regulables (7,5/10cm): **90€**





















- Kit 4 ruedas (2 con freno): **65€**



- Kit estante de rejilla 510x500mm + soportes: **56€**



					
	ACM 70 PV FE	ARM 70 PV FV	ACM 70 PV FV	ARM 120 PV FV	ACM 120 PV FV
	695x735x2000 mm	695x735x2000 mm		1270x735x2000 mm	
	574x577x1470 mm	574x577x1470 mm		1148x577x1470 mm	
	373 L	343 L		686 L	
	6 / FIJOS	4 / REJILLA AJUSTABLE / 510x550 mm		8 (4+4) / REJILLA AJUSTABLE / 510x550 mm	
	ESTÁTICO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-18°C/-12°C	-2°C/+8°C	-18°C/+8°C	-2°C/+8°C	-18°C/+8°C
	R290	R290		R290	
	4 L1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)	4 L1 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)	4 L1 M1 (30°C/55%HR)
	MANUAL	AUTOMÁTICO		AUTOMÁTICO	
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	570 W / 9,50 kWh/24h	400 W / 6,24 kWh/24h	520 W / 9,30 kWh/24h	440 W / 8,20 kWh/24h	1000 W / 18,40 kWh/24h
	130 kg	122 kg	130 kg	174 kg	187 kg
	762x776x2155 mm	762x776x2155 mm		1355x776x2155 mm	
	2.428 €	2.210 €	2.770 €	3.620 €	4.480 €

D

C

D

C

E



ARMARIOS EXPOSITORES HELADERÍA / EXPO

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL



EXPO 400 NST W



EXPO 400 NV B



EXPO N

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

- Exterior en chapa blanca o negra.
- Puerta de cristal antivaho.

- Iluminación interior mediante LED.
- Canopy y laterales personalizables.
- Termostato electrónico.
- 4 rodillos + 2 pies nivelables.

EXPO NST (frío estático)

- 6 estantes fijos de rejilla.
- Desescarche manual

EXPO NV (frío ventilado)

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

	EXPO 400 NST	EXPO 400 NV
	668x685x1990 mm	668x692x1990 mm
	548x430x1525 mm	548x430x1525 mm
	282 L	260 L
	6 FIJOS + BASE	5 AJUSTABLES + BASE
	ESTÁTICO	VENTILADO
	-25°C/-15°C	-25°C/-15°C
	R290	R290
	4 (30°C/55%HR) L1	4 (30°C/55%HR) L1
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	550 W / 5,00 kWh/24h	580 W / 11,70 kWh/24h
	125 kg	123 kg
	745x705x2133 mm	745x705x2133 mm
	BLANCO	NEGRO
	3.040 €	3.110 €
	BLANCO	NEGRO
	3.490 €	3.590 €





ARMARIOS EXPOSITORES HELADERÍA / CVP 390

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL



CVP 390 PT FE



CVP 390 FV



CVP 390

Armarios expositores de congelación para heladería.

- Exterior en chapa blanca.
- Interior en chapa blanca plastificada.
- Cristal triple antivaho y guarnición magnética.
- Cabezal retroiluminado integrado en puerta.
- Iluminación interior LED.
- Cierre con llave.
- 2 pies nivelables + 2 rodillos.

CVP 390 PT FE (frío estático)

- Evaporadores en estantes fijos de rejilla.
- Descongelación manual.
- Termostato mecánico y termómetro analógico.

CVP 390 FV (frío ventilado)

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

	CVP 390 PT FE	CVP 390 FV
	660x710x1955 mm	660x710x1955 mm
	540x485x1335 mm	540x485x1335 mm
	330 L	330 L
	6 FIJOS + BASE	6 AJUSTABLES + BASE
	ESTÁTICO	VENTILADO
	-22°C/-16°C	-22°C/-16°C
	R290	R600
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	621 W / 9,50 kWh/24h	621 W / 11,45 kWh/24h
	120 kg	120 kg
	-	-
	2.140 €	2.440 €





ARMARIOS EXPOSITORES SLIM DE CONGELACIÓN

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTRECHOS



SLIM 200 N

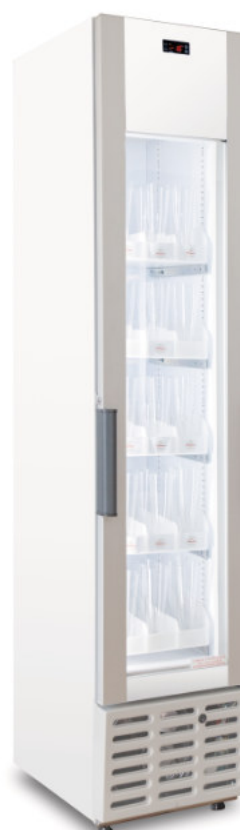


Armarios expositores de congelación tipo SLIM, para conservar alimentos congelados, productos de heladería o escarchar copas. Ideales para espacios reducidos.

SLIM 200 N

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

CVP 145 SLIM con bandejas separadoras opcionales



CVP 145 SLIM

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

ACCESORIOS CVP145

Bandejas separadoras: **14€/ud.**

	SLIM 200 N	CVP 145 FV SLIM
	435x509x2005 mm	400x575x1955 mm
	—	280x435x1335 mm
	197 L	145 L
	6 / FIJOS	6 / AJUSTABLES
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	VENTILADO
	-24°C/-18°C	-23°C/-18°C
	4 (30°C/55%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	280 W / 6,15 kWh/24h	300 W / 7,80 kWh/24h
	70 kg	90 kg
	489x564x2137 mm	—
	1.982 €	2.010 €

B

D



ARMARIOS EXPOSITORES SLIM DE REFRIGERACIÓN

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTRECHOS



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

US 175 SLIM

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



US 175 SLIM



SLIM 200 P



ARV 145 SLIM con bandejas separadoras opcionales



SLIM 200 P

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

ARV 145 SLIM

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

ACCESORIOS ARV145

Bandejas separadoras: **14€/ud.**

	US 175 SLIM	SLIM 200 P	ARV 145 FV SLIM
	435x460x2013 mm	435x509x2005 mm	400x575x1955 mm
	355x363x1408 mm	—	280x435x1335 mm
	145 L	197 L	145 L
	5 / AJUSTABLES	5 / AJUSTABLES	6 / AJUSTABLES
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	VENTILADO	VENTILADO
	+1°C/+10°C	+2°C/+8°C	0°C/+8°C
	4 M1 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)
	R600	R600A	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	140 W / 2,65 kWh/24h	280 W / 1,66 kWh/24h	300 W
	60 kg	73 kg	90 kg
	500x550x2060 mm	489x564x2137 mm	—
	950 €	1.180 €	2.010 €

F

D



BEBIDAS Y ALIMENTOS ENVASADOS



TG 374



TG 440

TG 374 / TG 440

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

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

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

ACCESORIOS

- **TG374:** estante adicional: **25 €/ud.**
- **TG440:** estante adicional: **30 €/ud.**

	TG 374	TG 440
	595x640x1980 mm	680x655x2090 mm
	505x462x1555 mm	585x495x1515 mm
	345 L	399 L
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	+1°C/+10°C	+1°C/+10°C
	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)
	R600	R600
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	325 W / 2,25 kWh/24h	390 W / 3,62 kWh/24h
	85 kg	101 kg
	665x685x2150 mm	760x705x2230 mm
	930 €	1.140 €

D

F



BEBIDAS Y ALIMENTOS ENVASADOS



TG 1200 S / TG 748

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

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

- Descongelación manual.
- Pies nivelables.
- Cerradura.

ACCESORIOS

- TG748: estante adicional: **25 €/ud.**
- TG1200S: estante adicional: **40 €/ud.**

	TG 1200 S	TG 748
	1200x742x2000 mm	1190x640x1980 mm
	1090x572x1533 mm	2x (505x462x1555) mm
	2 / CORREDERAS	2 / BATIENTES
	645 L	748 L
	4 + BASE / AJUSTABLES	10 (5+5) / AJUSTABLES
	ESTÁTICO CON VENTILADOR DE APOYO	ESTÁTICO CON VENTILADOR DE APOYO
	+1°C/+10°C	+1°C/+10°C
	4 M1 (30°C/55%HR)	4 M1 (30°C/55%HR)
	R600A	R600
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1000 W / 6,8 kWh/24h	730 W / 4,8 kWh/24h
	164 kg	166 kg
	1260x790x2160 mm	1190x640x1980 mm
	2.248 €	1.995 €





ARMARIOS 3 PUERTAS CRISTAL / APE / ACE

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTANTES

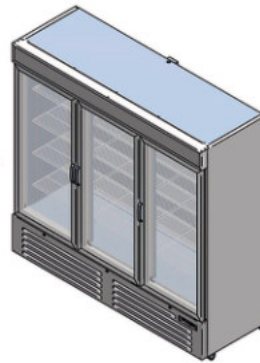
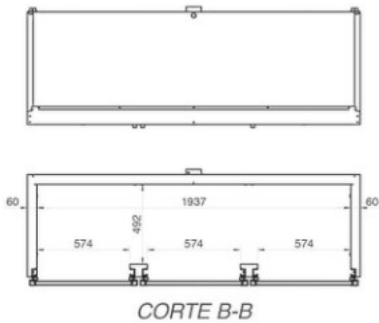
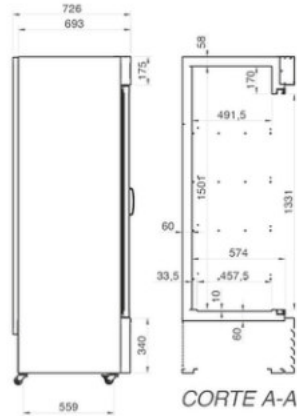
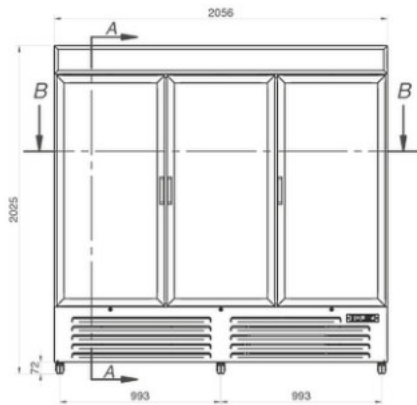


BEBIDAS Y ALIMENTOS ENVASADOS



ARMARIOS 3 PUERTAS CRISTAL / APE / ACE

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CRISTAL - ESTANTES



APE 1653 / ACE 1653







Armarios expositores de gran capacidad para conservación de productos refrigerados o congelados, con 3 puertas batientes de cristal y estantes ajustables.

- Frío ventilado con evaporador de tiro forzado.
- 4 estantes ajustables de rejilla por puerta.
- Iluminación interior LED vertical.
- Control digital de temperatura.
- Desescarche automático.

- 6 ruedas pivotantes con frenos.
- Puertas de doble cristal templado con tirador.
- Marco calefactado.
- Cerradura en todas las puertas.

ACCESORIOS

- Estante de rejilla adicional con soportes: **30€/ud.**

	 APE 1653 C	 ACE 1653 C
	2056x726x2025 mm	2056x726x2025 mm
	1937x492x1501 mm	1937x492x1501 mm
	3 / BATIENDES	3 / BATIENDES
	1657 L	1657 L
	12 (4+4+4) / REJILLA AJUSTABLE	12 (4+4+4) / REJILLA AJUSTABLE
	VENTILADO	VENTILADO
	+2°C/+8°C	-22°C/-18°C
	3 (25°C/60%HR) M1	3 (25°C/60%HR) M1
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	785 W / 8,11 kWh/24h	1266 W / 30,59 kWh/24h
	275 kg	367 kg
	2110x765x2100 mm	2125x715x2180 mm
	4.893 €	6.229 €

C

E



ARMARIOS SNACK INOX / **ARM** / **ACM**

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - ESTANTES



ARM 70 I / ACM 70 I



ARM 120 I / ACM 120 I

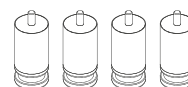
ARM / ACM PO FV I

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

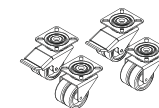
- Interior y exterior en acero inoxidable.
- Aislamiento en poliuretano inyectado 60mm, sin CFC.
- Termostato electrónico.
- Desescarche automático por gas caliente, con evaporación de agua, en modelos de congelación.
- Puerta con tirador integrado y cierre asistido.
- 4 estantes de rejillas por puerta.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

ACCESORIOS

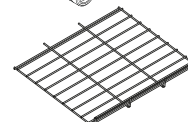
- Kit 4 pies metálicos regulables (7,5/10cm) ACM/ARM70: **90€**



- Kit 6 pies metálicos regulables (7,5/10cm) ACM/ARM120: **140€**



- Kit 4 ruedas (2 con freno): **65€**



- Kit estante de rejilla 510x500mm con soportes: **56€**

				
	ARM 70 PO FV I	ARM 120 PO FV I	ACM 70 PO FV I	ACM 120 PO FV I
	695x735x2000 mm	1270x735x2000 mm	695x735x2000 mm	1270x735x2000 mm
	574x577x1470 mm	1148x577x1470 mm	574x577x1470 mm	1148x577x1470 mm
	343 L	686 L	343 L	686 L
	4 / 510x550 mm	8 (4+4) / 510x550 mm	4 / 510x550 mm	8 (4+4) / 510x550 mm
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-1°C/+8°C	-1°C/+8°C	-22°C/+8°C	-22°C/+8°C
	5 M1 (40°C/40%HR)	5 M1 (40°C/40%HR)	5 L1 M1 (40°C/40%HR)	5 L1 M1 (40°C/40%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	370 W / 2,35 kWh/24h	380 W / 3,50 kWh/24h	490 W / 6,30 kWh/24h	620 W / 9,80 kWh/24h
	112 kg	160 kg	114 kg	163 kg
	762x776x2155 mm	1355x776x2155 mm	762x776x2155 mm	1355x776x2155 mm
	2.685 €	3.976 €	2.794 €	4.215 €

D

D

D

D



ARMARIOS GASTRONORM GN2/1 INOX / ARG / ACG

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - PUERTA CIEGA - ESTANTES



ARG 70 / ACG 70 con ruedas opcionales



ARG 140 / ACG 140



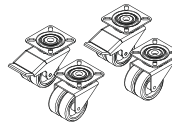
ARG / ACG

Armarios Gastronorm GN2/1 de refrigeración y congelación,

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

ACCESORIOS

- Kit 4 ruedas, 2 con freno: **65€**
- Kit estante rejilla GN2/1 + guías: **58€**



	ARG 70	ARG 140	ACG 70	ACG 140
	700x890x2060 mm	1390x890x2060 mm	700x890x2060 mm	1390x890x2060 mm
	574x650x1470 mm	1270x650x1470 mm	574x650x1470 mm	1270x650x1470 mm
	432 L	864 L	432 L	864 L
	3 / 530x650 mm	6 (3+3) / 530x650 mm	3 / 530x650 mm	6 (3+3) / 530x650 mm
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-1°C/+8°C	-1°C/+8°C	-22°C/+8°C	-22°C/+8°C
	5 M1 (40°C/40%HR)	5 M1 (40°C/40%HR)	5 L1 (40°C/40%HR)	5 L1 (40°C/40%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	370 W / 2,65 kWh/24h	380 W / 4,10 kWh/24h	490 W / 7,25 kWh/24h	620 W / 11,50 kWh/24h
	115 kg	187 kg	116 kg	189 kg
	770x940x2160 mm	1460x940x2160 mm	770x940x2160 mm	1460x940x2160 mm
	2.935 €	4.850 €	3.100 €	4.965 €

D

D

D

D



Armarios para madurar o conservar carnes



ARMARIOS MADURACIÓN O CONSERVACIÓN DE CARNE / MEAT

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - EXPOSICIÓN, CONSERVACIÓN Y MADURACIÓN



MEAT 360 DA



MEAT 1152 / MEAT 1152 DA

MEAT / MEAT DA

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

- Estructura de aluminio y cristal doble. MEAT360DA: exterior en negro.
- Iluminación interior mediante LED.
- Centralita de control táctil.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Ruedas pivotantes de acero.
- Control remoto con app (Android y iOS) y módulo wifi (opcional).

ACCESORIOS Y OPCIONES

- Cierre con llave (por puerta): **235€**
- Cambio color exterior: **consultar**
- Control color de la luz (cálida / fría): **151€**
- LED Rosa para carne MEAT 552: **261€**
- LED Rosa para carne MEAT 1152: **518€**
- Kit ruedas con freno MEAT 552: **97€**
- Kit ruedas con freno MEAT 1152: **155€**
- Módulo WIFI Cloud: **229€**

	CONSERVACIÓN		MADURACIÓN DRY AGED		
	MEAT 552	MEAT 1152	MEAT 360 DA	MEAT 552 DA	MEAT 1152 DA
	795x760x2015 mm	1542x760x2015 mm	595x630x1860 mm	795x760x2015 mm	1542x760x2015 mm
	550 L	1150 L	368 L	550 L	1150 L
	3 / 555x650 mm	6 / 555x650 mm	2 / 514x404 mm	3 / 555x650 mm	6 / 555x650 mm
	2 BARRAS / 5 GANCHOS	4 BARRAS / 10 GANCHOS	2 BARRAS / 5 GANCHOS	2 BARRAS / 5 GANCHOS	4 BARRAS / 10 GANCHOS
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	75%HR	75%HR	50-80%HR	50-80%HR	50-80%HR
	+1°C/+6°C	+1°C/+6°C	+1°C/+2°C	+1°C/+2°C	+1°C/+2°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	450 W / 8,79 kWh/24h	610 W / 13,33 kWh/24h	—	500 W / 8,79 kWh/24h	900 W / 13,33 kWh/24h
	204 kg	319 kg	250 W	204 kg	315 kg
	980x880x2180 mm	1620x780x2280 mm	83 kg	980x880x2180 mm	1620x780x2280 mm
	6.200 €	9.240 €	5.282 €	7.786 €	10.548 €

E

E

E

E



Restauración y buffet

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

VITRINAS REFRIGERADAS Y CALEFACTADAS

MESAS DE REFRIGERADOS Y DE CONGELADOS

ISLAS DE BUFFET

EXPOSICIÓN DE PESCADO

CARROS REFRIGERADOS PARA POSTRES



TG 95 SB / TG 374 SB / TG 440 SB

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

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

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

	TG 95 SB	TG 374 SB	TG 440 SB
	480x520x840 mm	595x640x1980 mm	680x655x2090 mm
	410x380x550 mm	505x462x1555 mm	580x495x1515 mm
	55 L	345 L	399 L
	65 botellas / 75 latas *	259 botellas / 399 latas *	376 botellas / 504 latas *
	2 / AJUSTABLES	5 / AJUSTABLES	5 / AJUSTABLES
	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN	ESTÁTICO CON VENTILACIÓN
	-2,5°C/+1°C	-2,5°C/+1°C	-2,5°C/+1°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	215 W / 1,95 kWh/24h	550 W / 4,21 kWh/24h	550 W / 5,75 kWh/24h
	37,5 kg	80 kg	111 kg
	580x600x960 mm	665x685x2080 mm	760x705x2207 mm
	760 €	1.194 €	1.380 €

F

G

G



BOTELLEROS REFRIGERADOS / EBE

FRÍO - RESTAURACIÓN Y BUFFET - ENFRIADORES DE BOTELLAS



VENTILACIÓN FRONTAL

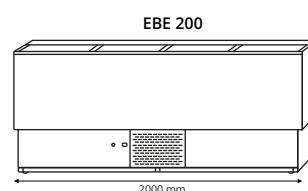
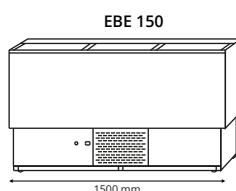
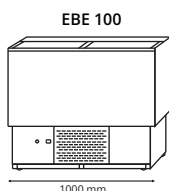


EBE

Enfriadores de botellas tipo góndola, sin escalón

interior, con 2, 3 y 4 puertas ciegas deslizantes con tirador incorporado y separadores verticales de varilla plastificada.

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



	EBE 100 G	EBE 150 G	EBE 200 G
	1020x550x850 mm	1525x550x850 mm	2030x550x850 mm
	172 L	230 L	314 L
	2 / CORREDERAS	3 / CORREDERAS	4 / CORREDERAS
	1 SEPARADOR / 2 ESPACIOS	2 SEPARADORES / 3 ESPACIOS	3 SEPARADORES / 4 ESPACIOS
	-1°C/+6°C	-1°C/+6°C	-1°C/+6°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	109 W / 1,06 kWh/24h	178 W / 1,22 kWh/24h	256 W / 1,22 kWh/24h
	55 kg	85 kg	101 kg
	1030x570x950 mm	1535x570x950 mm	2035x570x950 mm
	759 €	1.058 €	1.247 €





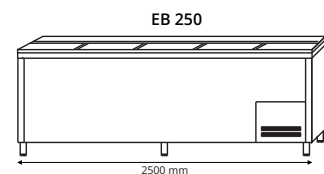
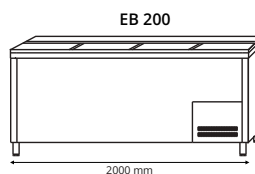
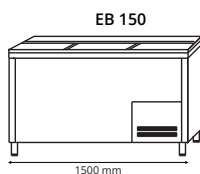
VENTILACIÓN FRONTAL



EB

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

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



	EB 150	EB 200	EB 250
	1500x550x850 mm	2000x550x850 mm	2500x550x850 mm
	420 L	580 L	720 L
	3 / CORREDERAS	4 / CORREDERAS	5 / CORREDERAS
	2 SEPARADORES / 3 ESPACIOS	3 SEPARADORES / 4 ESPACIOS	5 SEPARADORES / 4 ESPACIOS
	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C	+2°C/+8°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	356 W / 1,42 kWh/24h	396 W / 1,45 kWh/24h	615 W / 2,10 kWh/24h
	85 kg	101 kg	107 kg
	1600x660x970 mm	2090x660x970 mm	2580x660x970 mm
	1.449 €	1.693 €	2.130 €





BOTELLEROS REFRIGERADOS / AR

FRÍO - RESTAURACIÓN Y BUFFET - ENFRIADORES DE BOTELLAS



GRAN CAPACIDAD ADAPTACIÓN A SUBZERO OPCIONAL (-3°C/+2°C)

AR 525



AR

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

- Exterior en chapa blanca.
- Separadores verticales de varilla plastificada.
- Puertas y sobre en acero inoxidable.
- Marco: ABS (AR290), aluminio (AR525).

- Abridor de botellas integrado en el frontal.
- Desescarche manual.
- Termómetro analógico.
- Rodillos unidireccionales.
- **Configuración SUBZERO: -3°C/+2°C, termostato digital.**

	AR 290	AR 525
	1000x620x880 mm	1510x665x880 mm
	875x495x680 mm	1380x495x680 mm
	270 L	490 L
	2 / CORREDERAS	2 / CORREDERAS
	1 SEPARADOR / 2 ESPACIOS	2 SEPARADORES / 3 ESPACIOS
	+2°C/+6°C	+2°C/+6°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	150 W	175 W
	46 kg	79 kg
	810 €	1.120 €
SUBZERO	875 €	1.175 €



ENFRIADORES DE BOTELLAS BACKBAR / BBC

FRÍO - RESTAURACIÓN Y BUFFET - ENFRIADORES DE BOTELLAS



BBC 330 H



BBC 208 S

BBC

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

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

	PUERTAS ABATIBLES			PUERTAS DESLIZANTES	
	BBC 138 H	BBC 208 H	BBC 330 H	BBC 208 S	BBC 330 S
	600x520x900 mm	900x520x900 mm	1350x520x900 mm	900x520x900 mm	1350x520x900 mm
	520x420x750 mm	820x420x750 mm	1270x420x750 mm	820x420x750 mm	1270x420x750 mm
	133 L	201 L	320 L	201 L	320 L
	1 / BATIENTE	2 / BATIENTES	3 / BATIENTES	2 / DESLIZANTES	3 / DESLIZANTES
	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO + VENTILADOR	ESTÁTICO + VENTILADOR
	-1°C/+5°C	-1°C/+5°C	-1°C/+5°C	-1°C/+5°C	-1°C/+5°C
	3 (25°C/60%HR) M1	3 (25°C/60%HR) M1	3 (25°C/60%HR) M1	3 (25°C/60%HR) M1	3 (25°C/60%HR) M1
	R600A	R600A	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	180 W / 1,54 kWh/24h	230 W / 2,17 kWh/24h	240 W / 3,79 kWh/24h	230 W / 2,67 kWh/24h	240 W / 3,89 kWh/24h
	44 kg	62 kg	80 kg	58 kg	80 kg
	650x570x980 mm	960x570x980 mm	1405x570x980 mm	960x570x980 mm	1405x570x980 mm
	948 €	1.099 €	1.399 €	1.110 €	1.416 €
	A	B	B	B	B



VITRINAS VERTICALES REFRIGERADAS 4 CARAS

FRÍO - RESTAURACIÓN Y BUFFET - VITRINAS MULTIPRODUCTO



BEBIDAS Y ALIMENTOS ENVASADOS



VIVES / VICO

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

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

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

	VIVES 5	VIVES 7	VIVES 9	VICO 300
	428x386x849 mm	428x386x1000 mm	428x386x1150 mm	515x485x1842 mm
	400x358x460 mm	400x358x610 mm	400x358x760 mm	— mm
	58 L	78 L	98 L	217 L
	2 (335x340 mm) + BASE	3 (335x340 mm) + BASE	4 (335x340 mm) + BASE	4 (404x411 mm) + BASE
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	+3°C/+8°C	+3°C/+8°C	+3°C/+8°C	+2°C/+8°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	R600A	R600A	R600A	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	164 W / 3,59 kWh/24h	184 W / 3,75 kWh/24h	200 W / 3,97 kWh/24h	260 W / 5,53 kWh/24h
	32 kg	35 kg	41 kg	120 kg
	492x450x913 mm	492x450x1100 mm	492x450x1250 mm	585x615x1980 mm
	715 €	800 €	879 €	1.967 €



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

FRÍO - RESTAURACIÓN Y BUFFET - VITRINAS REFRIGERADAS / CALEFACTADAS



VERS 120



VERS

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

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



VECS 120



VECS

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

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

	REFRIGERADAS			CALEFACTADAS		
	VERS 100	VERS 120	VERS 160	VECS 100	VECS 120	VECS 160
	700x452x654 mm	700x570x663 mm	885x570x663 mm	700x462x663 mm	700x604x675 mm	850x604x675 mm
	85 L	115 L	146 L	100 L	120 L	160 L
	2 + BASE	2 + BASE	2 + BASE	2 + BASE	2 + BASE	2 + BASE
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	—	—	—
	0°C/+12°C	0°C/+12°C	0°C/+12°C	+30°C/+90°C	+30°C/+90°C	+30°C/+90°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	—	—	—
	R600A	R600A	R600A	—	—	—
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	150 W / 3,29 kWh/24h	160 W / 4,05 kWh/24h	200 W / 4,59 kWh/24h	800 W	800 W	1500 W
	74 kg	82 kg	109 kg	43 kg	69 kg	82 kg
	810x535x720 mm	810x650x720 mm	990x650x720 mm	810x535x720 mm	810x650x720 mm	990x650x720 mm
	882 €	1.166 €	1.319 €	848 €	980 €	1.250 €
	C	C	C	G	G	G



MESAS DE REFRIGERACIÓN Y DE CONGELACIÓN

FRÍO - RESTAURACIÓN Y BUFFET - MESAS FRÍAS - SERIE 600 - SERIE 700



Termostato electrónico



Encimera con cantos curvados



Pies metálicos regulables



Detalle interior puertas



MPS 200 / MNS 200

MPS / MNS / MPG / MNG

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

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

ACCESORIOS

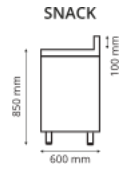
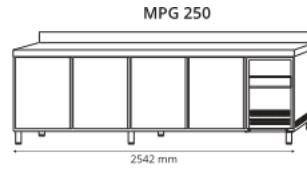
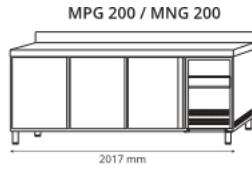
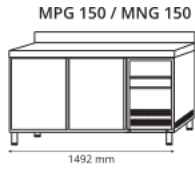
- Parrillas y soportes para mesas Snack (525x405 / 460x405 mm): **25€**
- Parrillas y soportes para mesas GN1/1 (325x530 mm): **38€**
- Kit 4 ruedas: **111€**
- Cerradura: **consultar**

OPCIONES (consultar)

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

MESAS DE REFRIGERACIÓN Y DE CONGELACIÓN

FRÍO - RESTAURACIÓN Y BUFFET - MESAS FRÍAS - SERIE 600 - SERIE 700



SNACK / FONDO 600

	❄️			❄️	
	MPS 150	MPS 200	MPS 250	MNS 150	MNS 200
	1492x600x850 mm	2017x600x850 mm	2542x600x850 mm	1492x600x850 mm	2017x600x850 mm
	250 L	390 L	530 L	250 L	390 L
	2 / BATIENTES (IZQ)	3 / BATIENTES (IZQ)	4 / BATIENTES (IZQ)	2 / BATIENTES (IZQ)	3 / BATIENTES (IZQ)
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-20°C/-18°C	-20°C/-18°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	220 W / 2,79 kWh/24h	220 W / 3,06 kWh/24h	350 W / 5,25 kWh/24h	670 W / 6,06 kWh/24h	680 W / 6,75 kWh/24h
	98 kg	125 kg	152 kg	98 kg	125 kg
	1600x680x1000 mm	2150x680x1000 mm	2660x680x1000 mm	1600x680x1000 mm	2150x680x1000 mm
	2.233 €	2.650 €	3.144 €	2.922 €	3.367 €

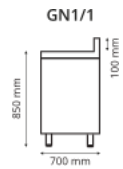
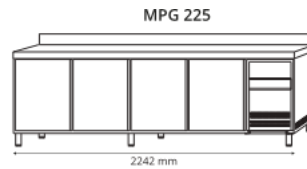
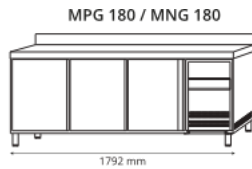
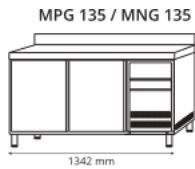
C

C

D

D

D



GASTRONORM GN1/1 / FONDO 700

	❄️			❄️	
	MPG 135	MPG 180	MPG 225	MNG 135	MNG 180
	1342x700x850 mm	1792x700x850 mm	2242x700x850 mm	1342x700x850 mm	1792x700x850 mm
	290 L	455 L	615 L	290 L	455 L
	2 / BATIENTES (IZQ)	3 / BATIENTES (IZQ)	4 / BATIENTES (IZQ)	2 / BATIENTES (IZQ)	3 / BATIENTES (IZQ)
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-2°C/+8°C	-20°C/-18°C	-20°C/-18°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	220 W / 2,79 kWh/24h	220 W / 3,06 kWh/24h	350 W / 5,25 kWh/24h	670 W / 6,06 kWh/24h	670 W / 6,06 kWh/24h
	112 kg	139 kg	166 kg	112 kg	139 kg
	1455x825x1000 mm	1910x825x1000 mm	2353x825x1000 mm	1455x825x1000 mm	1910x825x1000 mm
	2.519 €	2.982 €	3.528 €	3.365 €	3.961 €

C

C

E

D

D



ISLAS DE BUFFET GN1/1 / ISOLA M

FRÍO - RESTAURACIÓN Y BUFFET - ISLAS AUTOSERVICIO



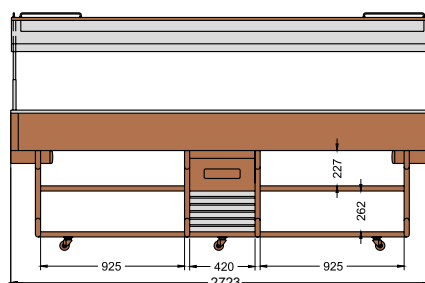
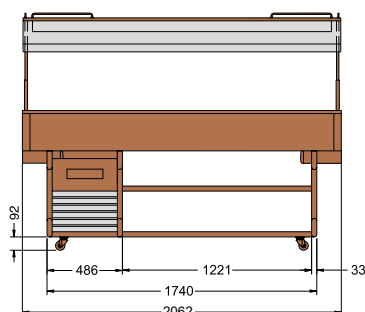
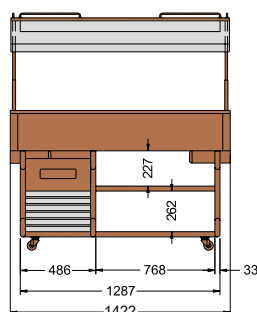
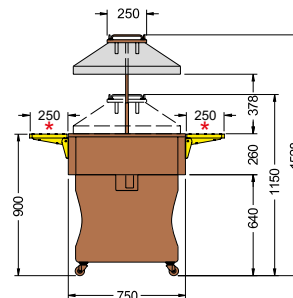
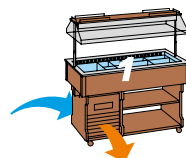
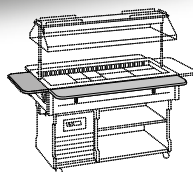
ISOLA 4 M

ISOLA M

- Islas de buffet refrigeradas**, con capacidad para 4, 6 y 8 cubetas gastronorm GN 1/1 con fondo entre 100 y 150 mm.
- Cuba y rejillas de ventilación en acero inoxidable AISI 304.
 - Estructura de madera con acabado nogal oscuro o claro.
 - Cúpula motorizada de plexiglás termoformado de alta transparencia, con brazos telescópicos de acero inox.
 - Aislamiento de espuma de polietileno de alta densidad.
 - Iluminación LED.
 - Panel de control táctil con display de temperatura.
 - Ruedas pivotantes con freno.
 - Estantes inferiores de madera.

ACCESORIOS

- Soporte para platos lado largo: **consultar**
- Soporte para platos lado corto: **consultar**



	ISOLA 4 M	ISOLA 6 M	ISOLA 8 M
	1422x750x1530 mm	2062x750x1530 mm	2723x1092x1188 mm
	4xGN1/1 (2xGN2/1, 8xGN1/2, 16xGN1/4, ...)	6xGN1/1 (3xGN2/1, 12xGN1/2, 24xGN1/4, ...)	8xGN1/1 (4xGN2/1, 16xGN1/2, 32xGN1/4, ...)
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	340 W	350 W	480 W
	116 kg	165 kg	230 kg
	1510x810x1240 mm	2150x810x1240 mm	2960x810x1240 mm
	5.890 €	6.790 €	8.940 €

Cubetas GN no incluidas.





CAPACIDAD DE CUBETAS GASTRONORM



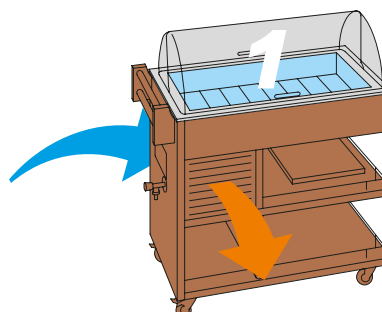


CARROS DE PESCADO REFRIGERADOS / CARRELINO

FRÍO - RESTAURACIÓN Y BUFFET - EXPOSICIÓN DE PESCADO



CARRELINO FISH



CARRELINO MURENA

CARRELINO FISH / CARRELINO MURENA

Carros refrigerados para exposición de pescado fresco, con cuba de acero anticorrosión y campana superior de plexiglás con apertura basculante.

- Control digital de temperatura.
- 4 ruedas pivotantes, 2 con freno.
- Estantes inferiores de madera.
- Desescarche manual.
- Acabado estándar en madera de nogal oscuro.

Colores opcionales



	CARRELINO FISH	CARRELINO MURENA
	1008x555x1066 mm	1170x640x1110 mm
	CUBA: 780x410x110 mm	CUBA: 950x510x100 mm
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-1°C/0°C	-1°C/0°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	230 W	250 W
	65 kg	74 kg
	1130x750x1450 mm	1130x750x1450 mm
	5.369 €	5.620 €

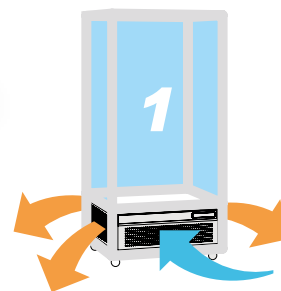


VITRINA PARA PESCADO GN2/1 / EXPONORM

FRÍO - RESTAURACIÓN Y BUFFET - EXPOSICIÓN DE PESCADO



EXPONORM 652



EXPONORM 652

Armario expositor refrigerado 4 caras de cristal para pescado fresco, con 4

alojamientos para bandejas gastronorm GN2/1 de 65mm de altura.

— Estructura de aluminio pulido.

— Tirador de puerta y rejillas de ventilación de acero inox.

— Fondo y elementos interiores en acero inox anticorrosión.

— 4 evaporadores estáticos de acero inox.

— Triple acristalamiento con doble cámara de aire para un aislamiento térmico óptimo.

— Iluminación de doble franja LED de alta eficiencia y ahorro energético.

— Unidad de control con pantalla táctil y retro-iluminación LED blanca.

— Desescarche manual.

— Ruedas giratorias de acero inoxidable, 2 con freno.

EXPONORM 652	
	860x758x1810 mm
	650 L
	4 / GN2/1 (650x530x65) mm
	ESTÁTICO
	70%HR
	-1°C/0°C
	4 (30°C/55%HR)
	R290
	220V-1N-50Hz
	370 W
	175 kg
	980x880x2180 mm
6.205 €	



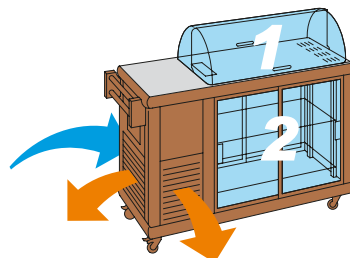
CARRO DE POSTRES REFRIGERADO / CARRELINO

FRÍO - RESTAURACIÓN Y BUFFET - CARROS SERVICIO REFRIGERADOS



Refrigerada

CARRELINO 250



Ambiente

Refrigerada



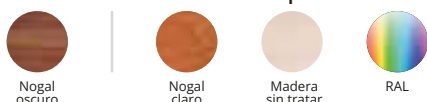
Refrigerada

CARRELINO 250

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

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

Colores opcionales



	CARRELINO 250	CARRELINO 250 2P
	1339x560x1078 mm	1339x584x1418 mm
	240 L	240 L
	2 (700x380 mm) + 1 (876x523 mm) en campana	2 (700x380 mm) + 2 (876x523 mm) en campana
	VENTILADO	VENTILADO
	60-70%HR	60-70%HR
	+4°C/+10°C	+4°C/+10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	500 W
	93 kg	115 kg
	1450x650x1360 mm	1510x810x1680 mm
	6.386 €	7.244 €



Vinotecas



ARMARIOS DE VINO / ESSENCE

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO



ESSENCE 16PRO



ESSENCE 24PRO



ESSENCE 96PRO

ESSENCE

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

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

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

	16PRO	24PRO	48PRO	96PRO
	430x450x560 mm	435x455x740 mm	500x540x850 mm	500x540x1250 mm
	16	24	48	96
	3 (madera) + 1 cajón	5 (madera) + 1 cajón	3 (madera) + 1 cajón	6 (madera) + 1 cajón
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	+5°C/+18°C	+5°C/+18°C	+5°C/+18°C	+5°C/+18°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600	R600	R600	R600
	42 dB	42 dB	42 dB	42 dB
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	85 W / 0,36 kWh/24h	85 W / 0,48 kWh/24h	85 W / 0,40 kWh/24h	85 W / 0,46 kWh/24h
	17 kg	22 kg	32 kg	44 kg
	480 €	560 €	655 €	990 €





ARMARIOS DE VINO / ELEGANCE

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO



Estantes deslizantes opcionales

ELG 107



ELG 145



ELG 186



ELEGANCE

Armarios de conservación de vino con estantes de rejilla con frontal de madera y capacidad desde 142 hasta 264 botellas.

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

ACCESORIOS

- Juego guías deslizantes para estante adicional: **40€**
- Estante de varilla con frontal de madera: **35€**
- Estante de varilla adicional: **30€**

	ELG 107	ELG 145	ELG 186
	620x710x1070 mm	620x710x1450 mm	620x710x1860 mm
	142	168	264
	2 + BASE	3 + BASE	5 + BASE
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	+5°C/+18°C	+5°C/+18°C	+5°C/+18°C
	SN (10°C-32°C)	SN (10°C-32°C)	SN (10°C-32°C)
	36dB	37dB	39dB
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	75 W / 0,56 kWh/24h	75 W / 0,59 kWh/24h	75 W / 0,63 kWh/24h
	52 kg	65 kg	72 kg
	690x780x1110 mm	690x780x1490 mm	690x780x1910 mm
	1.410 €	1.548 €	1.820 €



ARMARIOS DE VINO BITEMPERATURA / SOMMELIER FG DUAL

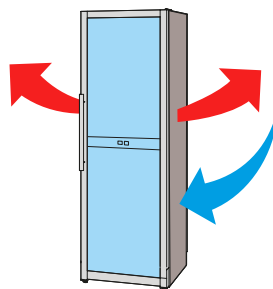
FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO



SOMMELIER 302 FG DUAL

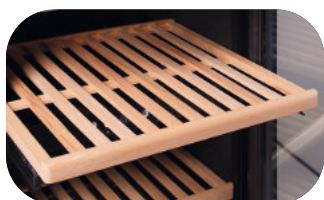


+5°C / 20°C



+5°C / 20°C

SOMMELIER 482 FG DUAL



SOMMELIER FG DUAL

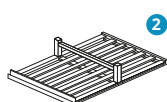
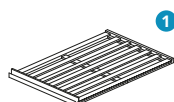
Armarios de conservación de vino

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

- 2 zonas de temperatura independientes.
- 70% de humedad relativa.
- Puerta full-glass de doble cristal transparente con filtro UV, marco interior de acero negro, tirador tubular negro y cerradura.
- Filtro interno de carbón activo.
- Panel de control táctil retroiluminado.
- Luz LED blanca de serie.
- Estantes deslizantes de madera.

ACCESORIOS

- 1- Estante deslizante de madera: **80€**
- 2- Estante deslizante de madera con soporte para botellas inclinadas: **197€**



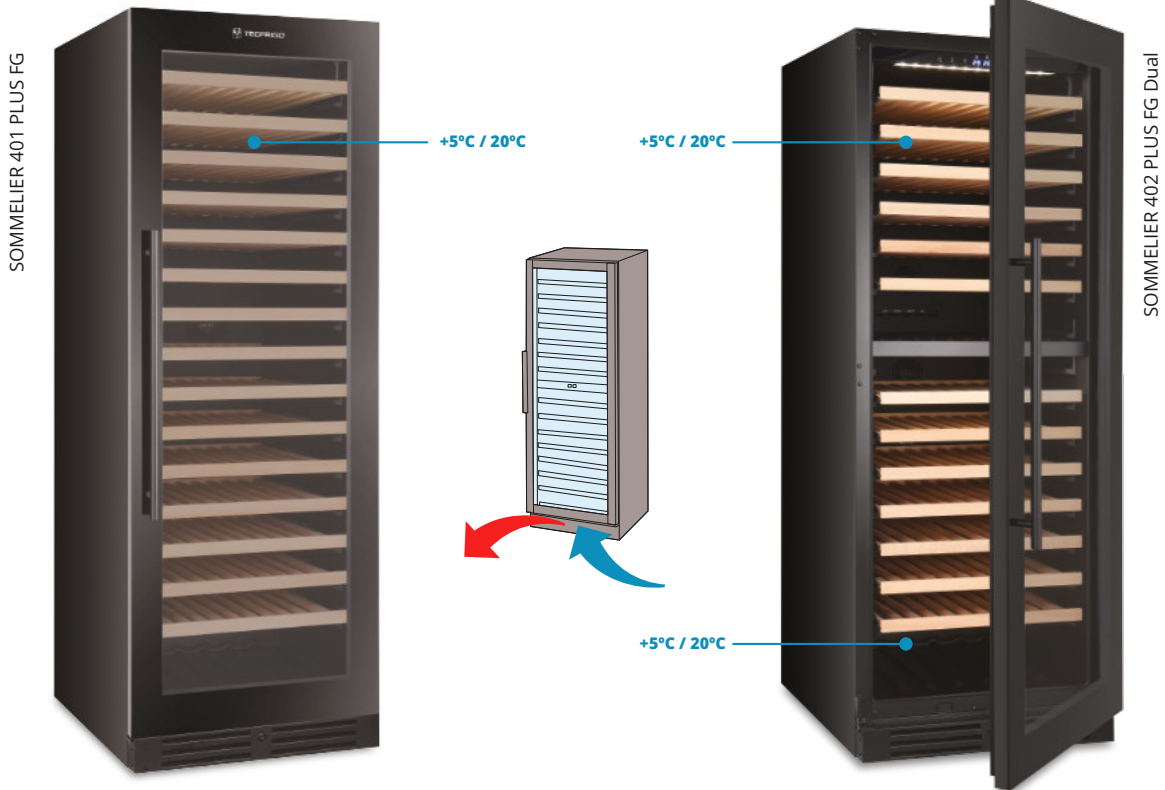
	SOMMELIER 302 FG DUAL	SOMMELIER 482 FG DUAL
	595x580x1590 mm	595x680x1840 mm
	320 L	450 L
	107 (Ø75mm)	163 (Ø75mm)
	6 (503x437mm) / 1 (503x325mm)	7 (503x530mm) / 1 (503x420mm)
	VENTILADO	VENTILADO
	▲ +5°C/+20°C / ▼ +5°C/+20°C	▲ +5°C/+20°C / ▼ +5°C/+20°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	38 dB	38 dB
	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	150 W / 0,33 kWh/24h	170 W / 0,36 kWh/24h
	76 kg	90 kg
	650x690x1800 mm	660x750x2050 mm
	2.552 €	2.835 €





VINOTECAS ENCASTRABLES FULL GLASS / SOMMELIER PLUS FG

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO

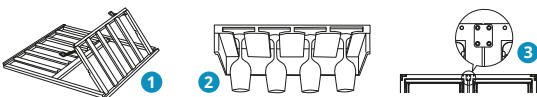


SOMMELIER PLUS FG

- Armarios de conservación de vino encastrables** con capacidad para 154 o 163 botellas, según modelo.
- Ventilación frontal: admiten tanto instalación encastrada como instalación libre.
 - 70% de humedad relativa.
 - Puerta full-glass de doble cristal transparente con filtro UV, marco interior de acero negro, tirador tubular negro y cerradura.
 - Filtro interno de carbón activo.
 - Panel de control táctil retroiluminado.
 - Luz LED blanca de serie.
 - Estantes deslizantes de madera.

ACCESORIOS

- 1- Estante de madera con soporte para botellas inclinadas: **51€**
- 2- Estante de madera para colgar copas: **51€**
- 3- Kit de unión para vinoteca doble: **208€**



	SOMMELIER 401 PLUS FG	SOMMELIER 402 PLUS FG Dual
	595x768x1720 mm	595x768x1720 mm
	403 L	387 L
	163 (Ø75mm)	154 (Ø75mm)
	15 / 481x545mm / Madera	13 / 481x545mm / Madera
	VENTILADO	VENTILADO
	+5°C/+20°C	▲ +5°C/+20°C / ▼ +5°C/+20°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	39 dB	38 dB
	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	180 W / 0,42 kWh/24h	180 W / 0,53 kWh/24h
	92 kg	94 kg
	660x780x1870 mm	660x780x1870 mm
	2.770 €	2.820 €





ARMARIOS DE VINO DE MADERA / CANTINETTA

FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO



CANTINETTA



CANTINETTA MAXI



CANTINETTA

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

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

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Kit ventilación interna (por cámara): **465€**
- Termómetro interior digital: **33€**

Colores opcionales



	CANTINETTA	CANTINETTA MAXI
	695x650x1880 mm	1325x650x1880 mm
	116 (Ø75mm)	232 (116+116 (Ø75mm))
	5 / 512x395 mm / MADERA	10 (5+5) / 512x395 mm / MADERA
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	+6°C/+16°C	+6°C/+16°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	125 W / 0,36 kWh/24h	250 W / 0,72 kWh/24h
	94 kg	185 kg
	770x770x2100 mm	1420x790x2100 mm
	3.810 €	6.840 €





ARMARIO DE VINO / MARILYN WINE

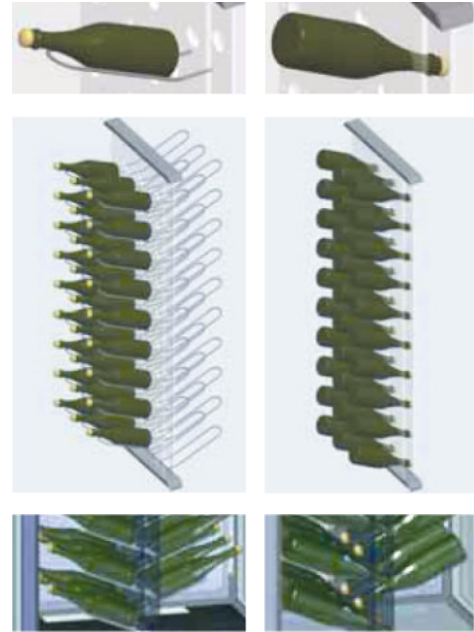
FRÍO - ARMARIOS VERTICALES - CAVAS DE VINO



DESCONGELACION
AUTOMÁTICA

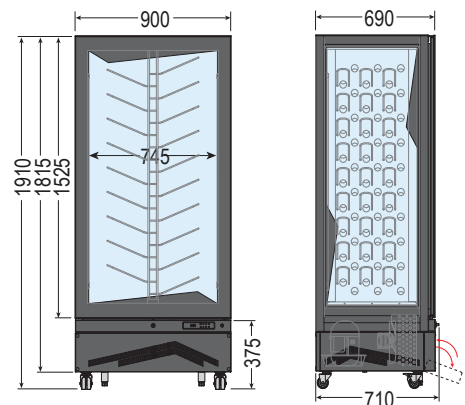


Colores estándar



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

57 botellas (30+27) alojadas en aberturas portabotellas



MARILYN 651 WINE VISION

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

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

MARILYN 651 WINE VISION

	900x710x1910 mm
	650 L
	114 (Ø75mm)
	57 (30+27) soportes + 57 (30+27) aberturas
	VENTILADO
	+4°C/+18°C / 75%HR
	4 (30°C/55%HR)
	R290
	220V-1N-50Hz
	400 W / 2,45 kWh/24h
	228 kg
	980x870x2180 mm
8.420 €	

B

MASQUEFRÍO

Catálogo revisado: 31 de marzo 2025



GAMA COMPLETA MARYLIN WINE
Escanea el código QR



Abatidores de temperatura

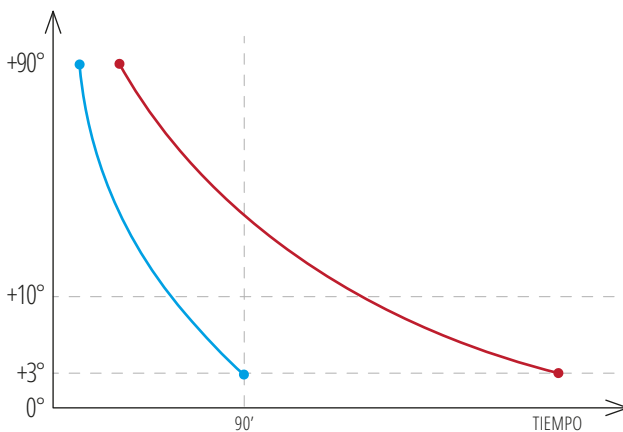
Los abatidores de temperatura son equipos esenciales para conservar los alimentos con total seguridad y alcanzar altos estándares en la preparación de alimentos. Reducen rápidamente la temperatura en el corazón de los alimentos (**abatimiento positivo:** de +90°C hasta +3°C en 90 minutos; **abatimiento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



ENFRIAMIENTO RÁPIDO

ABATIMIENTO CICLO POSITIVO

+90°C > +3°C
en 90 minutos



CON ABATIMIENTO
SEGURIDAD ALIMENTARIA



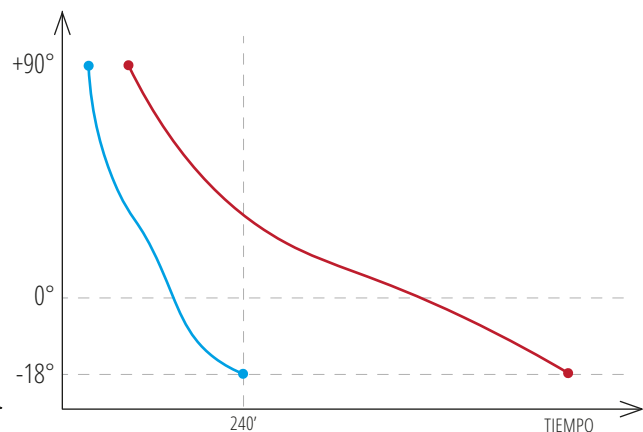
SIN ABATIMIENTO
RIESGO DE CONTAMINACIÓN



CONGELACIÓN RÁPIDA

ABATIMIENTO CICLO NEGATIVO

+90°C > -18°C
en 240 minutos



CONGELACIÓN RÁPIDA
MICROCRISTALES



CONGELACIÓN
CRISTALES GRANDES



VENTAJAS

SEGURIDAD E HIGIENE

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

CALIDAD DE LA COMIDA

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

AHORRO DE TIEMPO

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

REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO

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



ABATIDORES DE TEMPERATURA / SERIE ECO

FRÍO - REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN RÁPIDA



CAPACIDAD PARA
12
CUBETAS DE HELADO

CAPACIDAD PARA
6
CUBETAS DE HELADO



EC3



EC5



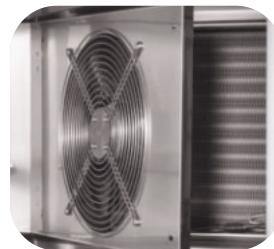
EC8



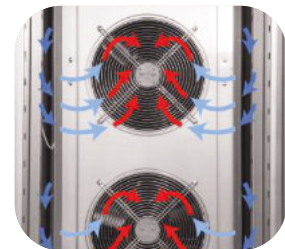
Diseño sólido y ergonómico



Materiales de alta calidad



Fácil limpieza



Flujo de aire indirecto

SERIE ECO

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

- Cámara interior en acero inox 304 con ángulos redondeados.
- Sistema HACCP con memoria y alarma.
- Programas por tiempo, temperatura o sonda al corazón.
- Setpoint de trabajo: -40°C.
- Sistema de circulación del aire con flujo indirecto (no daña el producto).
- Parada automática del ventilador, por apertura de puerta, para impedir la entrada de humedad.
- Limpieza y mantenimiento sin herramientas.

- Descongelación manual por aire.
- Motor refrigerado por aire. Refrigeración por agua opcional (modelos EC5, EC8, EC10, EC15 y EC20).
- Panel de control digital.
- **Sonda al corazón incluida.**
- **Incluyen juegos de guías para rejillas o bandejas.**
- **No incluyen rejillas, bandejas o cubetas de helado.**

ACCESORIOS Y OPCIONES

- Rejilla acero inox 600x400mm: **64€**
- Rejilla acero inox GN1/1: **46€**
- Kit 4 ruedas (excepto E3): **260€**
- Refrigeración por agua: **+8%**



ABATIDORES DE TEMPERATURA / SERIE ECO

FRÍO - REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN RÁPIDA



NUEVOS MODELOS
NOVEDADES 2025

CAPACIDAD PARA
CUBETAS DE HELADO
30

CAPACIDAD PARA
CUBETAS DE HELADO
21

CAPACIDAD PARA
CUBETAS DE HELADO
18



EC10



EC15



EC20

	EC3	EC5	EC8	EC10	EC15	EC20
	600x864x460 mm	820x740x920 mm	820x738x1142 mm	820x799x1709 mm	820x799x1809 mm	820x1013x2145 mm
	340x560x270 mm	700x464x387 mm	700x455x622 mm	700x515x992 mm	700x515x1092 mm	680x677x1540 mm
	3 / GN1/1	5 / 600x400 o GN1/1	8 / 600x400 o GN1/1	10 / 600x400 o GN1/1	15 / 600x400 o GN1/1	20 / 600x400 o GN1/1
	–	6 x 5L	12 x 5L	18 x 5L	21 x 5L	30 x 5L
	8 kg (+90°>+3°/90')	24 kg (+90°>+3°/90')	26 kg (+90°>+3°/90')	40 kg (+90°>+3°/90')	65 kg (+90°>+3°/90')	80 kg (+90°>+3°/90')
	6 kg (+90°>-18°/240')	16 kg (+90°>-18°/240')	18 kg (+90°>-18°/240')	28 kg (+90°>-18°/240')	45 kg (+90°>-18°/240')	55 kg (+90°>-18°/240')
	725 W ¹ / 170 W ²	1648 W ¹ / 377 W ²	2205 W ¹ / 349 W ²	3296 W ¹ / 754 W ²	3296 W ¹ / 754 W ²	5073 W ¹ / 966 W ²
	-40°C/+10°C	-40°C/+10°C	-40°C/+10°C	-40°C/+10°C	-40°C/+10°C	-40°C/+10°C
	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
	700 W / 2,4A	1000 W / 6A	1200 W / 7A	2200 W / 5,5A	2400 W / 6A	4000 W / 7,5A
	55 kg	90 kg	140 kg	190 kg	210 kg	255 kg
	700x900x500 mm	850x770x1090 mm	850x770x1450 mm	850x830x1900 mm	850x830x2000 mm	860x1100x2400 mm
	3.918 €	5.220 €	7.338 €	8.812 €	10.300 €	15.040 €



Armarios de fermentación controlada

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

VENTAJAS

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

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

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

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

Menor consumo de levaduras.

FASES

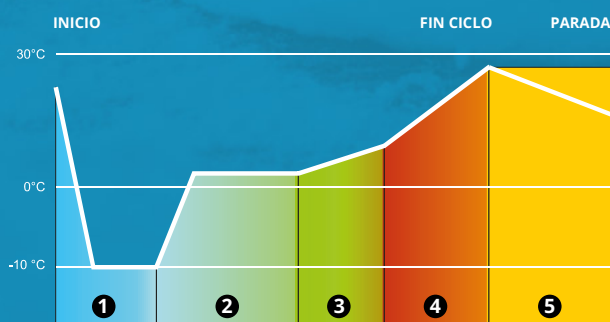
1. Bloqueo. La cámara baja la temperatura para bloquear la acción de la levadura y dejar la masa inerte. $-5^{\circ}\text{C}/-10^{\circ}\text{C}$, 4/6 h.

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

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

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

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





FL 900 B

FL 700 B / FL 900 B

Armarios de fermentación controlada de 5 fases, con 20 niveles de almacenamiento para bandejas de 60x40 o 60x80, según modelo.

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



Pantalla táctil de 5" y conexión USB

ACCESORIOS Y OPCIONES FL 700 B

- Parrilla acero inox 600x400mm: **64€**
- Juego de guías para parrilla 600x400mm: **35€**
- Kit 4 ruedas: **260€**
- Iluminación interior: **205€**
- Módulo WIFI: **374€**

ACCESORIOS Y OPCIONES FL 900 B

- Parrilla acero inox 600x800mm: **76€**
- Juego de guías para parrilla 600x800mm: **35€**
- Kit 4 ruedas: **260€**
- Iluminación interior: **205€**
- Módulo WIFI: **374€**

	FL 700 B	FL 900 B
	730x1004x2110 mm	820x1104x2110 mm
	590x650x1420 mm	680x818x1420 mm
	700 L	900 L
	20 / 600x400 mm	20 / 600x800 mm
	-18°C/+35°C	-18°C/+35°C
	55-95%HR	55-95%HR
	R452A	R452A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1390 W	1390 W
	175 kg	210 kg
	-	-
	10.070 €	11.360 €





Pastelería

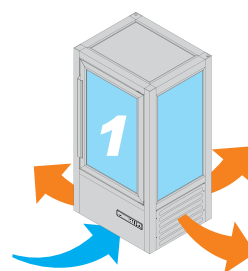
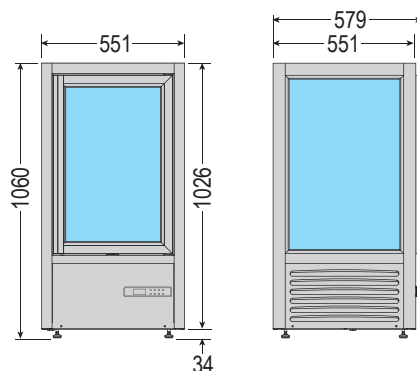
VITRINAS PASTELERAS VERTICALES

VITRINAS PASTELERAS HORIZONTALES



VITRINA SOBREBANCO 4 CARAS 120L / MUSA 120

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



MUSA 120

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

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

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

OPCIONES

- Cierre con llave: **175 €**
- Cambio de color: **consultar**

MUSA 120							
	❄️	❄️	❄️	❄️	❄️	❄️	❄️
	Q	R	Q CIOCCO	R CIOCCO	BTQ	BTV	RBT
📏	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm	551x579x1060 mm
📦	120 L	120 L	120 L	120 L	120 L	120 L	120 L
📄	3 / 375x355mm CRISTAL	4 / Ø 320mm CRISTAL GIRATORIO	3 / 375x355mm CRISTAL	4 / Ø 320mm CRISTAL GIRATORIO	3 / 375x325mm CRISTAL	3 / 375x325mm REJILLA	4 / Ø 320mm CRISTAL GIRATORIO
❄️	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
🌸	75% HR	75% HR	40 / 44% HR	40 / 44% HR	40% HR	40% HR	40% HR
🌡️	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+14°C / +16°C	+14°C / +16°C	-21°C / -10°C	-21°C / -10°C	-21°C / -10°C
❄️	AUTO	AUTO	MANUAL	MANUAL	AUTO	AUTO	AUTO
❄️	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
🏠	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
🔌	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
⚡	280 W / 2,57 kWh/24h	280 W / 2,81 kWh/24h	750 W	750 W	270 W / 5,43 kWh/24h	270 W / 5,43 kWh/24h	270 W / 5,36 kWh/24h
📊	79 kg	79 kg	79 kg	79 kg	79 kg	79 kg	79 kg
📏	630x630x1280 mm	630x630x1430 mm	630x630x1280 mm	630x630x1430 mm	630x630x1430 mm	630x630x1430 mm	630x630x1430 mm
	4.300 €	4.504 €	4.594 €	4.895 €	5.088 €	5.088 €	5.316 €
	B	C	G	G	D	D	D



VENERE PS / NS / NV / NEGRA



VENERE PS / NS / NV / BLANCA













Colores estándar



VENERE

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

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

	 VENERE-PS	 VENERE-NS	 VENERE-NV DUAL
	688x773x2000 mm	688x773x2000 mm	688x773x2000 mm
	317 L	317 L	317 L
	5 / REJILLA / AJUSTABLES	6 / REJILLA / FIJOS	5 + BASE / REJILLA / AJUSTABLES
	ESTÁTICO	ESTÁTICO EN REJILLA	VENTILADO
	-2°C / +10°C	-22°C / -15°C	-22°C / +5°C
	AUTOMÁTICO	MANUAL	AUTOMÁTICO
	R290	R290	R290
	4 H2 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	370 W / 3,51 kWh/24h	520 W / 3,51 kWh/24h	640 W / 8,47 kWh/24h
	142 kg	147 kg	142 kg
	745x775x2133 mm	745x775x2133 mm	745x775x2133 mm
	4.410 €	4.285 €	4.670 €

B

C

C



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



PRISMA 400 TNV-PG



PRISMA 400

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

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

OPCIONES

- Cristal posterior con efecto espejo: **158 €**
- Cierre con llave: **235 €**
- Cambio de color: **520 €**

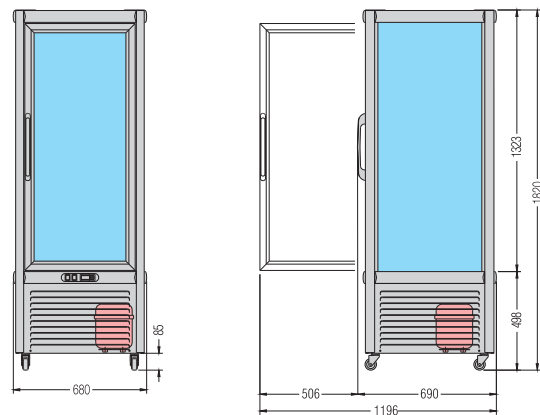
Colores opcionales



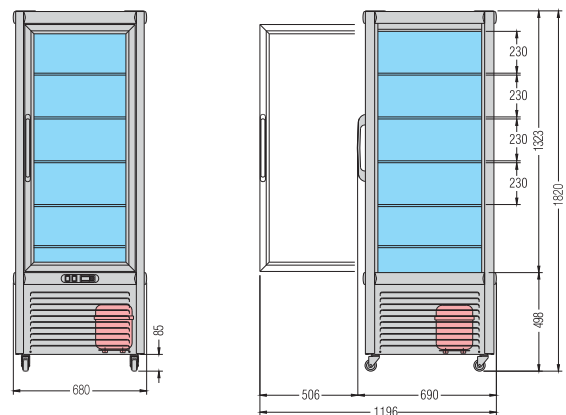
Control electrónico



Luz LED interior



TNV-PF — TNV-PQ — TBV-PF — TBV-PQ

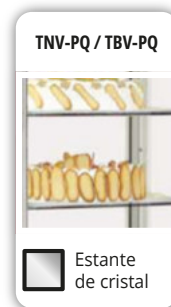
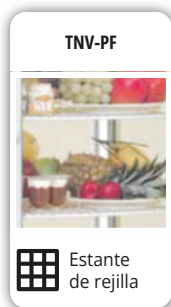


TBS-PF



VITRINA 4 CARAS 400L / PRISMA 400

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



PRISMA 400

	TNV-PF	TNV-PQ	TBS-PF
	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm
	400 L	400 L	400 L
	5 / 435x505 / REJILLA	5 / 500x430 / CRISTAL	4 / 503x460 / REJILLA FIJA 1 / 435x505 / REJILLA BASE
	VENTILADO	VENTILADO	ESTÁTICO
	75% HR	75% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	-18°C / -10°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	AUTOMÁTICA	AUTOMÁTICA	MANUAL
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	580 W / 5,02 kWh/24h	600 W / 5,02 kWh/24h	600 W / 6,54 kWh/24h
	160 kg	170 kg	178 kg
	770x770x2080 mm	770x770x2080 mm	770x770x2080 mm
	3.998 €	3.998 €	4.102 €

C

C

D

	TBV-PQ	TBV-PF	COMBI-PF
	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm	680x690x1820 mm
	400 L	400 L	400 L
	5 / 500x430 / CRISTAL	5 / 435x505 / REJILLA INOX	5 / 435x505 / REJILLA INOX
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	40% HR	40% HR	40% HR / 70% HR
	-18°C / -10°C	-18°C / -10°C	-18°C / +5°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	620 W / 10,93 kWh/24h	510 W / 10,93 kWh/24h	580 W / 9,72 kWh/24h
	170 kg	180 kg	160 kg
	770x770x2080 mm	770x770x2080 mm	770x770x2080 mm
	4.994 €	4.994 €	5.145 €

E

E

E



VITRINA 4 CARAS 800L / PRISMA 800

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



PRISMA 800 TNV-PG-PF



PRISMA 800

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

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

OPCIONES

- Cristal posterior con efecto espejo: **226 €**
- Cierre con llave: **470 €**
- Cambio de color: **765 €**

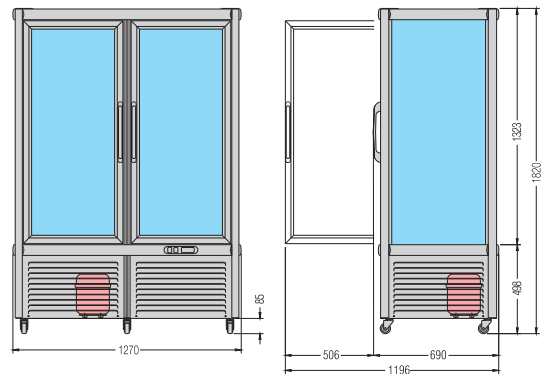
Colores opcionales



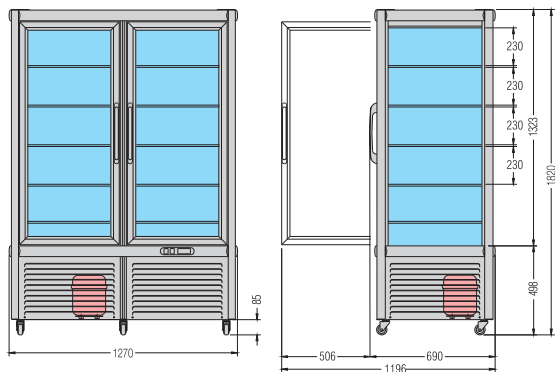
Control electrónico



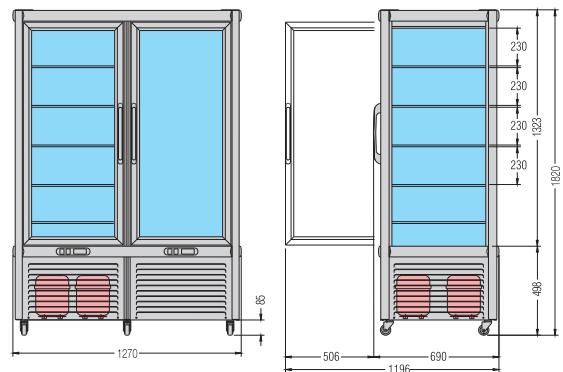
Luz LED interior



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



TBS-PF



TNV-PF/TBS — TNV-PQ/TBS























VITRINA 4 CARAS 800L / PRISMA 800

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



PRISMA 800

	 	 	 
	TNV-PQ	TNV-PF	TBS-PF
	1270x690x1820 mm	1270x690x1820 mm	1270x690x1820 mm
	800 L	800 L	800 L
	5 / 500x430 / CRISTAL	5 / 435x505 / REJILLA	4 / 503x460 / REJILLA FIJA 1 / 435x505 / REJILLA INOX
	5 / 500x430 / CRISTAL	5 / 435x505 / REJILLA	4 / 503x460 / REJILLA FIJA 1 / 435x505 / REJILLA INOX
	VENTILADO	VENTILADO	ESTÁTICO
	75% HR	75% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	-18°C / -10°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	AUTOMÁTICA	AUTOMÁTICA	MANUAL
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	850 W / 8,39 kWh/24h	850 W / 8,39 kWh/24h	940 W / 12,41 kWh/24h
	265 kg	250 kg	280 kg
	1410x790x2100 mm	1410x790x2100 mm	1410x790x2100 mm
	6.226 €	6.226 €	6.980 €

D

D

D

	 	 
	TNV-PF/TBS-PF	TNV-PQ/TBS-PF
	1270x690x1820 mm	1270x690x1820 mm
	800 L	800 L
	4 / 503x460 / REJILLA FIJA 1 / 435x505 / REJILLA INOX	4 / 503x460 / REJILLA FIJA 1 / 435x505 / REJILLA INOX
	5 / 435x505 / REJILLA	5 / 500x430 / CRISTAL
	ESTÁTICO / VENTILADO	ESTÁTICO / VENTILADO
	40% HR / 75% HR	40% HR / 75% HR
	-18°C / -10°C / +4°C / +10°C	-18°C / -10°C / +4°C / +10°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	MANUAL / AUTO	MANUAL / AUTO
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1180 W / 12,56 kWh/24h	1170 W / 12,76 kWh/24h
	290 kg	295 kg
	1410x790x2100 mm	1410x790x2100 mm
	7.160 €	7.160 €

D

D



VITRINA 4 CARAS 450L Y 650L / MARILYN

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



MARILYN

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

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

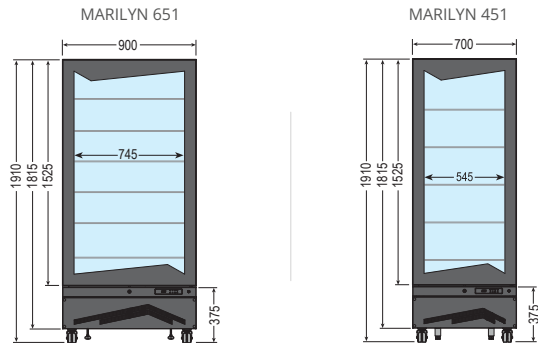
OPCIONES

- Control remoto (WIFI/Cloud): **229€**
- Potenciómetro tono de luz: **151€**
- Inverter: **consultar**

Colores estándar

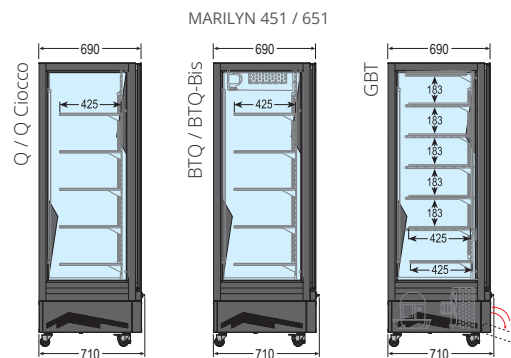


MARILYN 651 BTQ



FRONTAL

LATERAL





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

MARILYN 451				
	Q	BTQ-S	BTQ-S BIS	GBT
	700x710x1910 mm	700x710x1910 mm	700x710x1910 mm	700x710x1910 mm
	450 L.	450 L.	450 L.	450 L.
	5 / CRISTAL	5 / CRISTAL	5 / CRISTAL	5 / CRISTAL FIJO 1 / BASE *
	VENTILADO	VENTILADO EVAPORADOR ABAJO	VENTILADO EVAPORADOR ABAJO	ESTÁTICO
	75% HR	40% HR	40% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	-21°C / -15°C	-20°C / +5°C	-19°C / -10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	AUTOMÁTICA	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	MANUAL
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	400 W 4,54 kWh/24h	480 W / 8,21 kWh/24h	480 W / 9,62 kWh/24h	420 W 7,21 kWh/24h
	228 kg	223 kg	223 kg	217 kg
	770x770x2180 mm	770x770x2180 mm	770x770x2180 mm	770x770x2180 mm
NEGRO	6.514 €	7.040 €	7.144 €	7.228 €
BLANCO	6.875 €	7.420 €	7.524 €	7.610 €

C

D

D

D

MARILYN 651				
	Q	BTQ-S	BTQ-S BIS	GBT
	900x710x1910 mm	900x710x1910 mm	900x710x1910 mm	900x710x1910 mm
	650 L.	650 L.	650 L.	650 L.
	5 / CRISTAL	5 / CRISTAL	5 / CRISTAL	5 / CRISTAL FIJO 1 / BASE *
	VENTILADO	VENTILADO EVAPORADOR ABAJO	VENTILADO EVAPORADOR ABAJO	ESTÁTICO
	75% HR	40% HR	40% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	-21°C / -15°C	-20°C / +5°C	-19°C / -10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	AUTOMÁTICA	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE	MANUAL
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	450 W / 4,61 kWh/24h	480 W / 9,62 kWh/24h	480 W / 9,62 kWh/24h	460 W / 7,90 kWh/24h
	244 kg	255 kg	255 kg	250 kg
	980x870x2180 mm	980x870x2180 mm	980x870x2180 mm	980x870x2180 mm
NEGRO	7.408 €	7.922 €	8.030 €	7.934 €
BLANCO	7.794 €	8.323 €	8.434 €	8.335 €

C

D

D

D



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

SNELLE 525					
	G	GS	Q	GBT	
	700x750x1890 mm		700x750x1890 mm	700x750x1890 mm	
	525 L.		525 L.	525 L.	
	5 / 555x495mm REJILLA		5 / 555x500mm CRISTAL	6 / 550x560mm REJILLA FIJA	
	VENTILADO EVAPORADOR ABAJO		ESTÁTICO	VENTILADO EVAPORADOR ABAJO	
	75% HR		60% HR	75% HR	
	+4°C / +10°C		+4°C / +10°C	-19°C / -10°C	
	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	
	AUTOMÁTICA		AUTOMÁTICA	MANUAL	
	R290		R290	R290	
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	
	450 W	400 W	450 W	470 W	
	173 kg		173 kg	176 kg	
	770x770x2200 mm		770x770x2200 mm	770x770x2200 mm	
	5.386 €	5.646 €	5.386 €	5.470 €	

SNELLE 525					
	BTQ-S	BTQ-S BIS	BTV-S	BTV-S BIS	
	700x750x1890 mm		700x750x1890 mm		
	525 L.		525 L.		
	5 / 555x500mm CRISTAL		5 / 555x495mm REJILLA		
	VENTILADO EVAPORADOR ABAJO		VENTILADO EVAPORADOR ABAJO		
	40% HR	70/40% HR	40% HR	70/40% HR	
	-21°C / -15°C	-20°C / +5°C	-21°C / -15°C	-20°C / +5°C	
	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)		
	AUTOMÁTICA GAS CALIENTE		AUTOMÁTICA GAS CALIENTE		
	R290		R290		
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		
	600 W		600 W		
	177 kg		177 kg		
	770x770x2200 mm		770x770x2200 mm		
	5.853 €	5.886 €	5.853 €	5.886 €	



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



diva



Triple cristal y doble cámara



Control con pantalla táctil



Gran tirador de acero inox



Pies ajustables y ruedas pivotantes

Elegancia y rendimiento.

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





DIVA 351
350 LITROS



DIVA 451
450 LITROS



DIVA 551
550 LITROS



DIVA 651
650 LITROS



DIVA 901 VU
DOBLE PUERTA / CÁMARA ÚNICA
800 LITROS



DIVA 901
DOBLE PUERTA / DOBLE CÁMARA
800 LITROS

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

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

OPCIONES

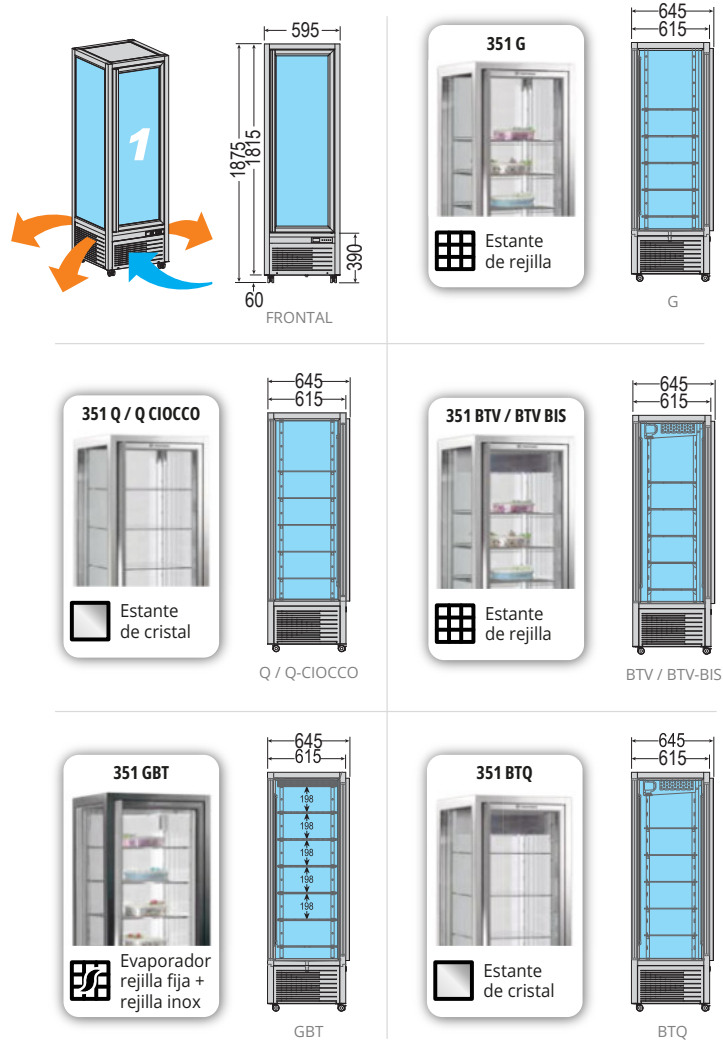
- Potenciómetro luz.
- Control remoto (WIFI / Cloud).
- Cierre con llave.





VITRINAS 4 CARAS 350L. / DIVA 351

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



OPCIONES

- Potenciometro luz: **151€**
- Control remoto (WIFI / Cloud): **229€**
- Cierre con llave: **235€**
- Kit estantes cristal GBT*: **163€**

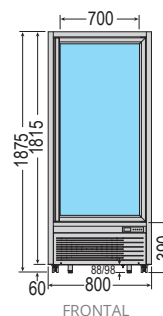
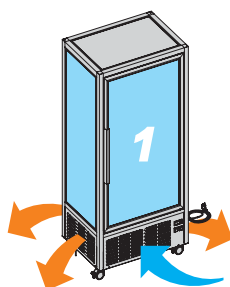
DIVA 351							
	G	Q	Q-CIOCCO	BTV-BIS	BTV	GBT	BTQ
	595x645x1875 mm	595x645x1875 mm		595x645x1875 mm		595x645x1875 mm	595x645x1875 mm
	350 L.	350 L.		350 L.		350 L.	350 L.
	5 / 450x420 mm REJILLA	5 / 450x420 mm CRISTAL		5 / 450x420 mm REJILLA		6 / 470x470 mm EVAP. REJILLA FIJA	5 / 450x420 mm CRISTAL
	VENTILADO	VENTILADO		VENTILADO		ESTÁTICO	VENTILADO
	75% HR	75% HR	40% HR / 44% HR	40% HR / 70% HR	40% HR	40% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+14°C / +16°C	-18°C / +5°C	-21°C / -15°C	-19°C / -10°C	-21°C / -15°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	AUTO	AUTO	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE		MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R600A	R290		R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	300 W / 4,04 kWh/24h	300 W / 4,04 kWh/24h	450 W	540 W / 8,28 kWh/24h		420 W / 5,81 kWh/24h	540 W / 8,28 kWh/24h
	152 kg	152 kg		155 kg		152 kg	155 kg
	770x770x2150 mm	770x770x2150 mm		770x770x2150 mm		770x770x2150 mm	770x770x2150 mm
	4.802 €	4.802 €	5.152 €	6.452 €	6.348 €	5.264 €	6.349 €
	C	C		D	D	D	D





VITRINAS 4 CARAS 550L. / DIVA 551

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



FRONTAL

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

OPCIONES

- Potenciometro luz: **151€**
- Control remoto (WIFI / Cloud): **229€**
- Cierre con llave: **235€**
- Kit estantes cristal GBT*: **163€**

DIVA 551

	G	Q	Q-CIOCCO	BTV-BIS	BTV	GBT
	800x680x1875 mm	800x680x1875 mm		800x680x1875 mm		800x680x1875 mm
	550 L.	550 L.		550 L.		550 L.
	5 / 652x470 mm REJILLA	5 / 656x460 mm CRISTAL		5 / 664x450 mm REJILLA		5 / 570x460mm EVAP. REJILLA FIJA 1 / 645x463mm REJILLA FIJA
	VENTILADO	VENTILADO		VENTILADO		ESTÁTICO
	75% HR	75% HR	40% HR / 44% HR	40% HR / 70% HR	40% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	+14°C / +16°C	-18°C / +5°C	-21°C / -15°C	-19°C / -10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)
	AUTO	AUTO	MANUAL	AUTO. GAS CALIENTE		MANUAL
	R290	R290	R600A	R290		R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	400 W / 6,22 kWh/24h	400 W / 6,22 kWh/24h	540 W	500 W / 7,94 kWh/24h	500 W / 7,94 kWh/24h	420 W / 6,86 kWh/24h
	187 kg	190 kg	193 kg	197 kg	197 kg	197 kg
	960x770x2150 mm	960x770x2150 mm		960x770x2150 mm		960x770x2150 mm
	5.160 €	5.160 €	5.645 €	7.294 €	7.212 €	5.798 €

C

C

D

D

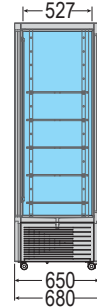
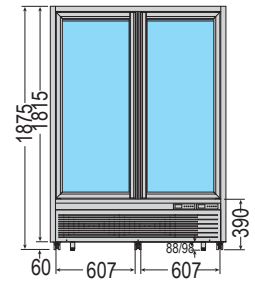
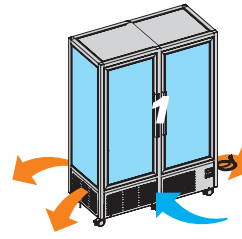
C



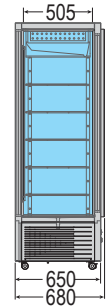


VITRINAS 4 CARAS 800L. / DIVA 901 VU

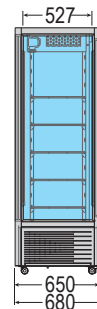
PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



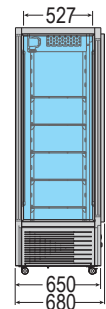
VU-G



VU-GS



VU-BTV-BIS



VU-BTV

OPCIONES

- Potenciómetro luz: **151€**
- Control remoto (WIFI / Cloud): **229€**
- Cierre con llave: **470€**

DIVA 901 VU - DOBLE PUERTA - CÁMARA ÚNICA

	G VU	GS VU	BTV-BIS VU	BTV VU
	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm
	800 L	800 L	800 L	800 L
	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 555x430 mm / REJILLA
	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x495 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 555x430 mm / REJILLA
	VENTILADO	ESTÁTICO	VENTILADO	VENTILADO
	75% HR	60% HR	40% / 70% HR	40% HR
	+4°C / +10°C	+4°C / +10°C	-18°C / +5°C	-21°C / -15°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	AUTOMÁTICO	AUTOMÁTICO	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W / 9,51 kWh/24h	500 W / 9,86 kWh/24h	650 W / 12,14 kWh/24h	650 W / 12,14 kWh/24h
	325 kg	325 kg	335 kg	335 kg
	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm
	7.715 €	8.314 €	10.317 €	10.138 €

D

D

D

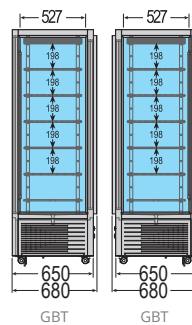
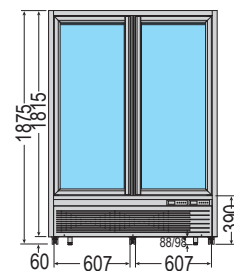
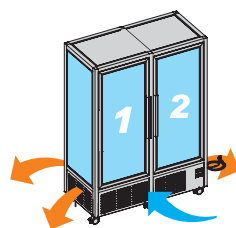
D



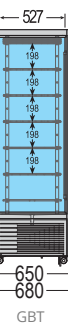


VITRINAS 4 CARAS 800L. / DIVA 901

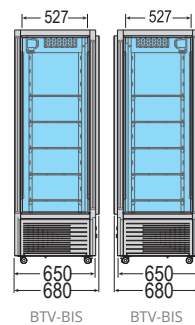
PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



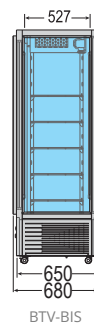
GBT



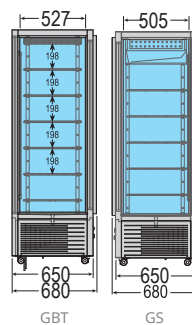
GBT



BTV-BIS



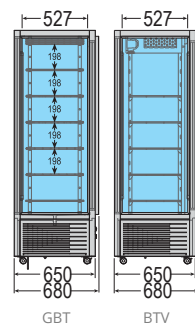
BTV-BIS



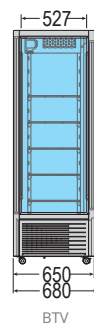
GBT



GS



GBT



BTV

OPCIONES

- Potenciometro luz: **151€**
- Control remoto (WIFI / Cloud): **229€**
- Cierre con llave: **470€**
- Kit estantes cristal GBT*: **190€** x cada módulo GBT

DIVA 901 - DOBLE PUERTA - DOS CÁMARAS INDEPENDIENTES

	GBT + GBT	BTV-BIS + BTV-BIS	GBT + GS	GBT + BTV
	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm	1355x680x1875 mm
	400 + 400 L.	400 + 400 L.	400 + 400 L.	400 + 400 L.
	5 / 570x460 mm + 1 / 645x463 mm REJILLA FIJA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 570x460 mm + 1 / 645x463 mm REJILLA FIJA	5 / 570x460 mm + 1 / 645x463 mm REJILLA FIJA
	5 / 570x460 mm + 1 / 645x463 mm REJILLA FIJA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA	5 / 555x450 mm / REJILLA
	ESTÁTICO – ESTÁTICO	VENTILADO – VENTILADO	ESTÁTICO – ESTÁTICO	ESTÁTICO – VENTILADO
	40% HR – 40% HR	40% / 75% HR – 40% / 75% HR	40% HR – 60% HR	40% HR – 40% HR
	-19°C / -10°C – -19°C / -10°C	-18°C / +5°C – -18°C / +5°C	-19°C / -10°C – +4°C / +10°C	-19°C / -10°C – -21°C / -15°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	MANUAL – MANUAL	GAS CALIENTE – GAS CALIENTE	MANUAL – AUTO	MANUAL – GAS CALIENTE
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	860 W / 12,44 kWh/24h	1020 W / 14,44 kWh/24h	860 W / 12,86 kWh/24h	950 W / 12,84 kWh/24h
	340 kg	370 kg	325 kg	370 kg
	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm	1600x880x2330 mm
	9.715 €	11.320 €	10.016 €	10.769 €

D

E

D

D





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



melanie

30 estantes giratorios
de plexiglás para tartas
y pasteles

VITRINA 4 CARAS 30 ESTANTES 550L. / MELANIE

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - VERTICAL



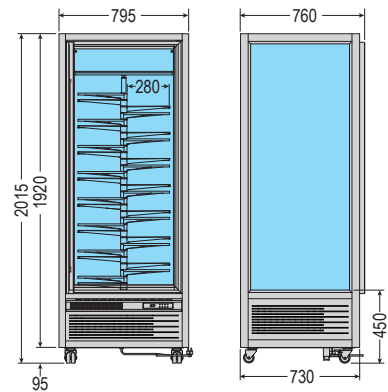
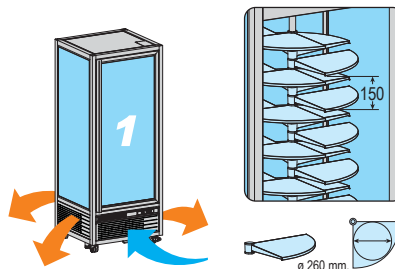
MELANIE

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

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

OPCIONES

- Control remoto (WIFI / Cloud): **151 €**
- Cierre con llave: **235 €**



	MELANIE 26-R	MELANIE 26-RBT	MELANIE 26-RBT-BIS
	795x760x2015 mm	795x760x2015 mm	795x760x2015 mm
	550 L	550 L	550 L
	30 / PLEXIGLÁS GIRATORIOS	30 / PLEXIGLÁS GIRATORIOS	30 / PLEXIGLÁS GIRATORIOS
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	75% HR	40% HR	40% HR / 75% HR
	+4°C / +10°C	-21°C / -15°C	-18°C / +5°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	AUTOMÁTICO	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO. GAS CALIENTE
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	530 W / 3,87 kWh/24h	560 W / 9,52 kWh/24h	460 W / 9,52 kWh/24h
	205 kg	222 kg	222 kg
	980x870x2180 mm	980x870x2180 mm	980x870x2180 mm
	7.175 €	7.690 €	7.790 €

C

D

D



VITRINAS PASTELERAS VENTILADAS / YGZ-PD

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL



YGZ-PD

Vitrinas pasteleras ventiladas con 3 estantes de cristal ajustables, refrigerados e iluminados.

— Acabado exterior en gris RAL 7001 y marcos negros.

— Interior, soportes de estantes y trasera de acero inoxidable.

— Aislante de 50mm.

— Refrigeración ventilada con distribución optimizada del aire frío en el interior.

— Bajo consumo de energía.

— Doble cristal calefactado con tratamiento antivaho.

— Doble puerta corredera en lado de servicio.

— Control electrónico de temperatura.

— Iluminación LED en cada estante.



YGZ-100-PD



	YGZ-100-PD	YGZ-125-PD	YGZ-150-PD
	1000x720x1350 mm	1250x720x1350 mm	1500x720x1350 mm
	408 L	515 L	637 L
	2 / CORREDERAS	2 / CORREDERAS	2 / CORREDERAS
	3 / CRISTAL (AJUSTABLES)	3 / CRISTAL (AJUSTABLES)	3 / CRISTAL (AJUSTABLES)
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	AUTO	AUTO	AUTO
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	— W / 2,80 kWh/24h	— W / 3,10 kWh/24h	— W / 3,80 kWh/24h
	207 kg	224 kg	284 kg
	1220x930x1530 mm	1370x930x1530 mm	1600x930x1530 mm
	3.830 €	4.425 €	4.850 €



VITRINAS PASTELERAS REFRIGERADAS / VERA

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL



VERA 900 C



Luz LED integrada bajo los estantes



VERA 900 R



Puertas posteriores deslizantes



VERA

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

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

	VERA C (frontal curvo)			VERA R (frontal recto)		
	VERA 900 C	VERA 1200 C	VERA 1500 C	VERA 900 R	VERA 1200 R	VERA 1500 R
	925x702x1420 mm	1225x702x1420 mm	1525x702x1420 mm	925x702x1410 mm	1225x702x1410 mm	1525x702x1410 mm
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	525 W / 6,77 kWh/24h	540 W / 8,05 kWh/24h	550 W	525 W / 7,45 kWh/24h	540 W / 8,75 kWh/24h	550 W
	154 kg	188 kg	215 kg	154 kg	188 kg	215 kg
	1025x765x1280 mm	1325x765x1280 mm	1525x765x1280 mm	1025x765x1280 mm	1325x765x1280 mm	1525x765x1280 mm
	4.246 €	4.783 €	5.099 €	4.265 €	4.795 €	5.053 €

C

C

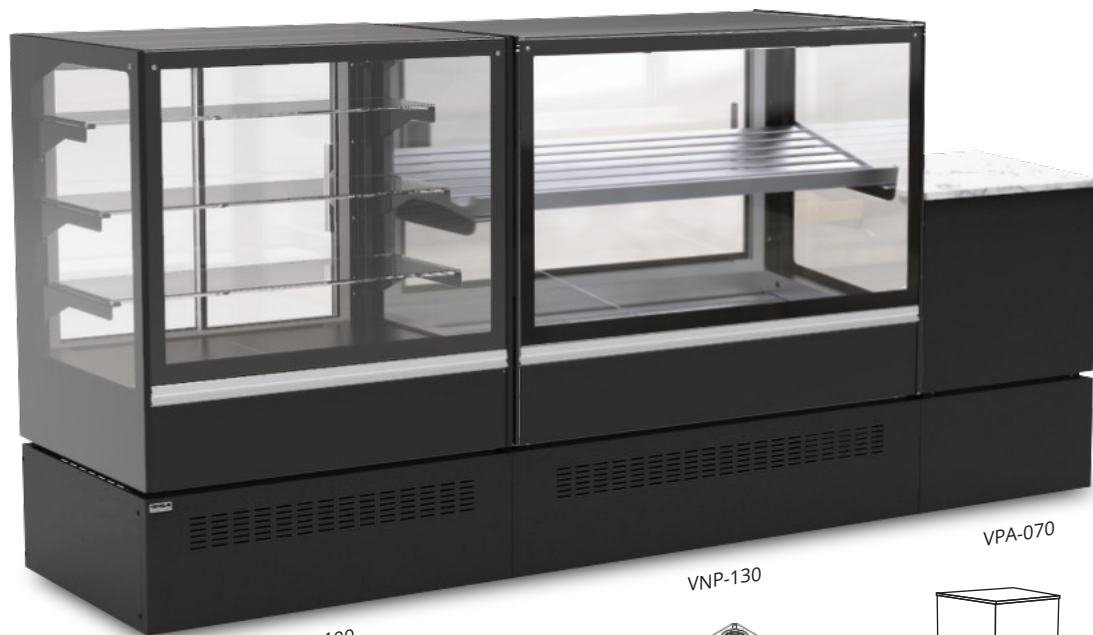
C

C



VITRINAS PASTELERAS REFRIGERADAS / VPA

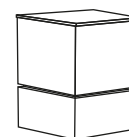
PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL



VNP-130



- Kit 4 ruedas,
2 con freno: **65€**



- Mueble caja VPA070
con 3 estantes: **884€**

VPA

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

- Color negro de serie.
- Puertas posteriores correderas.
- Control digital.
- Cristales dobles con serigrafía en negro.
- Plano base en acero inox.
- Iluminación LED.
- Desescarche automático.
- 2 pies nivelables.

VNP

Vitrinas neutras con puertas posteriores correderas, 1 estante regulable de aluminio, 1 separador acrílico el la base y cristal frontal recto abatible.

- Iluminación LED.

DISEÑO MODULAR COORDINADO

Las vitrinas VPA se integran a la perfección con las vitrinas charcuteras VML, con las vitrinas neutras VNP y con las vitrinas de helado VGE, para exponer diferentes tipos de producto con un mismo estilo de mostrador.

	VPA 100	VPA 130	VNP 100 NEUTRA	VPA 130 NEUTRA
	1000x765x1360 mm	1315x765x1360 mm	1000x765x1360 mm	1315x765x1360 mm
	500 L	668 L	500 L	668 L
	1,13 m ²	1,51 m ²	1,13 m ²	1,51 m ²
	VENTILADO	VENTILADO	-	-
	+4°C/+8°C	+4°C/+8°C	-	-
	3 M2 (25°C/60%HR)	3 M2 (25°C/60%HR)	-	-
	R290	R290	-	-
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1250 W / 10,49 kWh/24h	1250 W / 12,39 kWh/24h	-	-
	163 kg	210 kg	163 kg	210 kg
	1120x895x1540 mm	1435x895x1540 mm	1120x895x1540 mm	1435x895x1540 mm
	4.618 €	5.330 €	3.460 €	3.800 €

D

D



VITRINA PASTELERA REFRIGERADA / **MIRABELLA P**

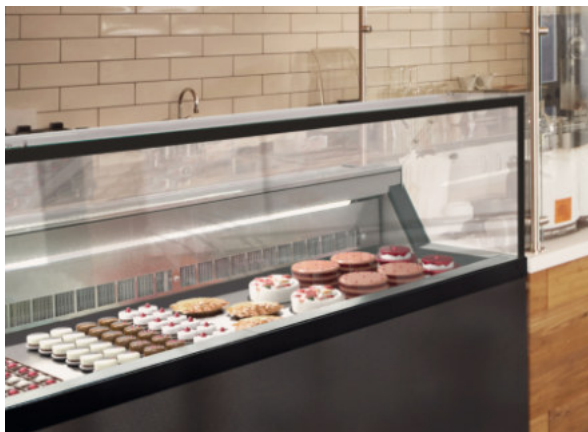
PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL



DESCONGELACION
AUTOMÁTICA



MIRABELLA 9 P



MIRABELLA P

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

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

	MIRABELLA 6 P	MIRABELLA 7 P	MIRABELLA 9 P
	1190x677x1190 mm	1337x677x1190 mm	1652x677x1190 mm
	184 L	223 L	323 L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C	+2°C / +8°C
	7 L1 (35°C/75%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	530 W / 12,07 kWh/24h	610 W / 13,52 kWh/24h	740 W / 17,77 kWh/24h
	137 kg	145 kg	157 kg
	1270x740x1290 mm	1420x740x1290 mm	1735x740x1290 mm
	4.986 €	5.150 €	5.788 €

C

D

D



VITRINA PASTELERA VENTILADA / **KARINA**

PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL



KARINA 137 Q



KARINA 67 Q

KARINA

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

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

OPCIONES Y VERSIONES (consultar)

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



VITRINAS PASTELERAS VENTILADAS / KARINA

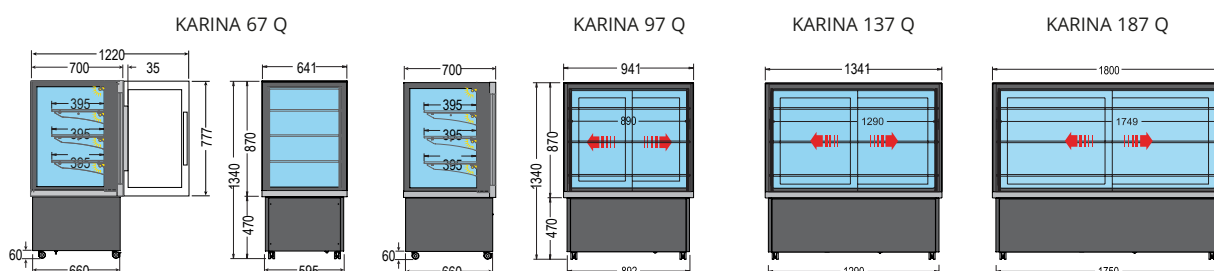
PASTELERÍA - EXPOSICIÓN Y CONSERVACIÓN - HORIZONTAL



DESCONGELACION
AUTOMÁTICA



KARINA 187 Q BLANCA ENCASTRADA



KARINA						
	67 Q	97 Q	97 BTQ BIS	137 Q	137 BTQ BIS	187 Q
	640x735x1340 mm	941x700x1340 mm		1341x700x1340 mm		1800x700x1340 mm
	255 L	380 L		550 L		750 L
	1 / BATIENTE	2 / CORREDERAS	2 / BATIENTES	2 / CORREDERAS	2 / BATIENTES	2 / CORREDERAS
	3 / 565x395 mm CRISTAL AJUSTABLES	3 / 865x395 mm CRISTAL AJUSTABLES	3 / 820x395 mm CRISTAL AJUSTABLES	3 / 1270x395 mm CRISTAL AJUSTABLES	3 / 1225x395 mm CRISTAL AJUSTABLES	6 / 865x395 mm CRISTAL AJUSTABLES
	VENTILADO	VENTILADO		VENTILADO		VENTILADO
	70% HR	70% HR	70%/40% HR	70% HR	70%/40% HR	70% HR
	+3°C / +10°C	+3°C / +10°C	-18°C / +5°C	+3°C / +10°C	-18°C / +5°C	+3°C / +10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)		4 (30°C/55%HR)
	AUTO	AUTO	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO	AUTO. GAS CALIENTE	AUTO
	R290	R290		R290		R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz
	340 W	300 W	600 W	530 W	600 W	600 W
	139 kg	173 kg		243 kg	286 kg	307 kg
	780x780x1650 mm	1060x870x1730 mm		1430x870x1730 mm		1900x870x1730 mm
	6.075 €	6.612 €	8.540 €	7.986 €	9.385 €	9.640 €

D

C

D

D

F

E





Heladería

VITRINAS SOBREBANCO

CONSERVADORES POZZETTI

VITRINAS ESTÁTICAS

VITRINAS VENTILADAS

ACCESORIOS DE HELADERÍA

GRANIZADORAS

HORCHATERAS Y ENFRIADORAS

CHOCOLATERAS



VITRINAS HELADERÍA SOBREBANCO / ICEPOINT

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



ICEPOINT 4



ICEPOINT 2

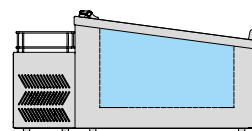
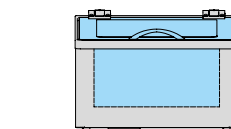
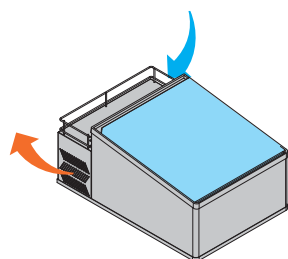


ICEPOINT 3

ICEPOINT

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

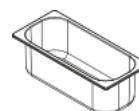
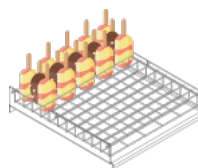
- Mueble en chapa pintada blanca.
- Tapa abatible de plexiglás con tirador.
- Interior acero inox mate AISI 304 alimentación.
- Termómetro digital.
- Desescarche manual.
- Iluminación interior mediante 2 barras LED.
- Soporte para paletas (opcional).
- **Incompatibles con cubetas plásticas.**



ACCESORIOS

Soporte para polos.

- ICEPOINT 2: **158€**
- ICEPOINT 3: **176€**
- ICEPOINT 4: **316€**



- Cubetas: **ver página de accesorios**

	ICEPOINT 2	ICEPOINT 3	ICEPOINT 4
	475x716x355 mm	647x715x355 mm	850x810x373 mm
	2 x 5L	3 x 5L	4 x 5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22°C / -10°C	-22°C / -10°C	-22°C / -10°C
	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)	4 (30°C/55%HR)
	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	180 W / 1,47 kWh/24h	180 W / 1,75 kWh/24h	110 W / 2,44 kWh/24h
	28 kg	34 kg	40 kg
	530x780x560 mm	800x700x550 mm	1030x880x550 mm
	1.614 €	1.730 €	2.445 €

A

A

A

Cubetas no incluidas.

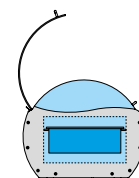
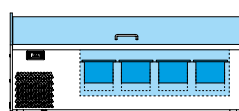
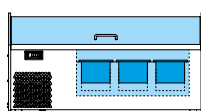
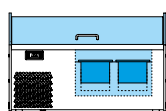
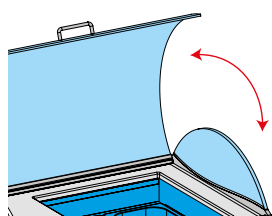


VITRINAS HELADERÍA SOBREBANCO / MICROGEL

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



MICROGEL 4



MICROGEL

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

- Alarma de limpieza del filtro del condensador
- Filtro condensador extraíble
- Mueble y cuba interior en acero inox
- Desescarche manual

- Iluminación mediante LED
- Control mediante centralita electrónica
- Pies de serie
- Soporte para paletas (opcional)
- **Incompatibles con cubetas plásticas.**

ACCESORIOS

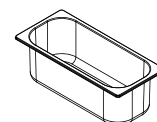
Soporte para polos.

- MICROGEL 2: **204€**
- MICROGEL 3: **243€**
- MICROGEL 4: **284€**



- Adaptador para 2 carapinas de 2,5L: **65€**

- Carapinas inox de 2,5L: **38€**



- Cubetas: **ver página de accesorios**

	MICROGEL 2	MICROGEL 3	MICROGEL 4
	722x560x467 mm	897x560x467 mm	1072x560x467 mm
	2 x 5L	3 x 5L	4 x 5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-18°C / -15°C	-18°C / -15°C	-18°C / -15°C
	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)	3 (25°C/60%HR)
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	190 W / 3,60 kWh/24h	190 W / 3,60 kWh/24h	190 W / 3,84 kWh/24h
	35 kg	40 kg	45 kg
	825x660x650 mm	1000x660x650 mm	1180x660x650 mm
	2.985 €	3.190 €	3.230 €

B

B

B

Cubetas no incluidas.



Conservadores de helado en pozzetti



POZZ

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

- Acabado exterior en blanco y sobre en inox.
- Desescarche manual.
- Tapas pozzetti en acero inox. (cubetas no incluidas).
- Evaporador estático con ventilador de apoyo.
- Espacio inferior para reserva de producto.

- Termostato y termómetro electrónicos.
- 4 ruedas pivotantes, 2 con freno.
- **Pantalla frontal de plexiglás incluida.**

ACCESORIOS

- Cubetas: **ver página de accesorios**

	POZZ 4	POZZ 6	POZZ 8	POZZ 10
	843x670x895 mm	1063x670x895 mm	1283x670x895 mm	1503x670x895 mm
	222 L	304 L	387 L	470 L
	4 x 7,5L (+2 EN RESERVA)	6 x 7,5L (+4 EN RESERVA)	8 x 7,5L (+6 EN RESERVA)	10 x 7,5L (+8 EN RESERVA)
	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-22°C / -9°C	-22°C / -9°C	-22°C / -9°C	-22°C / -9°C
	4 (30°C/55%HR) L2	4 (30°C/55%HR) L2	4 (30°C/55%HR) L2	4 (30°C/55%HR) L2
	R600A	R600A	R600A	R600A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	115 W / 2,45 kWh/24h	135 W / 4,80 kWh/24h	190 W / 4,85 kWh/24h	190 W / 4,95 kWh/24h
	48 kg	54 kg	57 kg	60 kg
	900x922x730 mm	1120x922x730 mm	1340x922x730 mm	1560x922x730 mm
	1.820 €	2.660 €	3.300 €	3.530 €

A

B

B

B

Cubetas pozzetti no incluidas.



CONSERVADOR HELADO POZZETTI / DOLCE VITA NEW

HELADERÍA - CONSERVACIÓN Y VENTA DE HELADO



DOLCE VITA 10 NEW



DOLCE VITA NEW

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

- 2 niveles de carga: superior para servicio e inferior para reserva de producto.
- Acabado exterior: blanco y gris.
- Desescarche manual.
- Evaporador estático envuelto en cuba (modelos 6, 8 y 10 con ventilador interior de apoyo).
- Termostato y termómetro electrónicos.
- Tapas pozzetti en acero inox (cubetas no incluidas).
- 4 ruedas pivotantes.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Cubetas: **ver página de accesorios**
- Lavaporcionador: **ver página de accesorios**
- Kit 2 ruedas con freno: **246€**
- Pantalla frontal en plexiglás:
DV4: **237€** / DV6: **274€** / DV8: **313€** / DV10: **365€**
- Pantalla de plexiglás con iluminación integrada:
DV4: **316€** / DV6: **394€** / DV8: **432€** / DV10: **496€**

	DOLCE VITA 4 NEW	DOLCE VITA 6 NEW	DOLCE VITA 8 NEW	DOLCE VITA 10 NEW
	654x665x1030 mm	965x665x1030 mm	1105x665x1030 mm	1435x665x1030 mm
	146 L	240 L	305 L	410 L
	4 + 4 (reserva) x 7,5L	6 + 6 (reserva) x 7,5L	8 + 8 (reserva) x 7,5L	10 + 10 (reserva) x 7,5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C
	4 G3 (30°C/55%HR)	4 G3 (30°C/55%HR)	4 G3 (30°C/55%HR)	4 G3 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	260 W / 2,21 kWh/24h	310 W / 4,79 kWh/24h	350 W / 5,90 kWh/24h	480 W / 7,37 kWh/24h
	78 kg	94 kg	106 kg	127 kg
	740x715x1117 mm	1065x715x1117 mm	1205x715x1117 mm	1535x715x1117 mm
	2.904 €	3.397 €	3.885 €	4.487 €

Cubetas pozzetti no incluidas.



CONSERVADOR HELADO POZZETTI / CARRARA

HELADERÍA - CONSERVACIÓN Y VENTA DE HELADO



CARRARA 8
DARK



CARRARA 4
CREAM



CARRARA

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

- 2 niveles de carga: superior para servicio e inferior para reserva de producto.
- Acabado exterior DARK o CREAM.
- Luces LED con interruptor incluidas en el mueble.
- Desescarche manual.
- Evaporador estático envuelto en cuba (modelos 6, 8 y 10 con ventilador interior de apoyo).
- Termostato y termómetro electrónicos.
- Tapas pozzetti en acero inox (cubetas no incluidas).
- 4 ruedas pivotantes.

OPCIONES Y ACCESORIOS

- Cubetas: **ver página de accesorios**
 - Lavaporcionador: **ver página de accesorios**
 - Kit 2 ruedas con freno: **246€**
 - Pantalla frontal de plexiglás:
- C4: **144€** / C6: **175€** / C8: **218€** / C10: **243€**

	CARRARA 4	CARRARA 6	CARRARA 8	CARRARA 10
	720x661x976 mm	1045x661x976 mm	1180x661x976 mm	1510x661x976 mm
	146 L	240 L	305 L	410 L
	4 + 4 (reserva) x 7,5L	6 + 6 (reserva) x 7,5L	8 + 8 (reserva) x 7,5L	10 + 10 (reserva) x 7,5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR	ESTÁTICO CON VENTILADOR
	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C
	4 G3 (30°C/55%HR)	4 G3 (30°C/55%HR)	4 G3 (30°C/55%HR)	4 G3 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	260 W / 2,21 kWh/24h	310 W / 4,79 kWh/24h	350 W / 5,90 kWh/24h	480 W / 7,37 kWh/24h
	78 kg	94 kg	106 kg	127 kg
	810x750x1120 mm	1130x750x1120 mm	1270x790x1120 mm	1600x790x1120 mm
	3.623 €	4.265 €	4.806 €	5.538 €

Cubetas pozzetti no incluidas.



Vitrinas de heladería estáticas



VITRINAS DE HELADERÍA ESTÁTICAS / GTCV

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



GTCV-300



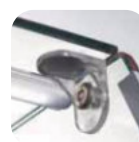
GTCV

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

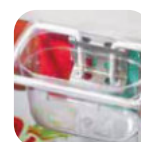
- Exterior e interior en plancha blanca galvanizada y plastificada.
- Marco en plástico termoformado gris.
- Control electrónico de la temperatura.
- Estructura superior en cristal templado curvo.
- Puertas correderas de cristal con cerradura.
- Iluminación LED sobre plano de trabajo.
- Gran capacidad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



Ruedas



Luz LED



Lavaporcionador

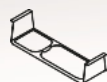
ACCESORIOS



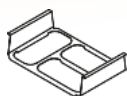
- Cestillo H para cubetas:
2 espacios (5+2,5 L): **25€**



- Cestillo G para cubetas:
3 espacios (5+5+5 L): **32€**



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

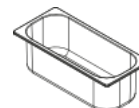


- Soporte inox C para cubetas:
3 espacios (5+5+5 L): **consultar**

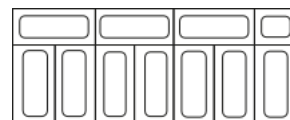
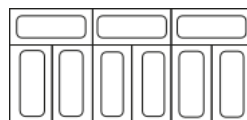
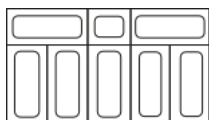
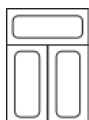


- Estante neutro de cristal: **consultar**

- Cubetas: **ver página de accesorios**



DISPOSICIÓN DE CUBETAS



	GTCV 170	GTCV 300	GTCV 400	GTCV 500
	690x670x1290 mm	1060x670x1290 mm	1280x670x1290 mm	1500x670x1290 mm
	170 L	238 L	394 L	477 L
	3 x 5L	7 x 5L + 1 x 2,5L	9 x 5L	10 x 5L + 1 x 2,5L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-22°C / -9°C	-22°C / -9°C	-22°C / -9°C	-22°C / -9°C
	R600A	R600A	R600A	R600A
	4 C1 (30°C/55%HR)	4 C1 (30°C/55%HR)	4 C1 (30°C/55%HR)	4 C1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	115 W / 1,65 kWh/24h	135 W / 3,60 kWh/24h	190 W / 4,20 kWh/24h	190 W / 4,75 kWh/24h
	53 kg	64 kg	71 kg	77 kg
	750x770x1370 mm	1160x770x1370 mm	1380x770x1370 mm	1600x770x1370 mm
	1.180 €	1.423 €	1.654 €	1.810 €

D

F

F

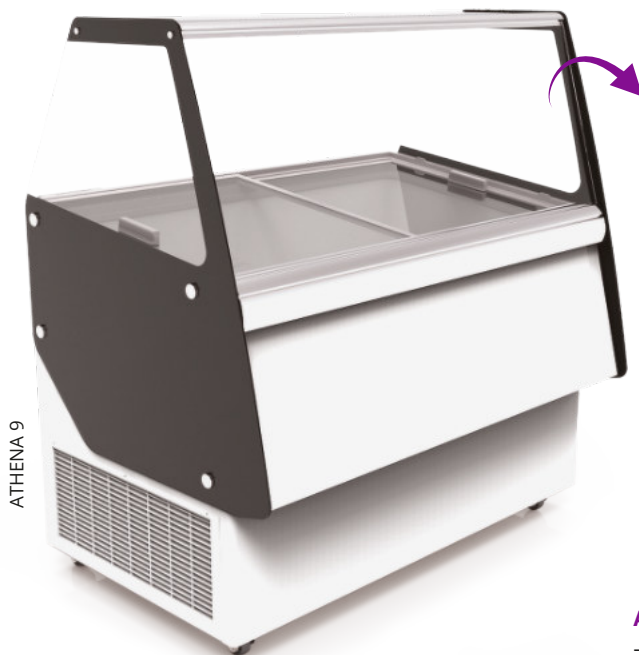
F

Cubetas no incluidas.



VITRINAS DE HELADERÍA ESTÁTICAS / ATHENA

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



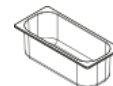
ATHENA 9



Detalle puerta de reserva

ACCESORIOS

- Cubetas: **ver página de accesorios**

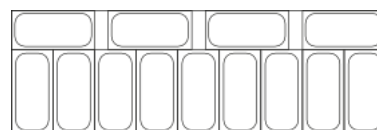
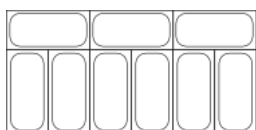


ATHENA

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

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

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



	ATHENA 9	ATHENA 13
	1194x842x1285 mm	1664x842x1285 mm
	1060x560x688 mm	1530x560x688 mm
	358 L	540 L
	9 x 5L + RESERVA	13 x 5L + RESERVA
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-24°C / -14°C	-24°C / -14°C
	R290	R290
	4 G3/L1 (30°C/55%HR)	4 G3/L1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	219 W / 5,29 kWh/24h	236 W / 5,60 kWh/24h
	100 kg	114 kg
	1340x975x1320 mm	1810x975x1320 mm
	2.710 €	3.208 €

B

B

Cubetas no incluidas.



VITRINA DE HELADERÍA ESTÁTICA / OPTIMUS

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



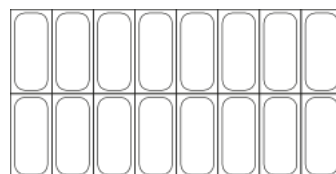
DESCONGELACION
AUTOMÁTICA



OPTIMUS 16

ACCESORIOS

- Cubetas: [ver página de accesorios](#)



OPTIMUS

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

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

	OPTIMUS 16
	1590x1195x1330 mm
	1410x770x653 mm
	657 L
	16 x 5L + RESERVA (16 x 5L)
	ESTÁTICO
	-24°C / -14°C
	R290
	4 G3/L1 (30°C/55%HR)
	220V-1N-50Hz
	420 W / 5,24 kWh/24h
	154 kg
	1740x1152x1445 mm
	4.969 €

A

Cubetas no incluidas.



VITRINAS DE HELADERÍA ESTÁTICAS / MIRABELLA H

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS

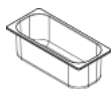


MIRABELLA 9H



ACCESORIOS

- Kit de bandejas para pastelería: **consultar**
- Kit de bandejas para polos: **86€ / unidad**
M6H: 4 ud., M7H: 4 ud., M9H: 6ud.
- Cubetas: **ver página de accesorios**



MIRABELLA H

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

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



	MIRABELLA 6 H	MIRABELLA 7 H	MIRABELLA 9 H
	1190x677x1190 mm	1337x677x1190 mm	1652x677x1190 mm
	184 L	223 L	323 L
	6 x 5L + RESERVA (12 x 5L)	7 x 5L + RESERVA (15 x 5L)	9 x 5L + RESERVA (21 x 5L)
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C	-20°C / -5°C
	7 L1 (35°C/75%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	530 W / 12,07 kWh/24h	610 W / 13,52 kWh/24h	740 W / 17,77 kWh/24h
	137 kg	145 kg	157 kg
	1270x740x1290 mm	1420x740x1290 mm	1735x740x1290 mm
	4.998 €	5.210 €	5.796 €

C

D

D

Cubetas no incluidas.



VITRINAS ESTÁTICAS DUALES / MIRABELLA FLAT

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS, POLOS Y PASTELES



MIRABELLA 7 FLAT



MIRABELLA 9 FLAT con bandejas de pastelería opcionales

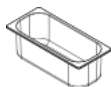
MIRABELLA FLAT

Vitrinas estáticas duales de 95cm. de altura, para exposición y conservación de helados, pasteles congelados o pasteles refrigerados. Tienen capacidad para 6, 7 y 9 cubetas de helado, más reserva. Bandejas opcionales para exponer pasteles congelados o refrigerados. Fabricadas con un 95% de materiales reciclables.

- Mueble en chapa color gris antracita.
- Evaporador estático de aletas.
- Control electrónico de temperatura.
- Iluminación LED.
- Cerramiento con doble cristal calefactado y cristal superior basculante.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Reserva refrigerada con auto-cierre.
- 4 ruedas pivotantes.

ACCESORIOS

- Kit de bandejas para pastelería: **consultar**
- Kit de bandejas para polos: **86€ / unidad**
M6F: 4 ud., M7F: 4 ud., M9F: 6 ud.
- Cubetas: **ver página de accesorios**



	MIRABELLA 6 FLAT	MIRABELLA 7 FLAT	MIRABELLA 9 FLAT
	1190x677x994 mm	1337x677x944 mm	1652x677x944 mm
	184 L	223 L	323 L
	6 x 5L + RESERVA (12 x 5L)	7 x 5L + RESERVA (15 x 5L)	9 x 5L + RESERVA (21 x 5L)
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	-25°C / +10°C	-25°C / +10°C	-25°C / +10°C
	7 L1 (35°C/75%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)	7 L1 (35°C/75%HR)
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	742 W / 12,40 kWh/24h	744 W / 13,81 kWh/24h	890 W / 18,32 kWh/24h
	117 kg	124 kg	136 kg
	1270x740x1290 mm	1420x740x1290 mm	1735x740x1290 mm
	5.268 €	5.452 €	5.980 €

C

D

D

Cubetas no incluidas.



Vitrinas de heladería ventiladas



VITRINAS VENTILADAS DUALES / RIMINI

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS, POLOS Y PASTELES



RIMINI 16



RIMINI

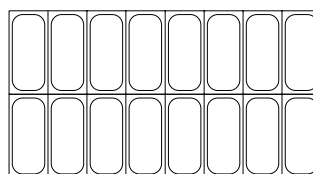
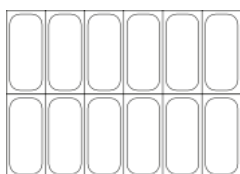
Vitrinas ventiladas duales, para exposición y conservación de helados, pasteles congelados o pasteles refrigerados. Tienen capacidad para 12 y 16 cubetas de helado, con espacio para reserva bajo las cubetas en exposición. Bandejas opcionales para exponer pasteles congelados o refrigerados.

- Mueble en chapa color gris antracita.
- Evaporador ventilado.
- Control electrónico de temperatura.
- Iluminación LED.

- Estructura superior con doble cristal calefactado y puertas correderas en el lado de servicio..
- Desescarche automático por gas caliente.
- 4 ruedas pivotantes.

ACCESORIOS

- Kit de bandejas para pastelería: **consultar**
- Kit de bandejas para polos: **86€ / unidad**
- R12G: 8 ud., R16G: 10 ud.
- Cubetas: **ver página de accesorios**



	RIMINI 12 G	RIMINI 16 G
	1213x963x1288 mm	1503x963x1288 mm
	210 L	270 L
	12 x 5L + RESERVA (12 x 5L)	16 x 5L + RESERVA (16 x 5L)
	VENTILADO	VENTILADO
	-25°C / +10°C	-25°C / +10°C
	4 (30°C/55%HR) G3	4 (30°C/55%HR) G3
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1070 W / 25 kWh/24h	1280 W / 30 kWh/24h
	— kg	— kg
	1295x1050x1420 mm	1585x1050x1420 mm
	10.220 €	12.246 €

E

E

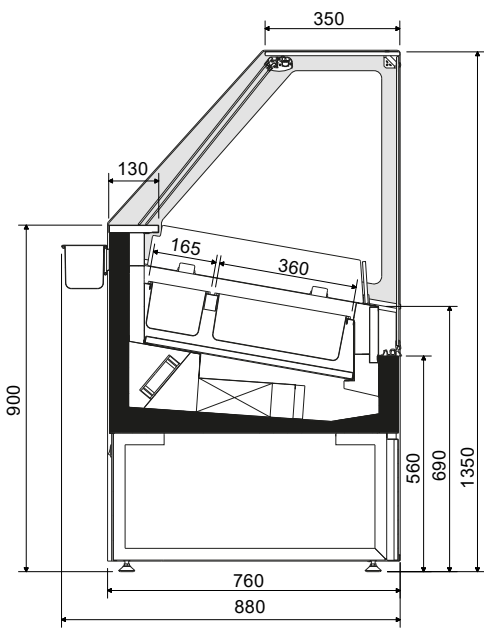
Cubetas no incluidas.



VITRINAS DE HELADERÍA VENTILADAS / VGE
HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



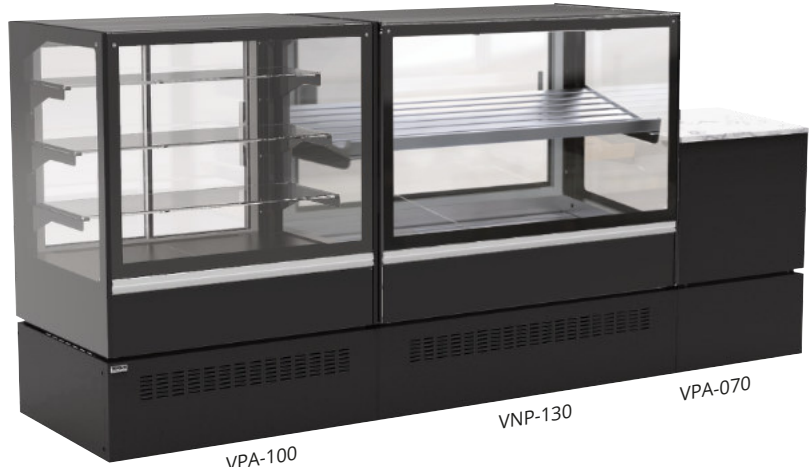
VGE 130



VGE 100



VGE-100



VPA-100

VNP-130

VPA-070

VGE

Vitrinas ventiladas para exposición de helados.

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

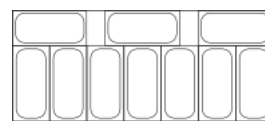
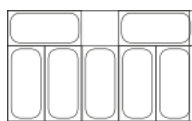
- Estructura superior en cristal templado.
- Cristal frontal abatible.
- Puerta abatible de plexiglás en el lado de servicio.
- Iluminación LED.
- Lavaporcionador de acero inox.
- Termómetro digital.
- Descongelación automática.
- Protección contra subidas de tensión eléctrica.
- 4 pies nivelables.

DISEÑO MODULAR COORDINADO

El diseño de las vitrinas VGE se integra a la perfección con las vitrinas de pastelería refrigeradas VPA, con las vitrinas neutras VNP y con las vitrinas multiproducto VML. Las vitrinas de las 3 series tienen la misma altura total y los mismos acabados frontales, de forma que se pueden combinar entre sí para crear una composición que permite exponer diferentes tipos de producto con un mismo diseño de mostrador.

ACCESORIOS

- Cubetas: **ver página de accesorios**
- Kit 4 ruedas, 2 con freno: **65€**



	VGE-100 - 7 CUBETAS	VGE-130 - 10 CUBETAS
	1000x765x1360 mm	1315x765x1360 mm
	7 x 5L	10 x 5L
	VENTILADO	VENTILADO
	-20°C / -9°C	-20°C / -9°C
	R290	R290
	3 L2 (25°C/60%HR)	3 L2 (25°C/60%HR)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1050 W / 20,48 kWh/24h	1250 W / 23,38 kWh/24h
	132 kg	170 kg
	1115x892x1540 mm	1430x892x1540 mm
	4.440 €	5.090 €



Cubetas no incluidas.

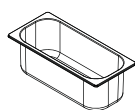


VITRINAS DE HELADERÍA VENTILADAS / JULY

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



JULY 18



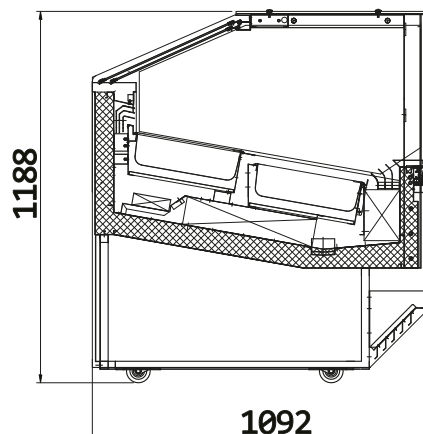
ACCESORIOS

- Cubetas: **ver página de accesorios**

JULY

Vitrinas ventiladas profesionales para exposición y venta de helado, con capacidad para 16, 18 y 24 cubetas de helado de 5 litros.

- Doble cristal templado y calefactado en frontal y laterales.
- Doble salida de aire con flujo desde el lado del operador hacia el cliente: permite un mejor mantenimiento del producto y la presentación del helado en montaña con decoración.
- Plano de servicio inclinado que permite una gran visibilidad de ambas filas de cubetas desde el lado del cliente.
- Iluminación LED en el cristal superior.
- Puertas correderas de plexiglás en el lado de servicio.
- Sistema de refrigeración ventilada con compresor hermético.
- Desescarche automático por ciclo inverso.
- Ruedas pivotantes.





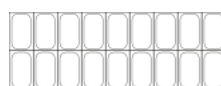
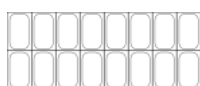
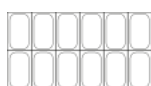
VITRINAS DE HELADERÍA VENTILADAS / JULY

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



DESCONGELACIÓN
AUTOMÁTICA

NUOVA REFERENCIA
NOVEDADES 2025

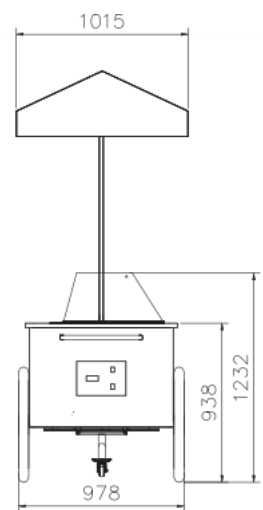
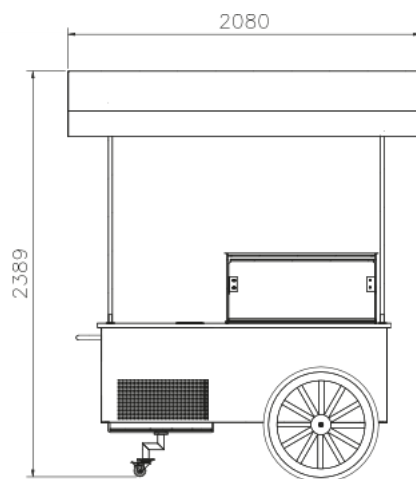
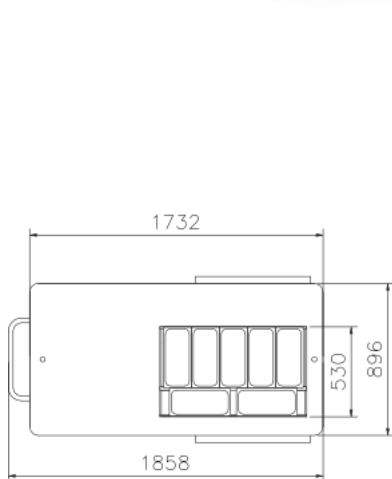


	JULY 12	JULY 16	JULY 18	JULY 24
	1252x1092x1188 mm	1582x1092x1188 mm	1747x1092x1188 mm	2242x1092x1188 mm
	12 x 5L	16 x 5L	18 x 5L	24 x 5L
	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO	VENTILADO
	-18°C / -16°C	-18°C / -16°C	-18°C / -16°C	-18°C / -16°C
	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)	4 L1 (30°C/55%HR)
	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1174 W	1304 W	1430 W	2261 W
	262 kg	315 kg	332 kg	375 kg
	- mm	- mm	- mm	- mm
	10.575 €	11.602 €	12.565 €	15.148 €

Cubetas no incluidas.



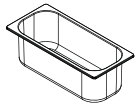
CARRO DE HELADOS / ICECART 10
HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS





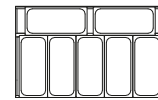
CARRO DE HELADOS 7 CUBETAS / ICECART 10

HELADERÍA - EXPOSICIÓN DE HELADOS Y POLOS



ACCESORIOS

Cubetas: **ver página de accesorios**



ICECART 10

Carro con vitrina integrada para exposición y venta de helado, con capacidad para 7 cubetas de helado de 5 litros. Ideal para exteriores, eventos, promociones, etc.

- Cúpula de cristal con puerta abatible de plexiglás en el lado de servicio
- Encimera de acero inoxidable con amplia superficie de apoyo libre para colocar vasos, conos, servilletas, etc.
- Sistema de refrigeración ventilado con compresor hermético.
- Iluminación LED.
- Control electrónico con termómetro digital.
- Desescarche automático.
- Asa de acero inoxidable para manipular en el desplazamiento.
- 2 ruedas hinchables de gran tamaño y 1 rueda pivotante para facilitar los giros.

ICECART 10 - 7 CUBETAS

	2080x1015x2389 mm
	7 x 5L
	VENTILADO
	-18°C / -16°C
	4 L1 (30°C/55%HR)
	R290
	220V-1N-50Hz
	1000 W
	135 kg
	1970x1175x1145 mm
	8.890 €

Cubetas no incluidas.



Accesorios de heladería



CUBETA HELADO 5L ACERO INOX

360x165x120 mm: **38€**



CUBETA HELADO 5L PLÁSTICO

360x165x120 mm: **9€**



CARAPINA 7,5L ACERO INOX

Ø200x250 mm: **74€**



CARAPINA 6L PLÁSTICO CON TAPA


Diámetro 200 mm: **12€**



LAVAPORCIONADOR

115€



A photograph of a glass filled with a light-colored smoothie, garnished with a fresh strawberry and a white paper straw. The background is a soft-focus wooden surface. The entire image is overlaid with a semi-transparent purple filter.

Granizados, cremas y bebidas



COMPLETAMENTE ELECTRÓNICAS
CONTROL DIGITAL DEL NIVEL DE DENSIDAD



B-LARGE 2



B-LARGE 1



B-LARGE 2

B-LARGE

Máquinas para preparar y dispensar granizados y sorbetes, con 1 o 2 depósitos independientes de 7,5 litros.

— Sistema patentado **TOTAL COLD**: enfriamiento desde la parte inferior del depósito, para enfriar hasta la última gota de producto, garantizando la calidad del producto y un desperdicio mínimo.

- Fácil desmontaje para limpieza y mantenimiento.
- Sistema de control electrónico intuitivo, con control de densidad y autodiagnóstico.
- Depósito extraíble de policarbonato.
- Bandejas de goteo con indicador de nivel.

B-LARGE - 7,5 LITROS

	BL1	BL2
	250x463x606 mm	440x463x606 mm
	1 x 7,5 L	2 x 7,5 L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	450 W	560 W
	22,2 kg	32,5 kg
	1.650 €	2.390 €



GRANIZADORAS DE 10 LITROS / GB

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



GB 110



GB 330



GB 220

GRANIBEACH

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

- Grifo de fácil desmontaje sin herramientas
- Mezcla de producto mediante motoreductora
- Evaporador en acero inox horizontal
- Condensador de aletas con motoventilador

- Doble función: refrigerar y granizar
- Regulación electromecánica de la densidad del producto, independiente para cada depósito.
- Control digital
- Depósito extraíble de policarbonato
- Paneles en acero inox
- Bandeja de goteo

GRANIBEACH - 10 LITROS

	GB 110	GB 220	GB 330
	200x470x860 mm	400x470x860 mm	600x470x860 mm
	1 x 10L	2 x 10L	3 x 10L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	300 W	650 W	900 W
	36 kg	48 kg	69 kg
	1.875 €	2.904 €	3.915 €



COMPLETAMENTE ELECTRÓNICAS
CONTROL DIGITAL DEL NIVEL DE DENSIDAD



FIRST CLASS

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

- Sistema patentado **TOTAL COLD**: el enfriamiento comienza desde abajo, para enfriar hasta la última gota de producto, garantizando la calidad del producto y un desperdicio mínimo.
- Fácil desmontaje para limpieza y mantenimiento.

- Sistema de control electrónico intuitivo, con control de densidad y autodiagnóstico.
- Doble espiral de agitado: vertical y horizontal, para una mezcla óptima del producto.
- Depósitos extraíbles de policarbonato.
- Tapas con luz LED.
- Paneles frontal y lateral en acero inox.
- Bandejas de goteo con indicador de nivel.

FIRST CLASS - 12 LITROS

	FC1	FC2	FC3
	240x566x771 mm	430x548x771 mm	620x548x771 mm
	1 x 12L	2 x 12L	3 x 12L
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	930 W	1150 W
	31 kg	52 kg	64 kg
	1.860 €	2.980 €	3.920 €



GRANIZADORAS Y DISPENSADORAS / **V-AIR**

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



v-Air



Diseño y rendimiento



V-AIR SMART
GRANIZADORAS 12L/15L



V-AIR DREAM
GRANIZADORA 25L



V-AIR COOL
ENFRIADORAS 15L/18L

Sistema AirFlow de refrigeración vertical



▲ **Sistema AIR FLOW de ventilación vertical**
No se necesita separación lateral con los equipos adyacentes para que la granizadora refrigere adecuadamente.



▲ Sistema tradicional de ventilación horizontal.
Es necesario dejar espacio con los equipos adyacentes para que la granizadora refrigere correctamente.

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

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



GRANIZADORAS DE 12 Y 15 LITROS / V-AIR SMART

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



V-AIR SMART

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

- 1, 2 o 3 depósitos de 12 litros.
- Sistema AirFlow de ventilación vertical que permite instalar varios equipos sin dejar espacio lateral.
- Sistema de agitado horizontal con tecnología Cyclic Reverse que invierte el sentido de giro del agitador cada cierto tiempo para asegurar una mezcla más homogénea, mejorando la apariencia del granizado a lo largo del día.
- Agitador de velocidad variable.
- Sistema de seguridad que en caso de fuga por el evaporador conduce el producto a la bandeja de goteo a través

de un tubo, evitando así averías en el sistema eléctrico.

- Regulación mediante display digital de 10 niveles de consistencia del producto.
- Panel con display digital y control independiente por depósitos.
- Programas automáticos.
- Grifo Push&Pull.

V-AIR SMART XL

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

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

GRANIZADORAS DE 12 Y 15 LITROS / V-AIR SMART

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



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



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

	V-AIR SMART - 12 LITROS			V-AIR SMART XL - 15 LITROS		
	SMART 1	SMART 2	SMART 3	SMART XL 1	SMART XL 2	SMART XL 3
	215x600x750 mm	430x600x750 mm	650x600x750 mm	215x600x850 mm	430x600x850 mm	650x600x850 mm
	1 x 12L	2 x 12L	3 x 12L	1 x 15L	2 x 15L	3 x 15L
	90 minutos	90 minutos	90 minutos	110 minutos	110 minutos	110 minutos
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R290	R290	R290	R290	R290	R290
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	350 W Granizado: 300 W/h Mantenimiento: 95 W/h Almacenamiento: 15 W/h	700 W Granizado: 650 W/h Mantenimiento: 220 W/h Almacenamiento: 15 W/h	1200 W Granizado: 950 W/h Mantenimiento: 250 W/h Almacenamiento: 20 W/h	350 W Granizado: 300W/h Mantenimiento: 95W/h Almacenamiento: 15W/h	700 W Granizado: 650 W/h Mantenimiento: 220 W/h Almacenamiento: 15 W/h	1200 W Granizado: 950 W/h Mantenimiento: 250 W/h Almacenamiento: 20 W/h
	25 kg	50 kg	75 kg	25 kg	50 kg	75 kg
	2.395 €	3.789 €	4.956 €	2.510 €	3.990 €	5.260 €



GRANIZADORA GRAN PRODUCCIÓN 25L / V-AIR DREAM

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



Cilindro retro-iluminado opcional



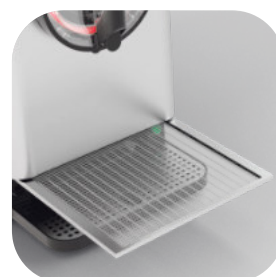
Ventilación vertical



Fácil apertura



Depósito refrigerado con agitador



Filtro de polvo extraíble

V-AIR DREAM

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

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

OPCIONES

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

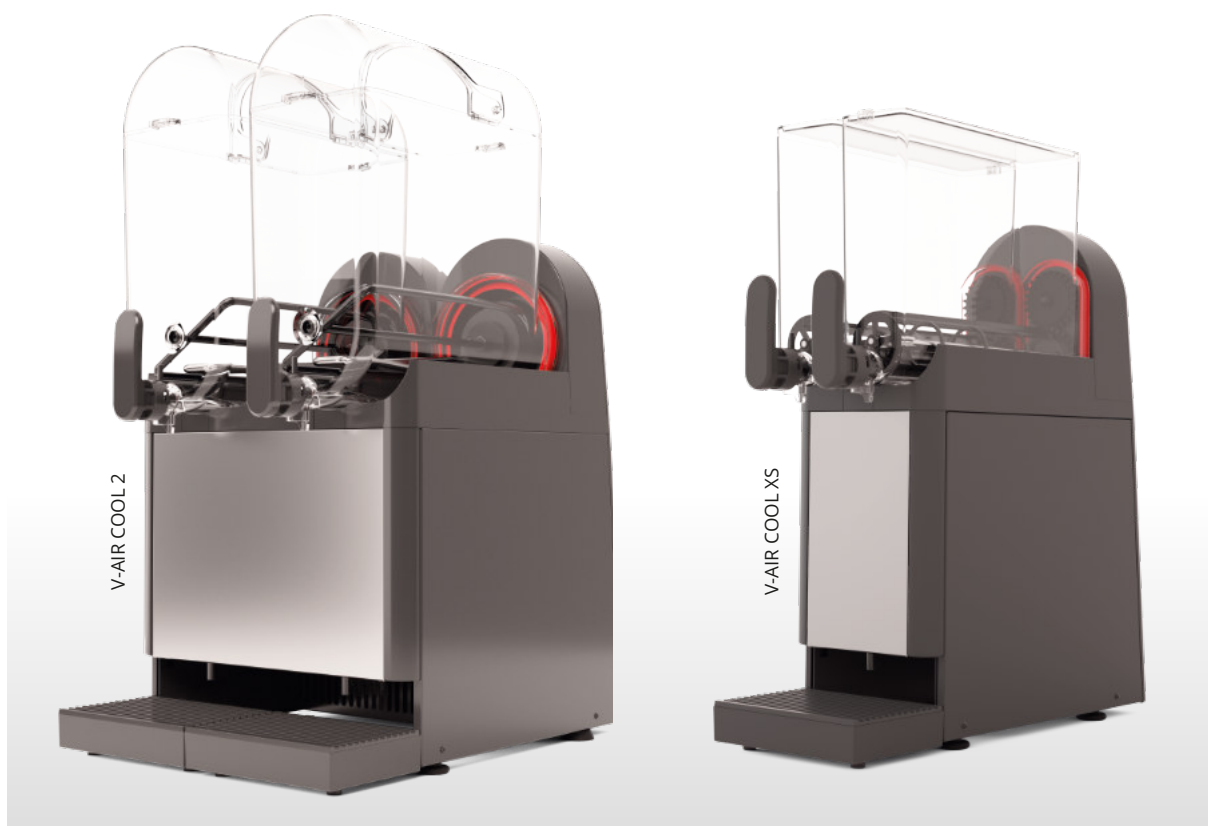
Consultar €

V-AIR DREAM	
	400x600x830 mm
	18L (depósito superior) + 7L (cilindro)
	ESTÁTICO
	R290
	220V-1N-50Hz
	2000 W
	100 kg
12.595 €	



DISPENSADORAS DE BEBIDAS FRÍAS / V-AIR COOL

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



V-AIR COOL

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

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

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

— Panel con display digital y control independiente por depósitos.

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

V-AIR COOL XS

- 2 depósitos de 7,5 litros.

	V-AIR COOL - 18 LITROS			V-AIR COOL XS - 7,5 LITROS
	COOL 1	COOL 2	COOL 3	COOL XS
	215x600x850 mm	430x600x850 mm	650x600x850 mm	215x600x720 mm
	1 x 18L	2 x 18L	3 x 18L	2 x 7,5L
	130-190 minutos	130-190 minutos	130-190 minutos	110-120 minutos
	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO	ESTÁTICO
	R134A	R134A	R134A	R134A
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	170 W Enfriado: 170 W/h / Mantenimiento: 80 W/h	180 W Enfriado: 180 W/h / Mantenimiento: 100 W/h	220 W Enfriado: 220 W/h / Mantenimiento: 120 W/h	190 W Enfriado: 190 W/h / Mantenimiento: 115 W/h
	25 kg	40 kg	60 kg	22 kg
	1.490 €	2.265 €	2.880 €	1.596 €



DISPENSADORAS DE BEBIDAS FRÍAS / E NH

HELADERÍA - DISPENSADORAS DE GRANIZADOS, CREMAS Y BEBIDAS



E-112 NH



E-120 NH

E NH

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

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

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

OPCIONES

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

	E-112 NH	E-120 NH
	310x370x700 mm	310x370x710 mm
	1 x 12L	1 x 20L
	PLACA FRÍA	PLACA FRÍA
	R134	R134
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	150 W	160 W
	16,3 kg	16,8 kg
	1.170 €	1.290 €



Grifo anti-obstrucción



Bandeja anti-goteo



Cierre de seguridad



Termostato regulable

CHCOLADY

Chocolateras de baño maría para preparar, mantener y servir chocolate a la taza. De dimensiones compactas, incorporan depósitos de 5 y 10 litros con palas agitadoras. También son adecuadas para calentar y servir todo tipo de bebidas, leche, salsas, cremas y purés.

— Calentamiento al baño maría, que garantiza que no se queme el producto.

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

	CHCOLADY 5	CHCOLADY 10
	300x430x465 mm	300x430x585 mm
	1 x 5L	1 x 10L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	1000 W	1000 W
	9 kg	9,5 kg
	795 €	870 €





Maquinaria auxiliar

TOSTADORES

PLANCHAS GRILL

GOFERAS

CREPERAS

HORNOS MICROONDAS

BATIDORAS DE VASO

BATIDORAS Y TRITURADORAS DE BRAZO

AMASADORA PLANETARIA

EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS



TOSTADORES AUTOMÁTICOS DE ARRASTRE

MAQUINARIA - COCCIÓN



DT CLASSIC



TTH 3002

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

TC CLASSIC

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

TTH 3002

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

	DT CLASSIC	TTH 3002
	480x660x440 mm	750x420x250 mm
	2 / CUARZO	2 / ACERO INOX.
	—	650 tostadas / h
	140 (ancho) x 45 (alto) mm	200 (ancho) x 70 (alto) mm
	FRONTAL / TRASERA	LATERAL
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2200 W	3000 W
	23 kg	20 kg
	1.130 €	1.425 €



T3 Q / T3 B

T6 Q / T6 B



T3 / T6

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

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

	T3 Q	T3 B	T6 Q	T6 B
	483x252x273 mm		483x252x395 mm	
	2 / CUARZO	2 / BLINDADA ACERO INOX.	3 / CUARZO	3 / BLINDADA ACERO INOX.
	2/3 tostadas simultáneas		4/6 tostadas simultáneas	
	1 PISO / 383x230x50 mm		2 PISOS / 383x230x50 mm	
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	2400 W		3600 W	
	8 kg		10 kg	
	349 €	416 €	432 €	520 €



PLANCHAS GRILL ELÉCTRICAS

MAQUINARIA - COCCIÓN



KG-5530-DE

KG-2735-E



KG-2735-DE



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

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

- Termostato mecánico regulable con temperatura de trabajo +50 / +300°C.
- Sistema de ajuste de presión de la plancha superior y palanca de cierre ergonómica.
- Bandeja extraíble para recogida de la grasa.
- **Modelos dobles** con controles independientes (ON/OFF y termostato) para cada plancha.

	KG-2735-E	KG-2735-G	KG-5530-DE	KG-5530-DG	KG-2735-DE	KG-2735-DG
	410x500x300 mm		560x440x300 mm		820x500x300 mm	
	270x360 mm		520x240 mm		2 / 270x360 mm	
	1 / ESTRIADA	1 / ESTRIADA	2 / ESTRIADAS	2 / ESTRIADAS	2 / ESTRIADAS	2 / ESTRIADAS
	1 / ESTRIADA	1 / LISA	1 / ESTRIADA	1 / LISA	2 / ESTRIADAS	2 / LISAS
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	
	2500 W		3500 W		2500 + 2500 W	
	27 kg		32 kg		55 kg	59 kg
	550 €		784 €		970 €	



KGW-2530-E



G11E



KGW-5530-WE



G200S

KGW

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

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

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

G11E / G200D

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

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

	KGW-2530-E	KGW-5530-WE	G11E	G200S
	300x320x300 mm	580x320x300 mm	230x400x250 mm	265x416,5x241,3 mm
	2 / RECTANGULAR / 80x160x15mm	4 / RECTANGULAR / 80x160x15mm	1 / CIRCULAR / Ø170mm	2 / CIRCULAR / Ø170mm
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2200 W	4400 W	1200 W	1400 W
	24 kg	46 kg	6 kg	7,64 kg
	690 €	1.155 €	620 €	1.064 €



CREPERAS ELÉCTRICAS

MAQUINARIA - COCCIÓN



CR-E40



CR-R40



CR-D240

CR

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

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

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

	CR-R40	CR-E40	CR-D240
	Ø400x180 mm	450x485x240 mm	860x510x240 mm
	Ø400 mm	Ø400 mm	2 / Ø400 mm
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	3000 W	3000 W	6000 W
	15 kg	23 kg	42 kg
	580 €	660 €	1.080 €



A3

A3 / A5 GR

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

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

	A3	A5 GR
	481x400x280 mm	483x437x281 mm
	320x320x200 mm	344x340x220 mm
	23 L	25 L
	NO	SI
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	900 W	900 / 1400 W
	13,6 kg	14 kg
	547x430x337 mm	547x430x337 mm
	360 €	398 €



BLENDERS

MAQUINARIA - PREPARACIÓN

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



BLE 015



TORQ



MX 1000

BLE 015

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

TORQ

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

MX 1000

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

	BLE 015	TORQ TBB145E	MX 1000
	240x210x490 mm	191x203x451 mm	216x201x451 mm
	3 L	1,4 L	2 L
	25000 RPM	20000 / 24500 RPM	20000 / 30000 RPM
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2200 W	1490 W	2600 W
	4,7 kg	6,25 kg	6,25 kg
	270x250x500 mm	-	-
	460 €	990 €	1.460 €



MLS 1



MLS 2

MLS 1 / MLS 2

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







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

	MLS 1	MLS 2
	200x230x490 mm	330x160x490 mm
	0,5 L	0,5 + 0,5 L
	9000 / 16500 RPM	9000 / 16500 RPM
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	400 W	400 + 400 W
	3 kg	5,5 kg
	350 €	598 €



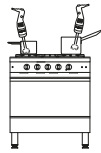
TRITURADORAS DE BRAZO

MAQUINARIA - PREPARACIÓN

					
190 mm	240 mm	185 mm 240 mm	300 mm	350 mm	450 mm
Mini MP 190 270 W	Mini MP 240 290 W	Mini MP 240 COMBI 290 W	CMP 300 350 W / 30 L	MP 350 ULTRA 440 W / 50 L	MP 450 ULTRA 500 W / 100 L

GAMA MINI MP

Pequeñas preparaciones



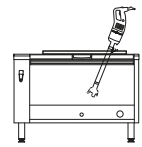
GAMA COMPACTA CMP

Restauración 30 litros



GAMA GRANDE MP ULTRA

Uso intensivo, catering y colectividades 50 / 100 litros



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

- Aparatos compactos, ligeros y fáciles de manipular.
- Campana, cuchillas y accesorios desmontables para una limpieza y mantenimiento sencillo.
- Velocidad variable autorregulada con el accesorio batidor.

- **Gama Mini MP:** accesorio Aeromix incluido.
- **Gama Combi:** accesorio batidor de varillas incluido.

ACCESORIOS

- Accesorio batidor de varillas: **consultar**.



	MINI MP 190 VV	MINI MP 240 VV	MINI MP 240 COMBI
	485xØ78 (BT* 190) mm ¹	535xØ78 (BT* 240) mm ¹	535xØ78 (BT* 240) mm ¹ 550xØ78 (AB* 185) mm ²
	2000 / 12500 RPM	2000 / 12500 RPM	2000 / 12500 RPM (BT*) 350 / 1560 RPM (AB*)
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	270 W	290 W	290 W
	1,4 kg	1,5 kg	2 kg
	420 €	450 €	694 €
	CMP 300 VV	MP 350 ULTRA	MP 450 ULTRA
	660xØ94 (BT* 300) mm ¹	740xØ125 (BT* 350) mm ¹	840xØ125 (BT* 450) mm ¹
	2300 / 9600 RPM	9500 RPM	9500 RPM
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	350 W	440 W	500 W
	3,4 kg	5 kg	5 kg
	584 €	645 €	680 €

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



	IP7
	410x250x420 mm
	7,5 L
	1080 RPM
	220V-1N-50Hz
	325 W
	21 kg
	892 €

IP7

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

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

Accesorios incluidos:

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



EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS / ZUM3

MAQUINARIA - PREPARACIÓN



ZUM3

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

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

ZUM3	
	470x370x735 mm
	Mínimo Ø40 mm / Máximo Ø85 mm
	1 / Máximo 2 kg de naranjas
	16 - 18 frutas / minuto
	220V-1N-50Hz
	120 W
	40 kg
1.810 €	



Mobiliario inox

MESAS CAFETERAS

ESTANTERÍAS CAFETERAS

MESAS DE TRABAJO



MESAS CAFETERAS

MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE



MAC1560



MAC1060



MAC1560



MAC2060



MAC2560

MAC

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

— Orificio central.

— Tolva de recogida de los posos del café de acero inoxidable, con golpeador desmontable reforzado y una apertura de hasta 119°.

— Cajones auxiliares en acero inoxidable, con sistema de guías telescópicas totalmente extensibles, que permiten la apertura completa del cajón.

— Fabricación y diseño pensados para un uso continuado.

— Encimeras con peto trasero de 100 mm, totalmente

soldado y con cantos redondeados.

— Estantes de acero inoxidable regulables en altura. Pueden incorporar estantes adicionales.

— Los estantes se pueden regular en 7 niveles, con una separación de 70 mm.

— Patas de acero inoxidable con pies de altura regulable.

ACCESORIOS

- Estante adicional para MAC1060: **40€** / ud.

- Estante adicional para MAC1560: **40€** / ud.

- Estante adicional para MAC2060: **55€** / ud.

- Estante adicional para MAC2560: **70€** / ud.

	MAC 1060	MAC 1560	MAC 2060	MAC 2560
	1000x600x1045 mm	1500x600x1045 mm	2025x600x1045 mm	2550x600x1045 mm
	1 CAJÓN	2 CAJONES	2 CAJONES	2 CAJONES
	1.005 €	1.279 €	1.434 €	1.636 €



MA-2035-2E



MA-1060



MA-1560



MA-2060-2E



MA-2560

MA

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

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

FONDO 350				
	MA 1035	MA 1535	MA 2035	MA 2535
	1000x350x1045 mm	1500x350x1045 mm	2025x350x1045 mm	2550x350x1045 mm
1 ESTANTE	554 €	769 €	915 €	1.370 €
2 ESTANTES	601 €	834 €	986 €	1.435 €

FONDO 600				
	MA 1060	MA 1560	MA 2060	MA 2560
	1000x600x1045 mm	1500x600x1045 mm	2025x600x1045 mm	2550x600x1045 mm
1 ESTANTE	746 €	924 €	1.202 €	1.632 €
2 ESTANTES	804 €	999 €	1.295 €	1.691 €



MESAS DE TRABAJO CENTRALES Y MURALES

MOBILIARIO DE ACERO INOXIDABLE



MMD-206



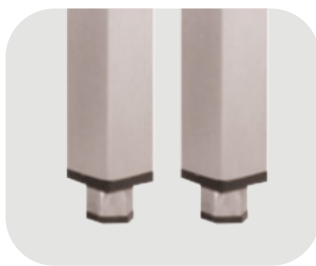
MCD-206



MCD-206
desmontada



Esquinas soldadas y redondeadas



Patas regulables



Altura de encimera y peto trasero



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

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

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

ACCESORIOS

- Estante intermedio adicional de acero.

FONDO 600				
CENTRALES			MURALES	
MCD-66	423 €	600x600x850 mm	440 €	MMD-66
MCD-76	442 €	700x600x850 mm	456 €	MMD-76
MCD-86	462 €	800x600x850 mm	471 €	MMD-86
MCD-96	465 €	900x600x850 mm	475 €	MMD-96
MCD-106	471 €	1000x600x850 mm	477 €	MMD-106
MCD-116	478 €	1100x600x850 mm	488 €	MMD-116
MCD-126	484 €	1200x600x850 mm	501 €	MMD-126
MCD-136	515 €	1300x600x850 mm	525 €	MMD-136
MCD-146	545 €	1400x600x850 mm	550 €	MMD-146
MCD-156	547 €	1500x600x850 mm	557 €	MMD-156
MCD-166	552 €	1600x600x850 mm	570 €	MMD-166
MCD-176	603 €	1700x600x850 mm	624 €	MMD-176
MCD-186	652 €	1800x600x850 mm	675 €	MMD-186
MCD-196	656 €	1900x600x850 mm	686 €	MMD-196
MCD-206	658 €	2000x600x850 mm	695 €	MMD-206
MCD-216	671 €	2100x600x850 mm	738 €	MMD-216
MCD-226	715 €	2200x600x850 mm	782 €	MMD-226
MCD-236	824 €	2300x600x850 mm	824 €	MMD-236
MCD-246	798 €	2400x600x850 mm	867 €	MMD-246

FONDO 700				
CENTRALES			MURALES	
MCD-67	435 €	600x700x850 mm	450 €	MMD-67
MCD-77	455 €	700x700x850 mm	466 €	MMD-77
MCD-87	475 €	800x700x850 mm	482 €	MMD-87
MCD-97	490 €	900x700x850 mm	505 €	MMD-97
MCD-107	505 €	1000x700x850 mm	523 €	MMD-107
MCD-117	507 €	1100x700x850 mm	536 €	MMD-117
MCD-127	510 €	1200x700x850 mm	546 €	MMD-127
MCD-137	561 €	1300x700x850 mm	590 €	MMD-137
MCD-147	611 €	1400x700x850 mm	633 €	MMD-147
MCD-157	618 €	1500x700x850 mm	639 €	MMD-157
MCD-167	625 €	1600x700x850 mm	645 €	MMD-167
MCD-177	673 €	1700x700x850 mm	689 €	MMD-177
MCD-187	722 €	1800x700x850 mm	732 €	MMD-187
MCD-197	739 €	1900x700x850 mm	759 €	MMD-197
MCD-207	755 €	2000x700x850 mm	785 €	MMD-207
MCD-217	783 €	2100x700x850 mm	818 €	MMD-217
MCD-227	810 €	2200x700x850 mm	850 €	MMD-227
MCD-237	841 €	2300x700x850 mm	882 €	MMD-237
MCD-247	874 €	2400x700x850 mm	914 €	MMD-247

OPCIONES A CONSULTAR

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

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

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





Lavado

LAVAUTENSILIOS

LAVAVAJILLAS DE CARGA FRONTAL

LAVAVAJILLAS DE CAPOTA

ACCESORIOS DE LAVADO



LAVAUTENSILIOS

LAVADO DE VAJILLA

Lavautensilios de gran capacidad y rendimiento, para lavar e higienizar en poco tiempo elementos que por su tamaño no caben en los lavavajillas, como bandejas, cacerolas, menaje de cocina, jarras y cualquier tipo de vajilla. Altura útil desde 40cm. hasta 85cm, según modelo.



AP-2



AP-3



AP-4



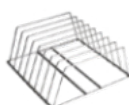
AP-5



AT 60



- Soporte 5 bandejas (50x50cm): **250€**



- Soporte 8 bandejas (50x50cm): **200€**

ACCESORIOS

- Descalcificadores: **ver página de accesorios**

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



60" / 120" / 180" (máx. 60 /h)

AT-60

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

DOTACIÓN

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

120" /.../ 720" (máx. 30 /h)

AP2 / AP3 / AP4 / AP5

- Construidos en acero inox AISI 18/8.
- Doble pared y cuba embutida con doble filtro.
- Panel digital con indicación de la temperatura del agua de la cuba y calderín.
- Brazos de lavado y aclarado de 3 aspas: ABS (AP2/AP3) o acero inox (AP4/AP5).
- Bomba de descarga incorporada.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Dosificador de detergente incorporado.
- Entrada de agua $\frac{3}{4}$ y desagüe de 36 mm de diámetro.
- Ciclo autolimpiador.

DOTACIÓN

- **AP2/AP3:** 1 cesta de acero inox (560x630 mm).
- **AP4:** 1 cesta de acero inox (700x700 mm).
- **AP5:** 1 cesta de acero inox (1310x700 mm).

	AT 60	AP-2	AP-3
	640x718x850 mm	720x780x1730 mm	720x780x1930 mm
	400 mm	650 mm	850 mm
	600x500 mm / 500x500 mm	560x630 mm	560x630 mm
	60" (60 /h) / 120" (30 /h) / 180" (20 /h)	10 ciclos de 120" a 720" (máximo 30 /h)	10 ciclos de 120" a 720" (máximo 30 /h)
	24L (cuba) / 7L (calderín)	37L (cuba) / 7L (calderín)	37L (cuba) / 12L (calderín)
	2L/ciclo	3,5L/ciclo (programa general de 240")	3,5L/ciclo (programa general de 240")
	60°C (cuba) / 85°C (calderín)	65°C (lavado) / 85°C (aclarado) en intensivo	65°C (lavado) / 85°C (aclarado) en intensivo
	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
	6,6kW (máx.) / 2,8kW (cuba) / 6kW (calderín)	10,5kW (máx.) / 3kW (cuba) / 6kW (calderín)	10,5kW (máx.) / 3kW (cuba) / 6kW (calderín)
	1 x 0,75HP (0,55kW)	1 x 2HP (1,5kW)	1 x 2HP (1,5kW)
	4.475 €	8.700 €	9.825 €

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

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

	AP-4	AP-5
	850x850x1930 mm	1465x850x1959 mm
	850 mm	850 mm
	700x700 mm	1310x700 mm
	10 ciclos de 120" a 720" (máximo 30 /h)	10 ciclos de 120" a 720" (máximo 30 /h)
	68L (cuba) / 12L (calderín)	131L (cuba) / 17L (calderín)
	6L/ciclo (programa general de 240")	8L/ciclo (programa general de 240")
	65°C (lavado) / 85°C (aclarado) en intensivo	65°C (lavado) / 85°C (aclarado) en intensivo
	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
	18,7kW (máx.) / 8kW (cuba) / 8kW (calderín)	15,9kW (máx.) / 10,5kW (cuba) / 10,5kW (calderín)
	1 x 3,7HP (2,7kW)	2 x 3,7HP (2,7kW)
	13.775 €	22.000 €

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

Presión de entrada de agua de lavado: 1-4 bar.



LAVAVAJILLAS DE CÚPULA, CESTA 50 / NL 1000

120" (30 盥/h)

200" (20 盥/h)

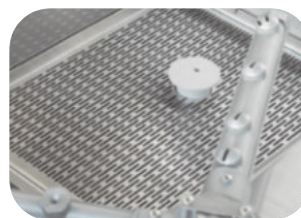
300" (12 盥/h)



Asa ergonómica con doble guía



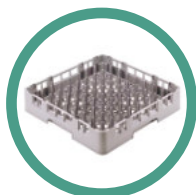
Collarín de salida de vapor



Filtro de acero inoxidable



1 cesta universal 50x50



1 cesta platos 50x50



1 cestillo cubiertos

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

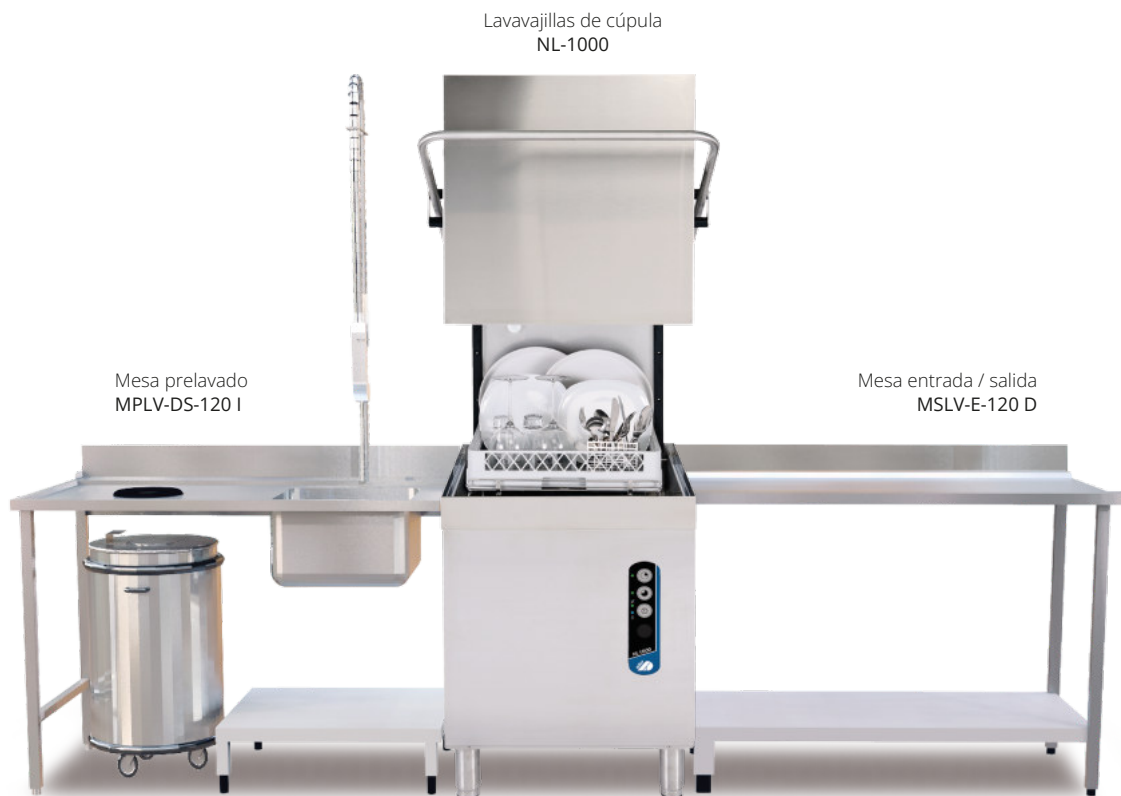
- Construido en acero inox AISI 304 18/8.
- Cuba embutida con prefiltro.
- Brazos de lavado y aclarado fabricados en PVC alimentario y fibra de vidrio(30%), inalterables a productos químicos.
- Preinstalación de toma de detergente.

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

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

	NL 1000	NL 1000 D	NL 1000 DB
	747x796x1499/1970 mm		
	420 mm		
	500x500 mm		
	120" (30 盥/h) / 180" (20 盥/h) / 300" (12 盥/h)		
	20L (cuba) / 10L (calderín)		
	1,7 L/ciclo		
	55°C (cuba) / 82°C (calderín)		
	400V-3N-50Hz		
	9,8 kW (máximo) / 4 kW (cuba) / 9 kW (calderín)		10,5 kW (máximo)
BOMBA LAVADO	1 x 1HP (0,75kW)		2 x 1HP (1,5kW)
BOMBA DESAGÜE	-	SI	-
	4.310 €	4.650 €	4.790 €

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



Lavavajillas de cúpula
NL-1000

Mesa prelavado
MPLV-DS-120 I

Mesa entrada / salida
MSLV-E-120 D

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

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

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

MESAS PRELAVADO

REFERENCIA	POSICIÓN	DIMENSIONES	PVP
MPLV-80-E D		800x750x850 mm	1.399 €
MPLV-80-E I			
MPLV-120-E D		1200x750x850 mm	1.599 €
MPLV-120-E I			
MPLV-DS-120-E D		1200x750x850 mm	1.870 €
MPLV-DS-120-E I			
MPLV-DS-160-E D		1600x750x850 mm	2.050 €
MPLV-DS-160-E I			

ABERTURA PARA DESBARACE

DS: modelos con abertura para desbarace

MESAS ENTRADA / SALIDA RECTAS

REFERENCIA	POSICIÓN	DIMENSIONES	PVP
MSLV-60 D		600x600x850 mm	560 €
MSLV-120 D		1200x750x850 mm	1.039 €
MSLV-120 I			

MESAS DE PRELAVADO Y ENTRADA / SALIDA

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



EUROLAV 35



EUROLAV 40 BD

DOTACIÓN EUROLAV 35 / 40



2 cestas universales



1 cestillo cubiertos



Bomba de lavado de doble salida

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

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

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

90" (40 洗/h)

150" (24 洗/h)

LAVAVAJILLAS CESTA 50 / EUROLAV

LAVADO DE VAJILLA



EUROLAV 50



Brazos de lavado y filtro integral FC

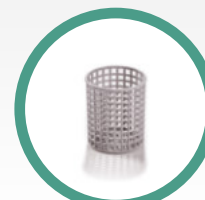
DOTACIÓN EUROLAV 50



1 cesta platos



1 cesta universal



1 cestillo cubiertos

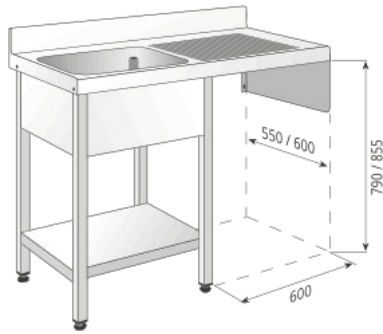
	EUROLAV 35	EUROLAV 40	EUROLAV 50
	401x490x595 mm	436x535x670 mm	575x605x820 mm
	260 mm	320 mm	365 mm
	350x350 mm	400x400 mm	500x500 mm
	120"	120"	90" / 150"
	2L/ciclo	2L/ciclo	2,4L/ciclo
	60°C/65°C	60°C/65°C	60°C/80°C
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	Máximo 3500 W / Bomba 150 W	Máximo 3500 W / Bomba 200 W	Máximo 3500 W / Bomba 470 W
	1.408 €	1.808 €	2.390 €
BD*	—	2.090 €	2.600 €
FC*	—	—	2.545 €



ACCESORIOS DE LAVADO

LAVADO DE VAJILLA

FREGADEROS PARA LAVAVAJILLAS



Fregaderos soldados de acero inox, con espacio para alojar lavavajillas de carga frontal de cesta 40 cm o 50 cm. Integran 1 cuba, escurridor, peto trasero de 10cm y patas de altura regulable. Disponibles con orientación a derecha o izquierda*.

REF.	DIMENSIONES	CESTA	LADO*	PVP
FSBE-1255-LD	1200x550 mm CUBETA: 340x365x150 mm HUECO: 600x550x790/855 mm	40x40	DERECHO	666 €
FSBE-1255-LI			IZQUIERDO	
FSBE-126-LD	1200x600 mm CUBA: 500x400x250 mm HUECO: 600x600x790/855 mm	50x50	DERECHO	690 €
FSBE-126-LI			IZQUIERDO	

* La orientación indica la posición del lavavajillas respecto al fregadero.

CESTAS PARA LAVAVAJILLAS



Cesta vasos 350x350: **26 €**
Cesta vasos 400x400 mm: **28 €**



Cesta para platos 400x400 mm **55 €**



Insertador de platos **30 €**



Cesta para vasos 500x500 mm **37 €**



Cesta para platos 500x500 mm **37 €**



Cesta para bandejas 500x500 mm **75 €**

DESCALCIFICADOR MANUAL

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

Descalcificadores automáticos: consultar.



Conexión de acometida: 3/4"

REF.	DESCRIPCIÓN	CAPACIDAD	RESINA	DIMENSIONES	PVP
DMBP-8	Descalcificador manual con by-pass	8 L	5,8 L	Ø185x400 mm	137 €
DMBP-12	Descalcificador manual con by-pass	12 L	9 L	Ø185x500 mm	161 €
DM-16	Descalcificador manual	16 L	12 L	Ø185x600 mm	195 €

KIT DOSIFICADOR DE DETERGENTE

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

240 €



MASQUEFRIO



Maquinaria de obrador

VÁLIDO DESDE 31/03/2025

Pastelería, Chocolate y Heladería

CATÁLOGO PVP

Maquinaria de obrador

CONDICIONES COMERCIALES ESPECIALES

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

ÍNDICE

OBRADOR DE PASTERERÍA	
Cuece-cremas	193
Inyectora dosificadora rellenos	194
Inyectora de remojos	196
Rociadoras de gelatina	197
Rociadora de huevo	198
Enrolladoras de cruasanes	199
Máquina para tartaletas	200
Molinos trituradores	202
Guitarras cortadoras	203
OBRADOR DE CHOCOLATE	
Inyectora dosificadora rellenos pralinería	205
Fundidoras de chocolate	206
Templadoras de sobremesa	208
Templadoras gran capacidad	210
Grageadoras	212
Pintado con chocolate	213
OBRADOR DE HELADERÍA	
Placa fría para helado en rollo	215
Templadoras aderezos	216
Dispensadoras de chocolate	218
Placa fría para decoración con chocolate	219
Montadoras de nata	220
Máquinas helado soft	221
Mantecadoras	222
Pasteurizadoras	224

GUÍA DE SÍMBOLOS

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



Obrador de pastelería

CUECE-CREMAS

INYECTORA DOSIFICADORA DE RELLENOS

CALENTADORAS DE TOPPING Y ADEREZOS

ROCIADORAS DE GELATINA

ROCIADORA DE HUEVO

ENROLLADORAS DE CRUASANES

MÁQUINA PARA TARTALETAS

MOLINOS TRITURADORES

GUITARRAS CORTADORAS



CHECREMA

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

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



CHECREMA	
580x650x800 mm	
7 kg	
220V-1N-50Hz	
2000 W	
68 kg	
9.128 €	



INYECTORA DOSIFICADORA DE RELLENOS / DOSICREAM

PASTELERÍA - RELLENOS Y COBERTURAS



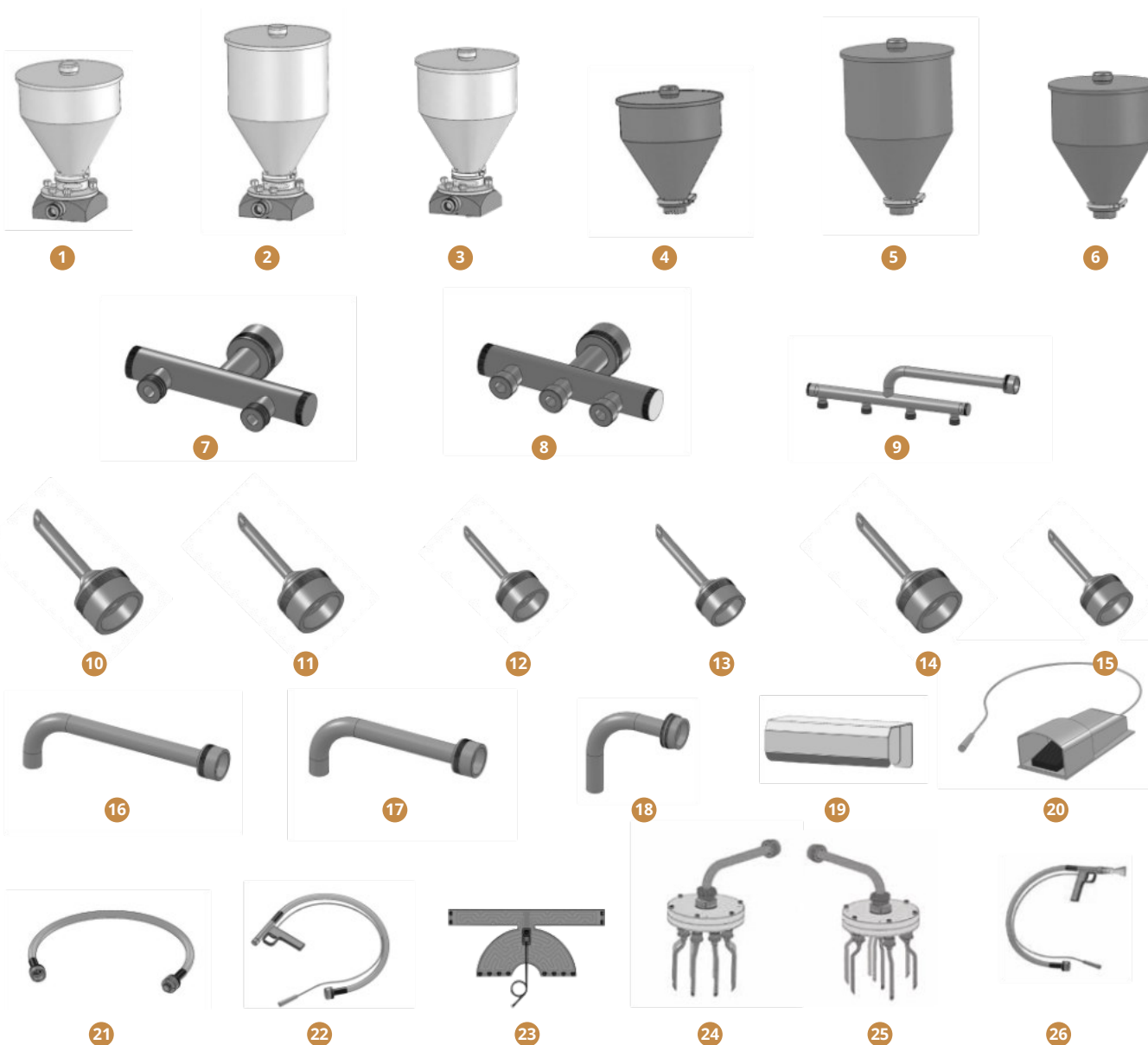
DOSICREAM - 1x8,5L / 1x13L / 2x8,5L / 3x8,5L

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

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



	DOSICREAM		DOSICREAM 2	DOSICREAM 3
	320x440x630 mm	320x440x730 mm	530x430x650 mm	760x430x650 mm
	8,5 L	13 L	2 x 8,5 L	3 x 8,5 L
	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	180 W		360 W	360 W
	27 kg		41 kg	69 kg
	3.936 €	3.995 €	6.305 €	7.682 €



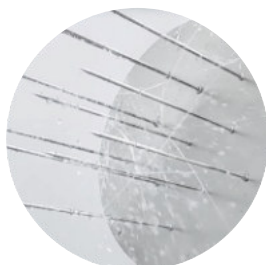
- 1 / Tolva 8,5 l + bloque engranajes Dosicream / **1.390€**
- 2 / Tolva 13 l + bloque engranajes Dosicream / **1.460€**
- 3 / Tolva 8,5 l + bloque engranajes Dosicream-2 y 3 / **1.390€**
- 4 / Tolva 8,5 l para Dosicream / **429€**
- 5 / Tolva 13 l para Dosicream / **514€**
- 6 / Tolva 8,5 l para Dosicream-2 y Dosicream-3 / **429€**
- 7 / Adaptador con 2 salidas / **265€**
- 8 / Adaptador con 3 salidas / **317€**
- 9 / Adaptador con 4 salidas / **580€**
- 10 / Boquilla \varnothing 10 mm / **126€**
- 11 / Boquilla \varnothing 8 mm / **120€**
- 12 / Boquilla \varnothing 6 mm / **120€**
- 13 / Boquilla \varnothing 10 mm para adaptador / **126€**
- 14 / Boquilla \varnothing 8 mm para adaptador / **120€**

- 15 / Boquilla \varnothing 6 mm para adaptador / **120€**
- 16 / Boquilla curva 25 cm - \varnothing 21 mm / **310€**
- 17 / Boquilla curva 20 cm - \varnothing 21 mm / **265€**
- 18 / Boquilla curva \varnothing 8 mm para adaptador / **134€**
- 19 / Manivela más larga / **126€**
- 20 / Pedal / **115€**
- 21 / Tubo / **390€**
- 22 / Tubo con pistola / **580€**
- 23 / Cinta calentadora para tolva / **790€**
- 24 / Accesorio multiboquillas para panetone -
8 x \varnothing 8 mm / **1.460€**
- 25 / Accesorio multiboquillas para colomba -
8 x \varnothing 8 mm / **1.480€**
- 26 / Tubo con pistola para glasear / **730€**



INYECTORA DE REMOJO / BAGNERINA

PASTELERÍA - RELLENOS Y COBERTURAS



BAGNERINA

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

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

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

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

— Pedal de control incluido.

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

ACCESORIOS

- Compresor para Bagnerina: **1.102€**



BAGNERINA

450x650x380 mm



5 L



220V-1N-50Hz



100 W



40 kg

3.190 €



SPRAY PRO JR2

Rociadora de gelatina con ruedas.

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



SPRAY JELTOP

Rociadora de gelatina de mostrador.

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



SPRAY MINI DIGITAL

Rociadora de gelatina de mostrador.

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

QR	SPRAY JELTOP	SPRAY MINI DIGITAL	SPRAY MINI DIGITAL S con depósito	SPRAY PRO JR2-1	SPRAY PRO JR2-2 mix	SPRAY PRO JR2-3
	340x450x430 mm	470x340x430 mm	410x300x370 mm	530x590x1030 mm		
	—	—	5 L	—		
	—	600 cc/min		1 en caliente 700 cc/min	1 en caliente / 1 en frío 700 cc/min	2 en caliente 700 cc/min
	0.5-3.5 bar	0.5-3.5 bar		0.5-3.5 bar		
	max. 90°C	max. 85°C		max. 85°C		
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz		220V-1N-50Hz		
	1100 W	2700 W		2800 W		
	29 kg	37 kg		63 kg		
	3.448 €	4.616 €	4.718 €	5.235 €	5.803 €	6.372 €



ROCIADORA DE HUEVO / **SPRAY-MIX**

PASTELERÍA - RELLENOS Y COBERTURAS



SPRAY-MIX

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

- Sólida estructura de acero inoxidable
- Aspiración directa del recipiente exterior del producto.
- La doble regulación, tanto del caudal de aire como del caudal de líquido, garantiza a cada usuario la configuración correcta de mezcla de producto/aire para rociar el huevo perfectamente
- **Compresor opcional disponible bajo pedido**

ACCESORIOS

- Compresor para Spray Mix / Spray Choc: **1.102€**



	SPRAY-MIX
	500x370x400 mm
	Airmix
	0,5 - 3,5 bar
	220V-1N-50Hz
	1100 W
	63 kg
	2.550 €

ENROLLADORA DE CRUASANES / ROLLERO

PASTELERÍA - PROCESADO DE MASAS



ROLLER

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

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



ROLLER PLUS



ROLLER



	ROLLER		ROLLER PLUS	
	310x460x260 mm		760x400x1000 mm	
	220V-1N-50Hz	380V-3N- 50Hz	220V-1N-50Hz	380V-3N- 50Hz
	1900 W		1900 W	
	23 kg		43 kg	
	3.935 €	3.622 €	5.352 €	4.970 €



MÁQUINA DE TARTELETAS / COOK-MATIC

PASTELERÍA - PROCESADO DE MASAS



PLACA nº2



PLACA nº10



PLACA nº16



PLACA nº17



PLACA nº32



PLACA nº34

COOK-MATIC

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

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



COOK-MATIC (SIN PLACAS)



440x570x420 mm



max. 250°C



220V-1N-50Hz



3200 W

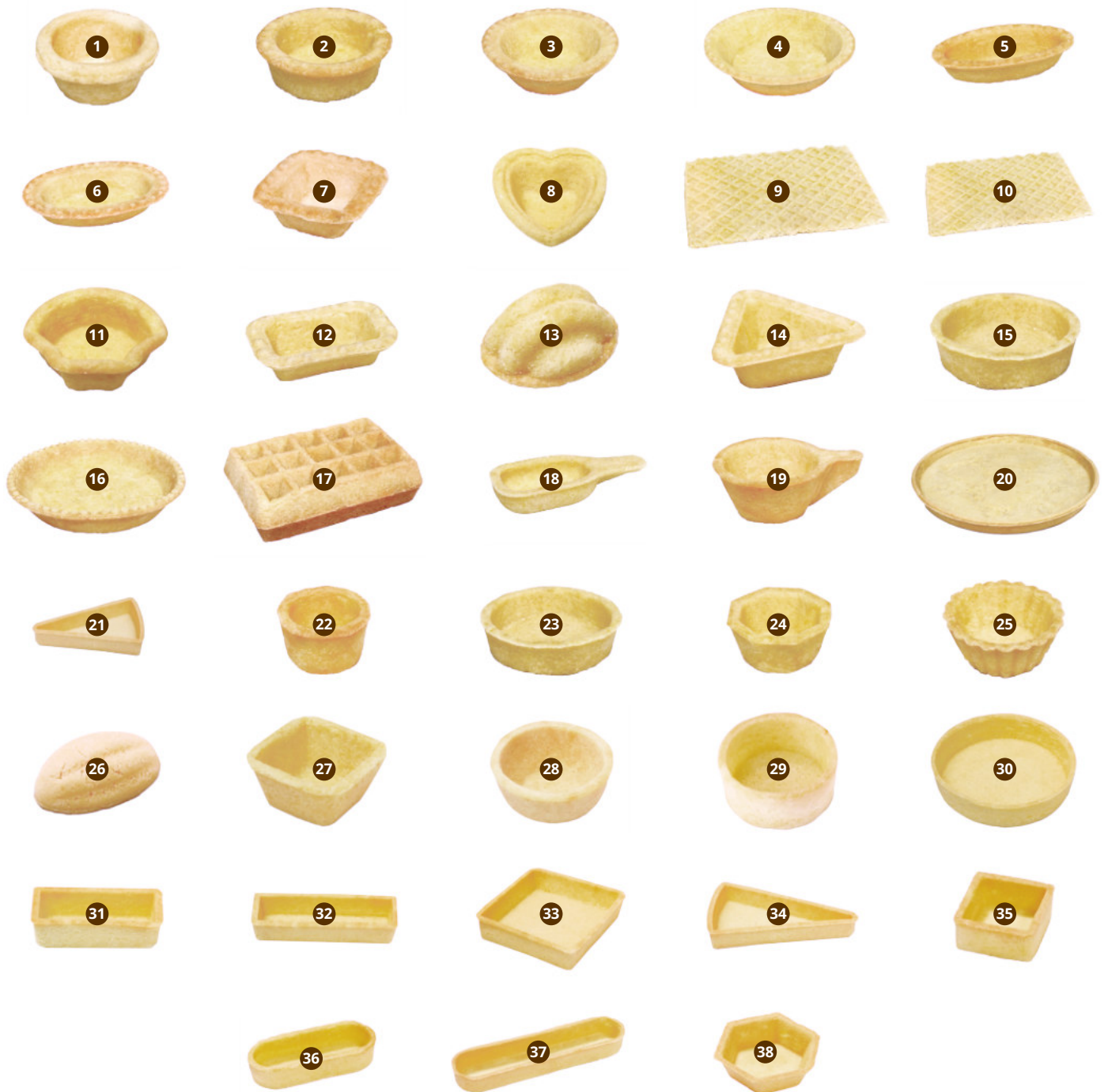


30 kg

1.988 €

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

PASTELERÍA - PROCESADO DE MASAS



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

1 / 30 ud. / Ø41x18 / 1.118€	11 / 30 ud. / 50x45x18 / 1.118€	21 / 27 ud. / 67x38x18 / 1.118€	31 / 25 ud. / 50x23x16 / 1.118€
2 / 30 ud. / Ø49x15 / 1.118€	12 / 20 ud. / 65x42x18 / 1.118€	22 / 30 ud. / Ø68x22 / 1.118€	32 / 15 ud. / 90x30x19 / 1.118€
3 / 13 ud. / Ø70x19,5 / 1.118€	13 / 30 ud. / 42x35x18 / 1.360€	23 / 13 ud. / Ø60x16 / 1.118€	33 / 12 ud. / 72x72x19 / 1.118€
4 / 9 ud. / Ø90x20 / 1.118€	14 / 30 ud. / 51x51x18 / 1.118€	24 / 30 ud. / Ø41x21 / 1.360€	34 / 14 ud. / 110x60x19 / 1.118€
5 / 30 ud. / 67x34x15 / 1.118€	15 / 30 ud. / Ø50x18 / 1.118€	25 / 25 ud. / Ø50x21 / 1.360€	35 / 35 ud. / 35x35x17 / 1.118€
6 / 15 ud. / 75,5x51x16 / 1.118€	16 / 4 ud. / Ø125x21 / 1.118€	26 / 30 ud. / 41x28x13 / 1.360€	36 / 21 ud. / 66x26x15 / 1.118€
7 / 30 ud. / 41x41x16 / 1.118€	17 / 12 ud. / 98x65x28 / 1.360€	27 / 25 ud. / 43x43x20 / 1.118€	37 / 14 ud. / 120x30x16 / 1.118€
8 / 30 ud. / 51x46x18 / 1.118€	18 / 30 ud. / 68x31x13 / 1.360€	28 / 30 ud. / 45x32x19,5 / 1.118€	38 / 9 ud. / 70x70x20 / 1.118€
9 / 1 ud. / grosor 2,5-5 / 1.118€	19 / 25 ud. / 62x45x22 / 1.360€	29 / 30 ud. / Ø39x17 / 1.118€	
10 / 4 ud. / grosor 2,5-5 / 1.118€	20 / 1 ud. / Ø250x19 / 1.118€	30 / 9 ud. / Ø81x19 / 1.118€	



MOLINOS TRITURADORES / MULLY

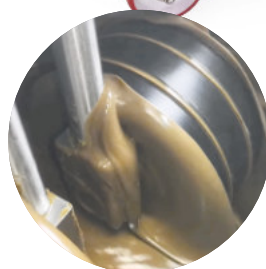
PASTELERÍA - CORTE Y PROCESADO



MULLY TOP



MULLY 25



MULLY

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

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

ACCESORIOS

- Accesorio para descarga de cuba para Mully Top: **547€**
- Tamiz vibratorio: **1.280€**



	MULLY TOP	MULLY 25
	420x530x650 mm	860x780x1180 mm
	7 kg	25 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	550 W	2000 W
	57 kg	170 kg
	5.625 €	13.760 €



CHITARRA DOBLE



CHITARRA MINI

CHITARRA

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

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

ACCESORIOS

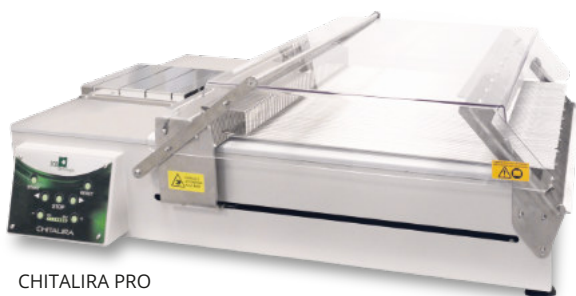
- Bastidor corte 37,5 mm: **440€**
- Bastidor corte 30 mm: **460€**

- Bastidor corte 22,5 mm: **496€**
- Bastidor corte 15 mm: **580€**
- Bastidor corte 7,5 mm: **670€**

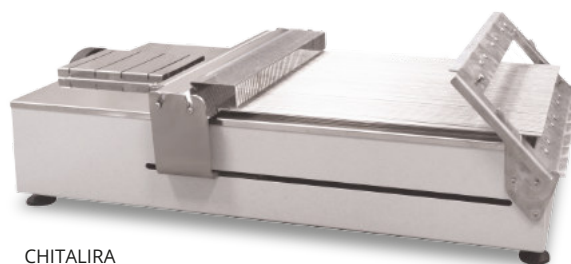
- Carro para Chitarra: **1.002€**
- Bastidores para Chitarra 60x40: **consultar**



	CHITARRA MINI	CHITARRA	CHITARRA DOBLE	CHITARRA 60X40	CHITARRA 60X40 DOBLE
	270x270 mm	360x360 mm	360x360 mm	600x600 mm	600x400 mm
	30 / 22,5 mm	37,5 / 30 / 22,5 / 15 / 7,5 mm		60 / 45 / 30 / 22,5 mm	60 / 45 / 30 / 22,5 mm
SÓLO BASE	NO DISPONIBLE	1.180 €	1.935 €	1.934 €	3.792 €
BASE + BASTIDORES	1.130 €	2.140 €	3.052 €	NO DISPONIBLE	NO DISPONIBLE



CHITALIRA PRO



CHITALIRA

CHITALIRA

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

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

ACCESORIOS

- Bastidores para Chitalira: **consultar**



	CHITALIRA BASE SIN BASTIDORES	CHITALIRA PRO BASE SIN BASTIDORES
	900x500x350 mm	900x500x350 mm
	400x400 mm	400x400 mm
	100 / 95 / 90 / 85 / 80 / 75 / 70 / 65 / 60 / 55 / 50 / ... / 15 mm	
	—	220V-1N-50Hz
	—	200 W
	40 kg	45 kg
BASE	4.712 €	7.915 €



Obrador de chocolate

INYECTORA DE RELLENOS

FUNDIDORAS DE CHOCOLATE

TEMPLADORAS DE SOBREMESA

TEMPLADORAS GRAN CAPACIDAD

GRAGEADORA

PINTADO CON CHOCOLATE



ACCESORIOS

- Cinta calefactora para tolva: **860€**

PRALINJECT

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

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

	PRALINJECT
	450x520x370 mm
	7 L
	220V-1N-50Hz
	100 W
	22 kg
	4.499 €



FUNDIDORAS DE CHOCOLATE / SCIOGLICHOC A

CHOCOLATE - FUNDIDO, ELABORACIÓN Y COBERTURA



SCIOGLICHOC-A 1.5L



SCIOGLICHOC-A 3x0.8L



SCIOGLICHOC-A 4x1.5L

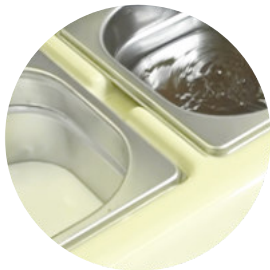
SCIOGLICHOC ANALÓGICA

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

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

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

	SCGCHOC-A 1.5L	SCGCHOC-A 3.5L	SCGCHOC-A 6L	SCGCHOC-A 9L	SCGCHOC-A 13.7L	SCGCHOC-A 2x1.5L	SCGCHOC-A 3x0.8L	SCGCHOC-A 4x1.5L
	230x265x135 mm	240x415x135 mm	325x400x135 mm	380x440x135 mm	380x620x135 mm	425x260x135 mm	385x265x135 mm	780x260x135 mm
	1 x 1,5 L	1 x 3,5 L	1 x 6 L	1 x 9 L	1 x 13,7 L	2 x 1,5 L	3 x 0,8 L	4 x 1,5 L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	80 W	80 W	130 W	200 W	265 W	160 W	90 W	320 W
	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C
	356 €	485 €	638 €	496 €	430 €	496 €	596 €	692 €



SCIOGLICHOC-D 3.5L



SCIOGLICHOC-D 13.7L

SCIOGLICHOC DIGITAL

3.5 L - 6 L - 9 L - 13.7 L

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

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

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

— Termostato digital para una regulación cuidadosa de la temperatura.

- Disponibles en varios tamaños y con contenedores múltiples.
- Sonda de detección de la temperatura directamente en contacto con el chocolate.



	SCGCHOC-D 3.5L	SCGCHOC-D 6L	SCGCHOC-D 9L	SCGCHOC-D 13.7L
	240x415x135 mm	325x400x135 mm	380x440x135 mm	380x620x135 mm
	1 x 3,5 L	1 x 6 L	1 x 9 L	1 x 13.7 L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	80 W	130 W	200 W	265 W
	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C
	610 €	682 €	801 €	908 €



TEMPLADORAS DE CHOCOLATE DE SOBREMESA

CHOCOLATE - FUNDIDO, ELABORACIÓN Y COBERTURA

BETATEMPER



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

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



CHOCOTEMPER TOP 5.5 / 11



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

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



	BETATEMPER	CHOCOTEMPER TOP 5.5	CHOCOTEMPER TOP 11
	400x410x350 mm	480x460x660 mm	550x500x720 mm
	2,5 kg	5,5 kg	11 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	1100 W	1750 W
	19 kg	52 kg	63 kg
	3.190 €	6.920 €	8.140 €



Trolley para Chocotemper Top 5.5 / 11: **910€**



Mesa vibrante independiente (540x320x125 mm): **980€**



Mesa vibrante Chocotemper Top 5.5 / 11: **1.110€**



Mesa vibrante independiente con rejilla (540x320x125 mm): **1.132€**

Mesa vibrante calefactada Chocotemper Top 5.5 / 11: **1.206€**



Mesa vibrante independiente grande (600x440x135 mm): **1.276€**



ICBELT TOP 11

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

ACCESORIOS ICBELT TOP 11



Bañadora parcial para ICBELT e ICBELT TOP: **775€**



Bañadora solo fondo para ICBELT e ICBELT TOP: **775€**



ICBELT TOP



1150x470x500 mm



220 mm (ancho)



220V-1N-50Hz



200 W



45 kg

6.122 €





TEMPLADORAS DE CHOCOLATE

CHOCOLATE - FUNDIDO, ELABORACIÓN Y COBERTURA



CHOCOTEMPER 12 / 24



CHOCOTEMPER

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

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



CHOCOTEMPER Q 30 / 40 / 50



CHOCOTEMPER-Q

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

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

	CHOCOTEMPER 12	CHOCOTEMPER 24	CHOCOTEMPER-Q 30	CHOCOTEMPER-Q 40	CHOCOTEMPER-Q 50
	520x800x1540 mm	620x900x1540 mm	620x900x1270 mm	620x900x1270 mm	620x900x1270 mm
	12 kg	24 kg	30 kg	40 kg	30 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	2500 W	3000 W	2700 W	3000 W	3000 W
	159 kg	185 kg	160 kg	160 kg	160 kg
	9.699 €	11.375 €	12.668 €	14.345 €	15.724 €



ICBELT

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

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



Mesa vibrante calefactada
CHOCOTEMPER 12, 24, Q30,
Q40 y Q50: **1.276€**

	ICBELT
	1790x550x1150 mm
	220 mm (ancho)
	220V-1N-50Hz
	950 W
	73 kg
	7.988 €

ACCESORIOS ICBELT



Bañadora parcial para ICBELT:
775€

Bañadora solo fondo para ICBELT:

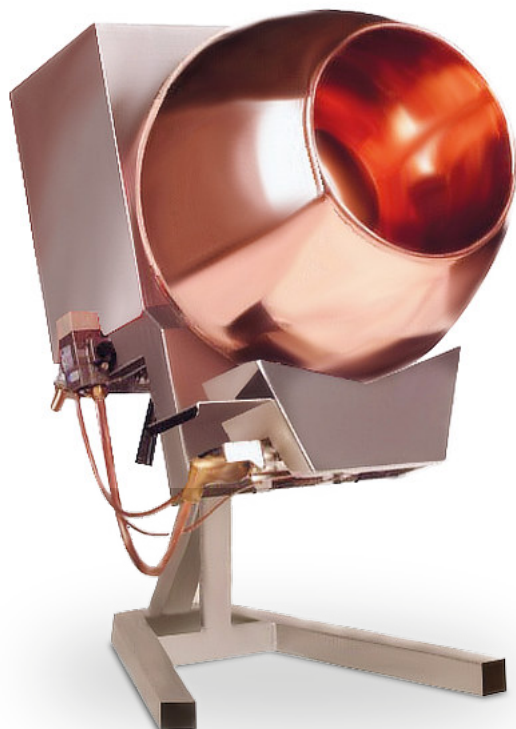
775€



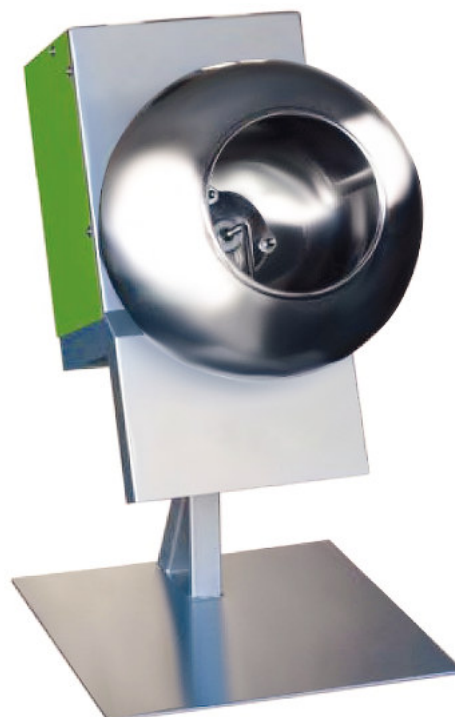


GRAGEADORA PARA COBERTURAS Y GARRAPIÑADOS / ICBASSINA

CHOCOLATE - FUNDIDO, ELABORACIÓN Y COBERTURA



ICBASSINA 8
COBRE + GAS



ICBASSINA 3

ICBASSINA — 3 kg / 8 kg / 20 kg

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

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

	ICBASSINA 3	ICBASSINA 8	ICBASSINA 20	ICBASSINA 20i INVERTER + SOPLADOR
	530x600x740 mm	550x670x740 mm	950x580x1200 mm	950x580x1200 mm
	3 kg	8 kg	20 kg	20 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	170 W	170 W	380 W	380 W
	30 kg	32 kg	60 kg	60 kg
ACERO	4.950 €	5.586 €	6.494 €	8.830 €
COBRE + GAS	5.060 €	5.680 €	6.990 €	9.395 €



ICBASSINA 3 + SPRAYCHOC



SPRAYCHOC MAXI



SPRAYCHOC

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

— Mediante la regulación de la presión, de la cantidad de chocolate y del ángulo del inyector es posible obtener diferentes efectos decorativos: terciopelo, nieve, piel de naranja, líneas, puntos, etc.

— Cabina porta pistola calentada a temperatura regulable para mantener el chocolate fundido en los lapsos de no empleo y evitar obstrucciones del inyector.

CHOCOPINTO

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

— Sólida estructura de acero inoxidable 304.

— Sistema de filtración de tres etapas:

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

ACCESORIOS - Compresor para Spray Mix / Spray Choc: **1.102€** - Ruedas para chocopinto: **442€**

	SPRAYCHOC MICRO	SPRAYCHOC MAXI	CHOCOPINTO
	340x180x390 mm	700x200x400 mm	900x1020x2380 mm
	1 x 1 L / Airmix	2 x 1 L / Airmix	—
	0,5 - 3,5 bar	0,5 - 3,5 bar	—
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	380V-3N-50Hz
	950 W	950 W	750 W
	12 kg	22 kg	—
	2.448 €	3.620 €	8.740 €



Mostrador y obrador de heladería

PLACA PARA HELADO EN ROLLO

COBERTURA Y DECORACIÓN CON CHOCOLATE

MONTADORAS DE NATA

HELADO SOFT

MANTECADORAS

PASTEURIZADORAS

PLACA FRÍA PARA HELADO EN ROLLO / **GELA-FREEZE**
 MOSTRADOR DE HELADERÍA - ELABORACIÓN



GELA-FREEZE

Máquina ideal para crear helado en rollo.

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

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



GELA-FREEZE	
	550x550x450 mm
	220V-1N-50Hz
	850 W
	52 kg
3.365 €	



FUNDIDORAS DE CHOCOLATE / CARAPHOT

MOSTRADOR DE HELADERÍA - DECORACIÓN Y COBERTURA



CARAPHOT 2



CARAPHOT MINI 4

CARAPHOT / CARAPHOT MINI

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

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

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

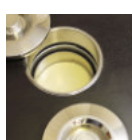
— Sistema de calentamiento en seco, sin agua, tanto en el fondo como en los lados para garantizar una temperatura homogénea.

— Termostato analógico para regular la temperatura.

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



ACCESORIOS



Kit de encastre + tapas:
CARAPHOT 1: **160€**
CARAPHOT 2: **320€**



Kit de encastre
CARAPHOT MINI 1: **99€**
CARAPHOT MINI 2: **158€**
CARAPHOT MINI 4: **316€**

	CARAPHOT 1	CARAPHOT 2	CARAPHOT MINI 1	CARAPHOT MINI 2	CARAPHOT MINI 4
	310x310x300 mm	310x570x300 mm	200x250x150 mm	200x450x150 mm	400x450x150 mm
	1 x 7 L	2 x 7 L	1 x 2 L	2 x 2 L	4 x 2 L
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	1000 W	300 W	600 W	900 W
	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C	max. 50°C
	10 kg	18 kg	2,5 kg	5 kg	10 kg
	899 €	1.376 €	498 €	704 €	1.020 €

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

MOSTRADOR DE HELADERÍA - DECORACIÓN Y COBERTURA



WARM&SQUEEZE

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

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

QR	WARM&SQUEEZE 1	WARM&SQUEEZE 2	WARM&SQUEEZE 3
	150x210x180 mm	270x210x180 mm	270x300x180 mm
	1 L	2 x 1 L	3 x 1 L
	max 60°C	max 60°C	max 60°C
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	200 W	400 W	600 W
	2 kg	3 kg	4 kg
	413 €	595 €	740 €



DISPENSADORAS DE CHOCOLATE / CHOCOHOT

MOSTRADOR DE HELADERÍA - DECORACIÓN Y COBERTURA



CHOCOHOT — 1 x 5,5 L / 2 x 5,5 L

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

- Cóclea removible de acero inoxidable para facilitar la limpieza y para cambiar rápidamente el chocolate utilizado.
- Dos motores independientes, uno para la cóclea y uno para el agitador, para una mayor duración.

- Posibilidad de encajar la máquina en el mostrador gracias al kit de encaje.
- Dosificaciones automáticas y posibilidad de controlar el flujo de chocolate mediante el pedal o el botón pertinente.
- Modalidad nocturna para mantener el chocolate fundido, limitando el consumo durante los lapsos de no empleo.
- Rotación contraria de la cóclea, útil durante la limpieza y para vaciar la boquilla.
- A disposición cinco boquillas especiales y aparadores portátiles.

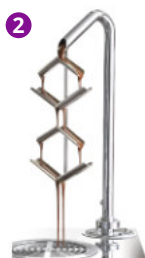
ACCESORIOS

Boquilla nº1: **460€**

Boquilla nº2: **530€**

Boquilla nº3: **460€**

Boquilla nº4: **530€**



Kit de encaje Chocohot One: **360€**

Kit de encaje Chocohot Two: **550€**



	CHOCOHOT ONE	CHOCOHOT TWO
	390x460x820 mm	740x460x820 mm
	1 x 5,5 kg	2 x 5,5 kg
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	950 W	1900 W
	35 kg	65 kg
	5.160 €	9.972 €



FUENTY

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

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

ACCESORIOS (ver CHOCOHOT)

- Boquilla nº1: **460€**
- Boquilla nº2: **530€**
- Boquilla nº3: **440€**
- Boquilla nº4: **530€**
- Kit de encastre: **360€**

DECOR-FREEZE

Placa refrigerada para crear decoraciones con chocolate. Basta poner el chocolate templado encima de la placa y, gracias a la baja temperatura producida por la máquina, el producto será fácilmente manejable y maleable. Crear decoraciones con chocolate será simple y rápido y brindará un toque de clase extra a tartas y postres. Decor-Freeze cuenta con muchas aplicaciones tanto en el ámbito de la pastelería como en el de la restauración y permite ofrecer a los propios clientes postres siempre innovadores.

- Placa de mármol, que gracias a sus propiedades termo conductoras, la hacen particularmente idónea para la elaboración del chocolate con respecto a una placa de acero.
- Dimensiones reducidas, ideales para cualquier laboratorio.
- Termostato digital para una regulación cuidadosa de la temperatura.

QR	FUENTY
	350x460x820 mm
	1 x 5 kg
	220V-1N-50Hz
	200 W
	25 kg
3.730 €	

QR	DECOR-FREEZE
	480x460x380 mm
	0° / -25°C
	220V-1N-50Hz
	480 W
	27 kg
2.565 €	



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

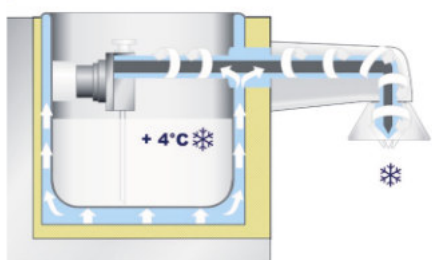
MOSTRADOR DE HELADERÍA - MONTADORAS DE NATA Y CREMAS



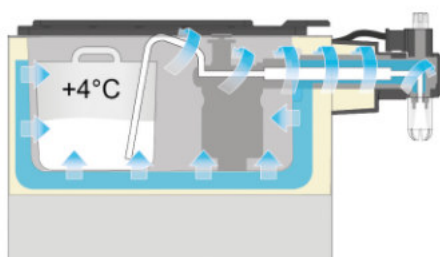
KREAM



KING



KREAM: Boquilla y sistema de frío en el caño



KING: Boquilla y sistema de frío en el caño



KING: Bomba y depósito extraíble con sistema anti-hielo

KING / KREAM

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

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

KREAM:

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

	KREAM 2.5 E	KING
	230x580x430 mm	240x560x450 mm
	1 x 2,5L	1 x 2L
	50 kg/h	50 kg/h
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	500 W	500 W
	25 kg	37 kg
	4.520 €	5.250 €

* ABC: Limpiador bactericida



KISS 1 G

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

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

KISS 3 G VERTICAL

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

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

	KISS 1 G EMU	KISS 3 G VERTICAL EMU
	400x710x910 mm	530x770x1440 mm
	1 x 12L	2 x 16L
	Hasta 20 kg/h (266 raciones de 75gr)	Hasta 40 kg/h (533 raciones de 75gr)
	—	—
	220V-1N-50Hz	400V-3N-50Hz
	2200 W	4100 W
	110 kg	211 kg
	16.070 €	26.060 €



MANTECADORAS DE SOBREMESA / SERIE G

OBRADOR DE HELADERÍA - ELABORACIÓN DE HELADO



G5-E

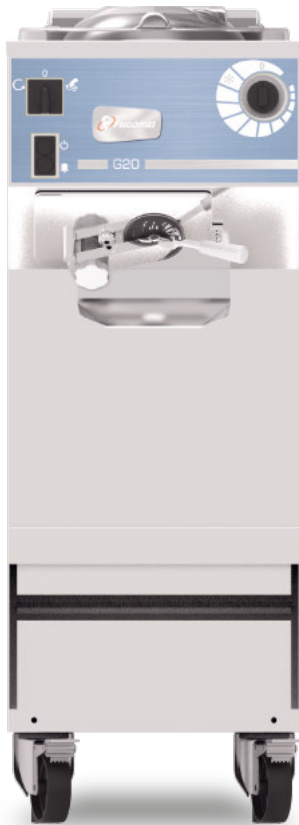


G5 E / G10 E

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

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

	G5 E	G10 E
	490x490x430 mm	490x490x430 mm
	—	—
	Hasta 5 kg/h (1,7 kg por ciclo)	Hasta 10 kg/h (2,5 kg por ciclo)
	—	—
	220V-1N-50Hz	220V-1N-50Hz
	700 W	1000 W
	47 kg	56 kg
	5.430 €	6.950 €



G20

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

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

TITAN 3S

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

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

	G20	TITAN 3S
	410x790x1080 mm	520x930x1420 mm
	—	—
	Hasta 20 kg/h (4 - 4,5 kg por ciclo)	Hasta 35 kg/h (2 - 6 kg por ciclo)
	—	—
	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
	2600 W	3700 W
	130 kg	260 kg
	13.000 €	30.550 €



PASTEURIZADORAS BAÑO MARÍA / PEB

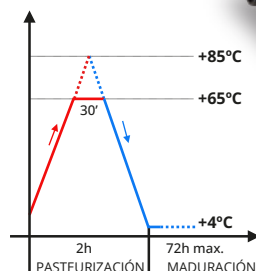
OBRADOR DE HELADERÍA - TRATAMIENTO DE MEZCLAS



PEB-30



PEB-60



PEB

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

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

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

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

— Función antihielo automática.

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

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

— Agitador de acero de acoplamiento rápido completamente desmontable.

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

— Reinicio automático en caso de interrupción del suministro eléctrico.

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

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

— Refrigeración: **PEB30:** aire; **PEB60 y PEB130:** agua.

	PEB 30 AIRE	PEB 60 AGUA	PEB 130 AGUA
	400x850x1080 mm	400x1080x1080 mm	530x1080x1080 mm
	—	—	—
	15 - 30 kg por ciclo (duración media 50')	20 - 60 kg por ciclo (duración media 50')	40 - 130 kg por ciclo (duración media 50')
	—	—	—
	230V-1N-50Hz	400V-3N-50Hz	400V-3N-50Hz
	3500 W	7200 W	7200 W
	139 kg	185 kg	247 kg
	18.530 €	22.400 €	32.390 €

CONDICIONES GENERALES DE VENTA

- La tarifa de precios adjunta al presente catálogo recoge los precios de venta al público en el momento de la publicación del mismo, expresados en euros, y reservándose MASQUEFRÍO el derecho a modificarlos sin previo aviso.

- Los precios de la lista no incluyen IVA, que se cargará en el momento de la venta, según la legislación española.

- La mercancía es propiedad de MASQUEFRÍO, hasta el total pago de la misma por parte del cliente.

- **Los pedidos deberán efectuarse por correo electrónico a pedidos@masquefrio.com, indicando modelo, referencia, y unidades.**

- La mercancía se entregará con el embalaje y elementos de protección originales facilitados por el fabricante.

- Siempre que el acceso y los medios de descarga en destino sean los adecuados, la mercancía viaja a portes pagados en toda España peninsular a partir de un importe mínimo de 150 euros, siendo Baleares, Canarias, Ceuta y Melilla la excepción, cargándose en cada caso el importe correspondiente en factura.

- **ENVÍO A PORTES PAGADOS CON ENTREGA A PIE DE CALLE:** incluye únicamente la **entrega de la mercancía a pie de calle** en localizaciones accesibles con vehículo de entrega. Es responsabilidad del cliente disponer de los medios necesarios (accesos, maquinaria, personal, etc.) para entrar la mercancía al interior de sus instalaciones, y de solicitar los permisos de acceso pertinentes si la dirección de entrega se encuentra en una zona de acceso restringido. El transportista se limitará a extraer la mercancía del vehículo entregarla al nivel de la calle. **En ningún caso se incluye el montaje o la instalación de los equipos.**

- **CONDICIONES Y PLAZOS DE ENVÍO.** El envío de la mercancía se realiza a través de agencia de transporte mediante servicio estándar. Dicho servicio **no incluye** entrega en horarios concretos o días no laborables, entrega de la mercancía en el interior de locales, retirada de equipos antiguos, avisos de reparto con una antelación concreta a la entrega, etc. **En ningún caso se ofrece servicio de transporte urgente.** Cualquier rechazo no justificado en la entrega o ausencia reiterada en la recepción de la mercancía implica que se facturarán los gastos derivados por segundas entregas o sucesivas. Así mismo, la retención de la mercancía a demanda del cliente en las instalaciones de la agencia de transporte conlleva gastos de almacenaje que se repercutirán en la factura.

Si el cliente necesita un servicio de transporte que no se ajuste a estas condiciones, deberá contratarlo y gestionarlo por su cuenta. Masquefrio hace todo lo posible para que el cliente reciba la mercancía en el menor tiempo y las mejores condiciones de entrega posibles, dentro de las condiciones del servicio contratado con las agencias, pero la organización de las cargas hacia destino, la gestión de salidas de los almacenes y las rutas de reparto son competencia de cada agencia y Masquefrio no tiene capacidad de intervención en la gestión interna de las mismas. Por estos motivos, los plazos de entrega son siempre orientativos y no vinculantes.

- **INCIDENCIAS EN TRANSPORTE:** Salvo acuerdo expreso, la mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador. Debe ser revisada en el momento de la recepción, haciendo constar en su caso los desperfectos causados por el transporte EN EL ALBARÁN DEL TRANSPORTISTA y comunicando la incidencia por escrito a MASQUEFRÍO, adjuntando imágenes, vídeos y cualquier otra información relevante para efectuar la reclamación. **El plazo máximo para reclamar incidencias en el transporte es de 24 horas desde la recepción del envío.** En ningún caso se admitirán reclamaciones pasado este plazo ni se admitirán reclamaciones en las que se haya anotado "PENDIENTE DE REVISIÓN" en el albarán del transportista. La mercancía se debe revisar en el momento y comunicar las incidencias inmediatamente.

- Los **RECAMBIOS Y ACCESORIOS** viajarán siempre a portes debidos y se cargarán los gastos de transporte en la factura de venta. Así mismo, las piezas y componentes de remplazo que se envíen en garantía, siempre lo harán a portes debidos.

- **DEVOLUCIONES:** En cualquier caso, la devolución se debe solicitar previamente, alegando motivos válidos y necesariamente debe ser autorizada por MASQUEFRÍO. **La devolución corre a cuenta del cliente, que debe asumir tanto la gestión como los gastos del envío de retorno.** Cualquier incidencia en el transporte que sufra una mercancía devuelta conllevará el rechazo de la entrega, siendo responsabilidad del cliente reclamar y gestionar dicha incidencia. Una vez recibida la mercancía devuelta, se procederá a su revisión y a valorar la admisión de la devolución. **La mercancía devuelta siempre deberá recibirse con el embalaje y la documentación originales, sin marcas, desperfectos, signos de uso, modificación o alteración de los valores de fábrica.** El incumplimiento de cualquiera de las anteriores condiciones significará el rechazo automático de la devolución. En ningún caso se admitirán devoluciones de equipos personalizados y/o modificados a petición del cliente. El plazo máximo para realizar una devolución es de 15 días naturales desde la fecha de entrega del equipo.

- **GARANTÍA:** Los artículos presentes en este catálogo disponen de una garantía de 12 meses desde la fecha de compra. La cobertura de garantía se limita al remplazo de piezas defectuosas de fabricación, y no incluye gastos de envío de las piezas, ni la mano de obra o el desplazamiento del servicio técnico autorizado. **En ningún caso la garantía cubre la pérdida o deterioro, en caso de avería, de los alimentos y/o productos almacenados en los equipos. Quedan excluidos de la garantía los componentes, sean eléctricos o no, que estén sometidos a manipulación y/o desgaste, como son tiradores, burletes, cristales, bombillas, tiras LED, etc.** En ningún caso quedarán cubiertas por la garantía las averías producidas por instalación incorrecta, uso indebido, conexiones defectuosas o alteraciones en las redes de suministro de electricidad, agua y/o gas, etc. La garantía quedará automáticamente anulada en caso de modificación o manipulación de los equipos por parte de personal no autorizado, así como en caso de instalación de los equipos en condiciones que no cumplan las indicaciones del fabricante (ubicación exterior/interior, clase climática, condiciones de ventilación, tensión eléctrica incorrecta, tipo de gas, etc.). Es responsabilidad del cliente comprobar que las condiciones ambientales y de preinstalación de su local cumplen con los requisitos del fabricante, y de adaptar dichas condiciones a los equipos adquiridos si fuera necesario.

- **FORMA DE PAGO :** La primera compra se realizará mediante pago por adelantado de factura proforma a través de transferencia bancaria. El envío se realizará cuando el ingreso en cuenta sea efectivo. Posteriormente, y previa conformidad por parte de MASQUEFRÍO, se realizarán giros bancarios 30/60 días fecha factura.

- Las características, precios y fotografías de los equipos son informativos y no tienen valor contractual, pudiendo sufrir cambios o modificaciones sin previo aviso.

- Las partes, con expresa renuncia al fuero que pudiera corresponderles, se someten a los juzgados y tribunales de Valencia ante cualquier diferencia que pudiera derivar de estas condiciones de venta.

La mercancía viaja siempre por cuenta y riesgo del comprador.

Revisen detenidamente la mercancía antes de firmar el albarán de entrega, e indiquen cualquier desperfecto en el campo de anotaciones del albarán.

En caso de incidencia, el haber firmado el albarán del transportista sin anotar golpe o desperfecto, implica la conformidad con el estado de la mercancía entregada. No se admitirá ninguna reclamación posterior. El plazo máximo para reclamar incidencias en transporte es de 24h.

No se admitirán reclamaciones con la anotación PENDIENTE DE REVISIÓN.

La garantía de maquinaria y equipos destinados a uso profesional intensivo es de 12 meses desde la fecha de compra.

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

GUÍA DE SÍMBOLOS

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

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

A B C D E F G (Reg.2019/2018)

A+ A° A° A B C D (Reg.2015/1904)

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

MASQUEFRIO

DISTRIBUIDOR
OFICIAL

TENSAI

TECFRIGO

mondial

FRAMEC

 **EasyBest**
by CLABO

TECHFROST

ICB  **tecnologie**

MASQUEFRIO

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