



Detalle termostato  
thermostat detail  
détail thermostat



Detalle iluminación estante  
illumination shelf detail  
illumination étagère détail



SME-6-187



SMH-6-250-EG

Ver características técnicas en página 140 / See technical data in page 140 / Voir caractéristiques techniques page 140

Modelo Model Modèle	Largo (Sin costados) Length (Without side) Longueur (Sans side)	Alto Height Hauter (mm)	Exposición Display Exposition (m²)	Estantes Shelves Étagères	Puertas Doors Portes	Potencia frig. Frig. powet Puissance frig. (W) M1 / M2	Consumo Consumption Consommation (W)	Refrigerante Coolant Réfrigérant
SME-6-125	1250	2016	2,07	4	0	2125 / 2063	69	R-449A / R-134a
SME-6-187	1875	2016	3,1	8	0	3188 / 3094	101	R-449A / R-134a
SME-6-250	2500	2016	4,14	8	0	4250 / 4125	139	R-449A / R-134a
SME-6-375	3750	2016	6,21	16	0	6375 / 6188	202	R-449A / R-134a
SME-6-125-EG	1250	2016	1,67	4	2	1063 / 1031	69	R-449A / R-134a
SME-6-187-EG	1875	2016	2,51	8	3	1594 / 1547	101	R-449A / R-134a
SME-6-250-EG	2500	2016	3,35	8	4	2125 / 2063	139	R-449A / R-134a
SME-6-375-EG	3750	2016	5,03	16	6	3188 / 3094	202	R-449A / R-134a
SMH-6-125	1250	2200	2,3	5	0	2250 / 2188	69	R-449A / R-134a
SMH-6-187	1875	2200	3,45	10	0	3375 / 3281	101	R-449A / R-134a
SMH-6-250	2500	2200	4,6	10	0	4500 / 4375	139	R-449A / R-134a
SMH-6-375	3750	2200	6,9	20	0	6750 / 6563	202	R-449A / R-134a
SMH-6-125-EG	1250	2200	1,86	5	2	1125 / 1094	69	R-449A / R-134a
SMH-6-187-EG	1875	2200	2,79	10	3	1688 / 1641	101	R-449A / R-134a
SMH-6-250-EG	2500	2200	3,72	10	4	2250 / 2188	139	R-449A / R-134a
SMH-6-375-EG	3750	2200	5,59	20	6	3375 / 3281	202	R-449A / R-134a

Decoración interior lacado o inox, consultar / Interior lacquered and inox, consult / Décoration intérieure laquée et inox, consulter  
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult - consulter

**OPCIONES - OPTIONS - OPTIONS**

Modelo Model Modèle	1 Dec. exterior Ext. decoration	2 Dec. interior negro Int. decoration black Déc. intérieure noir	Soporte barra carnicera Kit butchers bars Soutin bouche barre	Gancho barra carnicera Hook butchers bars Crochet bouche barre	Soporte pincho Simple spike Soutin clou	Pincho simple Doble spike Double clou	Separador genero base Genre de séparateur base	Separador genero Vertical Separator Genre de séparateur Vertical	Kit ventila- dores electro- nicos Kit electronic ventilators Kit électronique ventilateurs	Kit espejo superior Top kit mirror	Cesto interior exposición Lower basket exposure Exposition intérieur du panier	Paragolpes tubo inox (€ / m) Stainless steel bumper (€ / m) Pare-chocs acier inoxydable (€ / m)	Barandilla metacrilato (X nivel de estante) Wire riling (X nivel de estante) Garde-corps (X nivel de estante)	Iluminación LED (X nivel de estante) LED Lighting (X level shelf) Eclairage LED (X niveau d'étagère)
SME/H-6-125														
SME/H-6-187														
SME/H-6-250														
SME/H-6-375														

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

SME-6-125 M1	SME-6-187 M1	SME-6-250 M1	SME-6-375 M1	LCE-D	LVE-D	LPE-D
SME-6-125-EG M1	SME-6-187-EG M1	SME-6-250-EG M1	SME-6-375-EG M1	LCE-I	LVE-I	LPE-I
SME-6-125 M2	SME-6-187 M2	SME-6-250 M2	SME-6-375 M2			
SME-6-125-EG M2	SME-6-187-EG M2	SME-6-250-EG M2	SME-6-375-EG M2			
SMH-6-125 M1	SMH-6-187 M1	SMH-6-250 M1	SMH-6-375 M1	LCH-D	LVH-D	LPH-D
SMH-6-125-EG M1	SMH-6-187-EG M1	SMH-6-250-EG M1	SMH-6-375-EG M1	LCH-I	LVH-I	LPH-I
SMH-6-125 M2	SMH-6-187 M2	SMH-6-250 M2	SMH-6-375 M2			
SMH-6-125-EG M2	SMH-6-187-EG M2	SMH-6-250-EG M2	SMH-6-375-EG M2			

## VITRINAS MURALES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SME/SMH/SME

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, decorativo superior y franja inferior standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales cerrados con cristal y terminación en capa de acero plastificado gris RAL 7040 (espesor 30 mm / precio independiente). Para modelos M-8R si incluye juego de costados en el precio, a elegir costados VISIÓN o CIEGO + ESPEJO.
- Paragolpes de perfil plástico en la parte delantera
- Iluminación estándar: LED superior color 6500K (RED FRESH opcional)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Modelos EG: incluye puertas de cristal doble. Resto de modelos sin puertas doble incluyen cortina de noche manual.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios de 40 mm incluidos.
- Clase climática 3 (25°C 60 % H.R)
- Modelos M1: temperatura producto -1°C / +5°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para carnes
- Modelos M2: temperatura producto -1°C / +7°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para lácteos, embutidos
- Modelos H1: temperatura producto +1°C / +10°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para frutas y verduras. Incluye espejo superior de serie.
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o respaldo.

## MULTIDECK DISPLAY

## COMMON TECHNICAL SME/SMH/SME

- Pre-installation equipment ready to connect to condensing unit or refrigeration plant
- Exterior in laminated steel sheet (lower gray RAL 7040, decorative top and intermediate strip to choose) Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003
- Sides closed with glass and finished in RAL 7040 gray plastic coated layer (thickness 30 mm / independent price). For M-8R models if it includes set of sides in the price, to choose sides VISION or BLIND + MIRROR.
- Plastic profile bumpers in the front
- Standard lighting: 6500k color LED (RED FRESH optional)
- Ventilated evaporator with EPOXI coating
- Injected polyurethane insulation density 40kg / m<sup>3</sup>, low GWP and zero ODP effect
- Electronic temperature control and automatic defrost
- Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included
- It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)
- EG models: includes double glass doors. Other models without double doors include manual night curtain.
- Adjustable shelves in height and angle, with 40mm price holders included.
- Climate class 3 (25°C 60% H.R)
- Models M1: product temperature -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 suitable for meats
- M2 models: product temperature -1°C / + 7°C UNE-EN ISO 23953 suitable for dairy products, delis and sausages
- Models H1: product temperature + 1°C / + 10°C UNE-EN ISO 23953 suitable for fruits and vegetables. Includes top mirror as standard.
- Cooling by other gases: CONSULT
- Pipe outlet: possibility by bottom, top or backrest.

## VITRINE MUREAUX

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES SME/SMH/SME

- Équipement de pré-installation prêt à être raccordé à l'unité de condensation ou à l'installation de réfrigération
- Extérieur en tôle d'acier laminé (bas gris RAL 7040, bande décorative et bande intermédiaire à choisir)
- Intérieur en tôle d'acier finie EPOXI blanc RAL-9003
- Côtés fermés avec du verre et fini en couche de plastique gris RAL 7040 (épaisseur 30 mm / prix indépendant). Pour les modèles M-8R si elle comprend un ensemble de côtés dans le prix, choisir les côtés VISION ou BLIND + MIRROR.
- Pare-chocs profilés en plastique à l'avant
- Éclairage standard: 6500k couleur LED (RED FRESH en option)
- Évaporateur ventilé avec revêtement EPOXI
- Densité d'isolation en polyuréthane injecté 40kg / m<sup>3</sup>, faible GWP et effet ODP nul
- Contrôle électronique de la température et dégivrage automatique
- Électrovanne et kit d'extension thermostatique R-449A / R-134a inclus
- Il est recommandé de canaliser l'eau de dégivrage vers l'arrivée d'eau ou le plateau d'évaporation automatique (non inclus)
- Modèles EG: comprend des portes à double vitrage. D'autres modèles sans portes doubles comprennent un rideau de nuit manuel.
- Étagères réglables en hauteur et en angle, avec des porte-prix de 40mm inclus.
- Classe climatique 3 (25°C 60% HR)
- Modèles M1: température du produit -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 adaptée aux viandes
- Modèles M2: température du produit -1°C / + 7°C UNE-EN ISO 23953 convient aux produits laitiers, charcuteries et saucisses
- Modèles H1: température du produit + 1°C / + 10°C UNE-EN ISO 23953 convient aux fruits et légumes. Comprend un miroir supérieur en standard.
- Refroidissement par d'autres gaz: CONSULTER
- Sortie tuyau: possibilité par bas, le dessus ou le dossier.

## VITRINAS EXPOSITORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS SVES-12

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, franja intermedia standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales en poliestireno color gris claro RAL 7040 con cristal doble lateral de espesor total 40mm o lateral panorámico total cristal doble espesor 20 mm (precio independiente)
- Paragolpes de perfil plástico en la parte delantera
- Iluminación estándar: LED superior color 6500K (RED FRESH opcional)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Indicador de temperatura en parte delantera de plano exposición
- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI-304
- Cristal frontal templado securizado, elevable para modelos -C y -RR, fijo para autoservicio
- Sin estante de cristal intermedio
- Chasis en acero EPOXI
- Perfilería en aluminio anodizado
- Clase climática 4 (30°C 55 % H.R) (modelos C, y RR)
- Cristal frontal templado securizado, elevable para modelos -C y -RR, fijo para autoservicio
- Régimen M1: temperatura producto -1°C / +5°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para carnes, embutidos y lácteos
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías parte inferior.

## SERVE OVER COUNTER

## TECHNICAL DATA SVES-12

- Pre-installation equipment ready to connect to condensing unit or refrigeration plant
- Exterior in laminated steel sheet (lower gray RAL 7040, intermediate strip standard) Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003
- Laterals in light gray polystyrene RAL 7040 with side double glazing of total thickness 40mm or full panoramic side glass double thickness 20 mm (independent price)
- Plastic profile bumpers in the front
- Standard lighting: 6500k color LED (RED FRESH optional)
- Ventilated evaporator with EPOXI coating
- Injected polyurethane insulation density 40kg / m<sup>3</sup>, low GWP and zero ODP effect
- Electronic temperature control and automatic defrost
- Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included
- It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)
- Temperature indicator in front of flat exposure
- Worktop in stainless steel AISI-304
- Guaranteed tempered front glass, liftable for models -C and -RR, fixed for self-service
- Without intermediate glass shelf
- EPOXI steel chassis
- Anodized aluminum profiles
- Climatic class 4 (30°C 55% H.R) (models C, y RR)
- Climatic class 3 (25°C 60% H.R) (model SVESA)
- M1 regime: product temperature -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 suitable for meats, sausages and dairy products
- Cooling by other gases: CONSULT
- Lower part pipes outlet.

## VITRINE RÉFRIGÉRÉ

## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES SVES-12

- Équipement de pré-installation prêt à être raccordé à l'unité de condensation ou à l'installation de réfrigération
- Extérieur en tôle d'acier laminé (inférieur gris RAL 7040, bande intermédiaire standard)
- Intérieur en tôle d'acier finie EPOXI blanc RAL-9003
- Latéraux en polystyrène gris clair RAL 7040 avec double vitrage latéral d'épaisseur totale 40mm ou verre latéral panoramique double épaisseur 20 mm (prix indépendant)
- Pare-chocs profilés en plastique à l'avant
- Éclairage standard: 6500k couleur LED (RED FRESH en option)
- Évaporateur ventilé avec revêtement EPOXI
- Densité d'isolation en polyuréthane injecté 40kg / m<sup>3</sup>, faible GWP et effet ODP nul
- Contrôle électronique de la température et dégivrage automatique
- Électrovanne et kit d'extension thermostatique R-449A / R-134a inclus
- Il est recommandé de canaliser l'eau de dégivrage vers l'arrivée d'eau ou le plateau d'évaporation automatique (non inclus)
- Indicateur de température devant l'exposition plate
- Plan de travail en acier inoxydable AISI-304
- Verre frontal trempé garanti, relevable pour les modèles -C et -RR, fixe pour libre-service
- Sans étagère intermédiaire en verre
- Châssis en acier EPOXI
- Profils en aluminium anodisé
- Classe climatique 4 (30°C 55% HR) (modèles C et RR)
- Classe climatique 3 (25°C 60% HR) (modèle SVE-SA)
- Régime M1: température du produit -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 convient aux viandes, saucisses et produits laitiers
- Refroidissement par d'autres gaz: CONSULTER
- Partie inférieure des tuyaux de sortie.

