



FRED



CATÁLOGO-TARIFA

24



FRED

# CATÁLOGO TARIFA 2024

TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L.  
LAUREÀ MIRÓ, 393 NAVE 1  
08980 SANT FELIU DE LLOBREGAT (BARCELONA)  
TEL.: 93 666 57 52  
comercial@mfred.com  
tecnica@mfred.com  
administracio@mfred.com  
[www.MFRED.com](http://www.MFRED.com)



MAQUINARIA  
HELADERÍA

Pág.**5**



CHOCOLATERAS

Pág.**25**



DISTRIBUIDORAS BEBIDA  
Y GRANIZADORAS

Pág.**29**



HORNOS PIZZA  
Y ACCESORIOS

Pág.**41**



COCINAS ACCESORIOS

Pág.**97**



TOSTADORA  
Y HORNOS CONVECCIÓN

Pág.**109**



LAVAVASOS  
Y LAVAVAJILLAS

Pág.**125**





BAJOMOSTRADORES,  
MESAS REFRIGERADAS,  
MESAS PIZZA Y  
VITRINAS INGREDIENTES

Pág. **133**



SOBREMOSTRADORES,  
ARMARIOS  
Y ARMARIOS EXPOSITORES

Pág. **149**



ARMARIOS VINO

Pág. **205**



ABATIDORES DE TEMPERATURA

Pág. **209**



GLASS-TOP,  
VITRINAS EXPOSITORAS  
Y MURALES

Pág. **213**



MOBILIARIO  
GASTRO-BUFFET

Pág. **243**



ARMARIO-CÁMARA

Pág. **247**







# MAQUINARIA HELADERÍA



# PASTEURIZADORES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo                |            | PT151 A/W     | P400 A/W      | P400 AW       | P600 A        | P600 W        | P600 AW       |
|-----------------------|------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Ancho                 | mm         | 600           | 600           | 600           | 600           | 600           | 600           |
| Fondo                 | mm         | 858           | 850           | 850           | 1.374         | 850           | 1.374         |
| Alto                  | mm         | 432           | 1.205+130     | 1.205+130     | 1.205+130     | 1.205+130     | 1.205+130     |
| <b>Capacidad</b>      | <b>Lts</b> | <b>2-15</b>   | <b>5-40</b>   | <b>5-40</b>   | <b>20-60</b>  | <b>20-60</b>  | <b>20-60</b>  |
| Duración ciclo mínimo | min        | 35            | 35            | 35            | 80            | 80            | 80            |
| Duración ciclo máximo | min        | 120           | 120           | 120           | 115           | 115           | 115           |
| Alimentación          | Ph/V/Hz    | 2 x 230 / 50  | 3 x 380 / Hz  | 3 x 380 / Hz  | 3 x 380 / Hz  | 3 x 380 / Hz  | 3 x 380 / Hz  |
| Potencia total        | kW         | 3,45          | 3,45          | 3,45          | 6,5           | 6,5           | 6,5           |
| <b>P.V.P.</b>         | <b>€</b>   | <b>11.059</b> | <b>15.783</b> | <b>16.232</b> | <b>20.142</b> | <b>18.264</b> | <b>20.670</b> |

**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta

### • PROGRAMAS

**Incluye 5 programas predeterminados para uso estándar:**

1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.

3- Programas de pasteurización a 90°C/85°C/65°C.

1- Programa de enfriamiento/mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas.

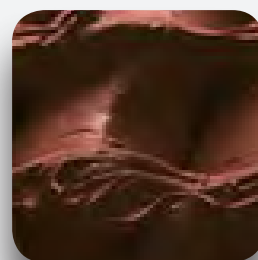
**47 Programas libres**, para memorizar fácilmente sus recetas modificando parámetros.



Pasteurización a 65°C  
Base crema/fruta.



Pasteurización a 85°C  
Base clásica.



Pasteurización a 90°C  
Base chocolate.



Mod. PT 151 A

Mod. P 600 AW

## PASTEURIZADORES P/PT:

• Pasteurizadoras, con innovaciones de vanguardia, diseño contemporáneo y dinamismo eficiente. Indispensable para reducir la carga bacteriana de materias primas y productos semiacabados frescos, sin comprometer las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos. Los programas de pasteurización (alta, media, baja y chocolate), están diseñados para la pasteurización de mezclas de helados.

### • CARACTERÍSTICAS:

- Panel de control frontal ergonómico con botones de selección rápida.
- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Carrocería en acero inoxidable.
- Grifo en la parte inferior de la cuba.
- Estante ajustable en altura y profundidad
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes durante el proceso.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricados en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Mezclador de velocidad variable de alto rendimiento.
- Control de temperatura con sistema PID.
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a su tecnología.
- Tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua (W) o mixta (AW).



# MANTECADORAS VERTICALES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Modelo</b>                      |              | <b>BTM5 A</b> | <b>BTM10 A</b> | <b>BFM10 A</b> |
|------------------------------------|--------------|---------------|----------------|----------------|
| Ancho                              | mm           | 435           | 435            | 435            |
| Fondo                              | mm           | 570           | 570            | 710            |
| Alto                               | mm           | 491+24        | 491+24         | 950+130        |
| Máxima cantidad producto por ciclo | Lts          | 1,5           | 2              | 2              |
| <b>Producción helado</b>           | <b>Lts/h</b> | <b>6</b>      | <b>10</b>      | <b>10</b>      |
| Alimentación                       | Ph/V/Hz      | 2 x 230 / 50  | 2 x 230 / 50   | 2 x 230 / 50   |
| Potencia total                     | kW           | 0,7           | 1,1            | 1,1            |
| <b>P.V.P.</b>                      | <b>€</b>     | <b>3.824</b>  | <b>5.197</b>   | <b>5.710</b>   |

**Nota: (A)** refrigerada por aire.



En acero inoxidable atóxico.



Lamas agitador de polietileno de larga duración.



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



Mod. BFM 10 A



Mod. BTM 5 A

#### MANTECADORAS BTM/BFM :

- Las Mantecadoras electromecánicas, de extracción manual y control de tiempo de STAFF están equipados con tecnologías de vanguardia combinadas con una facilidad de uso para cualquier operador.

#### CARACTERISTICAS:

- Control electromecánico dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción.
- Carrocería con ángulos redondeados.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes durante el proceso
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta.
- Cuba vertical que permite controlar la transformación del producto durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla son de acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Limpieza fácil con drenaje del agua directo a la cuba.

# MANTECADORAS VERTICALES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo                       |              | BTE 150A     | BFE 150A     | BFE 400A/W    | BFE 400AW     |
|------------------------------|--------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| Ancho                        | mm           | 435          | 435          | 600           | 600           |
| Fondo                        | mm           | 592          | 592          | 850           | 850           |
| Alto                         | mm           | 571+24       | 944+130      | 1.205+130     | 1,205+130     |
| Máx. cantidad prod.por ciclo | Lts          | 2            | 2            | 5             | 5             |
| <b>Producción helado</b>     | <b>lts/h</b> | <b>15</b>    | <b>15</b>    | <b>40</b>     | <b>40</b>     |
| Alimentación                 | Ph/V/Hz      | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 3 x 380 /Hz   | 3 x 380 /Hz   |
| Potencia total               | kW           | 2            | 2            | 4             | 4             |
| <b>P.V.P.</b>                | <b>€</b>     | <b>7.181</b> | <b>7.676</b> | <b>12.300</b> | <b>12.681</b> |

| Modelo                       |              | BFE 600A/W    | 600AW         | 1000A         | 1000W         | 1000AW        | 1500A         | 1500W         | 1500AW        |
|------------------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Ancho                        | mm           | 600           | 600           | 600           | 600           | 600           | 600           | 600           | 600           |
| Fondo                        | mm           | 850           | 850           | 942           | 942           | 942           | 950           | 950           | 950           |
| Alto                         | mm           | 1,205+130     | 1,205+130     | 1,205+130     | 1,205+130     | 1,205+130     | 1,205+130     | 1,205+130     | 1,205+130     |
| Máx. cantidad prod.por ciclo | Lts          | 7             | 7             | 14            | 14            | 14            | 21            | 21            | 21            |
| <b>Producción helado</b>     | <b>lts/h</b> | <b>60</b>     | <b>60</b>     | <b>90</b>     | <b>90</b>     | <b>90</b>     | <b>150</b>    | <b>150</b>    | <b>150</b>    |
| Alimentación                 | Ph/V/Hz      | 3 x 380 /Hz   | 3 x 380 /Hz   | 3 x 380 /Hz   | 3 x 380 /Hz   | 3 x 380 /Hz   | 3 x 380 /Hz   | 3 x 380 /Hz   | 3 x 380 /Hz   |
| Potencia total               | kW           | 5,8           | 5,8           | 7,5           | 7,5           | 7,5           | 11            | 11            | 11            |
| <b>P.V.P.</b>                | <b>€</b>     | <b>17.077</b> | <b>17.579</b> | <b>28.525</b> | <b>25.870</b> | <b>29.388</b> | <b>34.983</b> | <b>31.763</b> | <b>36.029</b> |

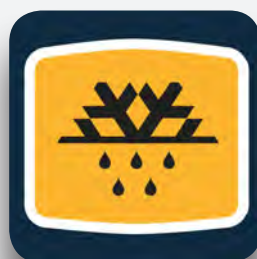
**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



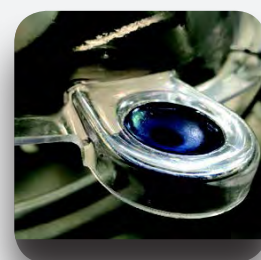
En acero inoxidable atóxico.



Función descarche cuba.



Panel control electromecánico.



Control seguridad tapa.



Mod. BFE 400 A



Mod. BFE 600 W



Mod. BTE 150 A

## MANTECADORAS BTE/BFE:

- **Mantecedora electromecánica con extracción automática y control del tiempo.**
- Fiabilidad, innovación continua y una gran atención al detalle: aspectos indispensables para crear una interacción perfecta entre la tecnología avanzada y su implementación en el diseño.

### CARACTERÍSTICAS:

- Agitador con 3 velocidades, para mezclar incluso pequeñas cantidades de mezcla con una estructura siempre óptima y facilitar las operaciones de extracción y limpieza.
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Control electromecánico de fácil uso con pulsadores referenciados, dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción.
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio del agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a la configuración del condensador y a la tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua (W) o mixta (AW).

# MANTECADORAS VERTICALES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo                        |              | <b>BTX 150A</b> | <b>BFX 150A</b> | <b>BFX 400A/W</b> | <b>BFX 400AW</b> |
|-------------------------------|--------------|-----------------|-----------------|-------------------|------------------|
| Ancho                         | mm           | 435             | 435             | 600               | 600              |
| Fondo                         | mm           | 592             | 592             | 850               | 850              |
| Alto                          | mm           | 571+24          | 944+130         | 1.205+130         | 1.205+130        |
| Máx. cantidad prod. por ciclo | Lts          | 2               | 2               | 5                 | 5                |
| <b>Producción helado</b>      | <b>lts/h</b> | <b>15</b>       | <b>15</b>       | <b>40</b>         | <b>40</b>        |
| Alimentación                  | Ph/V/Hz      | 2 x 230 / 50    | 2 x 230 / 50    | 3 x 380 / Hz      | 3 x 380 / Hz     |
| Potencia total                | kW           | 2               | 2               | 4                 | 4                |
| <b>P.V.P.</b>                 | <b>€</b>     | <b>8.003</b>    | <b>8.587</b>    | <b>14.441</b>     | <b>14.881</b>    |

| Modelo                        | <b>BFX</b>   | <b>600A/W</b> | <b>600AW</b>  | <b>1000A</b>  | <b>1000W</b>  | <b>1000AW</b> | <b>1500A</b>  | <b>1500W</b>  | <b>1500AW</b> |
|-------------------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Ancho                         | mm           | 600           | 600           | 600           | 600           | 600           | 600           | 600           | 600           |
| Fondo                         | mm           | 850           | 850           | 942           | 942           | 942           | 950           | 950           | 950           |
| Alto                          | mm           | 1,205+130     | 1,205+130     | 1,205+130     | 1,205+130     | 1,205+130     | 1,205+130     | 1,205+130     | 1,205+130     |
| Máx. cantidad prod. por ciclo | Lts          | 7             | 7             | 14            | 14            | 14            | 21            | 21            | 21            |
| <b>Producción helado</b>      | <b>lts/h</b> | <b>60</b>     | <b>60</b>     | <b>90</b>     | <b>90</b>     | <b>90</b>     | <b>150</b>    | <b>150</b>    | <b>150</b>    |
| Alimentación                  | Ph/V/Hz      | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                | kW           | 5,8           | 5,8           | 7,5           | 7,5           | 7,5           | 11            | 11            | 11            |
| <b>P.V.P.</b>                 | <b>€</b>     | <b>19.198</b> | <b>19.770</b> | <b>30.874</b> | <b>28.034</b> | <b>31.785</b> | <b>37.353</b> | <b>33.917</b> | <b>38.459</b> |

**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua

### • PROGRAMAS

**Incluye 52 programas:** Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.

1- Programa de mantecación / enfriamiento a tiempo ajustable.

2- Programas de mantecación / enfriamiento / conservación a temperatura ajustable.

1- Programa de cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas.

47-Programas de mantecación libre personalizables con control de densidad "Ad Hoc". para elaborar helado cremoso, compacto y seco. Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.



Función descarche cuba.



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



Panel control electrónico.



Mod. BFX 150A



Mod. BFX 400 A



Mod. BTX 150A

### MANTECADORAS BTX/BFX:

- **Mantecadora, electrónica, con extracción automática, control de densidad y tecnología inverter.**
- Gran cantidad de programas disponibles que puede usar a su manera, con la certeza de lograr siempre y en cualquier caso el mejor resultado. Mantecadora de diseño en su forma más elegante.

#### • CARACTERÍSTICAS:

- Display de 2,5', multilingaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas de las fases del ciclo de producción.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para helado, sorbete y granizado.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta(AW)

# MANTECADORAS HORIZONTALES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Sobremostrador

| Modelo                        |              | sin soporte   |               |               | con soporte   |               |               |
|-------------------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
|                               |              | 200A          | 200W          | 200 AW        | 200A c/s      | 200W c/s      | 200 AW c/s    |
| Ancho                         | mm           | 435           | 435           | 435           | 435           | 435           | 435           |
| Fondo                         | mm           | 800           | 800           | 800           | 800           | 800           | 800           |
| Alto                          | mm           | 655+45        | 655+45        | 655+45        | 1130+130      | 1130+130      | 1130+130      |
| Máx. cantidad prod. por ciclo | Lts          | 3,2           | 3,2           | 3,2           | 3,2           | 3,2           | 3,2           |
| <b>Producción helado</b>      | <b>lts/h</b> | <b>20</b>     | <b>20</b>     | <b>20</b>     | <b>20</b>     | <b>20</b>     | <b>20</b>     |
| Alimentación                  | Ph/V/Hz      | 2 x 230 / 50  | 2 x 230 / 50  | 2 x 230 / 50  | 2 x 230 / 50  | 2 x 230 / 50  | 2 x 230 / 50  |
| Potencia total                | kW           | 1,6           | 1,6           | 1,6           | 1,6           | 1,6           | 1,6           |
| <b>P.V.P. Electromecánica</b> | <b>HTE</b>   | <b>9.737</b>  | <b>9.737</b>  | <b>10.036</b> | <b>10.458</b> | <b>10.458</b> | <b>10.754</b> |
| <b>P.V.P. Electrónica</b>     | <b>HTX</b>   | <b>10.515</b> | <b>10.515</b> | <b>10.834</b> | <b>11.236</b> | <b>11.236</b> | <b>11.552</b> |

### Pié

| Modelo                        |              | 300 A         | 300 W         | 300 AW        | 400 A         | 400 W         | 400 AW        |
|-------------------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Ancho                         | mm           | 435           | 435           | 435           | 600           | 600           | 600           |
| Fondo                         | mm           | 798           | 798           | 798           | 824           | 824           | 824           |
| Alto                          | mm           | 1130+130      | 1130+130      | 1130+130      | 1257+130      | 1257+130      | 1257+130      |
| Máx. cantidad prod. por ciclo | Lts          | 3,5           | 3,5           | 3,5           | 5             | 5             | 5             |
| <b>Producción helado</b>      | <b>lts/h</b> | <b>30</b>     | <b>30</b>     | <b>30</b>     | <b>40</b>     | <b>40</b>     | <b>40</b>     |
| Alimentación                  | Ph/V/Hz      | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                | kW           | 2,8           | 2,8           | 2,8           | 4             | 4             | 4             |
| <b>P.V.P. Electromecánica</b> | <b>HSE</b>   | <b>15.058</b> | <b>15.058</b> | <b>15.489</b> | <b>19.162</b> | <b>19.162</b> | <b>19.734</b> |
| <b>P.V.P. Electrónica</b>     | <b>HSX</b>   | <b>15.911</b> | <b>15.911</b> | <b>16.382</b> | <b>21.088</b> | <b>21.088</b> | <b>21.712</b> |

| Modelo                        |              | 600A          | 600 W         | 600 AW        | 800 W         | 1000 W        |
|-------------------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Ancho                         | mm           | 600           | 600           | 600           | 600           | 600           |
| Fondo                         | mm           | 824           | 824           | 824           | 824           | 824           |
| Alto                          | mm           | 1257+130      | 1257+130      | 1257+130      | 1257+130      | 1257+130      |
| Máx. cantidad prod. por ciclo | Lts          | 7             | 7             | 7             | 11            | 14            |
| <b>Producción helado</b>      | <b>lts/h</b> | <b>60</b>     | <b>60</b>     | <b>60</b>     | <b>80</b>     | <b>100</b>    |
| Alimentación                  | Ph/V/Hz      | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                | kW           | 5,8           | 5,8           | 5,8           | 7,5           | 9,9           |
| <b>P.V.P. Electromecánica</b> | <b>HSE</b>   | <b>24.613</b> | <b>24.613</b> | <b>25.340</b> | <b>28.629</b> | <b>33.702</b> |
| <b>P.V.P. Electrónica</b>     | <b>HSX</b>   | <b>26.541</b> | <b>26.541</b> | <b>27.362</b> | <b>30.546</b> | <b>35.630</b> |

**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua

### • PROGRAMAS

**Incluye 52 programas:** Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.

1- Programa de mantecación / enfriamiento a tiempo ajustable.

2- Programas de mantecación / enfriamiento / conservación a temperatura ajustable.

1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas.

47-Programas de mantecación libre personalizables con control de densidad "Ad Hoc". para elaborar helado cremoso, compacto y seco. Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.



Función descarche cuba.



En acero inoxidable atóxico.





Mod. HSX 300



Mod. HSE 300



Mod. HTE 200



Mod. HSE 400

## Mantecadoras Horizontales con tecnología inverter HTE / HSE y HTX / HSX :

**HTE/HSE:** Mantecadoras horizontales electromecánicas con extracción automática y control del tiempo. Control electromecánico de fácil uso con pulsadores referenciados, dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción. Agitador con 3 velocidades, para mezclar incluso pequeñas cantidades de mezcla con una estructura siempre óptima y para facilitar las operaciones de extracción y limpieza.

**HTX / HSX:** Mantecadoras horizontales electrónicas con extracción automática y control de densidad. Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo. Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para helado, sorbete y granizado. Puerto de conexión USB para configurar parámetros. Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas. Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.

### • CARACTERÍSTICAS:

- Carrocería en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- Puerta con bisagra doble para un cierre perfecto.
- Boca de salida grande para una extracción rápida del helado.
- Estante de soporte con esterilla antideslizante, regulable en profundidad y altura.
- Transmisión directa con cajas de cambios lubricadas de por vida para reducir vibraciones y oscilaciones y evitar ajustes y sustitución de las correas de transmisión.
- Rascadores del agitador de polietileno de larga duración autoajustables, permiten una perfecta limpieza del tanque. Diseñado para trabajar en ambientes húmedos y de baja temperatura
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta, controlado por una unidad de control de seguridad certificada.
- Pulsador de descarche de la cuba para facilitar el reinicio del agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a la configuración del condensador y a la tecnología inverter integrada.



# MANTECADORAS EXPOSITORA DE HELADO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo                             |              | GLS 2 A/W     | GLS 2 A/W LX  | GLS 4 A/W     | GLS 4 A LX    | GLS 4 W LX    |
|------------------------------------|--------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Ancho                              | mm           | 861           | 861           | 1.651         | 1.651         | 1.651         |
| Fondo                              | mm           | 647           | 647           | 647           | 647           | 647           |
| Alto                               | mm           | 1.174         | 1.174         | 1.174         | 1.174         | 1.174         |
| Máxima cantidad producto por ciclo | Lts          | 6x2           | 6x2           | 6x4           | 6x4           | 6x4           |
| <b>Producción helado</b>           | <b>kgs/h</b> | <b>12 x 2</b> | <b>12 x 2</b> | <b>12 x 4</b> | <b>12 x 4</b> | <b>12 x 4</b> |
| Alimentación                       | Ph/V/Hz      | 2 x 230 / 50  | 2 x 230 / 50  | 2 x 230 / 50  | 2 x 230 / 50  | 2 x 230 / 50  |
| Potencia total                     | kW           | 1,25 x 2      | 1,25 x 2      | 1,25 x 4      | 1,25 x 4      | 1,25 x 4      |
| <b>P.V.P.</b>                      | <b>€</b>     | <b>15.307</b> | <b>16.497</b> | <b>28.295</b> | <b>30.090</b> | <b>29.918</b> |

**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua.



800cm2 visibilidad x cuba.



La tapa funciona como barrera higiénica.



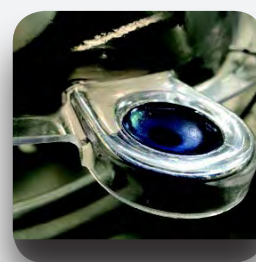
Panel control electrónico.



Función descarche cuba.



Una cubeta por ciclo.



Control seguridad tapa.



Mod. GLS 4 LX



Mod. GLS 2

## MANTECADORAS GLS:

• **Mantecedora GLS expositora**, para producir, exhibir, almacenar y servir helados directamente desde la mantecedora al cliente. Simple e intuitivo en todas sus funciones, le permite producir helados, sorbetes y granizados sin necesidad de personal especializado.

- Elevada visibilidad del producto, hasta 800cm<sup>2</sup> por cuba.
- Elevada capacidad: 6 litros de helado por cuba.
- Velocidad del agitador variable y control de temperatura durante la producción y conservación para obtener una textura perfecta del helado.
- Posibilidad de producir y conservar alimentos diversos: helado, sorbete y granizado.

### CARACTERÍSTICAS:

- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.

- Recetas personalizadas para obtener la consistencia y densidad deseada.
- Posibilidad de recarga continua con la máquina en producción.
- 5 programas de mantecación y conservación.
- Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.
- Posibilidad de memorizar los parámetros manuales al finalizar el ciclo.

- Cada cuba tiene un mando y compresor para funcionar independientemente.
- Carrocería en acero inoxidable.
- La tapa también funciona como barrera higiénica.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A) y agua (W).

# COMBINADA (PASTEURIZADORAS-MANTECADORAS)

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo                             |              | sin soporte       |                   |                   | con soporte       |                   |                   |
|------------------------------------|--------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|-------------------|
|                                    |              | RHT 4/20 A/W      | RHT 4/20 AW       | RHT 4/20 A/W C/S  | RHT 4/20 AW C/S   | RHS 4/30 A/W      | RHS 4/30 AW       |
| Ancho                              | mm           | 480               | 480               | 480               | 480               | 485               | 485               |
| Fondo                              | mm           | 798               | 798               | 798               | 798               | 798               | 798               |
| Alto                               | mm           | 773               | 773               | 1.343             | 1.343             | 1.343             | 1.343             |
| Máx. cantidad prod. por ciclo      | Lts          | 3,2               | 3,2               | 3,2               | 3,2               | 3,5               | 3,5               |
| <b>Producción máxima</b>           | <b>Lts/h</b> | <b>20</b>         | <b>20</b>         | <b>20</b>         | <b>20</b>         | <b>30</b>         | <b>30</b>         |
| <b>Máx. Pasteurización x ciclo</b> | <b>Lts</b>   | <b>4 (17 min)</b> | <b>4 (17 min)</b> | <b>4 (17 min)</b> | <b>4 (17 min)</b> | <b>4 (17 min)</b> | <b>4 (17 min)</b> |
| <b>Máx. prod. Crema por ciclo</b>  | <b>Lts</b>   | <b>4 (17 min)</b> | <b>4 (17 min)</b> | <b>4 (17 min)</b> | <b>4 (17 min)</b> | <b>4 (17 min)</b> | <b>4 (17 min)</b> |
| Compresor inverter                 | nº           | 1                 | 1                 | 1                 | 1                 | 1                 | 1                 |
| Alimentación                       | Ph/V/Hz      | 2 x 230 / 50      | 2 x 230 / 50      | 2 x 230 / 50      | 2 x 230 / 50      | 3 x 380 / 50      | 3 x 380 / 50      |
| Potencia total                     | kW           | 2,2               | 2,2               | 2,2               | 2,2               | 3,4               | 3,4               |
| <b>P.V.P.</b>                      | <b>€</b>     | <b>12.364</b>     | <b>12.744</b>     | <b>13.085</b>     | <b>13.463</b>     | <b>17.759</b>     | <b>18.292</b>     |

| Modelo                             |              | RHS 15/40 A/W      | RHS 15/40 AW       | RHS 15/60 A/W      | RHS 15/60 AW       | RHS 15/80 W        | RHS 15/100 W       |
|------------------------------------|--------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Ancho                              | mm           | 600                | 600                | 600                | 600                | 600                | 600                |
| Fondo                              | mm           | 830                | 830                | 830                | 830                | 830                | 830                |
| Alto                               | mm           | 1.500              | 1.500              | 1.500              | 1.500              | 1.500              | 1.500              |
| Máx. cantidad prod. por ciclo      | Lts          | 5                  | 5                  | 7                  | 7                  | 11                 | 14                 |
| <b>Producción máxima</b>           | <b>Lts/h</b> | <b>40</b>          | <b>40</b>          | <b>60</b>          | <b>60</b>          | <b>80</b>          | <b>100</b>         |
| <b>Máx. Pasteurización x ciclo</b> | <b>Lts</b>   | <b>15 (77 min)</b> | <b>15 (77 min)</b> | <b>15 (77 min)</b> | <b>15 (77 min)</b> | <b>15 (77 min)</b> | <b>15 (77 min)</b> |
| <b>Máx. prod. Crema por ciclo</b>  | <b>Lts</b>   | <b>15 (77 min)</b> | <b>15 (77 min)</b> | <b>15 (77 min)</b> | <b>15 (77 min)</b> | <b>15 (77 min)</b> | <b>15 (77 min)</b> |
| Compresor inverter                 | nº           | 2                  | 2                  | 2                  | 2                  | 2                  | 2                  |
| Alimentación                       | Ph/V/Hz      | 3 x 380 / 50       | 3 x 380 / 50       | 3 x 380 / 50       | 3 x 380 / 50       | 3 x 380 / 50       | 3 x 380 / 50       |
| Potencia total                     | kW           | 4 + 3,3            | 4 + 3,3            | 5,8 + 3,3          | 5,8 + 3,3          | 7,5 + 3,3          | 9,9 + 3,3          |
| <b>P.V.P.</b>                      | <b>€</b>     | <b>30.352</b>      | <b>31.287</b>      | <b>33.233</b>      | <b>36.092</b>      | <b>37.150</b>      | <b>42.192</b>      |

**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua

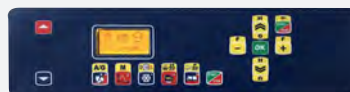


### • PROGRAMAS

Incluyen programas y funciones ajustables para infinitas recetas. Funcionan fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales. Dotadas con programas de agitación, de mantecación por tiempo ajustable, por temperatura ajustable y con control de densidad y con control de consistencia "Ad Hoc". Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115°C. y programas en cadena que permite combinar hasta 5 programas. Programas para pasteurización a 90°C/85°C/65°C, y de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas. Los ciclos en curso (completamente automáticos) pueden ser modificables en todo momento por el operador cambiando velocidad del agitador o densidad del producto. Posibilidad de memorizar los nuevos parámetros después de cada ciclo.



Panel control dos compresores  
RHS 15/40-15/100



Panel control un compresores  
RHT 4/20-RHS 4/30



Mod. RHS 4-30



Mod. RHS 15-40



Mod. RHT 4-20

### RHT-RHS – Máquinas combinadas (Pasteurizador-Mantecador) - Inverter

Máquinas digitales combinadas de extracción automática con control electrónico de la consistencia del producto.

**RHT 4/20 y RHS 4/30** son máquinas combinadas formadas por 2 depósitos que pueden trabajar juntos. Mientras el superior pasteuriza, el inferior puede mantecar produciendo helado o sorbete.

**RHS (no la RHS 4/30)** son máquinas multifunción combinadas, compuestas por 2 depósitos separados e independientes que pueden trabajar juntos. Cada cuba está equipada con un compresor y un inversor. La superior se puede utilizar como pasteurizador, tina de maduración con capacidad de 15 litros. La inferior es un mantecador horizontal con ajuste "AD HOC" para la correcta consistencia del helado.

#### • CARACTERÍSTICAS:

- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, mantecación, recetas, cremas.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Carrocería, agitador y todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza y higiene.
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta, controlado por una unidad de control de seguridad certificada
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W), mixta (AW).

**Cuba superior:**Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento, rascadores del agitador de polietileno (PET) de larga duración, calentamiento en seco por control electrónico, función de media carga para procesar incluso pequeñas cantidades de cremas en modelos RHS. (no modelo RHS 4/30), canal de transferencia externo extraíble (no modelos RHT y RHS 4/30).

**Cuba inferior:** Rascadores del agitador de polietileno (POM) de larga duración autoajustables, posibilidad de activar el enfriamiento incluso durante la extracción.

# MULTI-FUNCIÓN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo                            |              | RT 51 A/W         | R 51 A/W          | R151 med A/W       | R151 med AW        | R151 max A/W       | R151 max AW        | R251 W             | R251 AW            |
|-----------------------------------|--------------|-------------------|-------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Ancho                             | mm           | 435               | 435               | 600                | 600                | 600                | 600                | 600                | 600                |
| Fondo                             | mm           | 605               | 605               | 850                | 850                | 850                | 850                | 850                | 850                |
| Alto                              | mm           | 571+24            | 944+130           | 1.205+130          | 1.205+130          | 1.205+130          | 1.205+130          | 1.205+130          | 1.205+130          |
| Máx. cantidad prod. por ciclo     | Lts          | 2                 | 2                 | 5                  | 5                  | 7                  | 7                  | 10                 | 10                 |
| <b>Producción helado</b>          | <b>lts/h</b> | <b>15</b>         | <b>15</b>         | <b>40</b>          | <b>40</b>          | <b>60</b>          | <b>60</b>          | <b>60</b>          | <b>60</b>          |
| <b>Máx. prod. Crema por ciclo</b> | <b>lts</b>   | <b>5 (50 min)</b> | <b>5 (50 min)</b> | <b>15 (55 min)</b> | <b>15 (55 min)</b> | <b>15 (50 min)</b> | <b>15 (50 min)</b> | <b>25 (60 min)</b> | <b>25 (60 min)</b> |
| Alimentación                      | Ph/V/Hz      | 2 x 230 / 50      | 2 x 230 / 50      | 3 x 380 / 50       | 3 x 380 / 50       | 3 x 380 / 50       | 3 x 380 / 50       | 3 x 380 / 50       | 3 x 380 / 50       |
| Potencia total                    | kW           | 1,7               | 1,7               | 4                  | 4                  | 5,8                | 5,8                | 5,8                | 5,8                |
| <b>P.V.P.</b>                     | <b>€</b>     | <b>9.399</b>      | <b>10.061</b>     | <b>24.375</b>      | <b>25.091</b>      | <b>27.212</b>      | <b>28.072</b>      | <b>28.893</b>      | <b>29.744</b>      |

| Modelo                            |              | R 4014A            | R 4014W            | R 4014AW           | R 4021A            | R4021W             | R4021AW            |
|-----------------------------------|--------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| Ancho                             | mm           | 600                | 600                | 600                | 600                | 600                | 600                |
| Fondo                             | mm           | 1.374              | 942                | 1.374              | 1.374              | 942                | 1.374              |
| Alto                              | mm           | 1.205+130          | 1.205+130          | 1.205+130          | 1.205+130          | 1.205+130          | 1.205+130          |
| Máx. cantidad prod. por ciclo     | Lts          | 14                 | 14                 | 14                 | 21                 | 21                 | 21                 |
| <b>Producción helado</b>          | <b>lts/h</b> | <b>100</b>         | <b>100</b>         | <b>100</b>         | <b>150</b>         | <b>150</b>         | <b>150</b>         |
| <b>Máx. prod. Crema por ciclo</b> | <b>lts</b>   | <b>40 (80 min)</b> | <b>40 (80 min)</b> | <b>40 (80 min)</b> | <b>40 (70 min)</b> | <b>40 (70 min)</b> | <b>40 (70 min)</b> |
| Alimentación                      | Ph/V/Hz      | 3 x 380 / 50       | 3 x 380 / 50       | 3 x 380 / 50       | 3 x 380 / 50       | 3 x 380 / 50       | 3 x 380 / 50       |
| Potencia total                    | kW           | 7,5                | 7,5                | 7,5                | 11                 | 11                 | 11                 |
| <b>P.V.P.</b>                     | <b>€</b>     | <b>40.007</b>      | <b>36.951</b>      | <b>41.164</b>      | <b>46.915</b>      | <b>43.253</b>      | <b>49.764</b>      |

**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua



## PROGRAMAS

Incluye hasta 60 programas y funciones ajustables para infinitas recetas. Funcionan fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales. 1- Programa de agitación, (amasar, mezclar, lavar). 9- Programas dedicados a la pastelería, con almidones, harinas o mezclas. 1- Programa de mantecación/enfriamiento por tiempo ajustable. 5- Programas de mantecación/enfriamiento/conservación por temperatura ajustable. 5- Programas de mantecación con control de densidad "Ad Hoc". 7- Programas en cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas. 8- Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115°C.

Programas para pasteurización a 90°C/85°C/65°C, y de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas. (helado, crema pastelera, mermeladas, hojaldres, gelatinas, arroz para repostería, bechamel, salsas, etc.). Los ciclos en curso (completamente automáticos) pueden ser modificables en todo momento por el operador cambiando velocidad del agitador o densidad del producto. Posibilidad de memorizar los nuevos parámetros después de cada ciclo.



Panel de control con display y selección rápida favoritos.



Tapa doble para agregar durante el ciclo.



Mod. R 251



Mod. R 4014



Mod. R 51



Mod. RT 51

### ROBOcream (Multifunción)

La multifunción por excelencia (mantecedora-pasteurizadora-couci crema) verticales digitales con extracción automática y con control electrónico de la consistencia del producto. Posibilidades ilimitadas para confitería, gastronomía y helados. Dispone de amplia variedad de funciones calientes, frías y de pasteurización.

#### CARACTERISTICAS

- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, mantecación, recetas, cremas.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Control de densidad "AD-Hoc" (helados cremoso, compacto y seco).
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable y grifo en la parte inferior de la cuba.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta (AW).

# COUCICREMA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo                        |            | RT151A/W      | R152A/W       | R152AW        | R400A/W       | R400AW        | R600A         | R600W         | R600AW        |
|-------------------------------|------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Ancho                         | mm         | 600           | 600           | 600           | 600           | 600           | 600           | 600           | 600           |
| Fondo                         | mm         | 850           | 850           | 850           | 850           | 850           | 1.374         | 850           | 1.374         |
| Alto                          | mm         | 432           | 1.205+130     | 1.205+130     | 1.205+130     | 1.205+130     | 1.205+130     | 1.205+130     | 1.205+130     |
| Mínima cantidad por ciclo     | Lts        | 5             | 5             | 5             | 20            | 20            | 20            | 20            | 20            |
| <b>Máx.cantidad por ciclo</b> | <b>Lts</b> | <b>15</b>     | <b>15</b>     | <b>15</b>     | <b>40</b>     | <b>40</b>     | <b>58</b>     | <b>58</b>     | <b>58</b>     |
| <b>Duración ciclo</b>         | <b>min</b> | <b>90</b>     | <b>80</b>     | <b>80</b>     | <b>100</b>    | <b>100</b>    | <b>120</b>    | <b>120</b>    | <b>120</b>    |
| Alimentación                  | Ph/V/Hz    | 2 x 230 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                | kW         | 3,3           | 3,6           | 3,6           | 5,3           | 5,3           | 8             | 8             | 8             |
| <b>P.V.P.</b>                 | <b>€</b>   | <b>13.231</b> | <b>19.503</b> | <b>20.058</b> | <b>23.574</b> | <b>25.777</b> | <b>30.412</b> | <b>27.592</b> | <b>31.314</b> |

**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua



### PROGRAMAS

Incluye programas predeterminados para uso estándar. Funcionan fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

Programa de agitación (amasar, mezclar, lavar). 9- Programas dedicados a la pastelería, con almidones, harinas o mezclas. Programas de pasteurización a 90 °C/85°C/65°C y 1-programa de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas. 7- Programas de cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas. 8-Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115°C.

Ciclo coucicrema: Se escoge un programa de pasteurización, hasta llegar a la temperatura necesaria, una parada y un enfriamiento sucesivo hasta llegar a 4°C. La alarma acústica avisará del fin de ciclo y se iniciará la fase de maduración, mantenimiento de la crema pastelera a 4°C constantes. Los ciclos en curso (completamente automáticos) pueden ser modificables en todo momento por el operador cambiando velocidad del agitador o densidad del producto. Posibilidad de memorizar los nuevos parámetros después de cada ciclo



Panel de control con display y selección rápida favoritos.



Mod. R 400



Mod. R 600



Mod. RT 151

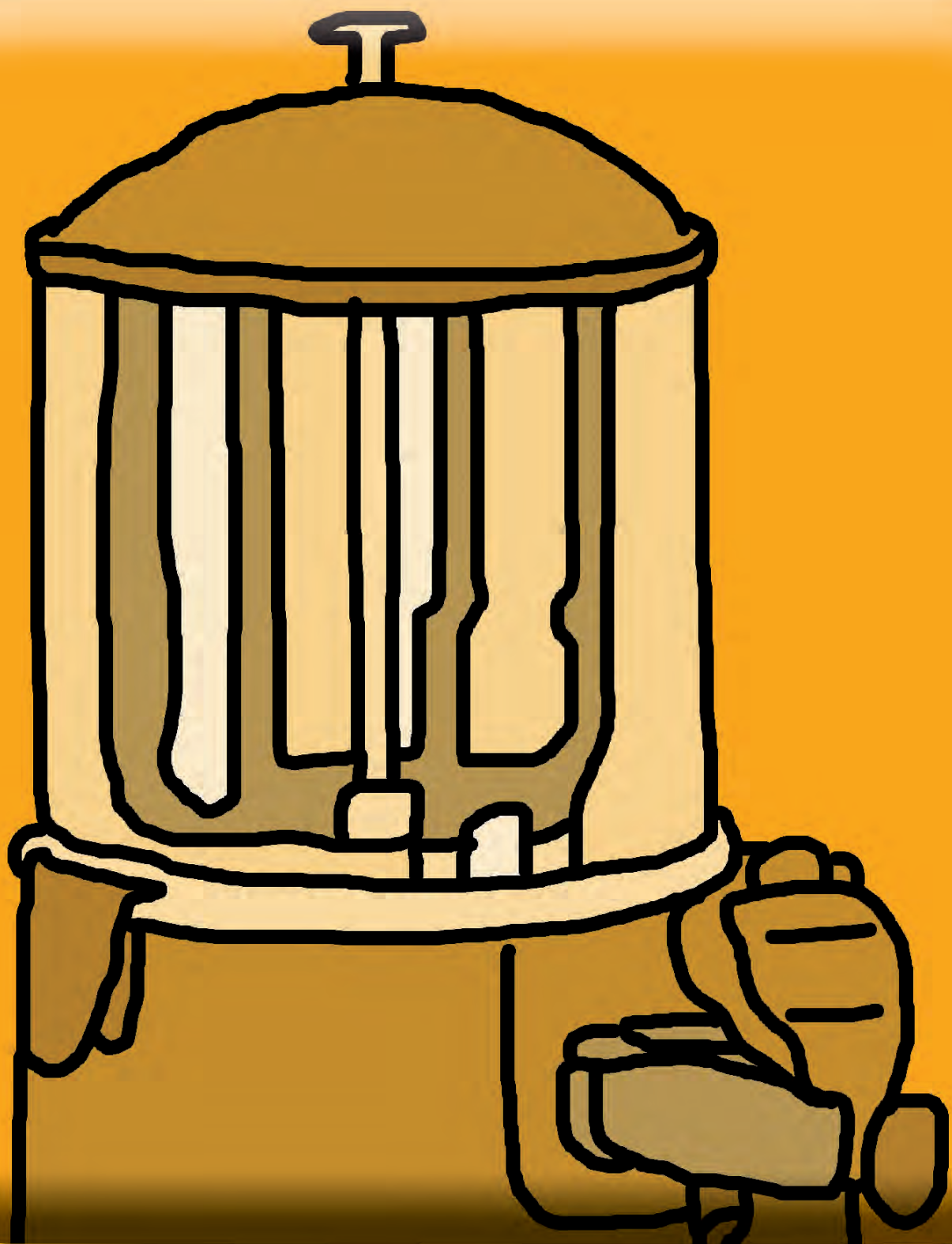
## ROBOcream (Coucicrema)

La Multifunción: "pasteurizadora-coucicrema" verticales digitales con extracción automática y con control electrónico de la consistencia del producto.

### CARACTERISTICAS

- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, recetas, cremas.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Carrocería en acero inoxidable y grifo en la parte inferior de la cuba.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta (AW).







# CHOCOLATERAS



# CHOCOLATERAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Modelo</b>             |            | <b>CHOCO 5</b> | <b>CHOCO 10</b> |
|---------------------------|------------|----------------|-----------------|
| Ancho                     | mm         | 280            | 280             |
| Fondo                     | mm         | 410            | 410             |
| Alto                      | mm         | 465            | 580             |
| <b>Capacidad depósito</b> | <b>Lts</b> | <b>5</b>       | <b>10</b>       |
| Temperatura               | °C         | +30 / +100     | +30 / +100      |
| Alimentación              | Ph/V/Hz    | 2 x 230 / 50   | 2 x 230 / 50    |
| Potencia total            | kW         | 1,06           | 1,06            |
| <b>P.V.P.</b>             | <b>€</b>   | <b>559</b>     | <b>622</b>      |





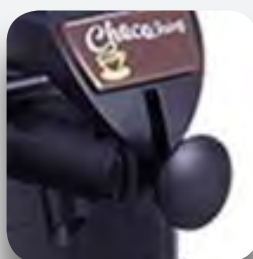
Mod. CHOCO 5

### CHOCO :

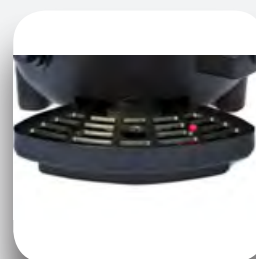
- Gran visibilidad y diseño elegante. Fiable, compacta, poco voluminosa y fácil de usar.
- Dispensa chocolate caliente y otras bebidas más o menos densas.
- Depósito de policarbonato de alta densidad, fácilmente extraíble y de fácil limpieza.
- Calderín de agua de acero inoxidable con protector térmico.
- Sistema de calentamiento al "Baño-Maria".
- Agitador continuo, se obtiene un producto de una consistencia perfecta y sin grumos.
- Equipado de un grifo antigoteo fácilmente desmontable para una perfecta limpieza e higiene total.
- Equipadas con un termostato para ajustar la temperatura del producto.
- Recogegotas con boya indicativa de llenado.



Depósito 10L gran visibilidad.



Grifo antigoteo.



Recogegotas con boya.





DISTRIBUIDORAS  
BEBIDAS  
Y GRANIZADORAS



# DISTRIBUIDORES DE BEBIDA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>modelo</b>      |             | <b>ZIPPY 1</b> | <b>ZIPPY 2</b> |
|--------------------|-------------|----------------|----------------|
| Ancho              | mm          | 200            | 400            |
| Fondo              | mm          | 400            | 400            |
| Alto               | mm          | 650            | 650            |
| Capacidad depósito | Lts         | 1 x 12         | 2 x 12         |
| Alimentación       | Ph/Volts/Hz | 2 / 220 /50    | 2 / 220 /50    |
| Potencia total     | W           | 180            | 250            |
| Gas refrigeran teç | Tipo        | R 290          | R 290          |
| <b>P.V.P.</b>      | €           | <b>763</b>     | <b>1.121</b>   |





Mod. ZIPPY 1



Mod. ZIPPY 2



# ZIPPY

Zippy es un distribuidor de bebidas electromecánico de fácil uso que permite preparar y dispensar cualquier tipo de bebidas sin gas. Las cubetas de sección rectangular hacen más sencillo su desmontaje y las operaciones de limpieza. La elevada capacidad de las cubetas en policarbonato permite satisfacer las necesidades de quienes tienen un consumo diario de producto elevado.

- Mezclado del producto mediante agitador vertical que evita la formación de espuma.
- Depósito de policarbonato.
- Regulación de la temperatura independiente de cada depósito.

- Fácilmente desmontable para una rápida y perfecta limpieza.
- Recogegotas extraíble



Agitador vertical.



Fácil uso.



# GRANIZADORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>modelo</b>      |             | <b>BLAZE MINI</b> |
|--------------------|-------------|-------------------|
| Ancho              | mm          | 160               |
| Fondo              | mm          | 360               |
| Alto               | mm          | 520               |
| Capacidad depósito | Lts         | 2                 |
| Alimentación       | Ph/Volts/Hz | 2 / 220 / 50      |
| Potencia total     | W           | 150               |
| Gas refrigerante   | Tipo        | R290              |
| <b>P.V.P.</b>      | <b>€</b>    | <b>874</b>        |





Mod. BLAZE MINI



## BLAZE MINI

Blaze es una mini granizadora electromecánica fiable y silenciosa, con diseño innovador moderno y funcional de muy bajo consumo. Permite elaborar pequeños volúmenes de productos como granizados, cremas, yogures y sorbetes para evitar desperdicios. Por sus reducidas dimensiones es ideal para quienes tienen un espacio limitado.

- Exclusivo sistema de agitación vertical patentado que permite obtener un producto más denso y menos espumoso.
- Sistema de movimiento vertical que evita cualquier posibilidad de filtración del producto al interior de la máquina.
- Ajuste fácil de la densidad del producto.
- Recogegotas extraíble
- Muy fácil de usar y limpiar.



Regulador densidad.



Sistema vertical.

# GRANIZADORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>modelo</b>      |             | <b>FABY CREAM-1</b> | <b>FABY CREAM-2</b> |
|--------------------|-------------|---------------------|---------------------|
| Ancho              | mm          | 220                 | 420                 |
| Fondo              | mm          | 480                 | 480                 |
| Alto               | mm          | 680                 | 680                 |
| Capacidad depósito | Lts         | 1 x 6               | 2 x 6               |
| Alimentación       | Ph/Volts/Hz | 2 / 220 /50         | 2 / 220 /50         |
| Potencia total     | W           | 250                 | 650                 |
| Gas refrigerante   | Tipo        | R 290               | R 290               |
| <b>P.V.P.</b>      | <b>€</b>    | <b>1.246</b>        | <b>2.234</b>        |





Mod. Faby Cream-1

Mod. Faby Cream-2



# FABYCREAM

Faby Cream es una granizadora multifunción electromecánica de dimensiones reducidas muy fiable, con un diseño innovador moderno y funcional que ofrece un alto rendimiento en todas las condiciones climáticas. Permite producir y dispensar granizados, cremas, yogures, sorbetes y productos con base alcohólica.

- Panel de control electromecánico de fácil uso situado en el lateral y con tapa de protección.
- Función modo nocturno que permite la conservación del producto con un muy bajo consumo de energético.
- Permite un ajuste fácil de la densidad del producto.
- Recogegotas extraíble.
- Fácil limpieza y mantenimiento.



Panel de control.



Regulador densidad.



Crema.

# GRANIZADORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| modelo             |             | FABY SKYLINE-1 | FABY SKYLINE-2 | FABY SKYLINE-3 |
|--------------------|-------------|----------------|----------------|----------------|
| Ancho              | mm          | 220            | 420            | 620            |
| Fondo              | mm          | 480            | 480            | 480            |
| Alto               | mm          | 800            | 800            | 800            |
| Capacidad depósito | Lts         | 1 x 10         | 2 x 10         | 3 x 10         |
| Alimentación       | Ph/Volts/Hz | 2 / 220 /50    | 2 / 220 /50    | 2 / 220 /50    |
| Potencia total     | W           | 530            | 850            | 1100           |
| Gas refrigerante   | Tipo        | R 290          | R 290          | R 290          |
| <b>P.V.P.</b>      | €           | <b>1.471</b>   | <b>2.518</b>   | <b>3.557</b>   |





Mod. FABY SKYLINE-1



Mod. FABY SKYLINE-2



Mod. FABY SKYLINE-3



# FABY SKYLINE

Faby Skyline es una granizadora multifunción electromecánica que puede preparar y erogar productos tales como granizados, cremas, yogures, sorbetes y productos a base alcohólica. Gracias a su diseño innovador, ha sido posible disponer de la mejor circulación de aire de su categoría, y de un equipo frigorífico muy fiable y con elevadas prestaciones incluso en condiciones extremas. Opcional auto-fill. Consultar precios.

- Panel de control electromecánico de fácil uso situado en el lateral y con tapa de protección.
- Función modo nocturno que permite la conservación del producto con un muy bajo consumo de energético.
- Permite un ajuste fácil de la densidad del producto.
- Recogegotas extraíble.
- Fácil limpieza y mantenimiento.



Panel de control.



Regulador densidad.

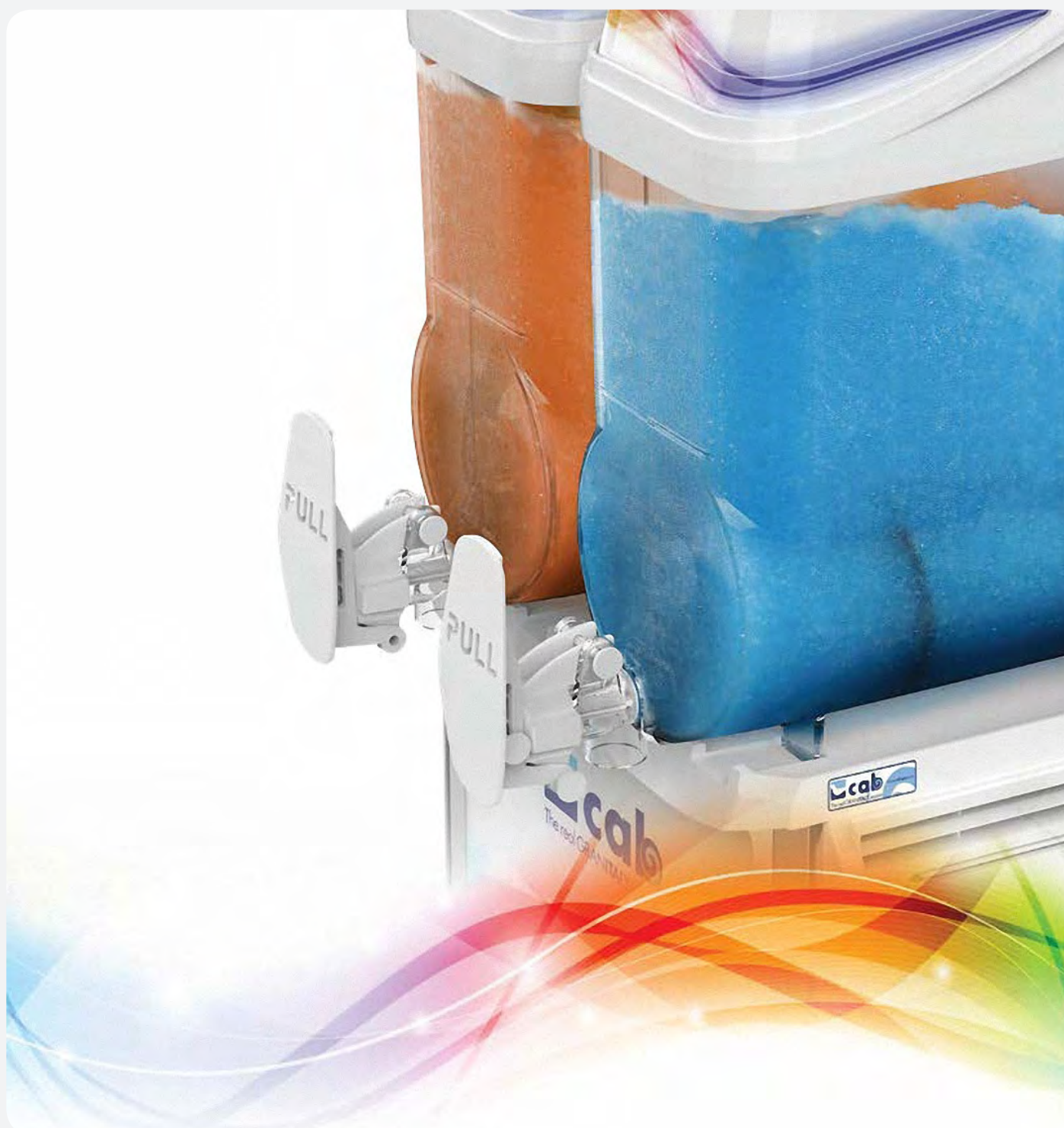


Fácil mantenimiento.

# GRANIZADORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>modelo</b>      |             | <b>FABY INFINITY-1</b> | <b>FABY INFINITY-2</b> | <b>FABY INFINITY-3</b> |
|--------------------|-------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Ancho              | mm          | 250                    | 470                    | 690                    |
| Fondo              | mm          | 570                    | 570                    | 570                    |
| Alto               | mm          | 860                    | 860                    | 860                    |
| Capacidad depósito | Lts         | 1 x 12                 | 2 x 12                 | 3 x 12                 |
| Alimentación       | Ph/Volts/Hz | 2 / 220 /50            | 2 / 220 /50            | 2 / 220 /50            |
| Potencia total     | W           | 600                    | 950                    | 1200                   |
| Gas refrigerante   | Tipo        | R 290                  | R 290                  | R 290                  |
| <b>P.V.P.</b>      | <b>€</b>    | <b>1.703</b>           | <b>3.001</b>           | <b>3.911</b>           |





Mod. Faby INFINITY-2



Mod. Faby INFINITY-1



Mod. Faby INFINITY-3



# FABY INFINITY

Faby Infinity es una granizadora multifunción electromecánica muy fiable y que gracias a su diseño innovador son extremadamente eficientes y con unas prestaciones excelentes. Permite preparar y erogar productos tales como granizados, cremas, yogures, sorbetes y productos a base alcohólica. Gracias a la capacidad de las cubetas, Ideal para quienes tienen un consumo diario de producto elevado. Opcional auto-fill, consultar precios.

- Deposito aislante transparente para un mejor aislamiento térmico del producto.
- Grifo horizontal siempre limpio con cada dispensación gracias al nuevo sistema de autolimpieza
- Panel de control electromecánico de fácil uso situado en el lateral y con tapa de protección.
- Función modo nocturno que permite la conservación del producto con un muy bajo consumo de energético.
- Permite un ajuste fácil de la densidad del producto.
- Recogegotas extraíble.
- Con filtro antipolvo fácilmente retirable.
- Fácil limpieza y mantenimiento



Grifo horizontal con sistema autolimpieza.



Deposito aislante.







## HORNOS PIZZA Y ACCESORIOS



# AMASADORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Amasadora modelo          |             | 5            | 10           | 15           | 20           | 30           | 40           | 50           |
|---------------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Ancho exterior            | mm          | 280          | 290          | 385          | 385          | 435          | 480          | 480          |
| Fondo exterior            | mm          | 590          | 590          | 670          | 670          | 750          | 820          | 805          |
| Alto exterior             | mm          | 580          | 580          | 725          | 725          | 810          | 850          | 850          |
| <b>Capacidad cuba</b>     | <b>Lts.</b> | <b>7</b>     | <b>10</b>    | <b>16</b>    | <b>22</b>    | <b>32</b>    | <b>41</b>    | <b>48</b>    |
| <b>Capacidad cuba</b>     | <b>Kgs.</b> | <b>5</b>     | <b>8</b>     | <b>12</b>    | <b>17</b>    | <b>25</b>    | <b>35</b>    | <b>42</b>    |
| Potencia                  | kw          | 0,37         | 0,37         | 0,75         | 0,75         | 1,10         | 1,10         | 1,50         |
| Alimentación Mod. IBM/IBV | Ph/V/Hz     | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 |
| Alimentación Mod. IBT     | Ph/V/Hz     | -            | -            | 3 x 380 / 50 | 3 x 380 / 50 | 3 x 380 / 50 | 3 x 380 / 50 | 3 x 380 / 50 |
| <b>P.V.P. IBM</b>         | <b>€</b>    | <b>1.168</b> | <b>1.256</b> | <b>1.422</b> | <b>1.481</b> | <b>1.788</b> | <b>2.010</b> | <b>2.157</b> |
| <b>P.V.P. IBT</b>         | <b>€</b>    | -            | -            | <b>1.422</b> | <b>1.481</b> | <b>1.788</b> | <b>2.010</b> | <b>2.157</b> |
| <b>P.V.P. IBV</b>         | <b>€</b>    | -            | -            | <b>1.855</b> | <b>1.945</b> | <b>2.297</b> | <b>2.521</b> | <b>2.670</b> |

### Suplemento (solo mod.trifásicos)

|               | P.V.P. € |
|---------------|----------|
| 2 Velocidades | 310      |





 PIZZA



Mod. IBM 30

### AMASADORAS "CUBA Y CABEZAL FIJO":

La amasadora a espiral, robusta y fiable, es la máquina ideal para pizzerías, panaderías, etc. La forma especial de la espiral permite obtener la masa perfectamente homogénea en pocos minutos. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IBM) o trifásico (serie IBT). La serie (IBV) dotada de un variador de velocidad. También disponible el motor trifásico de 2 velocidades para la serie (IBT) y motor con voltajes especiales y a 60Hz, bajo pedido (consultar precio). Cabezal y cuba fija, la espiral y rejilla son de acero inoxidable. El temporizador y ruedas de serie.



Rejilla de seguridad de acero inoxidable.



Cuba y espiral en acero inoxidable.



Variador de velocidad.

# AMASADORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Amasadora modelo</b>     |             | <b>5</b>     | <b>10</b>    | <b>15</b>    | <b>20</b>    | <b>30</b>    | <b>40</b>    | <b>50</b>    |
|-----------------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Ancho exterior              | mm          | 300          | 300          | 390          | 390          | 435          | 480          | 480          |
| Fondo exterior              | mm          | 600          | 600          | 670          | 670          | 750          | 815          | 800          |
| Alto exterior               | mm          | 645          | 645          | 735          | 735          | 810          | 850          | 850          |
| <b>Capacidad cuba</b>       | <b>Lts.</b> | <b>7</b>     | <b>10</b>    | <b>16</b>    | <b>22</b>    | <b>32</b>    | <b>41</b>    | <b>48</b>    |
| <b>Capacidad cuba</b>       | <b>Kgs.</b> | <b>5</b>     | <b>8</b>     | <b>12</b>    | <b>17</b>    | <b>25</b>    | <b>35</b>    | <b>42</b>    |
| Potencia IMR                | Kw          | 0,37         | 0,37         | 0,75         | 0,75         | 1,10         | 1,10         | 1,50         |
| Potencia ITR                | Kw          | -            | -            | 0,75         | 0,75         | 1,10         | 1,10         | 1,50         |
| Potencia IRV                | Kw          | -            | -            | 0,75         | 0,75         | 1,10         | 1,10         | 1,50         |
| Alimentación Mod. IMR / IRV | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 |
| Alimentación Mod. ITR       | Ph/Volts/Hz | -            | -            | 3 x 380 / 50 | 3 x 380 / 50 | 3 x 380 / 50 | 3 x 380 / 50 | 3 x 380 / 50 |
| <b>P.V.P. IMR</b>           | <b>€</b>    | <b>1.633</b> | <b>1.659</b> | <b>1.855</b> | <b>1.943</b> | <b>2.297</b> | <b>2.417</b> | <b>2.521</b> |
| <b>P.V.P. ITR</b>           | <b>€</b>    | -            | -            | <b>1.860</b> | <b>1.945</b> | <b>2.297</b> | <b>2.417</b> | <b>2.521</b> |
| <b>P.V.P. IRV</b>           | <b>€</b>    | -            | -            | <b>2.304</b> | <b>2.394</b> | <b>2.789</b> | <b>2.923</b> | <b>3.013</b> |

| <b>Suplemento (solo mod.trifásicos)</b> | <b>P.V.P. €</b> |
|---|-----------------|
| 2 Velocidades                           | <b>310</b>      |





**PIZZA**



Mod. **ITR 20**

### **AMASADORAS "CABEZAL PLEGABLE Y CUBA EXTRAIBLE":**

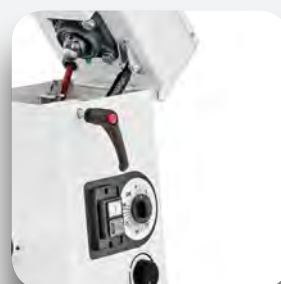
La amasadora a espiral, robusta y fiable, es la máquina ideal para pizzerías, panaderías, etc. La forma especial de la espiral permite obtener la masa perfectamente homogénea en pocos minutos. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IMR) o trifásico (serie ITR). La serie (IRV) dotada de un variador de velocidad. Los modelos ITR pueden suministrarse a 2 velocidades, bajo pedido. El cabezal y la cuba es extraíble, la espiral y rejilla son de acero inoxidable. El temporizador y ruedas de serie. Motor con voltajes especiales y a 60Hz, bajo pedido (consultar precio).



Rejilla de seguridad de acero inoxidable.



Cuba y espiral en acero inoxidable.



Variador de velocidad.

# AMASADORAS DE HORQUILLA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Amasadora modelo</b>     |             | <b>25</b>    | <b>35</b>    |
|-----------------------------|-------------|--------------|--------------|
| Ancho exterior              | mm          | 525          | 590          |
| Fondo exterior              | mm          | 900          | 930          |
| Alto exterior               | mm          | 875          | 875          |
| <b>Capacidad cuba</b>       | <b>Lts.</b> | <b>30</b>    | <b>40</b>    |
| <b>Capacidad cuba</b>       | <b>Kgs.</b> | <b>25</b>    | <b>35</b>    |
| Potencia IMF                | Kw          | 1,10         | 1,10         |
| Potencia ITF                | Kw          | 1,10         | 1,10         |
| Alimentación Mod. IMR / IRV | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 |
| Alimentación Mod. ITR       | Ph/Volts/Hz | 3 x 380 / 50 | 3 x 380 / 50 |
| <b>P.V.P. IMF</b>           | <b>€</b>    | <b>5.240</b> | <b>5.746</b> |
| <b>P.V.P. ITF</b>           | <b>€</b>    | <b>5.539</b> | <b>6.091</b> |

| <b>Suplemento (solo mod.trifásicos)</b> | <b>P.V.P. €</b> |
|---|-----------------|
| 2 Velocidades                           | <b>193</b>      |





**PIZZA**



Mod. IMF 35

### AMASADORA DE HORQUILLA "CUBA Y CABEZAL FIJO"

La amasadora de horquilla, robusta y fiable permite obtener rápidamente la masa densa perfectamente homogénea. Es la máquina ideal para pizzerías, panaderías y familias. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IMF) o trifásico (serie ITF). También disponible el motor trifásico de 2 velocidades para la serie (ITF) y motor con voltajes especiales y a 60Hz, bajo pedido. Cabezal y cuba fija, la horquilla, tina, eje de transmisión y rejilla de seguridad plegable son de acero inoxidable. El temporizador y ruedas de serie.



Cuba, horquilla y rejilla en acero inoxidable.



Temporizador.



# FORMADORAS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Formadora modelo</b>    |             | <b>DMA 310/1</b> | <b>DMA 310/2</b> | <b>DMA 500/1</b> |
|----------------------------|-------------|------------------|------------------|------------------|
| Ancho exterior             | mm          | 480              | 650              | 650              |
| Fondo exterior             | mm          | 335              | 320              | 345              |
| Alto exterior              | mm          | 430              | 410              | 430              |
| <b>Diámetro pizza</b>      | <b>mm</b>   | <b>140/300</b>   | <b>140/300</b>   | <b>260/450</b>   |
| <b>Peso masa elaborada</b> | <b>gr.</b>  | <b>80/210</b>    | <b>80/210</b>    | <b>210/700</b>   |
| Control pedal              |             | serie            | serie            | serie            |
| Potencia                   | kW          | 0,25             | 0,25             | 0,25             |
| Alimentación               | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50     | 2 x 230 / 50     | 2 x 230 / 50     |
| <b>P.V.P.</b>              | <b>€</b>    | <b>867</b>       | <b>1.001</b>     | <b>1.017</b>     |





PIZZA



Mod. DMA 310/1



Mod. DMA 310/2

### FORMADORAS DE PIZZA DMA:

La formadora de pizzas DMA reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo no es necesario personal especializado. Diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, pan, tortitas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. El modelo DMA 310/2 no requiere de un reajuste de los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

- Construidas completamente en acero inoxidable
- Trabaja con solo un rodillo.
- Dotado de un control para ajustar el grosor de la masa de 0 a 5 mm.
- Permite formar pizzas de entre 14 y 30 cm.
- Sistema de transmisión con engranajes.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad.
- El control de pedal viene de serie en todos los modelos.
- Disponible voltaje especial 110V 60Hz, bajo pedido (consultar precio).



Control a pedal de serie.



Protector plexiglás y rodillo único.

# FORMADORAS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Formadora modelo           |             | DSA 310        | DSA 310TG      | DSA 420        | DSA 420RP      | DSA 420TG      | DSA 420RPTG    | DSA 500RP      |
|----------------------------|-------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Ancho exterior             | mm          | 475            | 475            | 585            | 585            | 585            | 585            | 665            |
| Fondo exterior             | mm          | 375            | 375            | 435            | 435            | 435            | 435            | 435            |
| Alto exterior              | mm          | 660            | 660            | 790            | 715            | 790            | 715            | 715            |
| <b>Diámetro pizza</b>      | <b>mm</b>   | <b>140/300</b> | <b>140/300</b> | <b>260/400</b> | <b>260/400</b> | <b>260/400</b> | <b>260/400</b> | <b>260/450</b> |
| <b>Peso masa elaborada</b> | <b>gr.</b>  | <b>80/210</b>  | <b>80/210</b>  | <b>210/700</b> | <b>220/900</b> | <b>210/700</b> | <b>220/900</b> | <b>220/900</b> |
| Control pedal              |             | opcional       | -              | opcional       | serie          | -              | -              | serie          |
| Potencia                   | kW          | 0,25           | 0,25           | 0,25           | 0,25           | 0,25           | 0,25           | 0,25           |
| Alimentación               | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50   | 2 x 230 / 50   | 2 x 230 / 50   | 2 x 230 / 50   | 2 x 230 / 50   | 2 x 230 / 50   | 2 x 230 / 50   |
| <b>P.V.P.</b>              | <b>€</b>    | <b>1.166</b>   | <b>1.275</b>   | <b>1.295</b>   | <b>1.380</b>   | <b>1.380</b>   | <b>1.424</b>   | <b>1.461</b>   |

## Accesorio

|               | P.V.P. € |
|---------------|----------|
| Control pedal | 64       |





**PIZZA**



Mod. DSA 310 TG



Mod. DSA 310



Mod. DSA 420/RP

### FORMADORAS DE PIZZA DSA:

La formadora de pizzas reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo no es necesario personal especializado. Diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, pan, tortitas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. De uso simple y ofrece una calidad de altísimo nivel. La selección de los espesores de la masa final es una operación rápida e intuitiva. La formadora DSA Touch & Go sinónimo de "Velocidad, Versatilidad y Fiabilidad". Única en su género, de inicio automático que detecta la entrada de la masa con un sensor. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla "TIME SET". Gracias a este método innovador permite un gran ahorro energético.

- Rodillo superior inclinado.
- Dotado de un control para ajustar el grosor de la masa en la primera pasada.
- Ideal para pizza redonda gracias al sistema oscilante para el giro automático de la pizza.
- El grosor entre rodillos inferiores es regulable de 0 a 5 mm.
- Construidas completamente en acero inoxidable.
- Sistema de transmisión con engranajes.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad.
- Todos los modelos excepto los "TG" están predispuestos con una conexión del control a pedal.
- Control de pedal, de serie en los modelos 420/RP y 500/RP y como opción para los modelos 310 y 420.
- Disponible voltaje especial 110V 60Hz (consultar precio).



Control a pedal.



Sistema oscilante para el giro automático de la pizza.



Control ajuste grosor entre rodillos.

# PORCIONADORAS Y BOLEADORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Porcionadora modelo</b>    |                    | <b>PO300</b>     | <b>PO800</b>           |
|-------------------------------|--------------------|------------------|------------------------|
| Ancho exterior                | mm                 | 480              | 480                    |
| Fondo exterior                | mm                 | 840              | 840                    |
| Alto exterior                 | mm                 | 540              | 670                    |
| <b>Capacidad</b>              | <b>Kgs.</b>        | <b>30</b>        | <b>30</b>              |
| <b>Peso porción (mín-máx)</b> | <b>gr</b>          | <b>50 - 280</b>  | <b>50 - 840(3x280)</b> |
|                               | <b>nº bolas/gr</b> | <b>600 / 250</b> | <b>600 / 250</b>       |
| <b>Producción horaria</b>     | <b>nº bolas/gr</b> | <b>-</b>         | <b>350 / 500</b>       |
|                               | <b>nº bolas/gr</b> | <b>-</b>         | <b>200 / 840</b>       |
| Potencia                      | Kw                 | 0,93             | 0,93                   |
| Alimentación                  | Ph/Volts/Hz        | 3 x 380 / 50     | 3 x 380 / 50           |
| <b>P.V.P.</b>                 | <b>€</b>           | <b>8.555</b>     | <b>10.216</b>          |

| <b>Boleadora modelo</b>       |             | <b>AR300</b>    | <b>AR800</b>        |
|-------------------------------|-------------|-----------------|---------------------|
| Ancho exterior                | mm          | 440             | 500                 |
| Fondo exterior                | mm          | 600             | 650                 |
| Alto exterior                 | mm          | 790             | 840                 |
| <b>Capacidad</b>              | <b>Kgs.</b> | <b>30</b>       | <b>30</b>           |
| <b>Peso porción (mín-máx)</b> | <b>gr</b>   | <b>20 - 280</b> | <b>20 - (8x840)</b> |
| Potencia                      | Kw          | 0,30            | 0,30                |
| Alimentación                  | Ph/Volts/Hz | 3 x 380 / 50    | 3 x 380 / 50        |
| <b>P.V.P.</b>                 | <b>€</b>    | <b>4.544</b>    | <b>7.301</b>        |

**Nota:** La boleadora viene de serie con ruedas incluidas

| <b>Mesa soporte modelo</b> |          | <b>SPO300</b> | <b>SPO800</b> |
|----------------------------|----------|---------------|---------------|
| Ancho                      | mm       | 550           | 610           |
| Fondo                      | mm       | 550           | 550           |
| Alto                       | mm       | 900           | 900           |
| <b>P.V.P.</b>              | <b>€</b> | <b>1.122</b>  | <b>1.122</b>  |

**Nota:** La mesa soporte viene de serie con ruedas incluidas





PIZZA

Mod. PO800



Dotación porcionadoras.

Mod. AR800

Mod. SPO800

### PORCIONADORA Y BOLEADORA

La porcionadora permite la formación de porciones de masa para pizza. Es posible introducir hasta kg 30 de masa y se puede escoger el cono más adecuado al peso deseado; de este modo se obtienen porciones bien dosificadas y listas para la fermentación.

La boleadora es una máquina profesional con la que se obtienen porciones perfectamente redondeadas y listas para la fermentación. La producción puede llegar hasta 600 bolas la hora.

Porcionadora, boleadora y soporte son construidas completamente en acero inoxidable, con dimensiones contenidas y por lo tanto ideal para los talleres artesanales y para las pizzerías. Diseñadas para un uso simple e intuitivo, sólidas y fiables. Se suministran con una dotación de serie de: 1 cono con virola de bloqueo, juego de 5 casquillos reductores diferentes diámetros y 1 embudo.



Porcionador.



Porcionador masa.



Boleadora.

# FORMADORAS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Amasadora modelo                              |             | PZP/33         | PZP/45         | PZP/50         |
|---|-------------|----------------|----------------|----------------|
| Ancho exterior                                | mm          | 470            | 655            | 655            |
| Fondo exterior                                | mm          | 660            | 750            | 750            |
| Alto exterior                                 | mm          | 825            | 855            | 855            |
| <b>Diametro de la pizza</b>                   | <b>mm</b>   | <b>33</b>      | <b>45</b>      | <b>50</b>      |
| <b>Peso de la masa</b>                        | <b>gr</b>   | <b>250-270</b> | <b>600-650</b> | <b>700-750</b> |
| Temperatura de trabajo                        | °C          | 0-160          | 0-160          | 0-160          |
| Potencia resistencia                          | W           | 2.000          | 2.500          | 2.500          |
| Alimentación eléctrica (indicar en el pedido) | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50   | 2 x 230 / 50   | 2 x 230 / 50   |
|   | Ph/Volts/Hz | 3 x 380 / 50   | 3 x 380 / 50   | 3 x 380 / 50   |
| Absorción monofásica                          | Amp x Ph    | 20,70          | 26,50          | 26,50          |
| Absorción trifásica                           | Amp x Ph    | 6,90           | 8,80           | 8,80           |
| Potencia                                      | Kw          | 4,75           | 6,10           | 6,10           |
| <b>P.V.P.</b>                                 | <b>€</b>    | <b>5.934</b>   | <b>7.095</b>   | <b>8.201</b>   |





PIZZA



Mod. PZP/50

### FORAMDORA PIZZA:

Pizza Press es la máquina para moldear pizzas. Disponible en tres modelos para moldear discos de masa de 33,45 y 50cm. Tecnológicamente avanzada, diseño ergonómico, fácil de usar y con todas las medidas de seguridad. Con Pizza Press, la productividad aumenta y no se necesita experiencia para obtener discos de masa perfectos con o sin borde característico. La Pizza Press permite variar fácilmente el grosor de la masa según las necesidades más variadas. Pizza Press es sólida, robusta, fiable y está diseñada para durar.

- Construido completamente en acero inoxidable
- Platos cromados lisos o, a petición, con borde para pizza tradicional.
- Máxima precisión en el ajuste del grosor del disco
- Temperatura de funcionamiento máx 160 °C
- Doble iluminación para aumentar la visibilidad interna
- Con rejilla de seguridad para ofrecer máxima protección



Panel de mandos.



Regulación del grosor.



Rejilla protección.



# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo                        |              | HIDEO 1-40       | HIDEO 2-40       |
|-------------------------------------|--------------|------------------|------------------|
| Ancho exterior                      | mm           | 595              | 595              |
| Fondo exterior                      | mm           | 500              | 500              |
| Alto exterior                       | mm           | 285              | 465              |
| <b>Ancho cámara</b>                 | <b>mm</b>    | <b>410</b>       | <b>410</b>       |
| <b>Fondo cámara</b>                 | <b>mm</b>    | <b>360</b>       | <b>360</b>       |
| <b>Alto cámara</b>                  | <b>mm</b>    | <b>90</b>        | <b>90</b>        |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>1 / Ø 350</b> | <b>2 / Ø 350</b> |
| Temperatura máxima                  | °C           | 50 - 320         | 50 - 320         |
| Termostatos                         | nº           | 2                | 4                |
| Resistencias techo / solera         | Num/W        | 1x800 / 1x800    | 2x800 / 2x800    |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz  | 2 x 220 / 50     | 2 x 220 / 50     |
| Potencia total                      | kW           | 1,6              | 3,2              |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b>     | <b>954</b>       | <b>1.388</b>     |





Mod. HIDEO 1-40



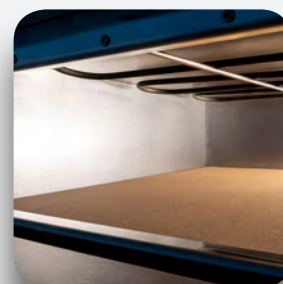
Mod. HIDEO 2-40

#### HIDEO:

Es ideal para bares y restaurantes que requieren un producto avanzado con una estética contemporánea, fácil de usar y capaz de garantizar una cocción rápida y precisa sin ocupar demasiado espacio en el lugar de trabajo.

Es un horno de diseño innovador, compacto y de gran elegancia, que ofrece altas prestaciones y fabricado con los mejores componentes.

- Estructura, frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico para máxima visibilidad interna.
- Iluminación interna de serie.
- Mango de acero con aislamiento térmico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Plano de cocción de la cámara de piedra refractaria.
- Resistencias en techo y solera de la cámara.
- Con termómetro estándar y controles mecánicos
- Con 2 termostatos para calibrar por separado las temperaturas de funcionamiento de la parte superior e inferior.



# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo (1 Cámara)             |              | BASIC 1/40    | BASIC 1/40 V     | BASIC 1/50       | BASIC 1/50 V     |
|-------------------------------------|--------------|---------------|------------------|------------------|------------------|
| Ancho exterior                      | mm           | 615           | 615              | 915              | 915              |
| Fondo exterior                      | mm           | 500           | 500              | 690              | 690              |
| Alto exterior                       | mm           | 280           | 280              | 360              | 360              |
| Ancho cámara                        | mm           | 410           | 410              | 620              | 620              |
| Fondo cámara                        | mm           | 360           | 360              | 500              | 500              |
| <b>Alto cámara</b>                  | <b>mm</b>    | <b>90</b>     | <b>90</b>        | <b>120</b>       | <b>120</b>       |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>1 /</b>    | <b>1 / Ø 320</b> | <b>1 / Ø 450</b> | <b>1 / Ø 450</b> |
| Temperatura máxima                  | °C           | 320           | 320              | 450              | 450              |
| Temporizador                        | Nº           | 1             | 1                | -                | -                |
| Termostatos                         | Nº           | 1             | 1                | 2                | 2                |
| Resistencias techo / solera         | Num/W        | 1x800 / 1x800 | 1x800 / 1x800    | 1x2000 / 1x2000  | 1x2000 / 1x2000  |
| Iluminación interior                |              | -             | -                | -                | -                |
| Alimentación                        | Ph/Volts     | 2x220         | 2x220            | 3X380            | 3X380            |
| Potencia total                      | kW           | 1,6           | 1,6              | 4,0              | 4,0              |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b>     | <b>642</b>    | <b>696</b>       | <b>883</b>       | <b>926</b>       |

| Horno modelo (2 Cámaras)            |              | BASIC 2/40           | BASIC 2/40 V         | BASIC 2/50           | BASIC 2/50 V         | BASIC 2/50 PLUS      |
|-------------------------------------|--------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| Ancho exterior                      | mm           | 615                  | 615                  | 915                  | 915                  | 850                  |
| Fondo exterior                      | mm           | 500                  | 500                  | 690                  | 690                  | 680                  |
| Alto exterior                       | mm           | 430                  | 430                  | 530                  | 530                  | 635                  |
| Ancho cámara                        | mm           | 410                  | 410                  | 620                  | 620                  | 540                  |
| Fondo cámara                        | mm           | 360                  | 360                  | 500                  | 500                  | 500                  |
| <b>Alto cámara</b>                  | <b>mm</b>    | <b>90x2</b>          | <b>90x2</b>          | <b>120x2</b>         | <b>120x2</b>         | <b>140x2</b>         |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>1 + 1 / Ø 320</b> | <b>1 + 1 / Ø 320</b> | <b>1 + 1 / Ø 450</b> | <b>1 + 1 / Ø 450</b> | <b>1 + 1 / Ø 450</b> |
| Temperatura máxima                  | °C           | 320                  | 320                  | 450                  | 450                  | 450                  |
| Temporizador                        | Nº           | 2                    | 2                    | -                    | -                    | -                    |
| Termostatos                         | Nº           | 2                    | 2                    | 3                    | 3                    | 4                    |
| Resistencias techo / solera         | Num/W        | 2x800 / 1x800        | 2x800 / 1x800        | 2x2000 / 1x2000      | 2x2000 / 1x2000      | 2x2000 / 2x2000      |
| Iluminación interior                |              | -                    | -                    | -                    | -                    | -                    |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz  | 2 x 220 / 50         | 2 x 220 / 50         | 3 x 380 / 50         | 3 x 380 / 50         | 3 x 380 / 50         |
| Potencia total                      | kW           | 2,4                  | 2,4                  | 6,0                  | 6,0                  | 8,0                  |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b>     | <b>798</b>           | <b>919</b>           | <b>1.352</b>         | <b>1.424</b>         | <b>1.813</b>         |

| Mesa soporte modelo |          | SB1/50     | SB2/50     |
|---------------------|----------|------------|------------|
| Ancho               | mm       | 915        | 915        |
| Fondo               | mm       | 625        | 625        |
| Alto                | mm       | 860        | 860        |
| <b>P.V.P.</b>       | <b>€</b> | <b>333</b> | <b>333</b> |

| Accesorio               | P.V.P. € |
|-------------------------|----------|
| Kit ruedas mesa soporte | 155      |

**Nota:** Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



**+** PIZZA

Mod. BASIC 2/40



Mod. BASIC 1/40 V



Mod. BASIC 2/50 V



Mod. BASIC 2/50 PLUS

Mod. BASIC 1/50 V



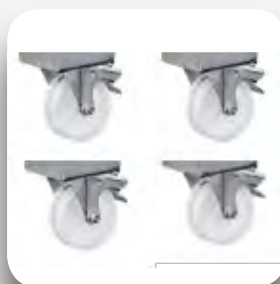
### SERIE BASIC:

**El pequeño horno electro-mecánico compacto**, fiables y potentes, de fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Modelo V equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara
- Mod. Basic 1/40-40V y 2/40-40V equipados con un temporizador y un termostato por cámara.
- Mod. Basic 1/50-50V equipados con dos termostatos para un control independiente de las resistencias de solera y techo.
- Mod. Basic 2/50-50V equipados con tres termostatos (1 para la resistencia solera (cámara inferior), 1 para la resistencia techo (cámara inferior) y 1 para la resistencia techo (cámara superior).
- Mod. Basic 2/50 Plus equipado con cuatro termostatos.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte y kit de ruedas mesa.



Mesa soporte.










Kit ruedas mesa soporte.



# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo                        |              | 1 Cámara  |   |   | 2 Cámaras   |   |   |   |
|-------------------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|---|
|                                     |              | BASIC 4   | BASIC 6   | BASIC 6L  | BASIC 44  | BASIC MED 44  | BASIC 66  | BASIC 66L   |
| Ancho exterior                      | mm           | 975   | 975   | 1.305   | 975   | 900   | 975   | 1.305   |
| Fondo exterior                      | mm           | 925   | 1.215   | 930   | 925   | 870   | 1.215   | 930   |
| Alto exterior                       | mm           | 415   | 415   | 415   | 745   | 745   | 745   | 745   |
| Ancho cámara                        | mm           | 660   | 660   | 990   | 660   | 660   | 660   | 990   |
| Fondo cámara                        | mm           | 660   | 990   | 660   | 660   | 660   | 990   | 660   |
| <b>Alto cámara</b>                  | <b>mm</b>    | <b>140</b>  | <b>140</b>  | <b>140</b>  | <b>140</b>  | <b>140</b>  | <b>140</b>  | <b>140</b>  |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>4 / Ø 320</b>  | <b>6 / Ø 320</b>  | <b>6 / Ø 320</b>  | <b>4 + 4 / Ø 320</b>  | <b>4 + 4 / Ø 320</b>  | <b>6 + 6 / Ø 320</b>  | <b>6 + 6 / Ø 320</b>  |
| Cantidad y disposición pizzas       | Nº           |  |  |  |  |  |  |  |
| Temperatura máxima                  | °C           | 450   | 450   | 450   | 450   | 450   | 450   | 450   |
| Termostatos                         | Nº           | 2   | 2   | 2   | 4   | 4   | 4   | 4   |
| Resistencias techo / solera         | Num/W        | 1x2350 / 1x2350   | 3x1200 / 3x1200   | 3x1200 / 3x1200   | 2x2350 / 2x2350   | 2x2350 / 2x2350   | 6x1200 / 6x1200   | 6x1200 / 6x1200   |
| Iluminación interior                |              | si  | si  | si  | si  | si  | si  | si  |
| Alimentación                        | Ph/Volts(Hz) | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                      | kW           | 4,7   | 7,2   | 7,2   | 9,4   | 9,4   | 14,4  | 14,4  |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b>     | <b>1.248</b>  | <b>1.582</b>  | <b>1.801</b>  | <b>2.067</b>  | <b>2.067</b>  | <b>2.701</b>  | <b>3.049</b>  |
| <b>P.V.P. Digital</b>               | <b>€</b>     | <b>1.581</b>  | <b>1.915</b>  | <b>2.133</b>  | <b>2.727</b>  | <b>2.727</b>  | <b>3.364</b>  | <b>3.712</b>  |

| Mesa soporte modelo |          | SB 4       | SB 6       | SB 6L      | SB 44      | SB 44M     | SB 66      | SB 66L     |
|---------------------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Ancho               | mm       | 975        | 975        | 1.305      | 975        | 900        | 975        | 1.305      |
| Fondo               | mm       | 815        | 1.105      | 815        | 815        | 760        | 1.105      | 815        |
| Alto                | mm       | 960        | 960        | 960        | 860        | 860        | 860        | 860        |
| <b>P.V.P.</b>       | <b>€</b> | <b>314</b> | <b>335</b> | <b>335</b> | <b>314</b> | <b>314</b> | <b>335</b> | <b>335</b> |

### Accesorios

|                                 | P.V.P. €   |
|---------------------------------|------------|
| Kit ruedas mesa soporte (130mm) | <b>155</b> |

**Nota:** Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.





**+** PIZZA



Mod. BASIC 6



Mod. BASIC 66

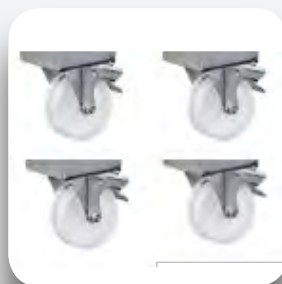
### SERIE BASIC:

**Horno, electro-mecánico o digital**, muy fiables y de fácil mantenimiento, diseñados para obtener cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior con valores que llegan a 450°C.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación, etc. (Ver en página 78-81).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 82-83.



Mesa soporte.



Kit ruedas mesa soporte.









Cuadro de mandos versión digital.

# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS







### Horno modelo (1 Cámara)

|                                     |              | BASIC XL 2L   | BASIC XL 3 L  | BASIC XL 4  | BASIC XL 6  | BASIC XL 6L   | BASIC XL 9  |
|-------------------------------------|--------------|---|---|---|---|---|---|
| Ancho exterior                      | mm           | 1.100   | 1.305   | 1.000   | 1.000   | 1.360   | 1.360   |
| Fondo exterior                      | mm           | 600   | 600   | 954   | 1.314   | 954   | 1.314   |
| Alto exterior                       | mm           | 415   | 415   | 415   | 415   | 415   | 415   |
| Ancho cámara                        | mm           | 820   | 1.080   | 720   | 720   | 1.080   | 1.080   |
| Fondo cámara                        | mm           | 410   | 410   | 720   | 1.080   | 720   | 1.080   |
| <b>Alto cámara</b>                  | <b>mm</b>    | <b>140</b>  | <b>140</b>  | <b>140</b>  | <b>140</b>  | <b>140</b>  | <b>140</b>  |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>2 / Ø 350</b>  | <b>3 / Ø 350</b>  | <b>4 / Ø 350</b>  | <b>6 / Ø 350</b>  | <b>6 / Ø 350</b>  | <b>9 / Ø 350</b>  |
| Cantidad y disposición pizzas       | Nº           |  |  |  |  |  |  |
| Temperatura máxima                  | °C           | 450   | 450   | 450   | 450   | 450   | 450   |
| Resistencias techo / solera         | Num/W        | 1x2500 / 1x2500   | 1x3000 / 1x3000   | 1x3000 / 1x3000   | 3x1500 / 3x1500   | 3x1500 / 3x1500   | 3x2200 / 3x2200   |
| Iluminación interior                |              | si  | si  | si  | si  | si  | si  |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                      | kW           | 5,0   | 6,0   | 6,0   | 9,0   | 9,0   | 13,2  |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b>     | <b>1.259</b>  | <b>1.360</b>  | <b>1.460</b>  | <b>1.862</b>  | <b>2.056</b>  | <b>2.239</b>  |
| <b>P.V.P. Digital</b>               | <b>€</b>     | <b>1.589</b>  | <b>1.692</b>  | <b>1.790</b>  | <b>2.193</b>  | <b>2.386</b>  | <b>2.569</b>  |

### Mesa soporte modelo

|               |          | SXL 2L     | SXL 3L     | SXL 4      | SXL 6      | SXL 6L     | SXL 9      |
|---------------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Ancho         | mm       | 1.100      | 1.305      | 1.000      | 1.000      | 1.360      | 1.360      |
| Fondo         | mm       | 490        | 490        | 845        | 1.205      | 845        | 1.205      |
| Alto          | mm       | 960        | 960        | 960        | 960        | 960        | 960        |
| <b>P.V.P.</b> | <b>€</b> | <b>314</b> | <b>346</b> | <b>346</b> | <b>426</b> | <b>423</b> | <b>462</b> |

### Horno modelo (2 Cámaras)

|                                     |              | BASIC XL 22L  | BASIC XL 33L  | BASIC XL 44  | BASIC XL 66   | BASIC XL 66L  | BASIC XL 99   |
|-------------------------------------|--------------|---|---|--|---|---|---|
| Ancho exterior                      | mm           | 1.100   | 1.305   | 1.000  | 1.000   | 1.360   | 1.360   |
| Fondo exterior                      | mm           | 600   | 600   | 954  | 1.314   | 954   | 1.314   |
| Alto exterior                       | mm           | 745   | 745   | 745  | 745   | 745   | 745   |
| Ancho cámara                        | mm           | 820   | 1.080   | 720  | 720   | 1.080   | 1.080   |
| Fondo cámara                        | mm           | 410   | 410   | 720  | 1.080   | 720   | 1.080   |
| <b>Alto cámara</b>                  | <b>mm</b>    | <b>2 x 140</b>  | <b>2 x 140</b>  | <b>2 x 140</b>   | <b>2 x 140</b>  | <b>2 x 140</b>  | <b>2 x 140</b>  |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>2+2 / Ø 350</b>  | <b>3+3 / Ø 350</b>  | <b>4+4 / Ø 350</b>   | <b>6+6 / Ø 350</b>  | <b>6+6 / Ø 350</b>  | <b>9+9 / Ø 350</b>  |
| Cantidad y disposición pizzas       | Nº           |  |  |  |  |  |  |
| Temperatura máxima                  | °C           | 450   | 450   | 450  | 450   | 450   | 450   |
| Resistencias techo / solera         | Num/W        | 2x2500 / 2x2500   | 2x3000 / 2x3000   | 2x3000 / 2x3000  | 6x1500 / 6x1500   | 6x1500 / 6x1500   | 6x2200 / 6x2200   |
| Iluminación interior                |              | si  | si  | si   | si  | si  | si  |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50   | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                      | kW           | 10  | 12  | 12   | 18  | 18  | 26,4  |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b>     | <b>2.110</b>  | <b>2.216</b>  | <b>2.242</b>   | <b>2.972</b>  | <b>3.387</b>  | <b>3.927</b>  |
| <b>P.V.P. Digital</b>               | <b>€</b>     | <b>2.773</b>  | <b>2.880</b>  | <b>2.905</b>   | <b>3.635</b>  | <b>4.050</b>  | <b>4.590</b>  |

### Mesa soporte modelo

|               |          | SXL 22L    | SXL 33L    | SXL 44     | SXL 66     | SXL 66L    | SXL 99     |
|---------------|----------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
| Ancho         | mm       | 1.100      | 1.305      | 1.000      | 1.000      | 1.360      | 1.360      |
| Fondo         | mm       | 490        | 490        | 845        | 1.205      | 845        | 1.205      |
| Alto          | mm       | 860        | 860        | 860        | 860        | 860        | 860        |
| <b>P.V.P.</b> | <b>€</b> | <b>314</b> | <b>346</b> | <b>346</b> | <b>426</b> | <b>423</b> | <b>462</b> |

### Accesorios

|                                 | P.V.P. € |
|---------------------------------|----------|
| Kit ruedas mesa soporte (130mm) | 155      |



**+** PIZZA



Mod. BASIC XL 6



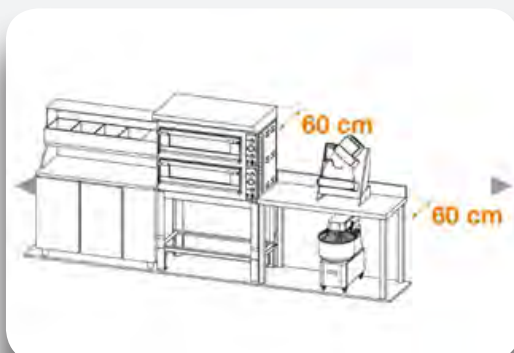
### SERIE BASIC XL:

Mod. BASIC XL 66

#### Horno electro-mecánico o digital, de uso simple e increíblemente funcional.

Basic XL ha sido diseñado para obtener cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 450°C. Hornos muy fiables, con cuadro de mandos intuitivo y de fácil mantenimiento.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Mod. BASIC XL (2L, 22L, 3L, 33L), adecuados para mesa de trabajo de 60cm.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámara de fermentación (Ver páginas 78-81).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 82-83.







Mod. BASIC XL (2L, 22L, 3L, 33L), adecuados para mesa de trabajo de 60cm.

Cuadro de mandos versión digital.







# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo (1 Cámara)             |              | SUP.GLASS XL4   | SUP.GLASS XL6   | SUP.GLASS XL6L  | SUP.GLASS XL9   |
|-------------------------------------|--------------|---|---|---|---|
| Ancho exterior                      | mm           | 1.000   | 1.000   | 1.360   | 1.360   |
| Fondo exterior                      | mm           | 940   | 1.310   | 940   | 1.300   |
| Alto exterior                       | mm           | 415   | 415   | 415   | 415   |
| Ancho cámara                        | mm           | 720   | 720   | 1.080   | 1.080   |
| Fondo cámara                        | mm           | 720   | 1.080   | 720   | 1.080   |
| <b>Alto cámara</b>                  | <b>mm</b>    | <b>140</b>  | <b>140</b>  | <b>140</b>  | <b>140</b>  |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>4 / Ø 350</b>  | <b>6 / Ø 350</b>  | <b>6 / Ø 350</b>  | <b>9 / Ø 350</b>  |
| Cantidad y disposición pizzas       | Nº           |  |  |  |  |
| Temperatura máxima                  | °C           | 450   | 450   | 450   | 450   |
| Resistencias techo / solera         | Num/W        | 3x1000 / 3x1000   | 3x1500 / 3x1500   | 3x1500 / 3x1500   | 3x2200 / 3x2200   |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                      | kW           | 6   | 9   | 9   | 13,2  |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b>     | <b>1.891</b>  | <b>2.280</b>  | <b>2.549</b>  | <b>2.734</b>  |
| <b>P.V.P. Digital</b>               | <b>€</b>     | <b>2.221</b>  | <b>2.613</b>  | <b>2.882</b>  | <b>3.065</b>  |

| Mesa soporte modelo |          | SXL 4      | SXL 6      | SXL 6L     | SXL 9      |
|---------------------|----------|------------|------------|------------|------------|
| Ancho               | mm       | 1.000      | 1.000      | 1.360      | 1.360      |
| Fondo               | mm       | 845        | 1.205      | 845        | 1.205      |
| Alto                | mm       | 960        | 960        | 960        | 960        |
| <b>P.V.P.</b>       | <b>€</b> | <b>346</b> | <b>426</b> | <b>423</b> | <b>462</b> |

| Horno modelo (2 Cámaras)            |              | SUP.GLASS XL44  | SUP.GLASS XL66  | SUP.GLASS XL66L   | SUP.GLASS XL99  |
|-------------------------------------|--------------|---|---|---|---|
| Ancho exterior                      | mm           | 1.000   | 1.000   | 1.360   | 1.360   |
| Fondo exterior                      | mm           | 940   | 1.300   | 940   | 1.300   |
| Alto exterior                       | mm           | 745   | 745   | 745   | 745   |
| Ancho cámara                        | mm           | 720   | 720   | 1.080   | 1.080   |
| Fondo cámara                        | mm           | 720   | 1.080   | 720   | 1.080   |
| <b>Alto cámara</b>                  | <b>mm</b>    | <b>2x140</b>  | <b>2x140</b>  | <b>2x140</b>  | <b>2x140</b>  |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>4+4 / Ø 350</b>  | <b>6+6 / Ø 350</b>  | <b>6+6 / Ø 350</b>  | <b>9+9 / Ø 350</b>  |
| Cantidad y disposición pizzas       | Nº           |  |  |  |  |
| Temperatura máxima                  | °C           | 450   | 450   | 450   | 450   |
| Resistencias techo / solera         | Num/W        | 6x1000 / 6x1000   | 6x1500 / 6x1500   | 6x1500 / 6x1500   | 6x2200 / 6x2200   |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                      | kW           | 12  | 18  | 18  | 26,4  |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b>     | <b>2.962</b>  | <b>3.568</b>  | <b>4.076</b>  | <b>4.628</b>  |
| <b>P.V.P. Digital</b>               | <b>€</b>     | <b>3.625</b>  | <b>4.231</b>  | <b>4.739</b>  | <b>5.291</b>  |

| Mesa soporte modelo |          | SXL 44     | SXL 66     | SXL 66L    | SXL 99     |
|---------------------|----------|------------|------------|------------|------------|
| Ancho               | mm       | 1.000      | 1.000      | 1.360      | 1.360      |
| Fondo               | mm       | 845        | 1.205      | 845        | 1.205      |
| Alto                | mm       | 860        | 860        | 860        | 860        |
| <b>P.V.P.</b>       | <b>€</b> | <b>346</b> | <b>426</b> | <b>423</b> | <b>462</b> |

| Accesorios                      | P.V.P. €   |
|---------------------------------|------------|
| Kit ruedas mesa soporte (130mm) | <b>155</b> |

**Nota:** Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



**PIZZA**



Mod. SUPERIOR GLASS XL 6



Mod. SUPERIOR GLASS XL 44

### SERIE SUPERIOR GLASS XL:

El horno eléctrico Superior Glass XL, se caracteriza por su diseño cuidadoso superior. Un horno que garantiza cocciones óptimas gracias a sus excelentes características, calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 450°C.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal panorámico.
- Puerta de 4 cm de espesor de doble cristal.
- Abertura puerta por una maneta-barra en acero inoxidable.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Dotado de un regulador salida de vapores.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación (Ver página 78-81).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 82-83.



Puerta 4cm, doble cristal y maneta barra inox.



Regulador vapores.



Panel mandos versión digital.

# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo (1 Cámara)               |              | MAIOR 4                | MAIOR 6                | MAIOR 6L               | MAIOR 9                |
|---------------------------------------|--------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Ancho exterior                        | mm           | 1.100                  | 1.100                  | 1.500                  | 1.500                  |
| Fondo exterior                        | mm           | 1.000                  | 1.314                  | 1.074                  | 1.314                  |
| Alto exterior                         | mm           | 400                    | 413                    | 413                    | 413                    |
| Ancho cámara                          | mm           | 720                    | 820                    | 1.230                  | 1.230                  |
| Fondo cámara                          | mm           | 720                    | 1.080                  | 840                    | 1.080                  |
| <b>Alto cámara</b>                    | <b>mm</b>    | <b>140</b>             | <b>175</b>             | <b>175</b>             | <b>175</b>             |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>   | <b>Nº/mm</b> | <b>4 / Ø 350</b>       | <b>6 / Ø 350</b>       | <b>6 / Ø 350</b>       | <b>9 / Ø 350</b>       |
| Temperatura máxima                    | °C           | 450                    | 450                    | 450                    | 450                    |
| Resistencias techo / solera           | Num/W        | 6/550 + 6/550          | 3x1700 / 3x1700        | 3x1700 / 3x1700        | 3x2550 / 3x2550        |
| Alimentación                          | Ph/Volts/Hz  | 2 X 220 o 3 x 380 / 50 | 2 X 220 o 3 x 380 / 50 | 2 X 220 o 3 x 380 / 50 | 2 X 220 o 3 x 380 / 50 |
| Potencia total                        | kW           | 6,6                    | 10,2                   | 10,2                   | 15,3                   |
| Absorción por fase hornos monofásicos | Amp.         | 28,5                   | 41,5                   | 43                     | 62,5                   |
| Absorción por fase hornos trifásicos  | Amp.         | 9,5                    | 14                     | 14,5                   | 21                     |
| <b>P.V.P.</b>                         | <b>€</b>     | <b>2.843</b>           | <b>3.485</b>           | <b>3.881</b>           | <b>4.288</b>           |

| Horno modelo (2 Cámaras)              |              | MAIOR 44               | MAIOR 66               | MAIOR 66L              | MAIOR 99               |
|---------------------------------------|--------------|------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Ancho exterior                        | mm           | 1.100                  | 1.100                  | 1.460                  | 1.460                  |
| Fondo exterior                        | mm           | 1.160                  | 1.360                  | 1.000                  | 1.360                  |
| Alto exterior                         | mm           | 720                    | 720                    | 720                    | 720                    |
| Ancho cámara                          | mm           | 720                    | 720                    | 1.080                  | 1.080                  |
| Fondo cámara                          | mm           | 720                    | 1.080                  | 720                    | 1.080                  |
| <b>Alto cámara</b>                    | <b>mm</b>    | <b>2x140</b>           | <b>2x140</b>           | <b>2x140</b>           | <b>2x140</b>           |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>   | <b>Nº/mm</b> | <b>4+4 / Ø 350</b>     | <b>6+6 / Ø 350</b>     | <b>6+6 / Ø 350</b>     | <b>9+9 / Ø 350</b>     |
| Temperatura máxima                    | °C           | 450                    | 450                    | 450                    | 450                    |
| Resistencias techo / solera           | Num/W        | 12x1150 / 12x1150      | 12x1700 / 12x1700      | 12x1700 / 12x1700      | 12x2550 / 12x2550      |
| Alimentación                          | Ph/Volts/Hz  | 2 X 220 o 3 x 380 / 50 | 2 X 220 o 3 x 380 / 50 | 2 X 220 o 3 x 380 / 50 | 2 X 220 o 3 x 380 / 50 |
| Potencia total                        | kW           | 13,2                   | 19,2                   | 19,8                   | 28,8                   |
| Absorción por fase hornos monofásicos | Amp.         | 57,5                   | 83,5                   | 86                     | 125                    |
| Absorción por fase hornos trifásicos  | Amp.         | 19                     | 28                     | 29                     | 42                     |
| <b>P.V.P.</b>                         | <b>€</b>     | <b>4.768</b>           | <b>5.594</b>           | <b>6.298</b>           | <b>7.338</b>           |

| Mesa soporte modelo |          | SM 4-44      | SM 6-66      | SM 6L-66L    | SM 9-99      |
|---------------------|----------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Ancho               | mm       | 1.100        | 1.100        | 1.460        | 1.460        |
| Fondo               | mm       | 920          | 1.280        | 920          | 1.280        |
| Alto                | mm       | 990          | 990          | 990          | 990          |
| <b>P.V.P.</b>       | <b>€</b> | <b>1.009</b> | <b>1.223</b> | <b>1.223</b> | <b>1.375</b> |

**Nota:** Las mesas soporte vienen de serie con ruedas incluidas



Regulador de humos.



Control independiente de temperaturas superior/inferior.



**+** PIZZA

Mod. MAIOR 44

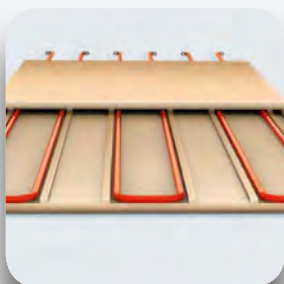


Mod. SM 4.44

### SERIE MAIOR:

Los hornos profesionales MAIOR representan la excelencia, capaces de satisfacer incluso a los profesionales de la pizza más exigentes. Garantía de cocciones perfectas que se obtienen gracias al control máximo de las temperaturas de funcionamiento calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 450°. Cuenta con tecnología avanzada y están fabricados con materiales y componentes de primera calidad lo que permite una durabilidad excepcional del producto que seguirá funcionando de manera óptima sin necesidad de ningún mantenimiento especial durante muchos años.

- Frontal y puerta de acero inoxidable, resto pintado.
- Puerta con cristal panorámico para máxima visibilidad interna.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara de piedra refractaria.
- Fácil inserción de piedra refractaria superior a posteriori.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara, entre piedras refractarias para una cocción más rápida y ahorro energético.
- Control separado para dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Iluminación interna led 12v para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Provisto de control regulador de humos.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte con o sin kit ruedas mesa.
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 82-83.



Resistencias.







Mesa soporte.











Iluminación LED interior.

# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Horno modelo (1 Cámara)</b>      |              | <b>TRAYS 4</b>  | <b>TRAYS 6</b>  | <b>TRAYS 6L</b>   | <b>TRAYS 9</b>  |
|-------------------------------------|--------------|---|---|---|---|
| Ancho exterior                      | mm           | 1.100   | 1.100   | 1.500   | 1.500   |
| Fondo exterior                      | mm           | 1.080   | 1.320   | 1.080   | 1.320   |
| Alto exterior                       | mm           | 415   | 415   | 415   | 415   |
| Ancho cámara                        | mm           | 820   | 820   | 1.230   | 1.230   |
| Fondo cámara                        | mm           | 840   | 1.080   | 840   | 1.080   |
| <b>Alto cámara</b>                  | <b>mm</b>    | <b>175</b>  | <b>175</b>  | <b>175</b>  | <b>175</b>  |
| Cantidad bandejas (600x400)         | Nº           | 2   | 3   | 4   | 5   |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>4 / Ø 400</b>  | <b>6 / Ø 350</b>  | <b>6 / Ø 400</b>  | <b>9 / Ø 350</b>  |
| Cantidad y disposición pizzas       | Nº           |  |  |  |  |
| Temperatura máxima                  | °C           | 450   | 450   | 450   |   |
| Resistencias techo / solera         | Num/W        | 3x1150 / 3x1150   | 3x1700 / 3x1700   | 3x1700 / 3x1700   | 3x2550 / 3x2550   |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                      | kW           | 6,9   | 10,2  | 10,2  | 15,3  |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b>     | <b>1.651</b>  | <b>2.056</b>  | <b>2.289</b>  | <b>2.485</b>  |
| <b>P.V.P. Digital</b>               | <b>€</b>     | <b>1.982</b>  | <b>2.389</b>  | <b>2.619</b>  | <b>2.815</b>  |

| <b>Mesa soporte modelo</b> |          | <b>ST 4</b> | <b>ST 6</b> | <b>ST 6L</b> | <b>ST 9</b> |
|----------------------------|----------|-------------|-------------|--------------|-------------|
| Ancho                      | mm       | 1.110       | 1.110       | 1.150        | 1.500       |
| Fondo                      | mm       | 965         | 1.205       | 965          | 1.205       |
| Alto                       | mm       | 960         | 960         | 960          | 960         |
| <b>P.V.P.</b>              | <b>€</b> | <b>392</b>  | <b>469</b>  | <b>469</b>   | <b>508</b>  |

| <b>Horno modelo (2 Cámaras)</b>     |              | <b>TRAYS 44</b>   | <b>TRAYS 66</b>  | <b>TRAYS 66L</b>  | <b>TRAYS 99</b>   |
|-------------------------------------|--------------|---|--|---|---|
| Ancho exterior                      | mm           | 1.100   | 1.100  | 1.500   | 1.500   |
| Fondo exterior                      | mm           | 1.080   | 1.320  | 1.080   | 1.320   |
| Alto exterior                       | mm           | 745   | 745  | 745   | 745   |
| Ancho cámara                        | mm           | 820   | 820  | 1.230   | 1.230   |
| Fondo cámara                        | mm           | 840   | 1.080  | 840   | 1.080   |
| <b>Alto cámara</b>                  | <b>mm</b>    | <b>2x175</b>  | <b>2x175</b>   | <b>2x175</b>  | <b>2x175</b>  |
| Cantidad bandejas (600x400)         | Nº           | 2 + 2   | 3 + 3  | 4 + 4   | 5 + 5   |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>4+4 / Ø 400</b>  | <b>6+6 / Ø 350</b>   | <b>6+6 / Ø 400</b>  | <b>9+9 / Ø 350</b>  |
| Cantidad y disposición pizzas       | Nº           |   |   |   |   |
| Temperatura máxima                  | °C           | 450   | 450  | 450   | 450   |
| Resistencias techo / solera         | Num/W        | 6x1150 / 6x1150   | 6x1700 / 6x1700  | 6x1700 / 6x1700   | 6x2550 / 6x2550   |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50   | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                      | kW           | 13,8  | 20,4   | 20,4  | 30,6  |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b>     | <b>2.634</b>  | <b>3.323</b>   | <b>3.813</b>  | <b>4.407</b>  |
| <b>P.V.P. Digital</b>               | <b>€</b>     | <b>3.297</b>  | <b>3.986</b>   | <b>4.476</b>  | <b>5.070</b>  |

| <b>Mesa soporte modelo</b> |          | <b>ST 44</b> | <b>ST 66</b> | <b>ST 66L</b> | <b>ST 99</b> |
|----------------------------|----------|--------------|--------------|---------------|--------------|
| Ancho                      | mm       | 1.110        | 1.110        | 1.150         | 1.500        |
| Fondo                      | mm       | 965          | 1.205        | 965           | 1.205        |
| Alto                       | mm       | 860          | 860          | 860           | 860          |
| <b>P.V.P.</b>              | <b>€</b> | <b>392</b>   | <b>469</b>   | <b>469</b>    | <b>508</b>   |

| <b>Accesorios</b>  | <b>P.V.P. €</b> |
|--|-----------------|
| Kit ruedas mesa soporte (130mm)  | <b>155</b>      |
| Generador de vapor (instalados en fábrica) <b>SOLO MOELOS 1 Camara</b> | <b>1.674</b>    |

**Nota:** Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



Bandeja (600x400).



**+** PIZZA



Mod. TRAYS 6



Mod. TRAYS 66 L

### SERIE TRAYS:

Los hornos de la línea Trays representan lo máximo en flexibilidad, permitiendo de dos a diez bandejas cm 40x60. Permite cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 450°C. Las características técnicas los hacen una solución a las necesidades y exigencias para los clientes que desean un producto multiuso.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con ventana de cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los hornos pueden ser suministrados con opción generador de vapor instalado de fábrica, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, (ver páginas 74-81).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 82-83.



Mandos, Maneta y puerta con cristal.



Cámara con luz y piedra refractaria.







Panel mandos versión digital.







Generador vapor (opcional).

# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo (1 Cámara)             |              | TRAYS GLASS 4   | TRAYS GLASS 6   | TRAYS GLASS 6L  | TRAYS GLASS 9   |
|-------------------------------------|--------------|---|---|---|---|
| Ancho exterior                      | mm           | 1.100   | 1.100   | 1.500   | 1.500   |
| Fondo exterior                      | mm           | 1.080   | 1.320   | 1.080   | 1.320   |
| Alto exterior                       | mm           | 415   | 415   | 415   | 415   |
| Ancho cámara                        | mm           | 820   | 820   | 1.230   | 1.230   |
| Fondo cámara                        | mm           | 840   | 1.080   | 840   | 1.080   |
| <b>Alto cámara</b>                  | <b>mm</b>    | <b>175</b>  | <b>175</b>  | <b>175</b>  | <b>175</b>  |
| Cantidad bandejas (600X400)         | Nº           | 2   | 3   | 4   | 5   |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>4 / Ø 400</b>  | <b>6 / Ø 350</b>  | <b>6 / Ø 400</b>  | <b>9 / Ø 350</b>  |
| Cantidad y disposición pizzas       | Nº           |  |  |  |  |
| Temperatura máxima                  | °C           | 450   | 450   | 450   | 450   |
| Resistencias techo / solera         | Num/W        | 3x1150 / 3x1150   | 3x1700 / 3x1700   | 3x1700 / 3x1700   | 3x2550 / 3x2550   |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                      | kW           | 6,9   | 10,2  | 10,2  | 15,3  |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b>     | <b>1.708</b>  | <b>2.100</b>  | <b>2.330</b>  | <b>2.567</b>  |
| <b>P.V.P. Digital</b>               | <b>€</b>     | <b>2.041</b>  | <b>2.433</b>  | <b>2.660</b>  | <b>2.897</b>  |

| Mesa soporte modelo |          | ST 4       | ST 6       | ST 6L      | ST 9       |
|---------------------|----------|------------|------------|------------|------------|
| Ancho               | mm       | 1.110      | 1.110      | 1.150      | 1.500      |
| Fondo               | mm       | 965        | 1.205      | 965        | 1.205      |
| Alto                | mm       | 960        | 960        | 960        | 960        |
| <b>P.V.P.</b>       | <b>€</b> | <b>392</b> | <b>469</b> | <b>469</b> | <b>508</b> |

| Horno modelo (2 Cámaras)            |              | TRAYS GLASS 44  | TRAYS GLASS 66  | TRAYS GLASS 66L   | TRAYS GLASS 99  |
|-------------------------------------|--------------|---|---|---|---|
| Ancho exterior                      | mm           | 1.100   | 1.100   | 1.500   | 1.500   |
| Fondo exterior                      | mm           | 1.080   | 1.320   | 1.080   | 1.320   |
| Alto exterior                       | mm           | 745   | 745   | 745   | 745   |
| Ancho cámara                        | mm           | 820   | 820   | 1.230   | 1.230   |
| Fondo cámara                        | mm           | 840   | 1.080   | 840   | 1.080   |
| <b>Alto cámara</b>                  | <b>mm</b>    | <b>2x175</b>  | <b>2x175</b>  | <b>2x175</b>  | <b>2x175</b>  |
| Cantidad bandejas (600X400)         | Nº           | 2 + 2   | 3 + 3   | 4 + 4   | 5 + 5   |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>4+4 / Ø 400</b>  | <b>6+6 / Ø 350</b>  | <b>6+6 / Ø 400</b>  | <b>9+9 / Ø 350</b>  |
| Cantidad y disposición pizzas       | Nº           |  |  |  |  |
| Temperatura máxima                  | °C           | 450   | 450   | 450   | 450   |
| Resistencias techo / solera         | Num/W        | 6x1150 / 6x1150   | 6x1700 / 6x1700   | 6x1700 / 6x1700   | 6x2550 / 6x2550   |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                      | kW           | 13,8  | 20,4  | 20,4  | 30,6  |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b>     | <b>2.900</b>  | <b>3.411</b>  | <b>3.932</b>  | <b>4.525</b>  |
| <b>P.V.P. Digital</b>               | <b>€</b>     | <b>3.560</b>  | <b>4.074</b>  | <b>4.595</b>  | <b>5.185</b>  |

| Mesa soporte modelo |          | ST 44      | ST 66      | ST 66L     | ST 99      |
|---------------------|----------|------------|------------|------------|------------|
| Ancho               | mm       | 1.110      | 1.110      | 1.150      | 1.500      |
| Fondo               | mm       | 965        | 1.205      | 965        | 1.205      |
| Alto                | mm       | 860        | 860        | 860        | 860        |
| <b>P.V.P.</b>       | <b>€</b> | <b>392</b> | <b>469</b> | <b>469</b> | <b>508</b> |

| Accesorios y opcional                      | P.V.P. € |
|--|----------|
| Kit ruedas mesa soporte (130mm)            | 155      |
| Generador de vapor (instalados en fábrica) | 1.674    |

**Nota:** Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



Mod. TRAYS GLASS 66

### SERIE TRAYS GLASS:

Los hornos de la línea Trays Glass representan lo máximo en flexibilidad, permitiendo de dos a diez bandejas cm 40x60. Permite cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 450°C. Las características técnicas los hacen una solución a las necesidades y exigencias para los clientes que desean un producto multiuso.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico para máxima visibilidad interna.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los hornos pueden ser suministrados con opción generador de vapor instalado de fábrica, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, (ver páginas 74-81).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 82-83.



Maneta y puerta con cristal.



Bandeja (600x400)



Generador vapor (opcional).







Panel mandos versión digital.



# HORNOS ELECTRICOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo (1 Cámara)             |              | TRAYS ALTO 4  | TRAYS ALTO 6  | TRAYS ALTO GLASS 4  | TRAYS ALTO GLASS 6  |
|-------------------------------------|--------------|---|---|---|---|
| Ancho exterior                      | mm           | 1.100   | 1.100   | 1.500   | 1.500   |
| Fondo exterior                      | mm           | 1.080   | 1.320   | 1.080   | 1.320   |
| Alto exterior                       | mm           | 510   | 510   | 510   | 510   |
| Ancho cámara                        | mm           | 820   | 820   | 820   | 820   |
| Fondo cámara                        | mm           | 840   | 1.080   | 840   | 1.080   |
| <b>Alto cámara</b>                  | <b>mm</b>    | <b>270</b>  | <b>270</b>  | <b>270</b>  | <b>270</b>  |
| Cantidad bandejas (600x400)         | Nº           | 2   | 3   | 2   | 3   |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>4 / Ø 400</b>  | <b>6 / Ø 350</b>  | <b>4 / Ø 400</b>  | <b>6 / Ø 350</b>  |
| Cantidad y disposición pizzas       | Nº           |  |  |  |  |
| Temperatura máxima                  | °C           | 450   | 450   | 450   | 450   |
| Resistencias techo / solera         | Num/W        | 3x1150 / 3x1150   | 3x1700 / 3x1700   | 3x1150 / 3x1150   | 3x1700 / 3x1700   |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                      | kW           | 6,9   | 10,2  | 6,9   | 10,2  |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b>     | <b>1.865</b>  | <b>2.257</b>  | <b>1.894</b>  | <b>2.270</b>  |
| <b>P.V.P. Digital</b>               | <b>€</b>     | <b>2.196</b>  | <b>2.588</b>  | <b>2.227</b>  | <b>2.601</b>  |

| Mesa soporte modelo |          | ST 4       | ST 6       |
|---------------------|----------|------------|------------|
| Ancho               | mm       | 1.110      | 1.110      |
| Fondo               | mm       | 965        | 1.205      |
| Alto                | mm       | 960        | 960        |
| <b>P.V.P.</b>       | <b>€</b> | <b>392</b> | <b>469</b> |

| Accesorios y opcional                      | P.V.P. €     |
|--|--------------|
| Kit ruedas mesa soporte (130mm)            | <b>155</b>   |
| Generador de vapor (instalados en fábrica) | <b>1.674</b> |

**Nota:** Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



Bandeja (600x400).





Mod. TRAYS ALTO



Mod. TRAYS ALTO GLASS



Mod. TRAYS ALTO GLASS

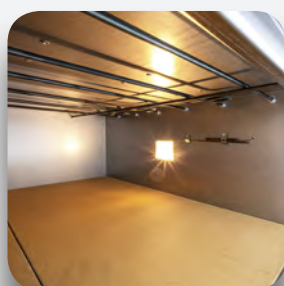
### TRAYS ALTO Y ALTO GLASS:

Esta versión ofrece una cámara con altura aumentada de 9,5cm respecto a los otros modelos Trays (La altura total de la cámara es de 27cm). Los hornos de la línea Trays Alto representan lo máximo en flexibilidad, permitiendo bandejas de 40x60. Se obtienen cocciones excelentes calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 450°C. Las características técnicas los hacen una solución a las necesidades y exigencias para los clientes que desean un producto multiuso.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal, los Glass con cristal de amplias dimensiones para máxima visibilidad interna.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los hornos pueden ser suministrados con opción generador de vapor instalado de fábrica, bajo pedido
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, ver página 74-81.
- Opción piedras refractarias TR: no configurable.



Maneta puerta.



Cámara de cocción con luz.



Generador vapor (opcional).



Panel mandos versión digital.

# CÁMARAS FERMENTACIÓN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Cámara Fermentación modelo    |             | Validas para modelos XL |              |              |              |              |
|-------------------------------|-------------|-------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
|                               |             | CFXL 3L-33L             | CFXL 4-44    | CFXL 6-66    | CFXL 6L-66L  | CFXL 9-99    |
| Ancho exterior                | mm          | 1.305                   | 1.000        | 1.000        | 1.360        | 1.360        |
| Fondo exterior                | mm          | 490                     | 844          | 1.204        | 644          | 1.204        |
| Alto exterior                 | mm          | 900                     | 900          | 900          | 900          | 900          |
| <b>Bandejas (600x400)</b>     | <b>Nº</b>   | <b>6</b>                | <b>12</b>    | <b>12</b>    | <b>18</b>    | <b>18</b>    |
| <b>Espacio entre bandejas</b> | <b>mm</b>   | <b>90</b>               | <b>90</b>    | <b>90</b>    | <b>90</b>    | <b>90</b>    |
| Rango de Temperatura          | °C          | 0 - 60                  | 0 - 60       | 0 - 60       | 0 - 60       | 0 - 60       |
| Alimentación                  | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50            | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 |
| Potencia total                | kW          | 2,0                     | 2,0          | 2,0          | 2,0          | 2,0          |
| <b>P.V.P.</b>                 | <b>€</b>    | <b>2.405</b>            | <b>2.629</b> | <b>2.786</b> | <b>2.884</b> | <b>3.142</b> |





 PIZZA



Mod. CFXL 6L-66L

### CÁMARAS FERMENTACIÓN:

Cámaras de fermentación CFXL son combinables con los hornos de la serie XL. Fabricado completamente en acero inoxidable. Equipadas con puertas de cristal. Disponen de termostato de regulación de temperatura y equipadas con ruedas.



CFXL 6-66.



CFXL 3L-33L

# CÁMARAS FERMENTACIÓN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Cámara Fermentación modelo      |             | Validas para modelos TRAYS y TRAYS GLASS |               |              |               |
|---------------------------------|-------------|--|---------------|--------------|---------------|
|                                 |             | CFTRAYS 4-44                             | CFTRAYS 4-4-4 | CFTRAYS 6-66 | CFTRAYS 6-6-6 |
| Ancho exterior                  | mm          | 1.100                                    | 1.100         | 1.000        | 1.100         |
| Fondo exterior                  | mm          | 964                                      | 964           | 1.204        | 1.204         |
| Alto exterior                   | mm          | 900                                      | 550           | 900          | 550           |
| <b>Bandejas (600x400)</b>       | <b>Nº</b>   | <b>12</b>                                | <b>6</b>      | <b>12</b>    | <b>6</b>      |
| <b>Distancia entre bandejas</b> | <b>mm</b>   | <b>120</b>                               | <b>78</b>     | <b>90</b>    | <b>78</b>     |
| Rango de Temperatura            | °C          | 0 - 60                                   | 0 - 60        | 0 - 60       | 0 - 60        |
| Alimentación                    | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50                             | 2 x 230 / 50  | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50  |
| Potencia total                  | kW          | 2,0                                      | 2,0           | 2,0          | 2,0           |
| <b>P.V.P.</b>                   | <b>€</b>    | <b>2.173</b>                             | <b>1.938</b>  | <b>2.503</b> | <b>2.361</b>  |

| Cámara Fermentación modelo      |             | Validas para modelos TRAYS y TRAYS GLASS |                  |              |               |
|---------------------------------|-------------|--|------------------|--------------|---------------|
|                                 |             | CFTRAYS 6L-66L                           | CFTRAYS 6L-6L-6L | CFTRAYS 9-99 | CFTRAYS 9-9-9 |
| Ancho exterior                  | mm          | 1.500                                    | 1.500            | 1.500        | 1.500         |
| Fondo exterior                  | mm          | 964                                      | 964              | 1.204        | 1.204         |
| Alto exterior                   | mm          | 900                                      | 550              | 900          | 550           |
| <b>Bandejas (600x400)</b>       | <b>Nº</b>   | <b>18</b>                                | <b>9</b>         | <b>18</b>    | <b>9</b>      |
| <b>Distancia entre bandejas</b> | <b>mm</b>   | <b>90</b>                                | <b>78</b>        | <b>90</b>    | <b>78</b>     |
| Rango de Temperatura            | °C          | 0 - 60                                   | 0 - 60           | 0 - 60       | 0 - 60        |
| Alimentación                    | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50                             | 2 x 230 / 50     | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50  |
| Potencia total                  | kW          | 2,0                                      | 2,0              | 2,0          | 2,0           |
| <b>P.V.P.</b>                   | <b>€</b>    | <b>3.006</b>                             | <b>2.541</b>     | <b>3.429</b> | <b>3.757</b>  |





**+** PIZZA



Mod. CF 9-9-9

### CÁMARAS FERMENTACIÓN TRAYS:

Cámaras de fermentación CFTRAYSL son combinables con los hornos de la serie TRAYS. Fabricado completamente en acero inoxidable. Equipadas con puertas de cristal. Disponen de termostato de regulación de temperatura y equipadas con ruedas.



CFTRAYS 4-4-4.



CFTRAYS 6-66.

# CAMPANAS EXTRACCIÓN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Campana modelo       |          | Válidas modelo Basic |            |            |
|----------------------|----------|----------------------|------------|------------|
|                      |          | KB4-44               | KB6-66     | KB44 M     |
| Ancho exterior       | mm       | 975                  | 975        | 900        |
| Fondo exterior       | mm       | 965                  | 1.255      | 910        |
| Alto exterior        | mm       | 120                  | 120        | 120        |
| Diámetro tubo salida | mm       | 125                  | 125        | 125        |
| Caudal de extracción | m3/h     | 400                  | 400        | 400        |
| <b>P.V.P.</b>        | <b>€</b> | <b>356</b>           | <b>420</b> | <b>335</b> |

| Campana modelo       |          | Válidas para modelo Basic XL y SUPERIOR GLASS |            |            |            |            |            |
|----------------------|----------|---|------------|------------|------------|------------|------------|
|                      |          | KXL2L-22L                                     | KXL3L-33L  | KXL4-44    | KXL6-66    | KXL6L-66L  | KXL9-99    |
| Ancho exterior       | mm       | 1.100   | 1.305      | 1.000      | 1.000      | 1.360      | 1.360      |
| Fondo exterior       | mm       | 640   | 640        | 1.015      | 1.375      | 1.015      | 1.375      |
| Alto exterior        | mm       | 120   | 120        | 120        | 120        | 120        | 120        |
| Diámetro tubo salida | mm       | 125   | 125        | 125        | 125        | 125        | 125        |
| Caudal de extracción | m3/h     | 400   | 400        | 400        | 400        | 400        | 400        |
| <b>P.V.P.</b>        | <b>€</b> | <b>364</b>                                    | <b>400</b> | <b>405</b> | <b>454</b> | <b>495</b> | <b>591</b> |

| Campana modelo       |          | Válidas para modelo TRAYS y TRAYS GLASS |            |            |            |
|----------------------|----------|---|------------|------------|------------|
|                      |          | KT4-44                                  | KT6-66     | KT6L-66L   | KT9-99     |
| Ancho exterior       | mm       | 1.100                                   | 1.100      | 1.500      | 1.500      |
| Fondo exterior       | mm       | 1.115                                   | 1.355      | 1.115      | 1.355      |
| Alto exterior        | mm       | 120                                     | 120        | 120        | 120        |
| Diámetro tubo salida | mm       | 125                                     | 125        | 125        | 125        |
| Caudal de extracción | m3/h     | 400                                     | 400        | 400        | 400        |
| <b>P.V.P.</b>        | <b>€</b> | <b>449</b>                              | <b>501</b> | <b>514</b> | <b>652</b> |

| Accesorios          | P.V.P. €   |
|---------------------|------------|
| Motor campana       | <b>325</b> |
| Regulador velocidad | <b>155</b> |





 PIZZA



Mod. KB 4-44

#### **CAMPANA EXTRACCION:**

- Pueden acoplarse a los hornos modelos: BASIC, BASIC XL, SUPERIOR, GLASS, TRAYS Y TRAYS GLASS. Fabricado completamente en acero inoxidable. Opcional: motor eléctrico. Opcional: regulador de velocidad.
- Opcional: motor eléctrico-Turbo 125: (2530rpm / diam.125mm, 220V/50Hz / 60W / aspiración max.400m3/h / 52dB / peso 3kg).
- Opcional: regulador de velocidad.



# CAMPANAS EXTRACCIÓN POR CONDENSACIÓN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Campana modelo       |          | Válidas modelo Basic |              |              |
|----------------------|----------|----------------------|--------------|--------------|
|                      |          | KB4-44C              | KB6-66C      | KB-44 MC     |
| Ancho exterior       | mm       | 975                  | 975          | 900          |
| Fondo exterior       | mm       | 1.015                | 1.305        | 960          |
| Alto exterior        | mm       | 310                  | 310          | 310          |
| Caudal de extracción | m3/h     | 400                  | 400          | 400          |
| Diámetro tubo salida | mm       | 80                   | 80           | 80           |
| Motor                |          | Incluido             | Incluido     | Incluido     |
| <b>P.V.P.</b>        | <b>€</b> | <b>2.048</b>         | <b>2.128</b> | <b>2.020</b> |

| Campana modelo       |          | Válidas para modelo Basic XL y SUPERIOR GLASS |              |              |              |              |
|----------------------|----------|---|--------------|--------------|--------------|--------------|
|                      |          | KXL3L-33LC                                    | KXL4-44C     | KXL6-66C     | KXL6L-66LC   | KXL9-99C     |
| Ancho exterior       | mm       | 1.305   | 1.000        | 1.000        | 1.360        | 1.360        |
| Fondo exterior       | mm       | 690   | 1.065        | 1.425        | 1.065        | 1.425        |
| Alto exterior        | mm       | 310   | 310          | 310          | 310          | 310          |
| Caudal de extracción | m3/h     | 400   | 400          | 400          | 400          | 400          |
| Diámetro tubo salida | mm       | 80  | 80           | 80           | 80           | 80           |
| Motor                |          | Incluido                                      | Incluido     | Incluido     | Incluido     | Incluido     |
| <b>P.V.P.</b>        | <b>€</b> | <b>2.084</b>                                  | <b>2.097</b> | <b>2.165</b> | <b>2.182</b> | <b>2.320</b> |

| Campana modelo       |          | Válidas para modelo TRAYS y TRAYS GLASS |              |              |              |
|----------------------|----------|---|--------------|--------------|--------------|
|                      |          | KT4-44C                                 | KT6-66C      | KT6L-66LC    | KT9-99C      |
| Ancho exterior       | mm       | 1.100                                   | 1.100        | 1.500        | 1.500        |
| Fondo exterior       | mm       | 1.165                                   | 1.405        | 1.165        | 1.405        |
| Alto exterior        | mm       | 310                                     | 310          | 310          | 310          |
| Caudal de extracción | m3/h     | 400                                     | 400          | 400          | 400          |
| Diámetro tubo salida | mm       | 80                                      | 80           | 80           | 80           |
| Motor                |          | Incluido                                | Incluido     | Incluido     | Incluido     |
| <b>P.V.P.</b>        | <b>€</b> | <b>2.154</b>                            | <b>2.219</b> | <b>2.250</b> | <b>2.392</b> |

| Accesorios             | P.V.P. € |
|------------------------|----------|
| Regulador de velocidad | 155      |





 PIZZA



Mod. KB 4-44 C

#### CAMPANA DE EXTRACCION POR CONDENSACION:

- Pueden acoplarse a los hornos modelos: BASIC, BASIC XL, SUPERIOR, GLASS, TRAYS y TRAYS GLASS. Fabricado completamente en acero inoxidable. Motor eléctrico incluido. Opcional: regulador de velocidad.



Control electrónico.

# OPCIONES REFRACTARIO

## TIPO

|                                   |   | BASIC 4 | BASIC 6 | BASIC 44 | BASIC 66 |
|-----------------------------------|---|---------|---------|----------|----------|
| P.V.P. (refractario superior) "R" | € | 155     | 199     | 286      | 408      |

|                                   |   | BASIC XL 2L | BASIC XL 3L | BASIC XL 4 | BASIC XL 6 | BASIC XL 6L | BASIC XL 9 |
|-----------------------------------|---|-------------|-------------|------------|------------|-------------|------------|
| P.V.P. (refractario superior) "R" | € | 155         | 199         | 199        | 258        | 258         | 423        |
| P.V.P. ( todo refractario) "TR"   | € | -           | -           | 480        | 632        | 645         | 957        |

|                                   |   | BASIC XL 22L | BASIC XL 33L | BASIC XL 44 | BASIC XL 66 | BASIC XL 66L | BASIC XL 99 |
|-----------------------------------|---|--------------|--------------|-------------|-------------|--------------|-------------|
| P.V.P. (refractario superior) "R" | € | 286          | 377          | 377         | 480         | 480          | 826         |
| P.V.P. ( todo refractario) "TR"   | € | -            | -            | 944         | 1.184       | 1.290        | 1.917       |

|                                   |   | SUP.GLASS XL4 | SUP.GLASS XL6 | SUP.GLASS XL6L | SUP.GLASS XL9 |
|-----------------------------------|---|---------------|---------------|----------------|---------------|
| P.V.P. (refractario superior) "R" | € | 199           | 258           | 258            | 423           |
| P.V.P. ( todo refractario) "TR"   | € | 480           | 632           | 645            | 957           |

|                                   |   | SUP.GLASS XL44 | SUP.GLASS XL66 | SUP.GLASS XL66L | SUP.GLASS XL99 |
|-----------------------------------|---|----------------|----------------|-----------------|----------------|
| P.V.P. (refractario superior) "R" | € | 377            | 480            | 480             | 826            |
| P.V.P. ( todo refractario) "TR"   | € | 944            | 1.184          | 1.290           | 1.917          |

|                                 |   | TRAYS 4 | TRAYS 6 | TRAYS 6L | TRAYS 9 |
|---------------------------------|---|---------|---------|----------|---------|
| P.V.P. ( todo refractario) "TR" | € | 526     | 697     | 709      | 1.050   |

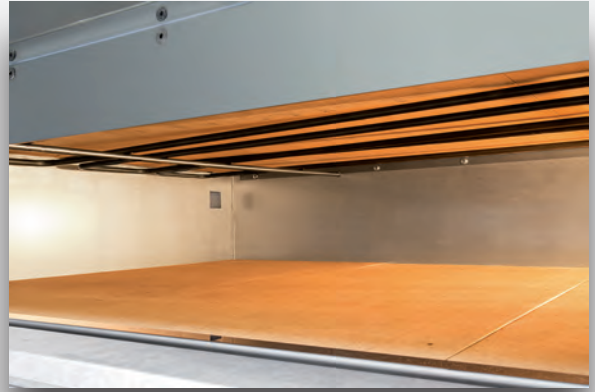
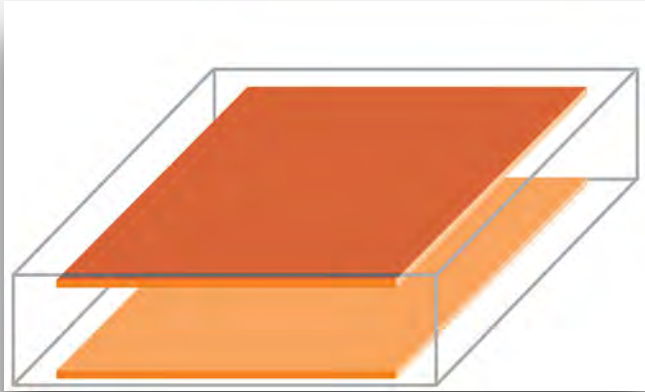
|                                 |   | TRAYS 44 | TRAYS 66 | TRAYS 66L | TRAYS 99 |
|---------------------------------|---|----------|----------|-----------|----------|
| P.V.P. ( todo refractario) "TR" | € | 1.035    | 1.275    | 1.391     | 2.079    |

|                                 |   | TRAYS GLASS 4 | TRAYS GLASS 6 | TRAYS GLASS 6L | TRAYS GLASS 9 |
|---------------------------------|---|---------------|---------------|----------------|---------------|
| P.V.P. ( todo refractario) "TR" | € | 526           | 697           | 709            | 1.050         |

|                                 |   | TRAYS GLASS 44 | TRAYS GLASS 66 | TRAYS GLASS 66L | TRAYS GLASS 99 |
|---------------------------------|---|----------------|----------------|-----------------|----------------|
| P.V.P. ( todo refractario) "TR" | € | 1.035          | 1.275          | 1.391           | 2.079          |

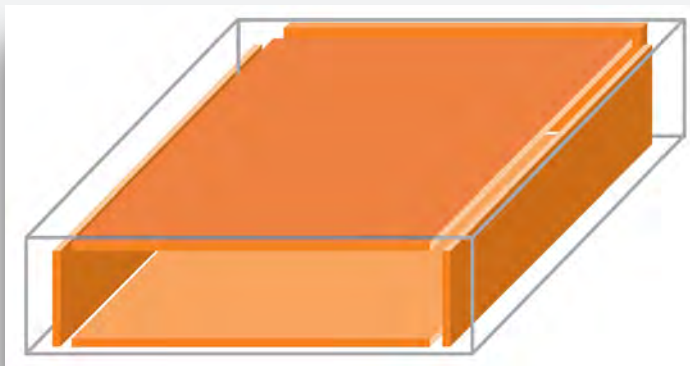
|                                   |   | MAIOR 4 | MAIOR 6 | MAIOR 6L | MAIOR 9 |
|-----------------------------------|---|---------|---------|----------|---------|
| P.V.P. (refractario superior) "R" | € | 222     | 276     | 276      | 467     |

|                                   |   | MAIOR 44 | MAIOR 66 | MAIOR 66L | MAIOR 99 |
|-----------------------------------|---|----------|----------|-----------|----------|
| P.V.P. (refractario superior) "R" | € | 423      | 511      | 511       | 916      |



### OPCIONES REFRACTARIO "R":

- Opción "R" refractario superior, con piedra refractaria superior.






### OPCIONES REFRACTARIO "TR":

- Opción "TR" todo refractario, con piedras refractarias en toda la cámara.

# HORNOS PIZZA / MULTIUSO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Horno modelo

|                                     |              | <b>GENIUS 4</b>   | <b>GENIUS 6L</b>  | <b>GENIUS 9</b>   |
|-------------------------------------|--------------|---|---|---|
| Ancho exterior                      | mm           | 1.160   | 1.520   | 1.520   |
| Fondo exterior                      | mm           | 1.110   | 1.110   | 1.470   |
| Alto exterior                       | mm           | 380   | 380   | 380   |
| Ancho cámara                        | mm           | 720   | 1.080   | 1.080   |
| Fondo cámara                        | mm           | 720   | 720   | 1.080   |
| <b>Alto cámara</b>                  | <b>mm</b>    | <b>180</b>  | <b>180</b>  | <b>180</b>  |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>4 / Ø 350</b>  | <b>6 / Ø 350</b>  | <b>9 / Ø 350</b>  |
| Cantidad y disposición pizzas       | Nº           |  |  |  |
| Temperatura máxima                  | °C           | 500   | 500   | 500   |
| Resistencias techo / solera         | Num/W        | 6x750 / 6x550   | 9x750 / 9x550   | 9x1100 / 9x800  |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                      | kW           | 8,3   | 12,2  | 17,6  |
| <b>P.V.P. GENIUS</b>                | <b>€</b>     | <b>3.738</b>  | <b>4.350</b>  | <b>4.843</b>  |
| <b>P.V.P. GENIUS Digital</b>        | <b>€</b>     | <b>5.312</b>  | <b>5.952</b>  | <b>6.442</b>  |
| <b>P.V.P GENIUS AIR(*)</b>          | <b>€</b>     | <b>4.566</b>  | <b>5.124</b>  | <b>5.836</b>  |
| <b>P.V.P GENIUS AIR Digital (*)</b> | <b>€</b>     | <b>6.140</b>  | <b>6.726</b>  | <b>7.436</b>  |

(\*) Horno convección

### Camara fermentación modelo

|                                   |             | <b>CG 4-44</b> | <b>CG 6L-66L</b> | <b>CG 9-99</b> |
|-----------------------------------|-------------|----------------|------------------|----------------|
| Ancho                             | mm          | 1.160          | 1.520            | 1.520          |
| Fondo                             | mm          | 1.110          | 1.110            | 1.470          |
| Alto                              | mm          | 900            | 900              | 900            |
| <b>Capacidad bandejas 600x400</b> | <b>Nº</b>   | <b>6</b>       | <b>9</b>         | <b>15</b>      |
| <b>Distancia entre bandejas</b>   | <b>mm</b>   | <b>90</b>      | <b>90</b>        | <b>90</b>      |
| Rango de Temperatura              | °C          | 0 / +60        | 0 / +60          | 0 / +60        |
| Alimentación                      | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50   | 2 x 230 / 50     | 2 x 230 / 50   |
| Potencia                          | kW          | 2,0            | 2,0              | 2,0            |
| <b>P.V.P.</b>                     | <b>€</b>    | <b>4.574</b>   | <b>5.251</b>     | <b>6.259</b>   |

### Mesa soporte

|               |          | <b>SG 4-44</b> | <b>SG 6L-66L</b> | <b>SG 9-99</b> |
|---------------|----------|----------------|------------------|----------------|
| Ancho         | mm       | 1.160          | 1.520            | 1.520          |
| Fondo         | mm       | 1.050          | 1.050            | 1.400          |
| Alto (*)      | mm       | 880            | 880              | 880            |
| <b>P.V.P.</b> | <b>€</b> | <b>1.145</b>   | <b>1.445</b>     | <b>1.773</b>   |

(\*) Altura para 1 o 2 hornos

### Campana extracción

|                      |          | <b>KG 4</b>  | <b>KG 6L</b> | <b>KG 9</b>  |
|----------------------|----------|--------------|--------------|--------------|
| Ancho                | mm       | 1.160        | 1.520        | 1.520        |
| Fondo                | mm       | 1.290        | 1.290        | 1.650        |
| Alto                 | mm       | 450          | 450          | 450          |
| Caudal de extracción | m3/h     | 290          | 290          | 290          |
| <b>P.V.P.</b>        | <b>€</b> | <b>3.829</b> | <b>4.486</b> | <b>5.457</b> |

### Accesorios

|  | <b>P.V.P. €</b> |
|--|-----------------|
| Kit ruedas mesa soporte                          | <b>165</b>      |
| Motor eléctrico campana                          | <b>552</b>      |
| Kit condensación campana (instalados en fábrica) | <b>2.167</b>    |
| Generador de vapor (instalados en fábrica)       | <b>1.587</b>    |



Mod. KG



PIZZA

Mod. GENIUS

Mod. GENIUS

Mod. CG



### GENIUS:

Genius una línea de hornos profesionales de diseño minimalista y sofisticado. Es un horno multiuso muy versátil que permite cocer profesionalmente pizzas de altísimo nivel de calidad, productos de panificación y pastelería. La característica principal de Genius es la posibilidad de equipar el horno con cocción ventilada garantizando una cocción homogénea de los alimentos y tiempos de preparación muy inferiores respecto a los hornos tradicionales. Gracias a su innovador sistema de control, Genius permite alcanzar la temperatura deseada en breve tiempo con un significativo ahorro energético.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal panorámico.
- Cámara totalmente de acero inoxidable.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna (12V) para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Panel de control electromecánico o digital personalizable simple y muy intuitivo, fácil de usar.
- Función de calentamiento rápido a la temperatura deseada y ahorro energético.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Innovador sistema de ventilación opcional, garantiza una cocción uniforme.
- Todos los hornos pueden ser suministrados de fábrica, con generador de vapor (ideal para panificación y pastelería) y campana de condensación, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor y cámaras de fermentación.



Mesa soporte en acero inoxidable.



Simple e Intuitivo. Panel táctil e interfaz personalizable



Un opcional extremadamente ventajoso: El ventilador lateral aspira el aire de la cámara para luego reintroducirlo nuevamente a través del difusor especialmente estudiado.






Cuadro de mandos versión mecánico.

# HORNOS PIZZA / MULTIUSO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Horno modelo

|                                     |              | VISIOME LE 4  | VISIOME LE 6L   | VISIOME LE 9  |
|-------------------------------------|--------------|---|---|---|
| Ancho exterior                      | mm           | 1.415   | 1.825   | 1.825   |
| Fondo exterior                      | mm           | 1.220   | 1.220   | 1.460   |
| Alto exterior                       | mm           | 404   | 404   | 404   |
| Ancho cámara                        | mm           | 820   | 1.230   | 1.230   |
| Fondo cámara                        | mm           | 840   | 840   | 1.080   |
| <b>Alto cámara</b>                  | <b>mm</b>    | <b>175</b>  | <b>175</b>  | <b>175</b>  |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>4 / Ø 400</b>  | <b>6 / Ø 400</b>  | <b>9 / Ø 400</b>  |
| Bandejas de 600x400                 | Nº           | 2   | 4   | 5   |
| Cantidad y disposición pizzas       | Nº           |  |  |  |
| Temperatura máxima                  | °C           | 400   | 400   | 400   |
| Resistencias techo / solera         | Num/W        | 6x750 / 6x600   | 9x750 / 9x600   | 9x1100 / 9x900  |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  | 3 x 380 / 50  |
| Potencia total                      | kW           | 8,5   | 12,6  | 16,6  |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b>     | <b>7.923</b>  | <b>9.515</b>  | <b>11.109</b>   |

### Camara fermentación modelo

|                                   |             | CV 4-44      | CV 6-66      | CV 9-99      |
|-----------------------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| Ancho                             | mm          | 1.415        | 1.825        | 1.825        |
| Fondo                             | mm          | 1.200        | 1.200        | 1.440        |
| Alto                              | mm          | 905          | 905          | 905          |
| <b>Capacidad bandejas 600x400</b> | <b>Nº</b>   | <b>7</b>     | <b>14</b>    | <b>21</b>    |
| <b>Distancia entre bandejas</b>   | <b>mm</b>   | <b>90</b>    | <b>90</b>    | <b>90</b>    |
| Temperatura                       | °C          | 0 / +90      | 0 / +90      | 0 / +90      |
| Alimentación                      | Ph/Volts/Hz | 3 x 380 / 50 | 3 x 380 / 50 | 3 x 380 / 50 |
| Potencia                          | kW          | 2,5          | 2,5          | 2,5          |
| <b>P.V.P.</b>                     | <b>€</b>    | <b>4.698</b> | <b>5.418</b> | <b>6.411</b> |

### Mesa soporte con ruedas

|               |          | SV 4-44      | SV 6-66      | SV 9-99      |
|---------------|----------|--------------|--------------|--------------|
| Ancho         | mm       | 1.415        | 1.825        | 1.825        |
| Fondo         | mm       | 1.195        | 1.195        | 1.435        |
| Alto          | mm       | 900          | 900          | 900          |
| <b>P.V.P.</b> | <b>€</b> | <b>3.284</b> | <b>3.752</b> | <b>4.231</b> |

### Campana extracción

|                      |             | KSQ 4        | KSQ 6L       | KSQ 9        |
|----------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|
| Ancho                | mm          | 1.415        | 1.825        | 1.825        |
| Fondo                | mm          | 1.405        | 1.405        | 1.645        |
| Alto                 | mm          | 320          | 320          | 320          |
| Caudal de extracción | m3/h        | 400          | 400          | 400          |
| Alimentación         | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 |
| Potencia             | kW          | 0,06         | 0,06         | 0,06         |
| <b>P.V.P.</b>        | <b>€</b>    | <b>2.905</b> | <b>3.563</b> | <b>4.517</b> |

### Accesorios

|  | P.V.P. €     |
|--|--------------|
| Kit condensación campana (instalados en fábrica) | <b>2.167</b> |
| Generador de vapor (instalados en fábrica)       | <b>1.587</b> |



**PIZZA**

Mod. KSQ

Mod. VISIOME LE

Mod. VISIOME LE

Mod.CV



### VISIOME LE:

Visiome LE es un horno para los profesionales de la cocina con excelentes prestaciones con diseño innovador y sofisticado. Apto para la cocción de pizza, pan y dulces, Visiome Light Edición es sumamente funcional, sólido y de uso sencillo gracias a una interfaz del usuario simplificada por el panel de control táctil. Es la solución ideal para trabajar con un instrumento de grandes prestaciones, ergonómico, fácil de uso y estéticamente evolucionado. Mantenimiento fácil y funcionalidad garantizada a lo largo del tiempo. Disponible en tres medidas (4, 6, 9 pizzas por cámara), con generador de vapores y con posibilidad de elegir entre fermentadora o soporte de hierro pintado.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal de grandes dimensiones. Resto estructura de paneles pre barnizados negros o de hierro barnizado.
- Cámara de cocción de acero inoxidable y plano de cocción de material refractario.
- Iluminación interna (12V) para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Panel de control digital personalizable simple y muy intuitivo, fácil de usar.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Equipados con relés estáticos que ofrecen un ahorro energético del 20/25% con respecto a los modelos tradicionales.
- Campana con frontal de acero inoxidable.
- Mesa de soporte de hierro pintado.
- Cámara de fermentación de alta capacidad.
- Todos los hornos pueden ser suministrados, instalados de fábrica, con generador de vapor (ideal para panificación y pastelería) y campana de condensación, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, campana con motor y cámaras de fermentación de alta capacidad.



Mesa soporte con ruedas



Campana frontal inox









Cámara de fermentación de alta capacidad.



# HORNOS PIZZA A GAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Horno modelo</b>           |             | <b>G 4</b>  | <b>G 6</b>  | <b>G 9</b>  | <b>G 4 XL</b>   | <b>G 6 XL</b>   | <b>G 6 XL/L</b>   | <b>G 9 XL</b>   |
|-------------------------------|-------------|---|---|---|---|---|---|---|
| Ancho exterior                | mm          | 1.000   | 1.000   | 1.305   | 1.110   | 1.110   | 1.470   | 1.470   |
| Fondo exterior                | mm          | 1.062   | 1.362   | 1.362   | 1.180   | 1.540   | 1.180   | 1.540   |
| Alto exterior                 | mm          | 560   | 560   | 560   | 540   | 540   | 540   | 540   |
| Ancho cámara                  | mm          | 620   | 620   | 920   | 720   | 720   | 1.080   | 1.080   |
| Fondo cámara                  | mm          | 620   | 920   | 920   | 720   | 1.080   | 720   | 1.080   |
| Alto cámara                   | mm          | 150   | 150   | 150   | 150   | 150   | 150   | 150   |
| Pizzas (cantidad / diametro)  | Nº/mm       | 4 / Ø 300   | 6 / Ø 300   | 9 / Ø 300   | 4 / Ø 350   | 6 / Ø 350   | 6 / Ø 350   | 9 / Ø 350   |
| Cantidad y disposición pizzas | Nº          |  |  |  |  |  |  |  |
| Temperatura máxima            | °C          | 450   | 450   | 450   | 450   | 450   | 450   | 450   |
| Capacidad térmica             | Kcal/h      | 13.800  | 18.500  | 23.200  | 15.500  | 19.800  | 19.800  | 26.700  |
| Alimentación                  | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50-60   | 2 x 230 / 50-60   | 2 x 230 / 50-60   | 2 x 230 / 50-60   | 2 x 230 / 50-60   | 2 x 230 / 50-60   | 2 x 230 / 50-60   |
| <b>P.V.P.</b>                 | <b>€</b>    | <b>3.818</b>  | <b>4.471</b>  | <b>5.400</b>  | <b>4.138</b>  | <b>4.794</b>  | <b>5.253</b>  | <b>6.089</b>  |

| <b>Mesa soporte modelo</b> |          | <b>SG 4</b> | <b>SG 6</b> | <b>SG 9</b> | <b>SG 4 XL</b> | <b>SG 6 XL</b> | <b>SG 6 XL/L</b> | <b>SG 9 XL</b> |
|----------------------------|----------|-------------|-------------|-------------|----------------|----------------|------------------|----------------|
| Ancho                      | mm       | 1.000       | 1.003       | 1.308       | 1.100          | 1.100          | 1.150            | 1.470          |
| Fondo                      | mm       | 845         | 1.208       | 1.208       | 965            | 1.320          | 965              | 1.320          |
| Alto                       | mm       | 960         | 960         | 960         | 960            | 960            | 960              | 960            |
| <b>P.V.P.</b>              | <b>€</b> | <b>346</b>  | <b>426</b>  | <b>490</b>  | <b>400</b>     | <b>454</b>     | <b>459</b>       | <b>503</b>     |

**Nota:** Superposición máxima de hornos : 2 niveles.

| <b>Accesorios</b>                    | <b>P.V.P. €</b> |
|--------------------------------------|-----------------|
| Kit ruedas mesa soporte              | <b>160</b>      |
| Chimenea anti-viento                 | <b>377</b>      |
| Kit acoplamiento hornos superpuestos | <b>392</b>      |





**+** PIZZA



Mod. G 6

## HORNOS PIZZA A GAS: FIABILIDAD ITALIANA PARA LA COCINA DEL PROFESIONAL

El Horno a Gas para Pizza es un instrumento irrenunciable para la cocina profesional. Disponibles en 3 formatos distintos que permiten un gran rendimiento y productividad, prestando gran atención a la seguridad y al consumo energético. Horno fiable, calidad de cocción garantizada al más alto nivel.

- Frontal y puerta de acero inoxidable resto estructura en chapa pintado.
- Equipado de puerta con cristal.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Equipado con doble quemador. (inferior / superior)
- Panel control simple e intuitivo, de fácil uso
- Dispone de un mando del quemador de techo y un mando del quemador de solera, para un control preciso e independiente de los quemadores.
- Dispone de un control electrónico de la temperatura.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, chimenea, etc.



Mesa soporte.



Salida de humos.



Kit acoplamiento hornos.

# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo                           |             | C/40            | C/50            | C/65            | C/80            |
|--|-------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Ancho exterior                         | mm          | 1.365           | 1.900           | 2.190           | 2.370           |
| Fondo exterior                         | mm          | 1.005           | 1.220           | 1.390           | 1.580           |
| Alto exterior                          | mm          | 465             | 515             | 575             | 615             |
| Alto exterior con mesa soporte         | mm          | 1.100           | 1.050           | 1.110           | 1.150           |
| Ancho cámara                           | mm          | 400             | 500             | 650             | 800             |
| Fondo cámara                           | mm          | 540             | 750             | 1.000           | 1.100           |
| <b>Alto cámara</b>                     | <b>mm</b>   | <b>100</b>      | <b>100</b>      | <b>100</b>      | <b>100</b>      |
| <b>Producción pizzas/h. de 250 mm.</b> | <b>Nº</b>   | <b>43</b>       | <b>86</b>       | <b>137</b>      | <b>206</b>      |
| <b>Producción pizzas/h. de 320 mm.</b> | <b>Nº</b>   | <b>26</b>       | <b>43</b>       | <b>103</b>      | <b>120</b>      |
| <b>Producción pizzas/h. de 400 mm.</b> | <b>Nº</b>   | <b>23</b>       | <b>29</b>       | <b>51</b>       | <b>86</b>       |
| <b>Producción pizzas/h. de 450 mm.</b> | <b>Nº</b>   | <b>-</b>        | <b>26</b>       | <b>40</b>       | <b>57</b>       |
| Temperatura máxima (hornos eléctricos) | ºC          | 350             | 350             | 350             | 350             |
| Temperatura máxima (hornos a gas)      | ºC          | 350             | 350             | 350             | 350             |
| Potencia hornos eléctricos             | kW          | 7,80            | 14,20           | 18,40           | 24,40           |
| Potencia hornos a gas                  | kW          | 10,40           | 20,10           | 22,60           | 22,60           |
| Capacidad térmica hornos a gas         | Kcal/h      | 8.900           | 17.300          | 19.400          | 19.400          |
| Alimentación hornos eléctricos         | Ph/Volts/Hz | 3 x 380 / 50-60 | 3 x 380 / 50-60 | 3 x 380 / 50-60 | 3 x 380 / 50-60 |
| Alimentación hornos a gas              | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50-60 | 2 x 230 / 50-60 | 2 x 230 / 50-60 | 2 x 230 / 50-60 |
| <b>P.V.P. Hornos eléctricos</b>        | <b>€</b>    | <b>6.280</b>    | <b>9.318</b>    | <b>12.117</b>   | <b>14.442</b>   |
| <b>P.V.P. Hornos a gas</b>             | <b>€</b>    | <b>6.702</b>    | <b>9.860</b>    | <b>12.659</b>   | <b>14.882</b>   |

**Nota:** La producción de pizzas se calcula con un tiempo de cocción de 3:30 a la temperatura de 320ºC y con una pizza fresca, no congelada.

| Mesa soporte modelo (para 1 o 2 hornos) |          | SC/40      | SC/50    | SC/65    | SC/80    |
|---|----------|------------|----------|----------|----------|
| Ancho                                   | mm       | 600        | 850      | 1.100    | 1.200    |
| Fondo                                   | mm       | 970        | 1.115    | 1.290    | 1.480    |
| Alto                                    | mm       | 630        | 530      | 530      | 530      |
| <b>P.V.P.</b>                           | <b>€</b> | <b>910</b> | <b>*</b> | <b>*</b> | <b>*</b> |

(\*) Modelos con mesa soporte incluido.

| Mesa soporte modelo (para 3 hornos) |          | SBC/40     | SBC/50     | SBC/65     | SBC/80     |
|-------------------------------------|----------|------------|------------|------------|------------|
| Ancho                               | mm       | 600        | 850        | 1.100      | 1.200      |
| Fondo                               | mm       | 970        | 1.115      | 1.290      | 1.480      |
| Alto                                | mm       | 300        | 300        | 300        | 300        |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b> | <b>786</b> | <b>868</b> | <b>912</b> | <b>987</b> |

**Nota:** Las mesas soporte vienen de serie con ruedas incluidas





**PIZZA**



Mod. C/65



### HORNOS PIZZA TUNNEL:

"TUNNEL" un horno de uso simple e increíblemente funcional. Puede cocer pizza, pan, productos de pastelería y de gastronomía. La cámara ventilada garantiza una cocción óptima de los alimentos. La ventilación permite aspirar el aire de la cámara de cocción para luego reintroducirlo nuevamente a través de los difusores colocados arriba y debajo de la cinta, manteniendo la temperatura constante. La calidad de los componentes y el cumplimiento de las normativas vigentes hacen que la gestión de la instalación sea 100% segura.

- Panel de mando de pantalla táctil, simple e intuitivo, para ajustar los parámetros de cocción, programar horarios de encendidos y apagados, ajustar la velocidad de la cinta y la temperatura etc. La función Wi-Fi permite controlar el tiempo y el consumo.
- Permite crear programas de cocción personalizados y seleccionarlos fácilmente.
- Control por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 350°C.
- El innovador sistema de ventilación garantiza siempre cocciones uniformes y un gran ahorro energético.
- Los hornos pueden apilarse lo que permite duplicar o triplicar la productividad o realizar simultáneamente preparaciones alternativas sin necesidad de ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Cinta de transportadora de acero inoxidable y cocción por convección, ofrecen mayor productividad.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Puerta con cristal para inspeccionar y hacer seguimiento de la cocción sin abrir la puerta.
- La alta densidad del aislamiento hace que la superficie externa no exceda de los 40°C.
- El cierre de las bocas de entrada y salida permite su uso como un horno convencional.
- Acceso fácil para una cuidadosa limpieza del interior.



Mesa soporte 1 o 2 hornos.



Mesa soportes 3 hornos.



Cinta de acero inoxidable.

# HORNOS PIZZA LEÑA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Horno modelo

|   |              | <b>TITAN 4 WOOD</b> |
|---|--------------|---------------------|
| Ancho exterior                            | mm           | 1.100               |
| Fondo exterior                            | mm           | 1.080               |
| Alto exterior / Alto exterior con soporte | mm           | 1680 / 2500         |
| Ancho cámara                              | mm           | 720                 |
| Fondo cámara                              | mm           | 720                 |
| <b>Alto cámara</b>                        | <b>mm</b>    | <b>175</b>          |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>       | <b>Nº/mm</b> | <b>4 / Ø 350</b>    |
| Temperatura máxima                        | °C           | 500                 |
| <b>P.V.P.</b>                             | <b>€</b>     | <b>3.426</b>        |

### Mesa soporte modelo

|               |          | <b>STT 4</b> |
|---------------|----------|--------------|
| Ancho         | mm       | 1.100        |
| Fondo         | mm       | 1.015        |
| Alto          | mm       | 915          |
| <b>P.V.P.</b> | <b>€</b> | <b>1.314</b> |

**Nota:** Las mesas soporte vienen de serie con ruedas incluidas





**PIZZA**

Mod. TITAN 4 WOOD

Mod. STT 4



#### TITAN 4 WOOD:

El nuevo horno de leña profesional Titan, ideal para cocinar a llama viva las pizzas. La superficie de cocción es de piedra refractaria y debajo de esta hay una superficie especial de hormigón de gran grosor que garantiza el mantenimiento constante de la temperatura. El compartimento para las brasas está colocado de manera que asegure una perfecta uniformidad en la distribución del calor dentro de la cámara. Su estructura, su forma y los materiales empleados garantizan una cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad. Titan es un horno compacto, ha sido diseñado para satisfacer plenamente a los expertos de la pizza que desean un horno profesional para uso tanto en interiores como al aire libre.

- Frontal y puerta de acero inoxidable, resto pintado.
- Aislamiento de fibra cerámica de 4 cm de grosor.
- El plano de cocción de la cámara de piedra refractaria de 2,5 cm.
- Con superficie de hormigón celular de 8 cm de grosor debajo de la base de cocción.
- Equipado con un termómetro.
- Chimenea con sistema a prueba de viento y lluvia integrada.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte con o sin kit ruedas mesa.



# HORNOS PIZZA LEÑA / GAS / MIXTOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### SOLERA FIJA

| Horno modelo                        |              | CAPRI 85         | CAPRI 100        | CAPRI 115        | CAPRI 145        |
|-------------------------------------|--------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| Ancho exterior                      | mm           | 1.150            | 1.450            | 1.500            | 1.800            |
| Fondo exterior                      | mm           | 1.200            | 1.550            | 1.650            | 1.950            |
| Alto exterior                       | mm           | 1.950            | 1.950            | 1.950            | 1.950            |
| Alto cámara                         | mm           | 440              | 440              | 440              | 440              |
| <b>Diametro cámara</b>              | <b>mm</b>    | <b>850</b>       | <b>1.000</b>     | <b>1.115</b>     | <b>1.450</b>     |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>3 / Ø300</b>  | <b>5 / Ø300</b>  | <b>6 / Ø300</b>  | <b>9 / Ø300</b>  |
| Temperatura máxima                  | °C           | 500              | 500              | 500              | 500              |
| <b>Horno</b>                        | <b>Tipo</b>  | <b>Leña</b>      | <b>Leña</b>      | <b>Leña</b>      | <b>Leña</b>      |
| Quemador gas VEN 2 MAN / VEN 2 EL   | Superior     | opcional-hibrido | opcional-hibrido | opcional-hibrido | opcional-hibrido |
| <b>P.V.P. MET</b>                   | €            | <b>5.954</b>     | <b>7.816</b>     | <b>8.521</b>     | <b>9.544</b>     |
| <b>P.V.P. CUP</b>                   | €            | <b>6.900</b>     | <b>8.999</b>     | <b>9.704</b>     | <b>10.727</b>    |

### SOLERA ROTATIVA

| Horno modelo                        |              | EASY ROT 90 L   | EASY ROT 90 LG            | EASY ROT 100 G  |
|-------------------------------------|--------------|-----------------|---------------------------|-----------------|
| Ancho exterior                      | mm           | 1.350           | 1.350                     | 1.350           |
| Fondo exterior                      | mm           | 1.250           | 1.250                     | 1.250           |
| Alto exterior                       | mm           | 1.900           | 1.900                     | 1.900           |
| Alto cámara                         | mm           | 440             | 440                       | 440             |
| <b>Diametro cámara</b>              | <b>mm</b>    | <b>900</b>      | <b>900</b>                | <b>970</b>      |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>5 / Ø300</b> | <b>5 / Ø300</b>           | <b>7 / Ø300</b> |
| Temperatura máxima                  | °C           | 500             | 500                       | 500             |
| <b>Horno</b>                        | <b>Tipo</b>  | <b>Leña</b>     | <b>Hibrido (Leña-Gas)</b> | <b>Gas</b>      |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz  | 2 x 230 / 50    | 2 x 230 / 50              | 2 x 230 / 50    |
| <b>P.V.P.</b>                       | €            | <b>14.708</b>   | <b>18.258</b>             | <b>19.085</b>   |

| Horno modelo                        |              | TANGO 90 L       | TANGO 115 L      | TANGO 135 L      | TANGO 100 G     | TANGO 130 G      | TANGO 150 G      |
|-------------------------------------|--------------|------------------|------------------|------------------|-----------------|------------------|------------------|
| Ancho exterior                      | mm           | 1.500            | 1.500            | 1.500            | 1.500           | 1.500            | 1.500            |
| Fondo exterior                      | mm           | 1.650            | 1.650            | 1.650            | 1.650           | 1.650            | 1.650            |
| Alto exterior                       | mm           | 1.950            | 1.950            | 1.950            | 1.950           | 1.950            | 1.950            |
| Alto cámara                         | mm           | 390              | 390              | 390              | 390             | 390              | 390              |
| <b>Diametro cámara</b>              | <b>mm</b>    | <b>900</b>       | <b>1.150</b>     | <b>1.350</b>     | <b>1.000</b>    | <b>1.300</b>     | <b>1.500</b>     |
| <b>Pizzas (cantidad / diametro)</b> | <b>Nº/mm</b> | <b>6 / Ø300</b>  | <b>9 / Ø300</b>  | <b>13 / Ø300</b> | <b>7 / Ø300</b> | <b>11 / Ø300</b> | <b>14 / Ø300</b> |
| Temperatura máxima                  | °C           | 500              | 500              | 500              | 500             | 500              | 500              |
| <b>Horno</b>                        | <b>Tipo</b>  | <b>Leña</b>      | <b>Leña</b>      | <b>Leña</b>      | <b>Gas</b>      | <b>Gas</b>       | <b>Gas</b>       |
| Quemador gas GV2                    | Superior     | opcional-hibrido | opcional-hibrido | opcional-hibrido | incluido        | incluido         | incluido         |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz  | 2 x 230 / 50     | 2 x 230 / 50     | 2 x 230 / 50     | 2 x 230 / 50    | 2 x 230 / 50     | 2 x 230 / 50     |
| <b>P.V.P. MET</b>                   | €            | <b>20.194</b>    | <b>21.559</b>    | <b>24.157</b>    | <b>22.914</b>   | <b>24.162</b>    | <b>27.470</b>    |
| <b>P.V.P. CUP</b>                   | €            | <b>21.614</b>    | <b>23.215</b>    | <b>25.813</b>    | <b>24.334</b>   | <b>25.818</b>    | <b>29.126</b>    |

| Accesorios     | P.V.P.       | P.V.P.           |
|----------------|--------------|------------------|
| Quemador gas   | FIJO         | ROTATIVO (Tango) |
| VEN 2 MAN      | <b>2.486</b> | -                |
| VEN 2 EL       | <b>3.905</b> | -                |
| GV2 (superior) | -            | <b>2.366</b>     |
| GV1 (inferior) | -            | <b>1.303</b>     |



Mod. CONTROL GV1/GV2



Mod. VEN 2 MAN



Mod. VEN 2 EL



Mod. GV1



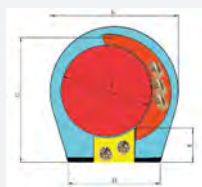
Mod. GV2



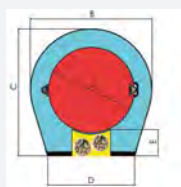
Mod. MET



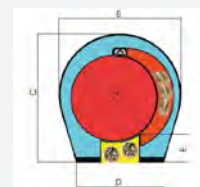
Mod. CUP



LEÑA



GAS



MIXTOS GAS/LEÑA

### HORNOS SERIE MET Y CUP:

Hornos profesionales de leña, gas o mixtos. Una línea completa de hornos diseñados para satisfacer plenamente a los expertos pizzeros y adaptables a cualquier ambiente según necesidades estéticas, técnicas y de producción. Con un sistema de cocción muy avanzado para hornos combinando leña y gas, hornos fijos y giratorios, sistema de gas innovador y consumo mínimo. Con encimera simple de cemento refractario de 6 cm de espesor para una máxima estabilidad térmica y una tapa en terracota refractaria resistente a altas temperaturas con superficie porosa. Su estructura, su forma y los materiales empleados garantizan una cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad.

**Hornos con base fija:** vienen montados para ensamblarlos a la base y tienen una superficie de cocción dividida en piezas con distinta calidad de aislamiento. La estructura interna del horno es más fuerte que la estándar, más peso por lo tanto más eficiencia térmica. Para hornos desmontados, consultar.

**Hornos con base giratoria:** vienen montados y ofrecen una mayor productividad que los hornos de placa fija. La rotación garantiza la homogeneidad de la temperatura y ofrece una cocción constante, por lo que no es necesario dar la vuelta a las pizzas, no hay riesgo de quemarlas y se sacan del horno cuando suena el zumbador. El uso se vuelve simple incluso para los operadores menos expertos. Se utiliza una pala pequeña porque las pizzas se hornean siempre delante de la entrada.

### HORNOS SERIE EASY:

Hornos sencillos y económicos, montados de una sola superficie en material refractario. Con base giratoria mono pieza 90cm para horno de leña e híbrido y con placa de 97cm de una sola pieza para horno a gas. De menor peso que la línea tradicional, con boca ancha y puerta para insertar madera.









# COCINAS ACCESORIOS

# SNACK (panini grill, fry-top y freidoras)

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Modelo panini grill</b> |          | <b>GRILL ET16</b> | <b>GRILL ET24</b> | <b>GRILL ETD16</b> |
|----------------------------|----------|-------------------|-------------------|--------------------|
| Ancho                      | mm       | 450               | 520               | 520                |
| Fondo                      | mm       | 430               | 470               | 470                |
| Alto                       | mm       | 310               | 310               | 310                |
| Alimentación               | Ph/V/Hz  | 2 x 230 / 50      | 2 x 230 / 50      | 2 x 230 / 50       |
| Potencia total             | kW       | 2x0,9             | 2x1,1             | 4x0,6              |
| <b>P.V.P.</b>              | <b>€</b> | <b>248</b>        | <b>324</b>        | <b>403</b>         |

| <b>Modelo fry-top eléctrico</b> |          | <b>FRYTOP 30E</b> | <b>FRYTOP 70E</b> |
|---------------------------------|----------|-------------------|-------------------|
| Ancho                           | mm       | 270               | 700               |
| Fondo                           | mm       | 520               | 520               |
| Alto                            | mm       | 210               | 210               |
| Alimentación                    | Ph/V/Hz  | 2 x 230 / 50      | 2 x 230 / 50      |
| Potencia total                  | kW       | 1,5               | 2x1,5             |
| <b>P.V.P.</b>                   | <b>€</b> | <b>169</b>        | <b>322</b>        |

| <b>Modelo freidora</b> |               | <b>FRYER 2x8 Lts</b> |
|------------------------|---------------|----------------------|
| Ancho                  | mm            | 535                  |
| Fondo                  | mm            | 400                  |
| Alto                   | mm            | 200                  |
| <b>Capacidad</b>       | <b>Litros</b> | <b>2X8</b>           |
| Alimentación           | Ph/V/Hz       | 2 x 230 / 50         |
| Potencia total         | kW            | 2x2,5                |
| <b>P.V.P.</b>          | <b>€</b>      | <b>312</b>           |





COOKING



Mod. GRILL ETD16



Mod. FRYER 2x8 LTS.



Mod. FRYTOP 30E

### LINEA SNACK:

Gama snack eléctrica de sobremesa compuesta de panini grill, fry-top y freidoras. Gama profesional muy versátil y funcional, diseñada para adaptarse a cualquier necesidad. Ideal para pequeños negocios con niveles medios de consumo. También se pueden utilizar en venta ambulante, ferias o mercados.

#### PANINI GRILL:

Panini grill: Profesional, compacto y fabricado en acero inoxidable y superficie de cocción en hierro fundido. Dotado de un termostato regulador de la temperatura y piloto de encendido.

#### FRY TOP ELÉCTRICAS:

Fry-top: Profesional compacto y fabricado de acero inoxidable y superficie de cocción de placa de acero. Disponible en tres medidas. Dotado de un regulador de la temperatura y piloto de encendido.

#### FREIDORAS ELÉCTRICAS:

Feridora: Profesional compacta y fabricada de acero inoxidable. Dotada de un termostato y un piloto de encendido por cuba. Con una potencia de hasta 2.500W por cuba el aceite alcanza rápidamente la temperatura deseada. La cubierta contribuye a mantener la temperatura a la vez que protege de salpicaduras de aceite. Disponen de una cesta por cuba, con asas resistentes al calor.

# FRY-TOP Y PARRILLAS LAVA SERIE 600

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Modelo fry-top gas

|                     |             | 6S 4FTGL     | 6S 4FTGR       | 6S 6FTGLR             | 6S 6FTGR       |
|---------------------|-------------|--------------|----------------|-----------------------|----------------|
| Ancho               | mm          | 400          | 400            | 600                   | 600            |
| Fondo               | mm          | 600          | 600            | 600                   | 600            |
| Alto                | mm          | 365          | 365            | 365                   | 365            |
| <b>Encimera</b>     | <b>tipo</b> | <b>liso</b>  | <b>rallado</b> | <b>liso y rallado</b> | <b>rallado</b> |
| Potencia calorífica | kW          | 4,8          | 4,8            | 2 x 4,8               | 2 x 4,8        |
| <b>P.V.P.</b>       | <b>€</b>    | <b>1.006</b> | <b>1.045</b>   | <b>1.447</b>          | <b>1.525</b>   |

### Modelo fry-top eléctrico

|                     |             | 6S 4FTER       | 6S 6FTELR             | 6S 6FTER       |
|---------------------|-------------|----------------|-----------------------|----------------|
| Ancho               | mm          | 400            | 600                   | 600            |
| Fondo               | mm          | 600            | 600                   | 600            |
| Alto                | mm          | 365            | 365                   | 365            |
| <b>Encimera</b>     | <b>tipo</b> | <b>rallado</b> | <b>liso y rallado</b> | <b>rallado</b> |
| Alimentación        | Ph/Volts/Hz | 3 x 380 / 50   | 3 x 380 / 50          | 3 x 380 / 50   |
| Potencia calorífica | kW          | 4,0            | 2x3,0                 | 2x3,0          |
| <b>P.V.P.</b>       | <b>€</b>    | <b>1.104</b>   | <b>1.506</b>          | <b>1.577</b>   |





COOKING



Mod. 6 S 4 FTGR



Mod. 6 S 6 FTGLR



Mod. 6 S 4 FTER



Mod. 6 S 6 FTELR

### SERIE 600:

Especialmente pensadas para instalaciones en espacios reducidos, la serie 600 ofrece una completísima gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. La combinación de aquellos módulos que usted precise dará como resultado una cocina con todas las prestaciones necesarias para satisfacer al más exigente profesional. Dentro de la serie 600 encontrará todos los elementos necesarios para equipar la más completa cocina: módulos de quemadores a gas, eléctricos, planchas eléctricas y a gas, parrillas lava, baños maría, freidoras, cocedoras de pasta, etc.

### FRY-TOP GAS, FRY-TOP ELÉCTRICAS Y PARRILLAS LAVA A GAS DE SERIE 600:

- Fabricadas en acero inoxidable, con peto anti-salpicaduras.
- Disponen canalizador hacia el cajón recoge residuos.
- Encimera estampada con bordes suaves para facilitar la limpieza.
- Distribución homogénea del calor, rendimiento y durabilidad.
- **Fry-Top:** dotado de una placa de acero de 15mm y baño de cromo duro.
- **Parrillas lava a gas:** dotadas de una parrilla en acero inoxidable.
- **Fry-Top eléctrico:** equipado con un termostato de seguridad.
- **Modelos a gas:** equipados de un piloto de encendido manual, con piezoeléctrico, válvula de seguridad y termopar que corta el gas en caso de que se apague la llama. Se suministran de fábrica preparadas para usar a gas ciudad. Para usar a gas butano se suministran junto a la plancha Chicles para gas butano.

# FREIDORAS Y BAÑOS MARIA SERIE 600

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Modelo freidora eléctrica

|                     |             | 6S 4FRE1C    | 6S 6FRE2C    |
|---------------------|-------------|--------------|--------------|
| Ancho               | mm          | 400          | 600          |
| Fondo               | mm          | 600          | 600          |
| Alto                | mm          | 365          | 365          |
| <b>Capacidad</b>    | <b>lts</b>  | <b>8</b>     | <b>8+8</b>   |
| Alimentación        | Ph/Volts/Hz | 3 x 380 / 50 | 3 x 380 / 50 |
| Potencia calorífica | kW          | 7,5          | 2 x 7,5      |
| <b>P.V.P.</b>       | <b>€</b>    | <b>1.026</b> | <b>1.919</b> |

### Modelo baño maria

|   |             | 6S 4BME1C    | 6S 6BME2C            |
|---|-------------|--------------|----------------------|
| Ancho   | mm          | 400          | 600                  |
| Fondo   | mm          | 600          | 600                  |
| Alto  | mm          | 365          | 365                  |
| <b>Capacidad cubeta GN 1/4</b>                | <b>Nº</b>   | <b>3</b>     | <b>3+3</b>           |
| <b>Capacidad cubeta GN 1/4 + GN 1/2 X 100</b> | <b>Nº</b>   | <b>1 + 1</b> | <b>[1+1] + [1+1]</b> |
| Alimentación                                  | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50         |
| Potencia calorífica                           | kW          | 0,75         | 2 x 0,75             |
| <b>P.V.P.</b>                                 | <b>€</b>    | <b>595</b>   | <b>899</b>           |





Mod. 6 S 4 FRE 1 C

Mod. 6 S 6 FRE 2 C



Mod. 6 S 6 BME 2 C

Mod. 6 S 4 BME 1 C

## SERIE 600

Especialmente pensadas para instalaciones en espacios reducidos, la serie 600 ofrece una completísima gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. La combinación de aquellos módulos que usted precise dará como resultado una cocina con todas las prestaciones necesarias para satisfacer al más exigente profesional. Dentro de la serie 600 encontrará todos los elementos necesarios para equipar la más completa cocina: módulos de quemadores a gas, eléctricos, planchas eléctricas y a gas, parrillas lava, baños maría, freidoras, cocedoras de pasta, etc.

### FREIDORAS Y BAÑO MARIA ELÉCTRICAS SERIE 600:

- Freidoras y Baño María eléctricas profesionales de 1 o 2 cubas.
- Fabricadas totalmente en acero inoxidable, compactas y adaptables a cualquier tipo de espacio.
- Encimera estampada y bordes suaves para facilitar la limpieza.
- Fácil vaciado de cuba. Las Freidoras disponen de un grifo y las Baño María de un desagüe.
- Equipadas con termostato de seguridad.
- Las freidoras disponen de una cesta por cuba con asas resistentes al calor.



# COCED. PASTA / NEURTOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Modelo cocedora pasta

|                     |             | <b>6S 6CPE2C</b> |
|---------------------|-------------|------------------|
| Ancho               | mm          | 600              |
| Fondo               | mm          | 600              |
| Alto                | mm          | 365              |
| <b>Capacidad</b>    | <b>lts</b>  | <b>14+14</b>     |
| Alimentación        | Ph/Volts/Hz | 3 x 380 / 50     |
| Potencia calorífica | kW          | 2 x 3,0          |
| <b>P.V.P.</b>       | <b>€</b>    | <b>1.579</b>     |

### Modelos neutros

|               |          | <b>6S 4NE</b> | <b>6S 6NE</b> |
|---------------|----------|---------------|---------------|
| Ancho         | mm       | 400           | 600           |
| Fondo         | mm       | 600           | 600           |
| Alto          | mm       | 365           | 365           |
| <b>P.V.P.</b> | <b>€</b> | <b>266</b>    | <b>389</b>    |

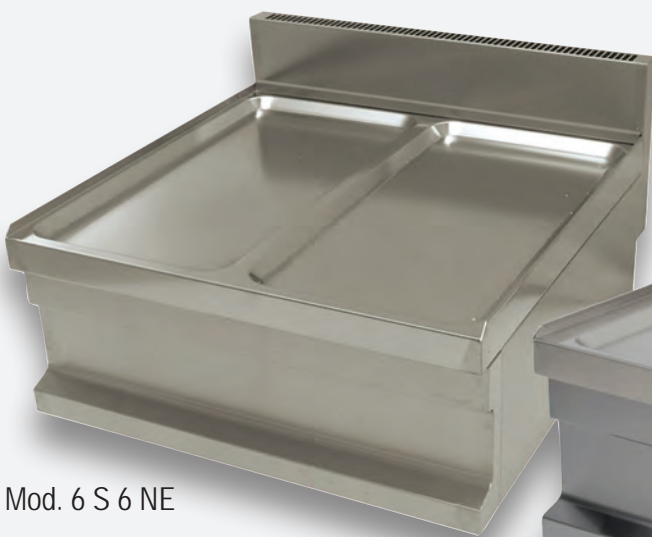




COOKING



Mod. 6 S 4 CPE 2 C



Mod. 6 S 6 NE



Mod. 6 S 4 NE

## SERIE 600

Especialmente pensadas para instalaciones en espacios reducidos, la serie 600 ofrece una completísima gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. La combinación de aquellos módulos que usted precise dará como resultado una cocina con todas las prestaciones necesarias para satisfacer al más exigente profesional. Dentro de la serie 600 encontrará todos los elementos necesarios para equipar la más completa cocina: módulos de quemadores a gas, eléctricos, planchas eléctricas y a gas, parrillas lava, baños maría, freidoras, cocedoras de pasta, etc.

### COCEDORAS PASTAS, NEUTROS SERIE 600:

- Cocedoras profesionales de 2 cubas.
- Fabricadas totalmente en acero inoxidable, compactas y adaptables a cualquier tipo a cualquier cocina.
- Encimera estampada y bordes suaves para facilitar la limpieza.
- Equipadas con termostato de control de temperatura, excepto las neutro.
- **Cocedoras:** disponen de un grifo de llenado y otro de vaciado de cuba. Equipadas de serie con sus cestas.

# COCINAS Y FRY-TOPS A GAS SERIE 700

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Cocina GAS

|                                       |           | <b>7 P8 CUG 4F+HE</b> |
|---------------------------------------|-----------|-----------------------|
| Ancho                                 | mm        | 800                   |
| Fondo                                 | mm        | 700                   |
| Alto                                  | mm        | 900                   |
| Potencia calorífica fogones           | kw        | 4 x 6.0               |
| Potencia horno                        | kw        | 3.0                   |
| <b>Capacidad bandejas horno GN1/1</b> | <b>Nº</b> | <b>4</b>              |
| Distancia entre bandejas              | mm.       | 50                    |
| Alimentación Horno                    | Ph/V/Hz   | 2 x 230 / 50          |
| <b>P.V.P.</b>                         | <b>€</b>  | <b>2.749</b>          |

### Fry-Top GAS

|               |          | <b>7P 4FT GL</b> |
|---------------|----------|------------------|
| Ancho         | mm       | 400              |
| Fondo         | mm       | 700              |
| Alto          | mm       | 900              |
| Potencia      | kW       | 6,0              |
| <b>P.V.P.</b> | <b>€</b> | <b>1.349</b>     |





COOKING



Mod. 7 P 4FT GL

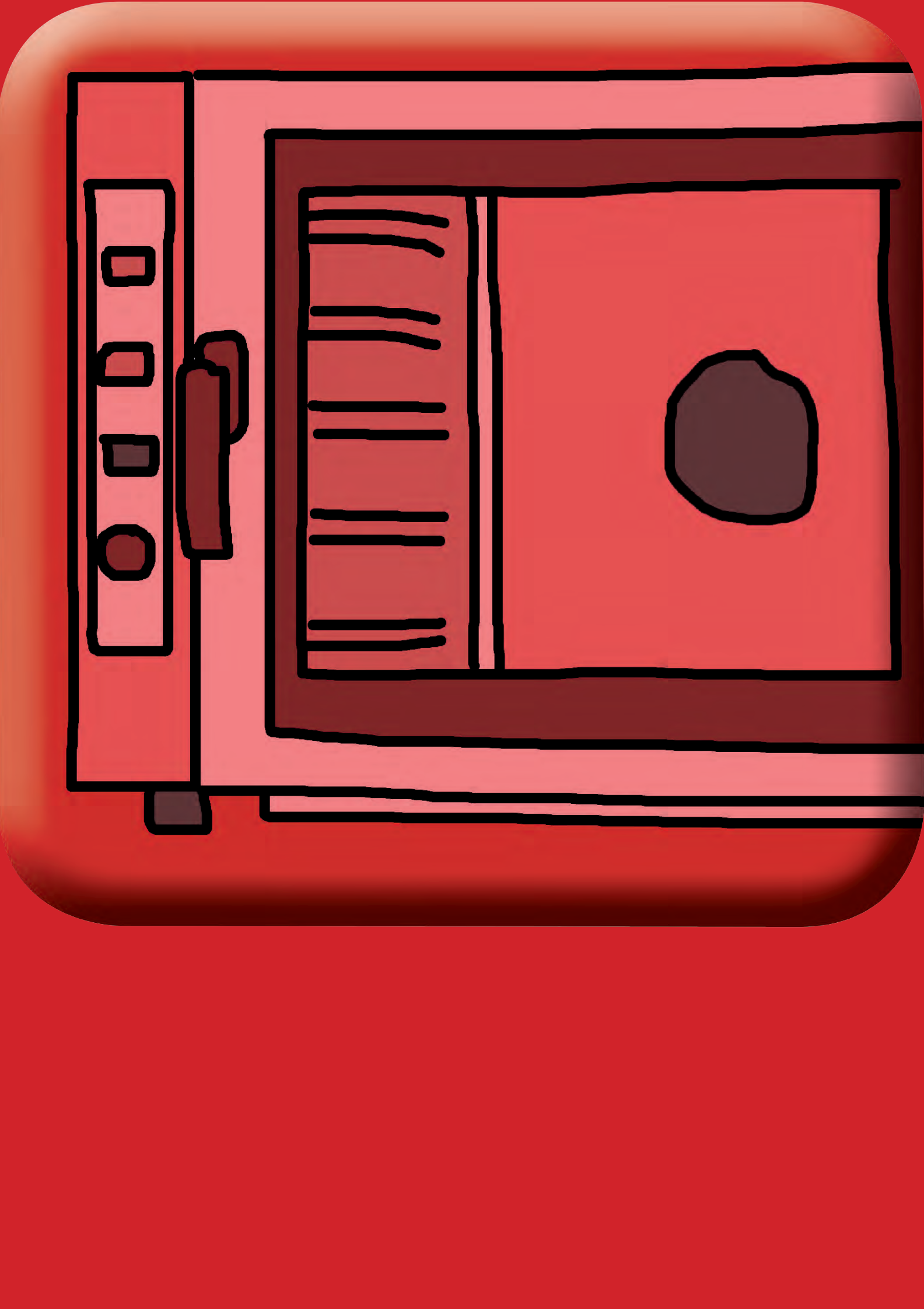


Mod. 7 P 8 CUG 4 F+ HG

### COCINAS Y FRY-TOPS A GAS SERIE 700:

De 700mm de fondo, pertenecen a una gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. Se pueden combinar con aquellos módulos que usted precise en una cocina profesional con todas las prestaciones necesarias. Diseñados para el uso profesional para ofrecer un gran rendimiento, consumos reducidos y una gran durabilidad.

- Estructura y paneles fabricados en acero inoxidable.
- De bordes suaves y con bandeja /deposito recoge grasas en acero inoxidable para facilitar la limpieza.
- Equipadas con dispositivo de seguridad: quemador con llama piloto, válvula de seguridad y termopar.
- Pies de acero inoxidable regulables.
- Se suministran de fábrica preparadas para usar a gas ciudad. Para usar a gas butano se suministran con chicles para gas butano.
- **Horno eléctrico:** equipado de un termostato para control de temperatura y de seguridad. Dispone de un ventilador en el interior de la cámara.
- **Fry-Top:** dispone de una placa lisa de acero de 15mm y baño de cromo duro. Mayor rendimiento y resistencia.
- Encendido por piezoeléctrico.





# TOSTADORA Y HORNOS CONVECCIÓN

# TOSTADORA DE PAN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Modelo</b>               |             | <b>TP 360</b> |
|-----------------------------|-------------|---------------|
| Ancho                       | mm          | 640           |
| Fondo                       | mm          | 370           |
| Alto                        | mm          | 400           |
| Producción piza/h (Ø 250mm) | Unid        | -             |
| Temperatura máxima          | °C          | -             |
| Alimentación                | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50  |
| Potencia total              | kW          | 2,5           |
| <b>P.V.P.</b>               | <b>€</b>    | <b>930</b>    |





Mod. TP 360

## TOSTADORA DE PAN

Compacto: requieren poco espacio y permite que la unidad se coloque contra una pared.

- Resistencias de cuarzo proporcionan un calentamiento más rápido y más consistente que los elementos de calentamiento tradicionales. Tuestan por ambas caras a la vez.
- El panel de control fácil de usar.
- Dispone de un ajuste variable de velocidad de la cinta.
- Control independiente de las resistencias inferiores y superiores.
- Dispone de un interruptor "standby" que permite un ahorro de energía reduciendo el consumo de electricidad en aproximadamente un 75%.
- Cinta transportadora de acero inoxidable extendida para facilitar la carga y gran área de calentamiento para una mayor producción. Hasta 360 rebanadas por hora.
- Área de carga segura con protector de quemaduras recubriendo completamente el frontal. Frío al tacto.
- Dispone de bandeja de migas extraíble que evita que las migas de pan caigan debajo de la tostadora.
- Control de temperatura con limitador máximo de temperatura para evitar que la tostadora se sobrecaliente protegiendo los componentes.





# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo                          |             | mecánico     |              |                      | digital      |
|---------------------------------------|-------------|--------------|--------------|----------------------|--------------|
|                                       |             | NERINO       | NERONE 595 M | NERONE 595 M + GRILL | NERONE 595 D |
| Ancho exterior                        | mm          | 600          | 589          | 589                  | 589          |
| Fondo exterior                        | mm          | 520          | 660          | 660                  | 660          |
| Alto exterior                         | mm          | 390          | 580          | 580                  | 580          |
| Ancho cámara                          | mm          | 400          | 464          | 464                  | 464          |
| Fondo cámara                          | mm          | 370          | 420          | 420                  | 420          |
| Alto cámara                           | mm          | 250          | 370          | 370                  | 370          |
| Capacidad rejillas GN 2/3 (354x325)   | Nº          | 3            | -            | -                    | -            |
| Capacidad rejillas (435x350)          | Nº          | -            | 4            | 4                    | 4            |
| Rejillas (435x350) incluidas de serie | Nº          | -            | 2            | 2                    | 2            |
| Distancia entre bandejas              | mm          | 80           | 84           | 84                   | 84           |
| Ventiladores                          | Nº          | 1            | 2            | 2                    | 2            |
| Temperatura                           | °C          | 280          | 280          | 280                  | 280          |
| Alimentación                          | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50         | 2 x 230 / 50 |
| Potencia total                        | kW          | 2,5          | 3,15         | 3,15+1,7             | 3,15         |
| Absorción total                       | A           | 14,6         | 14           | 14                   | 14           |
| <b>P.V.P.</b>                         | <b>€</b>    | <b>831</b>   | <b>984</b>   | <b>1.052</b>         | <b>1.087</b> |

## OPCIONES (instaladas de fábrica)

|                                    | P.V.P. € |
|------------------------------------|----------|
| Rejilla cromada (435x350) mod.595  | 34       |
| Kit piedra pizza (435x350) mod.595 | 213      |
| Bandeja GN 2/3 (354x325)           | 34       |





Mod. NERONE 595 M

Mod. NERINO

#### NERINO:

- Nerino GN 2/3, pequeño horno de convección electro-mecánico, fiable y ultra compacto, que se caracteriza por sus reducidas dimensiones, para adaptarse a cualquier espacio. Ideal para pequeños negocios.
- Fabricado completamente en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal y apertura abatible. Fácilmente desmontable para su limpieza.
- Panel de control electromecánico preciso y en posición vertical.
- Puede contener 3 rejillas o bandejas estándar GN 2/3.
- Cámara de cocción con ventilador a la derecha.
- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.

#### NERONE 595:

- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Cámara dotada con luz y con doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y un display para control de temperatura y tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.



Kit piedra pizza.



Panel digital.



Fabricado en acero inoxidable.

# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo                       |             | mecánico      |                       | digital       |
|------------------------------------|-------------|---------------|-----------------------|---------------|
|                                    |             | NERONE GN 4 M | NERONE GN 4 M + GRILL | NERONE GN 4 D |
| Ancho exterior                     | mm          | 686           | 686                   | 686           |
| Fondo exterior                     | mm          | 660           | 660                   | 660           |
| Alto exterior                      | mm          | 580           | 580                   | 580           |
| Ancho cámara                       | mm          | 560           | 560                   | 560           |
| Fondo cámara                       | mm          | 420           | 420                   | 420           |
| Alto cámara                        | mm          | 370           | 370                   | 370           |
| <b>Capacidad rejillas GN 1/1</b>   | <b>Nº</b>   | <b>4</b>      | <b>4</b>              | <b>4</b>      |
| <b>Rejillas incluidas de serie</b> | <b>Nº</b>   | <b>2</b>      | <b>2</b>              | <b>2</b>      |
| Distancia entre bandejas           | mm          | 84            | 84                    | 84            |
| Ventiladores                       | Nº          | 2             | 2                     | 2             |
| Temperatura                        | °C          | 280           | 280                   | 280           |
| Alimentación                       | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50  | 2 x 230 / 50          | 2 x 230 / 50  |
| Potencia total                     | kW          | 3,15          | 3,15+1,7              | 3,15          |
| Absorción total                    | A           | 14            | 14                    | 14            |
| <b>P.V.P.</b>                      | <b>€</b>    | <b>1.023</b>  | <b>1.097</b>          | <b>1.068</b>  |

## **OPCIONES (instaladas de fábrica)**

|                         | P.V.P. €   |
|-------------------------|------------|
| Rejilla cromada GN 1/1  | <b>39</b>  |
| Kit piedra pizza GN 1/1 | <b>255</b> |





Mod. NERONE 4 M

#### NERONE 4:

Horno electromecánico o digital de convección rápido y preciso, de uso simple e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Se caracteriza por la distancia entre bandejas de 84mm.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Bisagras reforzadas.
- Luz interior.
- Doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y un display para control de temperatura y tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.



Kit piedra pizza.



Vidrio templado.



Panel digital.

# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo                |             | mecánico     |                    | digital      |
|-----------------------------|-------------|--------------|--------------------|--------------|
|                             |             | NERONE 600 M | NERONE 600 M+GRILL | NERONE 600 D |
| Ancho exterior              | mm          | 775          | 775                | 775          |
| Fondo exterior              | mm          | 700          | 700                | 700          |
| Alto exterior               | mm          | 560          | 560                | 560          |
| Ancho cámara                | mm          | 650          | 650                | 650          |
| Fondo cámara                | mm          | 460          | 460                | 460          |
| Alto cámara                 | mm          | 350          | 35                 | 350          |
| Capacidad rejillas 600x400  | Nº          | 3            | 3                  | 3            |
| Rejillas incluidas de serie | Nº          | 2            | 2                  | 2            |
| Distancia entre bandejas    | mm          | 105          | 105                | 105          |
| Ventiladores                | Nº          | 2            | 2                  | 2            |
| Temperatura                 | °C          | 280          | 280                | 280          |
| Alimentación                | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50       | 2 x 230 / 50 |
| Potencia total              | kW          | 3,15         | 3,15+1,7           | 3,15         |
| Absorción total             | A           | 14           | 14                 | 14           |
| <b>P.V.P.</b>               | <b>€</b>    | <b>1.097</b> | <b>1.170</b>       | <b>1.163</b> |

## OPCIONES (instaladas de fábrica)

|                          | P.V.P. € |
|--------------------------|----------|
| Rejilla cromada 600X400  | 47       |
| Kit piedra pizza 600X400 | 355      |





Mod. NERONE 600 M

### NERONE 600:

Horno electromecánico o digital de convección rápido y preciso, de uso simple muy intuitivo e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Este modelo destaca por la gran distancia entre rejillas.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Bisagras reforzadas
- Cámara interior con luz
- Los modelos 600 están dotados de un doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y dos displays para control de temperatura y para tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.



Kit piedra pizza.



Vidrio templado.



Panel digital con doble display.

# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo                |          | mecánico         |                  |                  |                  |                  |
|-----------------------------|----------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
|                             |          | MID 4 M          | MID 5 M          | MID 6 M          | MID 7 M          | MID 10 M         |
| Ancho exterior              | mm       | 840              | 840              | 840              | 840              | 840              |
| Fondo exterior              | mm       | 910              | 910              | 910              | 910              | 910              |
| Alto exterior               | mm       | 670              | 750              | 830              | 930              | 1.150            |
| Ancho cámara                | mm       | 680              | 680              | 680              | 680              | 680              |
| Fondo cámara                | mm       | 520              | 480              | 480              | 520              | 480              |
| Alto cámara                 | mm       | 360              | 440              | 520              | 620              | 840              |
| Capacidad rejillas 600x400  | Nº       | 4                | 5                | 6                | 7                | 10               |
| Capacidad rejillas GN 1/1   | Nº       | 4                | 5                | 6                | 7                | 10               |
| Rejillas incluidas de serie | Nº       | -                | -                | -                | -                | -                |
| Distancia entre bandejas    | mm       | 80               | 80               | 80               | 80               | 80               |
| Ventiladores                | Nº       | 1 autoreversible | 1 autoreversible | 1 autoreversible | 2 autoreversible | 2 autoreversible |
| Vaporizador                 |          | incluido         | incluido         | incluido         | incluido         | incluido         |
| Temperatura                 | °C       | 280              | 280              | 280              | 280              | 280              |
| Alimentación                | Ph/Volts | 3x380            | 3x380            | 3x380            | 3x380            | 3x380            |
| Potencia total              | kW       | 5,45             | 6,45             | 7,65             | 10,7             | 12,7             |
| Absorción total             | A        | 24,8             | 29,3             | 35               | 49               | 58               |
| <b>P.V.P.</b>               | <b>€</b> | <b>3.699</b>     | <b>3.901</b>     | <b>4.012</b>     | <b>4.691</b>     | <b>5.098</b>     |

| Horno modelo                |             | digital          |                  |                  |                  |                  |
|-----------------------------|-------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
|                             |             | MID 4 D          | MID 5 D          | MID 6 D          | MID 7 D          | MID 10 D         |
| Ancho exterior              | mm          | 840              | 840              | 840              | 840              | 840              |
| Fondo exterior              | mm          | 910              | 910              | 910              | 910              | 910              |
| Alto exterior               | mm          | 670              | 750              | 830              | 930              | 1.150            |
| Ancho cámara                | mm          | 680              | 680              | 680              | 680              | 680              |
| Fondo cámara                | mm          | 520              | 480              | 480              | 520              | 480              |
| Alto cámara                 | mm          | 360              | 440              | 520              | 620              | 840              |
| Capacidad rejillas 600x400  | Nº          | 4                | 5                | 6                | 7                | 10               |
| Capacidad rejillas GN 1/1   | Nº          | 4                | 5                | 6                | 7                | 10               |
| Rejillas incluidas de serie | Nº          | -                | -                | -                | -                | -                |
| Distancia entre bandejas    | mm          | 80               | 80               | 80               | 80               | 80               |
| Ventiladores                | Nº          | 1 autoreversible | 1 autoreversible | 1 autoreversible | 2 autoreversible | 2 autoreversible |
| Vaporizador                 |             | incluido         | incluido         | incluido         | incluido         | incluido         |
| Alimentación                | Ph/Volts/Hz | 3 x 380 / 50     | 3 x 380 / 50     | 3 x 380 / 50     | 3 x 380 / 50     | 3 x 380 / 50     |
| Alimentación                | Ph/Volts/Hz | 3 x 380 / 50     | 3 x 380 / 50     | 3 x 380 / 50     | 3 x 380 / 50     | 3 x 380 / 50     |
| Potencia total              | kW          | 5,45             | 6,45             | 7,65             | 10,7             | 12,7             |
| Absorción total             | A           | 24,8             | 29,3             | 35               | 49               | 58               |
| <b>P.V.P.</b>               | <b>€</b>    | <b>3.699</b>     | <b>3.901</b>     | <b>4.012</b>     | <b>4.691</b>     | <b>5.098</b>     |

### OPCIONES (instaladas de fábrica)

|                          | P.V.P. € |
|--------------------------|----------|
| Rejilla cromada 600X400  | 47       |
| Rejilla cromada GN 1/1   | 39       |
| Kit piedra pizza 600X400 | 355      |
| Kit piedra pizza GN 1/1  | 255      |



Mod. NERONE MID 7

### NERONE MID:

Diseñados para ofrecer máxima rapidez y eficiencia. De fácil uso, muy intuitivo e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Destacan por la gran distancia entre rejillas, así como por poder usar rejillas 600x400 y rejillas GN 1/1

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Luz led interior.
- Ventiladores autoreversibles.
- Humidificación automática porcentual.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha, bajo pedido.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, 1-pulsador manual para humidificación e indicadores LED.

### PANEL DIGITAL:



predisuesto para sonda corazón: para conseguir siempre el punto de cocción deseado gracias a la lectura y control de temperatura en el interior del alimento sin importar su tamaño.



Delta temperatura: Gracias al diferencial constante de temperatura entre el interior del producto y la cámara de cocción obtendrá cocciones homogéneas en piezas de gran tamaño.



Recetario: Posibilidad de memorizar hasta 9 programas.



Componentes de alta calidad.



Panel de control digital y sonda.



Panel electromecánico.



# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo                      |             | digital          |                  | Campana             |
|-----------------------------------|-------------|------------------|------------------|---------------------|
|                                   |             | CL 5             | CL 10            | SABINA              |
| Ancho exterior                    | mm          | 920              | 920              | 920                 |
| Fondo exterior                    | mm          | 840              | 840              | 1.005               |
| Alto exterior                     | mm          | 770              | 1.170            | 300                 |
| Ancho cámara                      | mm          | 660              | 660              | -                   |
| Fondo cámara                      | mm          | 450              | 455              | -                   |
| Alto cámara                       | mm          | 440              | 840              | -                   |
| <b>Capacidad bandejas 600x400</b> | <b>Nº</b>   | <b>5</b>         | <b>10</b>        | <b>-</b>            |
| <b>Capacidad bandejas GN 1/1</b>  | <b>Nº</b>   | <b>5</b>         | <b>10</b>        | <b>-</b>            |
| Distancia entre bandejas          | mm          | 75               | 75               | -                   |
| Ventiladores                      | Nº          | 1-autoreversible | 2-autoreversible | -                   |
| Rango Temperatura                 | °C          | 30-280           | 30-280           | -                   |
| Alimentación                      | Ph/Volts/Hz | 3 x 380 / 50     | 3 x 380 / 50     | 2 x 230 / 50        |
| Potencia total                    | kW          | 6,45             | 12,7             | 0,25                |
| <b>Sistema de extracción</b>      | <b>tipo</b> | -                | -                | <b>condensación</b> |
| Caudal de extracción (min / max)  | m3/h        | -                | -                | 330 / 550           |
| Diametro tubo salida humos        | mm          | -                | -                | 120                 |
| Motor de velocidad variable       |             | -                | -                | incluido            |
| <b>P.V.P.</b>                     | <b>€</b>    | <b>4.028</b>     | <b>5.635</b>     | <b>1.952</b>        |

## OPCIONES (instaladas de fábrica)

|                          | P.V.P. € |
|--------------------------|----------|
| Rejilla cromada 600X400  | 47       |
| Rejilla cromada GN 1/1   | 39       |
| Kit piedra pizza 600X400 | 355      |
| Kit piedra pizza GN 1/1  | 255      |





Mod. CL10



Mod. CL5+Campana SABINA

**HORNO CL:**

Tecnología avanzada, alto rendimiento y diseño preciso: los nuevos hornos "CL". Diseñados para garantizar una restauración moderna. Panel de mandos muy intuitivo por su facilidad de uso y práctico por estar situado en el lado derecho de la puerta. Ideales para, grandes superficies, panaderías, pastelerías etc.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Sistema de apertura de la puerta magnético y con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Cámara con luz interior y ventiladores autoretresivibles.
- Dotado con limitador de seguridad de la temperatura.
- Dispone de humidificación porcentual.
- Visualización del vapor nominal y real del tiempo, tiempo restante, temperatura de la cámara y humedad.
- Interruptor 0/1 para apagado total e interrupción de la fuente de alimentación principal.
- Cocción por convección (entre 30 °C y 280 °C).
- Cocción por convección + humedad.
- Cocción al vapor (100°C y 100% de humedad).
- Cocción con sonda corazón.
- Cocción con delta temperatura de serie
- Recetario, para memorizar hasta 10 programas.

**CAMPANA SABINA:**

- Preparada para usar con hornos superpuestos (máximo 2).
- Filtros extraíbles, bandeja de goteo extraíble y ventilador fácil de limpiar.
- Con condensador, velocidad de aspiración variable, velocidad máxima con puertas abiertas.
- Botón para activar la campana en el panel de mandos del horno.



Kit piedra pizza.



Vidrio templado.



# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Horno modelo                      |             | digital                    |                             | Campana             |
|-----------------------------------|-------------|----------------------------|-----------------------------|---------------------|
|                                   |             | AL CAPONE 5                | AL CAPONE 10                | SABINA              |
| Ancho exterior                    | mm          | 920                        | 920                         | 920                 |
| Fondo exterior                    | mm          | 845                        | 845                         | 1.005               |
| Alto exterior                     | mm          | 760                        | 1.160                       | 300                 |
| Ancho cámara                      | mm          | 660                        | 660                         | -                   |
| Fondo cámara                      | mm          | 450                        | 455                         | -                   |
| Alto cámara                       | mm          | 440                        | 840                         | -                   |
| <b>Capacidad bandejas 600x400</b> | <b>Nº</b>   | <b>5</b>                   | <b>10</b>                   | -                   |
| <b>Capacidad bandejas GN 1/1</b>  | <b>Nº</b>   | <b>5</b>                   | <b>10</b>                   | -                   |
| Distancia entre bandejas          | mm          | 75                         | 75                          | -                   |
| Ventiladores                      | Nº          | 1-autoreversible/regulable | 2-autoreversible/regulables | -                   |
| Rango Temperatura                 | °C          | 30-280                     | 30-280                      | -                   |
| Alimentación                      | Ph/Volts/Hz | 3 x 380 / 50               | 3 x 380 / 50                | 2 x 230 / 50        |
| Potencia total                    | kW          | 6,45                       | 12,7                        | 0,25                |
| <b>Sistema de extracción</b>      | <b>tipo</b> | -                          | -                           | <b>condensación</b> |
| Caudal de extracción (min / max)  | m3/h        | -                          | -                           | 330 / 550           |
| Diametro tubo salida humos        | mm          | -                          | -                           | 120                 |
| Motor de velocidad variable       |             | -                          | -                           | incluido            |
| <b>P.V.P.</b>                     | <b>€</b>    | <b>5.971</b>               | <b>7.278</b>                | <b>1.952</b>        |

## OPCIONES (instaladas de fábrica)

|                          | P.V.P. €   |
|--------------------------|------------|
| Rejilla cromada 600X400  | <b>47</b>  |
| Rejilla cromada GN 1/1   | <b>39</b>  |
| Kit piedra pizza 600X400 | <b>355</b> |
| Kit piedra pizza GN 1/1  | <b>255</b> |



Autolavado interior.



Pies regulables en altura.



Sonda corazón.



COOKING



Mod. AL CAPONE 10

Mod. AL CAPONE 5 + SABINA

### HORNOS SERIE AL CAPONE:

Horno de convección digital con autolimpieza con y sin inyección de agua. Tecnología avanzada y alto rendimiento gracias a la gestión inteligente del consumo de energía del horno para la regulación de la temperatura durante el calentamiento y para uniformar la temperatura durante la cocción incluso a baja velocidad del ventilador. Panel de mandos muy intuitivo por su facilidad de uso y práctico por estar situado en el lado derecho de la puerta.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Bisagras de puerta montados sobre casquillos de bronce para garantizar máxima duración.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Sistema de apertura magnético de la puerta y con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Sistema de drenaje de agua de condensación para la puerta y el horno.
- Cámara con luz interior.
- Ventiladores autoreversibles y velocidad ajustable (4 niveles).
- Dotado con limitador de seguridad de la temperatura.
- Interruptor 0/1 para apagado total e interrupción de la fuente de alimentación principal.
- 4 modos de lavado "enjuague/suave/normal/completo usando 2 productos de limpieza directamente de depósitos externos.
- Ajuste del tiempo de cocción en minutos y horas o con modo "infinito"
- Visualización del vapor nominal y real del tiempo, temperatura de la cámara y humedad.
- Recetario, para memorizar hasta 99 programas
- 5 fases de cocción programables para cada receta: posibilidad de ajustar parámetros de tiempo, temperatura y humedad automáticamente durante el ciclo de cocción.
- Sistema de humidificación directa en ventilador con regulación automática porcentual y con inyección manual mediante un pulsador.
- Cocción por convección entre 30 °C y 280 °C.
- Cocción por convección + humedad.
- Cocción al vapor (100°C y 100% de humedad).
- Cocción con sonda corazón de serie
- Cocción con delta temperatura de serie





## LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



# LAVAVASOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



### Lavavasos modelo

|   |           | <b>GE 350</b>   | <b>GE 400</b>   |
|---|-----------|-----------------|-----------------|
| Panel                                   | Tipo      | electromecánico | electromecánico |
| Ancho                                   | mm        | 430             | 470             |
| Fondo                                   | mm        | 480             | 525             |
| Alto                                    | mm        | 660             | 720             |
| Cesta                                   | mm        | 350 x 350       | 400 x 400       |
| Duración ciclo                          | seg.      | 120             | 120             |
| <b>Producción cestas / hora</b>         | <b>Nº</b> | <b>30</b>       | <b>30</b>       |
| <b>Altura máxima util</b>               | <b>mm</b> | <b>220</b>      | <b>270</b>      |
| Dosificador abrillantador               | Incl.     | SI              | SI              |
| Consumo agua por ciclo                  | Lts       | 2               | 2,5             |
| Temperatura ajustada: lavado / aclarado | °C        | 60 / 85         | 60 / 85         |
| Capacidad depósito                      | Lts       | 11              | 15              |
| Capacidad calderín                      | Lts       | 5               | 5               |
| Resistencia cuba                        | W         | 2.000           | 2.000           |
| Resistencia calderín                    | W         | 2.400           | 2.800           |
| Bomba                                   | W         | 300             | 300             |
| Alimentación                            | Ph/V/Hz   | 2 / 220 / 50    | 2 / 220 / 50    |
| Potencia total                          | W         | 2.650           | 3.050           |
| <b>P.V.P.</b>                           | <b>€</b>  | <b>1.437</b>    | <b>1.636</b>    |

### Accesorios

|  | <b>P.V.P. €</b> |
|--|-----------------|
| Kit bomba desagüe (GE 350)             | <b>134</b>      |
| Kit bomba desagüe (GE 400)             | <b>134</b>      |
| Kit dispensador detergente (GE350/400) | <b>157</b>      |

**DOTACIÓN: GE350:** 2 x Cestas (350 x 350)mm, 1 x Portacubiertos

**GE400:** 2 x Cestas (400 x 400)mm, 1 x Soporte platos, 1 x Portacubiertos.





Mod. GE 350



Mod. GE 400

### LAVAVASOS:

Diseñados para ofrecer simplicidad, fiabilidad y gran rendimiento. Estructura fabricada totalmente en acero inoxidable con tirador y tope integrados en la puerta. Panel de control electromecánico en la parte frontal para permitir un fácil acceso para el mantenimiento y asistencia técnica.

- Panel electromecánico sencillo, práctico y de muy fácil uso.
- Dispone de solo un programa : 1 ciclo de lavado de 120" y temperatura ajustada de lavado a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Termostato de seguridad en tanque y boiler.
- Equipados con válvula antirretorno.
- Dosificador abrillantador instalado de serie que garantiza la máxima higiene en cada ciclo de lavado con un gran ahorro.
- Doble sistema de lavado y aclarado superiores e inferiores.
- Predisposición para bomba de desagüe. (ver accesorios)

### PANEL DE CONTROL "ELECTROMECAÁNICO"

- 1 mando giratorio de inicio/apagado y selección ciclo de lavado.
- 1 led indicador de encendido
- 1 led indicador de temperatura óptima de lavado
- 1 botón inicio de ciclo





# LAVAVAJILLAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



### Lavavajillas modelo

|   |             | GE 500          |
|---|-------------|-----------------|
| Panel de control                        | Tipo        | electromecánico |
| Ancho                                   | mm          | 600             |
| Fondo                                   | mm          | 600             |
| Alto                                    | mm          | 820             |
| Cesta                                   | mm          | 500 x 500       |
| Duración ciclo                          | seg.        | 120             |
| <b>Producción cestas / hora</b>         | <b>Nº</b>   | <b>30</b>       |
| <b>Altura máxima útil</b>               | <b>mm</b>   | <b>320</b>      |
| Dosificador abrillantador               | Incl.       | SI              |
| Consumo agua por ciclo                  | Lts         | 2,7             |
| Temperatura ajustada: lavado / aclarado | °C          | 60 / 85         |
| Capacidad depósito                      | Lts         | 25              |
| Capacidad calderin                      | Lts         | 7               |
| Resistencia cuba                        | W           | 2.800           |
| Resistencia calderin                    | W           | 2.800           |
| Bomba                                   | W           | 600             |
| Alimentación                            | Ph/Volts/Hz | 2 / 220 / 50    |
| Potencia total                          | W           | 3.400           |
| <b>P.V.P.</b>                           | <b>€</b>    | <b>2.200</b>    |

### Accesorios

|                                    | P.V.P. € |
|------------------------------------|----------|
| Kit bomba desagüe (GE 500)         | 147      |
| Kit dispensador detergente (GE500) | 157      |

**DOTACIÓN: GE500:** 1 x Cesta (500 x 500)mm para platos, 1 x Cesta (500x500)mm para tazas, 1 x Portacubiertos.





Mod. GE 500

### LAVAVAJILLAS:

Diseñados para ofrecer simplicidad, fiabilidad y gran rendimiento. Estructura fabricada totalmente en acero inoxidable con tirador y tope integrados en la puerta. Panel de control electromecánico en la parte frontal para permitir un fácil acceso para el mantenimiento y asistencia técnica.

- Panel electromecánico sencillo, práctico y de muy fácil uso.
- Dispone de solo un programa: 1 ciclo de lavado de 120" y temperatura ajustada de lavado a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Termostato de seguridad en tanque y boiler.
- Equipados con válvula antirretorno.
- Dosificador abrillantador instalado de serie que garantiza la máxima higiene en cada ciclo de lavado con un gran ahorro.
- Doble sistema de lavado y aclarado superiores e inferiores.
- Brazos de lavado de acero inoxidable, aseguran fiabilidad y durabilidad.
- Predisposición para bomba de desagüe. (ver accesorios)

### PANEL DE CONTROL "ELECTROMECAÁNICO"

- 1 mando giratorio de inicio/apagado y selección ciclo de lavado.
- 1 led indicador de encendido
- 1 led indicador de temperatura óptima de lavado
- 1 botón inicio de ciclo



# LAVAVAJILLAS CUPULA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



### Lavavajillas capota modelo

|   |               | <b>GEH 500</b>              |
|---|---------------|-----------------------------|
| Panel de control                        | Tipo          | electromecánico             |
| Ancho                                   | mm            | 675                         |
| Fondo                                   | mm            | 675                         |
| Alto                                    | mm            | 1420 / 1875                 |
| Cesta                                   | mm            | 500 x 500                   |
| Duración ciclo                          | seg           | 90 / 180                    |
| <b>Producción cestas/hora</b>           | <b>Nº Max</b> | <b>40</b>                   |
| <b>Altura máxima</b>                    | <b>mm</b>     | <b>420</b>                  |
| Dosificador abrillantador               | Tipo          | SI                          |
| Consumo agua por ciclo                  | Lts           | 3                           |
| Temperatura ajustada: lavado / aclarado | °C            | 60 / 85                     |
| Capacidad depósito                      | Lts           | 45                          |
| Capacidad calderín                      | Lts           | 7                           |
| Resistencia cuba                        | W             | 4.500                       |
| Resistencia calderín                    | W             | 6.000                       |
| Bomba                                   | W             | 600                         |
| Alimentación                            | Ph/Volts/Hz   | 2 / 220 / 50 ó 3 / 380 / 50 |
| Potencia total                          | W             | 11.100                      |
| <b>P.V.P.</b>                           | <b>€</b>      | <b>3.880</b>                |

### Accesorios

|                                     | P.V.P. €   |
|-------------------------------------|------------|
| Kit bomba desagüe (GEH500)          | <b>222</b> |
| Kit dispensador detergente (GEH500) | <b>157</b> |

**DOTACIÓN: GEH 500:** 1 x Cesta (500 x 500)mm para platos, 1 x Cesta (500x500)mm para tazas, 2 x Portacubiertos.





Mod. GEH 500



Mod. GEH 500

### LAVAVAJILLAS CUPULA:

Diseñados para ofrecer simplicidad, fiabilidad y gran rendimiento. Estructura fabricada totalmente en acero inoxidable. Panel de control electromecánico en la parte frontal para permitir un fácil acceso para el mantenimiento y asistencia técnica.

- Panel electromecánico sencillo, práctico y de muy fácil uso.
- Dispone de dos programas: "2 ciclos de lavado de 90" / 180" continuos hasta su parada manual.
- Temperatura ajustada de lavado a 60 °C y de aclarado a 85 °C.
- Termostato de seguridad en tanque y boiler.
- Equipados con válvula antirretorno.
- Dispone de bandejas filtro de la cuba en acero inoxidable.
- Dosificador abrillantador instalado de serie que garantiza la máxima higiene en cada ciclo de lavado con un gran ahorro.
- Doble sistema de lavado y aclarado superiores e inferiores.
- Brazos de lavado de acero inoxidable, aseguran fiabilidad y durabilidad.
- Predisposición para bomba de desagüe. (ver accesorios)

### PANEL DE CONTROL "ELECTROMECAÁNICO"

- 1 mando giratorio de inicio/apagado y selección ciclo de lavado.
- 1 led indicador de encendido
- 1 led indicador de máquina trabajando
- 1 led indicador de temperatura óptima de lavado







BAJOMOSTRADORES,  
MESAS REFRIGERADAS,  
MESAS PIZZA Y  
VITRINAS PIZZA



# BAJOMOSTRADORES TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



| Modelo                                       | FONDO 60 CMS. | BM-TN 60 / 2P          | BM-TN 60 / 3P          | BM-TN 60 / 4P          |
|--|---------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Ancho  | mm            | 1.350                  | 1.800                  | 2.250                  |
| Fondo  | mm            | 600                    | 600                    | 600                    |
| Alto (sin peto / con peto)                   | mm            | 850 / 950              | 850 / 950              | 850 / 950              |
| <b>Capacidad</b>                             | <b>lts</b>    | <b>230</b>             | <b>358</b>             | <b>485</b>             |
| <b>Temperatura</b>                           | <b>°C</b>     | <b>-2 / +8</b>         | <b>-2 / +8</b>         | <b>-2 / +8</b>         |
| Dotación estantes (325x410)mm (2 por puerta) | nº            | 4                      | 6                      | 8                      |
| Aislamiento                                  | mm.           | 60                     | 60                     | 60                     |
| Refrigeración "NO FROST"                     | tipo          | ventilada              | ventilada              | ventilada              |
| Descarcho                                    | tipo          | auto. "resist. elect." | auto. "resist. elect." | auto. "resist. elect." |
| Refrigerante                                 | tipo          | R290                   | R290                   | R290                   |
| Alimentación                                 | Ph/Volts/ Hz  | 2 x 230 / 50           | 2 x 230 / 50           | 2 x 230 / 50           |
| Potencia                                     | W             | 362                    | 372                    | 372                    |
| <b>P.V.P.</b>                                | <b>€</b>      | <b>2.072</b>           | <b>2.384</b>           | <b>2.797</b>           |
| <b>P.V.P. Mod. AL (con peto)</b>             | <b>€</b>      | <b>2.136</b>           | <b>2.466</b>           | <b>2.892</b>           |

| Modelo   | FONDO 70 CMS. | BM-TN 70 / 2P          | BM-TN 70 / 3P          | BM-TN 70 / 4P          |
|--|---------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Ancho  | mm            | 1.350                  | 1.800                  | 2.250                  |
| Fondo  | mm            | 700                    | 700                    | 700                    |
| Alto (sin peto / con peto)   | mm            | 850 / 950              | 850 / 950              | 850 / 950              |
| <b>Capacidad</b>   | <b>lts</b>    | <b>260</b>             | <b>400</b>             | <b>570</b>             |
| <b>Temperatura</b>   | <b>°C</b>     | <b>-2 / +8</b>         | <b>-2 / +8</b>         | <b>-2 / +8</b>         |
| Dotación estantes GN 1/1 (1 por puerta) + 1 estante especial suelo | nº            | 2+ 2                   | 3 + 3                  | 4 + 4                  |
| Aislamiento  | mm.           | 60                     | 60                     | 60                     |
| Refrigeración "NO FROST" "Monobloc"                                | tipo          | ventilada              | ventilada              | ventilada              |
| Descarcho  | tipo          | auto. "resist. elect." | auto. "resist. elect." | auto. "resist. elect." |
| Refrigerante   | tipo          | R290                   | R290                   | R290                   |
| Alimentación   | Ph/Volts/ Hz  | 2 x 230 / 50           | 2 x 230 / 50           | 2 x 230 / 50           |
| Potencia   | W             | 350                    | 350                    | 360                    |
| <b>P.V.P.</b>  | <b>€</b>      | <b>2.126</b>           | <b>2.480</b>           | <b>2.985</b>           |
| <b>P.V.P. Mod. AL (con peto)</b>                                   | <b>€</b>      | <b>2.177</b>           | <b>2.539</b>           | <b>3.052</b>           |

| Modelo                                   | FONDO 80 CMS. | BM-TN 80 / 2P       | BM-TN 80 / 3P       | BM-TN 80 / 4P       |
|--|---------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Ancho                                    | mm            | 1.500               | 2.025               | 2.480               |
| Fondo                                    | mm            | 800                 | 800                 | 800                 |
| Alto (sin peto / con peto)               | mm            | 850 / 950           | 850 / 950           | 850 / 950           |
| <b>Capacidad</b>                         | <b>lts</b>    | <b>430</b>          | <b>640</b>          | <b>748</b>          |
| <b>Temperatura</b>                       | <b>°C</b>     | <b>-2 / +8</b>      | <b>-2 / +8</b>      | <b>-2 / +8</b>      |
| Dotación estantes 600X400 (1 por puerta) | nº            | 2                   | 3                   | 4                   |
| Aislamiento                              | mm.           | 60                  | 60                  | 70                  |
| Refrigeración "NO FROST" "Monobloc"      | tipo          | ventilada           | ventilada           | ventilada           |
| Descarcho                                | tipo          | auto. "ciclo comp." | auto. "ciclo comp." | auto. "ciclo comp." |
| Refrigerante                             | tipo          | R290                | R290                | R290                |
| Alimentación                             | Ph/Volts/ Hz  | 2 x 230 / 50        | 2 x 230 / 50        | 2 x 230 / 50        |
| Potencia                                 | W             | 285                 | 350                 | 355                 |
| <b>P.V.P.</b>                            | <b>€</b>      | <b>2.317</b>        | <b>3.055</b>        | <b>4.121</b>        |
| <b>P.V.P. Mod. AL (con peto)</b>         | <b>€</b>      | <b>2.604</b>        | <b>3.158</b>        | <b>4.164</b>        |

## Accesorios

|  | P.V.P. €     |
|--|--------------|
| 2 cajones BM60 (1/2+1/2) (DWB7RWAA22500)     | <b>740</b>   |
| 3 cajones BM60 (1/3+1/3+1/3) (DWB8RWAA22500) | <b>978</b>   |
| 2 cajones BM70 (1/2+1/2) (DWA5RWAA22500)     | <b>759</b>   |
| 3 cajones BM70 (1/3+1/3+1/3) (DWA4RWAA22500) | <b>1.014</b> |



Mod.: BM TN 60 2P AL



Mod.: BM TN 70 3P AL



Mod.: BM TN 80 4P

### BAJOMOSTRADORES TN:

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Puertas acero inoxidable con autocierre, no reversibles.
- Burlete puerta desmontable para fácil limpieza o sustitución.
- Interior de acero inoxidable con cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.
- Dotados de serie con estantes regulables en altura. (Ver cantidad en características).
- Panel electrónico digital.

- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Evaporador con tratamiento anticorrosivo.
- Gas refrigerante ecológico R290. Alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con unos pies de acero inoxidable regulables en altura (145-185mm).
- Disponible: Kit de 2 o 3 cajones separados, fácilmente instalables (no disponible en modelos fondo 80). (ver accesorios)



condensador anticorrosivo



Kit 2 cajones.



Kit 3 cajones.

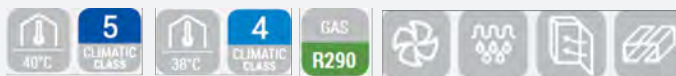


Pies regulables en altura: de 145mm. a 185 mm.



# BAJOMOSTRADORES BT

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



| Modelo                                       | FONDO 60 CMS. | BM-BT 60 / 2P          | BM-BT 60 / 3P          | BM-BT 60 / 4P          |
|--|---------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Ancho  | mm            | 1.350                  | 1.800                  | 2.250                  |
| Fondo  | mm            | 600                    | 600                    | 600                    |
| Alto (sin peto / con peto)                   | mm            | 850 / 950              | 850 / 950              | 850 / 950              |
| <b>Capacidad</b>                             | <b>lts</b>    | <b>230</b>             | <b>358</b>             | <b>485</b>             |
| <b>Temperatura</b>                           | <b>°C</b>     | <b>-18 / -22</b>       | <b>-18 / -22</b>       | <b>-18 / -22</b>       |
| Dotación estantes (325x410)mm (2 por puerta) | nº            | 4                      | 6                      | 8                      |
| Puerta                                       | tipo          | autocierre             | autocierre             | autocierre             |
| Aislamiento                                  | tipo          | 60                     | 60                     | 60                     |
| Termostato                                   | tipo          | digital                | digital                | digital                |
| Refrigeración "NO FROST"                     | tipo          | ventilada              | ventilada              | ventilada              |
| Descarche                                    | tipo          | auto. "resist. elect." | auto. "resist. elect." | auto. "resist. elect." |
| Refrigerante                                 | tipo          | R290                   | R290                   | R290                   |
| Alimentación                                 | Ph/Volts/ Hz  | 2 x 230 / 50           | 2 x 230 / 50           | 2 x 230 / 50           |
| Potencia                                     | W             | 600                    | 700                    | 700                    |
| <b>P.V.P.</b>                                | <b>€</b>      | <b>2.856</b>           | <b>3.318</b>           | <b>3.723</b>           |
| <b>P.V.P. Mod. AL (con peto)</b>             | <b>€</b>      | <b>2.871</b>           | <b>3.323</b>           | <b>3.852</b>           |

| Modelo                                  | FONDO 70 CMS. | BM-BT 70 / 2P          | BM-BT 70 / 3P          | BM-BT 70 / 4P          |
|---|---------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Ancho                                   | mm            | 1.350                  | 1.800                  | 2.250                  |
| Fondo                                   | mm            | 700                    | 700                    | 700                    |
| Alto (sin peto / con peto)              | mm            | 850 / 950              | 850 / 950              | 850 / 950              |
| <b>Capacidad</b>                        | <b>lts</b>    | <b>260</b>             | <b>400</b>             | <b>570</b>             |
| <b>Temperatura</b>                      | <b>°C</b>     | <b>-18 / -22</b>       | <b>-18 / -22</b>       | <b>-18 / -22</b>       |
| Dotación estantes GN 1/1 (2 por puerta) | nº            | 4                      | 6                      | 8                      |
| Puerta                                  | tipo          | autocierre             | autocierre             | autocierre             |
| Aislamiento                             | tipo          | 60                     | 60                     | 60                     |
| Termostato                              | tipo          | digital                | digital                | digital                |
| Refrigeración "NO FROST"                | tipo          | ventilada              | ventilada              | ventilada              |
| Descarche                               | tipo          | auto. "resist. elect." | auto. "resist. elect." | auto. "resist. elect." |
| Refrigerante                            | tipo          | R290                   | R290                   | R290                   |
| Alimentación                            | Ph/Volts/ Hz  | 2 x 230 / 50           | 2 x 230 / 50           | 2 x 230 / 50           |
| Potencia                                | W             | 570                    | 670                    | 670                    |
| <b>P.V.P.</b>                           | <b>€</b>      | <b>2.879</b>           | <b>3.347</b>           | <b>3.881</b>           |
| <b>P.V.P. Mod. AL (con peto)</b>        | <b>€</b>      | <b>2.962</b>           | <b>3.439</b>           | <b>4.012</b>           |





Mod.: BM BT 70 2P



Mod.: BM BT 70 3P AL



Mod.: BM BT 60 4P AL

### BAJOMOSTRADORES BT :

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Puertas acero inoxidable con autocierre, no reversibles.
- Burlete puerta desmontable para fácil limpieza o sustitución.
- Interior de acero inoxidable con cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.
- Dotados de serie con estantes regulables en altura. (Ver cantidad en características).

- Panel electrónico digital.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Evaporador con tratamiento anticorrosivo.
- Gas refrigerante ecológico R290. Alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con unos pies de acero inoxidable regulables en altura (145-185mm).



condensador anticorrosivo.



Estantes regulables en altura.



Control digital.



Pies regulables en altura: de 145mm. a 185 mm.

# BAJOMOSTRADORES PUERTAS DE VIDRIO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



| Modelo                                  |              | BM-PV TN 70 / 2P    | BM-PV TN 70 / 3P    | BM-PV TN 70 / 4P    |
|---|--------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Ancho                                   | mm           | 1.350               | 1.800               | 2.250               |
| Fondo                                   | mm           | 725                 | 725                 | 725                 |
| Alto                                    | mm           | 850                 | 850                 | 850                 |
| Alto con peto                           | mm           | 950                 | 950                 | 950                 |
| <b>Capacidad</b>                        | <b>lts.</b>  | <b>260</b>          | <b>400</b>          | <b>570</b>          |
| <b>Temperatura</b>                      | <b>°C</b>    | <b>3 / 10</b>       | <b>3 / 10</b>       | <b>3 / 10</b>       |
| Dotación estantes GN 1/1 (2 por puerta) | nº           | 4                   | 6                   | 8                   |
| Puerta                                  | tipo         | autocierre          | autocierre          | autocierre          |
| Aislamiento                             | mm           | 60                  | 60                  | 60                  |
| Termostato                              | tipo         | digital             | digital             | digital             |
| Refrigeración "NO FROST"                | tipo         | ventilada           | ventilada           | ventilada           |
| Descarche                               | tipo         | auto. "ciclo comp." | auto. "ciclo comp." | auto. "ciclo comp." |
| Refrigerante                            | tipo         | R290                | R290                | R290                |
| Alimentación                            | Ph/Volts/ Hz | 2 x 230 / 50        | 2 x 230 / 50        | 2 x 230 / 50        |
| Potencia                                | W            | 332                 | 342                 | 342                 |
| <b>P.V.P.</b>                           | <b>€</b>     | <b>2.298</b>        | <b>2.678</b>        | <b>3.155</b>        |
| <b>P.V.P. Mod. AL (con peto)</b>        |              | <b>2.353</b>        | <b>2.737</b>        | <b>3.222</b>        |





Mod.: BM-PV TN 70 2P AL



Mod.: BM-PV TN 70 3P AL



Mod.: BM-PV TN 70 4P

### BAJOMOSTRADORES PUERTAS DE VIDRIO:

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Puertas de vidrio con autocierre, no reversibles.
- Burlete puerta desmontable para fácil limpieza o sustitución.
- Luz Led interior.
- Interior de acero inoxidable con cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.
- Dotados de serie con estantes GN 1/1 regulables en altura. (Ver cantidad en características).
- Termostato electrónico digital. Interruptor general e interruptor luz independiente.
- Refrigeración ventilada y descarche automático. "MONOBLOC"
- Evaporador con tratamiento anticorrosivo.
- Gas refrigerante ecológico R290. Alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con unos pies de acero inoxidable regulables en altura (145-185mm).



Monobloc.



Estantes regulables en altura.



Luz interior Led.



Pies regulables en altura: de 145mm. a 185 mm.

# MESAS REFRIGERADAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



| Modelo   | GN 1/1       | MR 700 - 4C            | MR 700 - 6C            | MR 700 - 8C            |
|--|--------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Ancho  | mm           | 1.367                  | 1.803                  | 2.239                  |
| Fondo  | mm           | 700                    | 700                    | 700                    |
| Alto   | mm           | 650                    | 650                    | 650                    |
| <b>Capacidad</b>                                 | <b>lts.</b>  | <b>181</b>             | <b>268</b>             | <b>362</b>             |
| <b>Temperatura</b>                               | <b>°C</b>    | <b>-2 / +8</b>         | <b>-2 / +8</b>         | <b>-2 / +8</b>         |
| Cajones compatibles para cubeta GN 1/1 (h=100mm) | nº           | 4                      | 6                      | 8                      |
| Inerruptor general "on / off"                    | tipo         | si                     | si                     | si                     |
| Aislamiento                                      | mm           | 60                     | 60                     | 60                     |
| Termostato                                       | tipo         | digital                | digital                | digital                |
| Refrigeración "NO FROST"                         | tipo         | ventilada              | ventilada              | ventilada              |
| Descarche  | tipo         | auto. "resist. elect." | auto. "resist. elect." | auto. "resist. elect." |
| Refrigerante                                     | tipo         | R290                   | R290                   | R290                   |
| Alimentación                                     | Ph/Volts/ Hz | 2 x 230 / 50           | 2 x 230 / 50           | 2 x 230 / 50           |
| Potencia   | W            | 282                    | 282                    | 282                    |
| <b>P.V.P.</b>                                    | <b>€</b>     | <b>2.807</b>           | <b>3.259</b>           | <b>3.723</b>           |





Mod.: MR 700 4C



Mod.: MR 700 6C



Mod.: MR 700 8C

### MESAS REFRIGERADAS:

- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Cajones aptos para cubetas GN 1/1. (h=100mm).
- Termostato electrónico digital.
- Interruptor general independiente.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Interior de acero inoxidable con desagüe y cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.

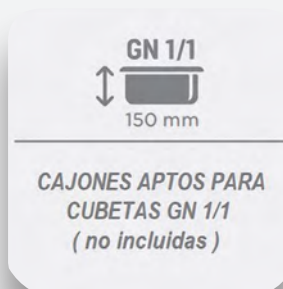
- Evaporador con tratamiento anticorrosivo.
- Gas refrigerante ecológico R290. Alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con pies de acero inoxidable regulables en altura (145-185mm).



Panel mandos.



Evaporador con tratamiento anticorrosivo



Pies regulables en altura: de 145mm. a 185 mm.

# MESAS PIZZA Y VITRINAS INGREDIENTES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



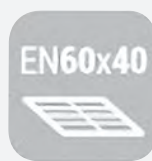
## MESAS PIZZA

| Modelo   |              | MP 1500 2P          | MP 1500 1P+5C       | MP 2025 3P          | MP 2025 2P+5C       |
|--|--------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Ancho  | mm           | 1.500               | 1.500               | 2.025               | 2.025               |
| Fondo  | mm           | 800                 | 800                 | 800                 | 800                 |
| Alto   | mm           | 1.040               | 1.040               | 1.040               | 1.040               |
| Capacidad                                      | Its.         | 430                 | 220                 | 640                 | 430                 |
| Temperatura                                    | °C           | -2 / +8             | -2 / +8             | -2 / +8             | -2 / +8             |
| Dotación estantes (600 x 400)mm (1 por puerta) | nº           | 2                   | 1                   | 3                   | 2                   |
| Puerta   | tipo         | autocierre          | autocierre          | autocierre          | autocierre          |
| Aislamiento                                    | mm           | 60                  | 60                  | 60                  | 60                  |
| Termostato                                     | tipo         | digital             | digital             | digital             | digital             |
| Refrigeración                                  | tipo         | ventilada           | ventilada           | ventilada           | ventilada           |
| Descarche                                      | tipo         | auto. "ciclo comp." | auto. "ciclo comp." | auto. "ciclo comp." | auto. "ciclo comp." |
| Refrigerante                                   | Tipo         | R290                | R290                | R290                | R290                |
| Alimentación                                   | Ph/Volts/ Hz | 2 x 230 / 50        | 3 x 230 / 50        | 2 x 230 / 50        | 2 x 230 / 50        |
| Potencia                                       | W            | 300                 | 300                 | 300                 | 285                 |
| <b>P.V.P.</b>                                  | €            | <b>2.810</b>        | <b>3.014</b>        | <b>3.233</b>        | <b>3.447</b>        |

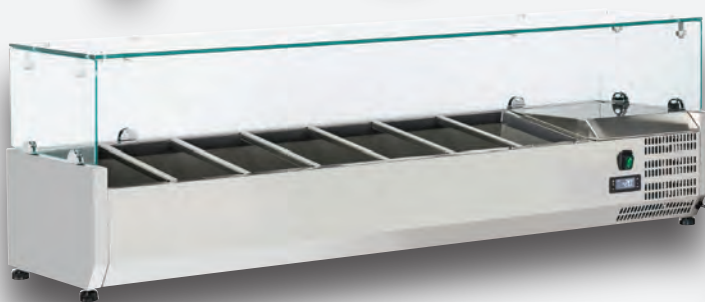
## VITRINAS INGREDIENTES PIZZA

| Modelo                               |              | GN 1/4              |                     | GN 1/3              |                     |
|--------------------------------------|--------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
|                                      |              | VRX 15/33           | VRX 20/33           | VRX 15/38           | VRX 20/38           |
| Ancho                                | mm           | 1.500               | 2.000               | 1.500               | 2.000               |
| Fondo                                | mm           | 335                 | 335                 | 395                 | 395                 |
| Alto (con cristal / con tapa inox)   | mm           | 440 / 281           | 440 / 281           | 440 / 281           | 440 / 281           |
| Temperatura                          | °C           | +2 / +8             | +2 / +8             | +2 / +8             | +2 / +8             |
| Capacidad cubetas                    | nº           | 7                   | 10                  | 5 + 1 (GN 1/2)      | 9                   |
| Termostato                           | tipo         | digital             | digital             | digital             | digital             |
| Refrigeración                        | tipo         | estática            | estática            | estática            | estática            |
| Descarche                            | tipo         | auto. "ciclo comp." | auto. "ciclo comp." | auto. "ciclo comp." | auto. "ciclo comp." |
| Refrigerante                         | Tipo         | R290                | R290                | R290                | R290                |
| Alimentación                         | Ph/Volts/ Hz | 2 x 230 / 50        | 3 x 230 / 50        | 2 x 230 / 50        | 2 x 230 / 50        |
| Potencia                             | W            | 135                 | 135                 | 135                 | 135                 |
| <b>P.V.P. "con vitrina cristal"</b>  | €            | <b>926</b>          | <b>1.029</b>        | <b>939</b>          | <b>1.058</b>        |
| <b>P.V.P. "INOX" = con tapa inox</b> | €            | <b>929</b>          | <b>1.039</b>        | <b>955</b>          | <b>1.066</b>        |





Mod.: MP 2025 2P+5C



Mod.: VRX 15/33



Mod.: VRX 15/38

### MESAS PIZZA Y VITRINAS INGREDIENTES:

- Construido totalmente en acero inoxidable
- Encimera de granito y peto trasero de 20cm.
- Puertas acero inoxidable con autocierre, no reversibles.
- Burlete puerta desmontable para fácil limpieza o sustitución.
- Dotados de serie con estantes regulables en altura. (Ver cantidad en características).
- Cajones de acero inoxidable neutros.
- Control electrónico digital.

- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Unidad frigorífica "Monobloc".
- Pies de acero inoxidable regulables en altura en modelos MP (145-185mm).
- Combinable con vitrinas ingredientes compatibles mod. VRX 15/38, VRX 20/38, VRX 15/33, VRX 20/33.
- Vitrinas ingredientes fabricadas en acero inoxidable, con refrigeración estática, descarche automático y termostato digital.



Evaporador con tratamiento anticorrosivo



Peto granito 20 cm alto.



Pies regulables en altura modelos MP: de 145mm. a 185 mm.



# VITRINA SOBREMOSTRADOR

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Modelo

|                          |             | MIRANDA 132  |
|--------------------------|-------------|--------------|
| Ancho                    | mm          | 1.800        |
| Fondo                    | mm          | 420          |
| Alto                     | mm          | 265          |
| Capacidad cubetas GN 1/3 | Nº          | 8            |
| Temperatura              | ºC          | 0 / +12      |
| Alimentación             | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 |
| Potencia total           | kW          | 0,25         |
| <b>P.V.P.</b>            | <b>€</b>    | <b>1.082</b> |



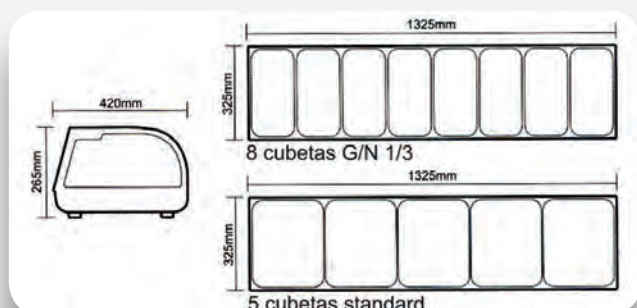


Mod. MIRANDA 132

### MIRANDA:

Vitrina sobremostrador expositora de tapas, de diseño elegante y moderno, de gran visibilidad y luz led para exponer de forma llamativa las tapas expuestas., Ideales para bares, restaurantes, pastelerías, cafeterías, etc.

- Puertas correderas de cristal en el lado de servicio y frontal de vidrio curvado.
- Luz LED interior a lo largo de la vitrina para proporcionar la mayor visibilidad del producto expuesto.
- Control electrónico digital.
- Evaporador de placa fría y dotado de desagüe.
- Descarce automático.
- Equipada de serie de 5 cubetas 325x265x45.



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

# VITRINAS SOBREMOSTRADOR

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### **FRIO**

| <b>Modelo</b>  |             | <b>ANETO 100</b> |
|----------------|-------------|------------------|
| Ancho          | mm          | 682              |
| Fondo          | mm          | 450              |
| Alto           | mm          | 675              |
| Capacidad      | Lts         | 100              |
| Estanres       | Nº          | 2                |
| Temperatura    | °C          | -2 / +12         |
| Alimentación   | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50     |
| Potencia total | kW          | 0,14             |
| <b>P.V.P.</b>  | €           | <b>810</b>       |

### **CALOR**

| <b>Modelo</b>  |             | <b>TEIDE 120</b> | <b>TEIDE 160</b> |
|----------------|-------------|------------------|------------------|
| Ancho          | mm          | 678              | 856              |
| Fondo          | mm          | 568              | 568              |
| Alto           | mm          | 670              | 670              |
| Capacidad      | Lts         | 120              | 160              |
| Estanres       | Nº          | 3                | 3                |
| Temperatura    | °C          | 30 / 90          | 30 / 90          |
| Alimentación   | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50     | 2 x 230 / 50     |
| Potencia total | kW          | 1,1              | 1,5              |
| <b>P.V.P.</b>  | €           | <b>662</b>       | <b>766</b>       |





Mod. ANETO 100



Mod. TEIDE160

### ANETO Y TEIDE:

Vitrinas expositores, de diseño elegante y moderno, de gran visibilidad por sus cuatro caras de cristal y luz LED interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, cafeterías, etc.

- Puertas correderas de cristal en el lado de servicio y frontal de vidrio curvado.
- Bastidor fabricado en PVC.
- Luz LED interior para proporcionar mayor visibilidad del producto expuesto.
- Estantes regulables en altura.

- **Mod. ANETO 100:** vitrina expositora con refrigeración ventilada, descarche automático por tiempo y control electrónico de la temperatura.
- **Mod. TEIDE 120 y 160:** vitrinas expositoras de sobremostrador calientes, con frontal de acero inoxidable, dotadas de una cubeta de agua para mantener el ambiente húmedo, termostato mecánico y termómetro analógico.



Control electrónico.



Estantes ajustables.



Luz interior por LED.





ARMARIOS Y  
ARMARIOS EXPOSITORES



# ARMARIOS TN Y BT GN 1/1

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



| Modelo                   | GN 1/1       | AR TN-1P                | AR BT-1P                |
|--------------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| Ancho                    | mm           | 469                     | 469                     |
| Fondo                    | mm           | 725                     | 725                     |
| Alto                     | mm           | 1.990                   | 1.990                   |
| <b>Capacidad</b>         | <b>lts</b>   | <b>235</b>              | <b>235</b>              |
| <b>Temperatura</b>       | <b>°C</b>    | <b>-2 / +8</b>          | <b>-18 / -22</b>        |
| Luz interior             | tipo         | led horizontal          | led horizontal          |
| Dotación estantes GN 1/1 | nº           | 3 + 1                   | 3 + 1                   |
| Puerta                   | tipo         | reversible / autocierre | reversible / autocierre |
| Cerradura con llave      |              | si                      | si                      |
| Aislamiento              | mm           | 70                      | 70                      |
| Termostato               | tipo         | digital                 | digital                 |
| Refrigeración "NO FROST" | tipo         | ventilada               | ventilada               |
| Descarche                | tipo         | auto. "gas caliente"    | auto. "gas caliente"    |
| Refrigerante             | tipo         | R290                    | R290                    |
| Alimentación             | Ph/Volts/ Hz | 2 x 230 / 50            | 2 x 230 / 50            |
| Potencia                 | W            | 185                     | 250                     |
| <b>P.V.P.</b>            | <b>€</b>     | <b>2.147</b>            | <b>2.353</b>            |

## Accesorios

ESTANTES GN 1/1 IO1CS89A0001

P.V.P. €

18





Mod.: GN 1/1 AR TN -1P



Mod.: GN 1/1 AR BT-1P

### ARMARIOS TN y BT GN 1/1 :

- Armario construido totalmente en acero inoxidable (interior y exterior)
- Puertas con bisagras reversibles, con autocierre y maneta integrada.
- Cerradura con llave y luz led de serie.
- Burlete puerta desmontable para fácil limpieza o sustitución.
- Interior de acero inoxidable atóxico con cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.
- Guías estantes integradas en la pared.
- Dotados de serie con estantes GN 1/1 regulables en altura.
- Control electrónico de precisión con visualizador retroiluminado de color blanco.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Evaporador con tratamiento anti-corrosivo.
- Gas refrigerante ecológico R290. Alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con pies de acero inoxidable regulables en altura.



Control digital y cerradura.



Luz led.



Guías integradas.



Pies regulables en altura: de 75mm. a 90 mm.



# ARMARIOS TN Y BT GN 2/1

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



## TN

| Modelo                   | GN 2/1       | AR TN-1P                | AR TN-2P             | AR TN-3P               |
|--------------------------|--------------|-------------------------|----------------------|------------------------|
| Ancho                    | mm           | 700                     | 1.400                | 2.100                  |
| Fondo                    | mm           | 823                     | 823                  | 820                    |
| Alto                     | mm           | 2.045                   | 2.045                | 2.050                  |
| <b>Capacidad</b>         | <b>lts</b>   | <b>546</b>              | <b>1.255</b>         | <b>1.770</b>           |
| <b>Temperatura</b>       | <b>°C</b>    | <b>-2 / +8</b>          | <b>-2 / +8</b>       | <b>-2 / +8</b>         |
| Luz interior             | tipo         | led horizontal          | led horizontal       | led horizontal         |
| Dotación estantes GN 2/1 | n            | 3 + 1                   | 6 + 2                | 12                     |
| Puerta                   | tipo         | reversible / autocierre | autocierre           | autocierre             |
| Cerradura con llave      |              | si                      | si                   | si                     |
| Aislamiento              | mm           | 80                      | 80                   | 75                     |
| Termostato               | tipo         | digital                 | digital              | digital                |
| Refrigeración "NO FROST" | tipo         | ventilada               | ventilada            | ventilada              |
| Descarche                | tipo         | auto. "gas caliente"    | auto. "gas caliente" | auto. "resist. elect." |
| Refrigerante             | tipo         | R290                    | R290                 | R290                   |
| Alimentación             | Ph/Volts/ Hz | 2 x 230 / 50            | 2 x 230 / 50         | 3 x 230 / 50           |
| Potencia                 | W            | 210                     | 286                  | 1120                   |
| <b>P.V.P.</b>            | <b>€</b>     | <b>2.234</b>            | <b>3.369</b>         | <b>8.189</b>           |

## BT

| Modelo                   | GN 2/1       | AR BT-1P                | AR BT-2P             |
|--------------------------|--------------|-------------------------|----------------------|
| Ancho                    | mm           | 700                     | 1.400                |
| Fondo                    | mm           | 823                     | 823                  |
| Alto                     | mm           | 2.045                   | 2.045                |
| <b>Capacidad</b>         | <b>lts</b>   | <b>546</b>              | <b>1.255</b>         |
| <b>Temperatura</b>       | <b>°C</b>    | <b>-18 / -22</b>        | <b>-18 / -22</b>     |
| Luz interior             | tipo         | led horizontal          | led horizontal       |
| Dotación estantes GN 2/1 | nº           | 3 + 1                   | 6 + 2                |
| Puerta                   | tipo         | reversible / autocierre | autocierre           |
| Cerradura con llave      |              | si                      | si                   |
| Aislamiento              | mm           | 80                      | 80                   |
| Termostato               | tipo         | digital                 | digital              |
| Refrigeración "NO FROST" | tipo         | ventilada               | ventilada            |
| Descarche                | tipo         | auto. "gas caliente"    | auto. "gas caliente" |
| Refrigerante             | tipo         | R290                    | R290                 |
| Alimentación             | Ph/Volts/ Hz | 2 x 230 / 50            | 2 x 230 / 50         |
| Potencia                 | W            | 313                     | 733                  |
| <b>P.V.P.</b>            | <b>€</b>     | <b>2.538</b>            | <b>4.406</b>         |

## Accesorios

|                 |              | P.V.P. € |
|-----------------|--------------|----------|
| ESTANTES GN 2/1 | IO1CT99A0001 | 21       |
| GUIA CENTRAL C  | KITD1CT6A00  | 28       |





Mod.: GN 2/1 AR BT -1P



Mod.: GN 2/1 AR TN-2P



Mod.: GN 2/1 AR TN-3P

### ARMARIOS TN y BT GN 2/1 :

- Armario construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (interior y exterior)
- Puertas con autocierre y maneta integrada.
- Cerradura con llave y luz led de serie.
- Burlete puerta desmontable para fácil limpieza o sustitución.
- Interior de acero inoxidable atóxico con cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.
- Dotados de serie con estantes GN 2/1 regulables en altura.
- Control electrónico de precisión con alarma por temperatura alta o puerta abierta.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Evaporador con tratamiento anti-corrosivo.
- Gas refrigerante ecológico R290. Alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con unos pies de acero inoxidable regulables en altura.



Control digital y cerradura.



Estantes GN 2/1.



GN 2/1.



Pies regulables en altura: de 75mm. a 90 mm.

# ARMARIOS TN Y BT 700x700

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



| Modelo                           | (700x700)    | AR 700 TN-1P            | AR 700 BT-1P            |
|----------------------------------|--------------|-------------------------|-------------------------|
| Ancho                            | mm           | 680                     | 680                     |
| Fondo                            | mm           | 730                     | 730                     |
| Alto                             | mm           | 1.975                   | 1.975                   |
| Capacidad                        | lts          | <b>450</b>              | <b>450</b>              |
| Temperatura                      | °C           | <b>-2 / +8</b>          | <b>-18 / -22</b>        |
| Luz interior                     | tipo         | led horizontal          | led horizontal          |
| Dotación estantes (530 x 550) mm | nº           | 3 + 1                   | 3 + 1                   |
| Puerta                           | tipo         | reversible / autocierre | reversible / autocierre |
| Cerradura con llave              |              | si                      | si                      |
| Aislamiento                      | mm           | 70                      | 70                      |
| Termostato                       | tipo         | digital                 | digital                 |
| Refrigeración                    | tipo         | ventilada               | ventilada               |
| Descarche                        | tipo         | auto. "gas caliente"    | auto. "gas caliente"    |
| Refrigerante                     | tipo         | R290                    | R290                    |
| Alimentación                     | Ph/Volts/ Hz | 2 x 230 / 50            | 2 x 230 / 50            |
| Potencia                         | W            | 180                     | 345                     |
| <b>P.V.P.</b>                    | <b>€</b>     | <b>2.198</b>            | <b>2.410</b>            |

## Accesorios

ESTANTES (530X550)

IO1CS49A0001

P.V.P. €

31





Mod.: AR 700 BT-1P

Mod.: AR 700 TN -1P

### ARMARIOS TN y BT 700x700 :

- Armario construido totalmente en acero inoxidable (interior y exterior)
- Puertas con bisagras reversibles, con autocierre y maneta integrada.
- Cerradura con llave y luz led de serie.
- Burlete puerta desmontable para fácil limpieza o sustitución.
- Interior de acero inoxidable atóxico con cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.
- Guías estantes integradas en la pared.
- Dotados de serie con 3 estantes (530x550)mm regulables en altura y 1 estante de base.
- Control electrónico de precisión con visualizador retroiluminado de color blanco.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Evaporador con tratamiento anti-corrosivo.
- Gas refrigerante ecológico R290. Alta eficiencia energética y bajos consumos..
- Equipados con unos pies de acero inoxidable regulables en altura.



Control digital y cerradura.



Luz Led.



Guías integradas.



Pies regulables en altura: de 75mm. a 90 mm.

# ARMARIOS PASTELERIA TN Y BT

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



| Modelo  |              | ARP TN-1P               | ARP TN-2P              | ARP BT-1P               | ARP BT-2P              |
|---|--------------|-------------------------|------------------------|-------------------------|------------------------|
| Ancho   | mm           | 740                     | 1.400                  | 740                     | 1.400                  |
| Fondo   | mm           | 990                     | 820                    | 990                     | 820                    |
| Alto  | mm           | 2.010                   | 2.050                  | 2.010                   | 2.050                  |
| <b>Capacidad</b>                              | <b>lts</b>   | <b>800</b>              | <b>1300</b>            | <b>800</b>              | <b>1300</b>            |
| <b>Temperatura</b>                            | <b>°C</b>    | <b>+2 / +8</b>          | <b>+2 / +8</b>         | <b>-18 / -22</b>        | <b>-18 / -22</b>       |
| Luz interior                                  | tipo         | led horizontal          | led horizontal         | led horizontal          | led horizontal         |
| Dotación kit guías para bandeja (600x400)mm   | nº           | 10                      | 20                     | 10                      | 20                     |
| <b>Capacidad bandejas (600x400)mm / nivel</b> | <b>nº</b>    | <b>2</b>                | <b>1</b>               | <b>2</b>                | <b>1</b>               |
| Puerta  | tipo         | reversible / autocierre | autocierre             | reversible / autocierre | autocierre             |
| Cerradura con llave                           |              | si                      | si                     | si                      | si                     |
| Monobloc                                      |              | -                       | si                     | -                       | si                     |
| Aislamiento                                   | mm           | 60                      | 75                     | 60                      | 75                     |
| Termostato (con alarma)                       | tipo         | digital                 | digital                | digital                 | digital                |
| Refrigeración                                 | tipo         | ventilada               | ventilada              | ventilada               | ventilada              |
| Descarcho                                     | tipo         | auto. "ciclo comp."     | auto. "resist. elect." | auto. "resist. elect."  | auto. "resist. elect." |
| Refrigerante                                  | tipo         | R290                    | R290                   | R290                    | R290                   |
| Alimentación                                  | Ph/Volts/ Hz | 2 x 230 / 50            | 2 x 230 / 50           | 2 x 230 / 50            | 2 x 230 / 50           |
| Potencia                                      | W            | 230                     | 350                    | 500                     | 750                    |
| <b>P.V.P.</b>                                 | <b>€</b>     | <b>2.903</b>            | <b>4.363</b>           | <b>3.207</b>            | <b>5.294</b>           |





EURONORM 600x800:

Mod.**ARP (1 PUERTA)**:  
tienen capacidad de **2 bandejas** 600x400 por nivel.



EURONORM 600x400:

Mod.**ARP (2 PUERTAS)**:  
tienen capacidad de **1 bandeja** 600x400 por nivel.



Mod.: ARP BT -1P



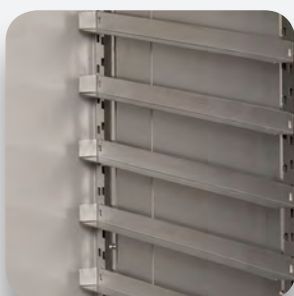
Mod.: ARP TN-1P



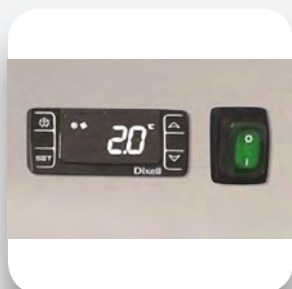
Mod.: ARP BT-2P

### ARMARIOS PASTELERIA TN y BT :

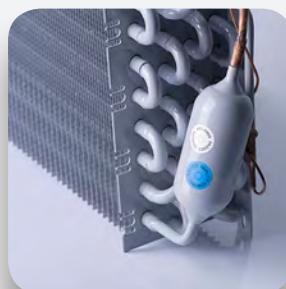
- Armario construido totalmente en acero inoxidable (interior y exterior)
- Puertas con bisagras reversibles, con autocierra y maneta integrada.
- Cerradura con llave y luz led de serie.
- Burlete puerta desmontable para fácil limpieza o sustitución.
- Interior de acero inoxidable atóxico con cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.
- Equipados con juegos de guías para bandejas 600x400. (10 niveles). Bandejas no incluidas.
- Control electrónico de precisión con visualizador retroiluminado de color blanco.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Evaporador con tratamiento anti-corrosivo.
- Gas refrigerante ecológico R290. Alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con unos pies de acero inoxidable regulables en altura.



Guías para bandejas 600x400.



Control digital.



Evaporador anti-corrosivo.



Pies regulables en altura: de 75mm. a 90 mm.

# ARMARIOS PESCADO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



### Modelo

|   |              | <b>AR PESCE</b>              |
|---|--------------|------------------------------|
| Ancho                                     | mm           | 740                          |
| Fondo                                     | mm           | 880                          |
| Alto                                      | mm           | 2.025                        |
| <b>Capacidad</b>                          | <b>lts</b>   | <b>600</b>                   |
| <b>Temperatura</b>                        | <b>°C</b>    | <b>-7 / +2</b>               |
| Luz interior                              | tipo         | led vertical                 |
| Dotación cubetas plástico (600x405x120)mm | nº           | 8                            |
| Puerta                                    | tipo         | reversible / autocierre      |
| Cerradura con llave                       |              | si                           |
| Aislamiento                               | mm           | 80                           |
| Termostato (con alarma visual / sonora)   | tipo         | digital                      |
| Refrigeración                             | tipo         | estático con ventilador aux. |
| Descarche                                 | tipo         | auto. "ciclo comp."          |
| Refrigerante                              | tipo         | R290                         |
| Alimentación                              | Ph/Volts/ Hz | 2 x 230 / 50                 |
| Potencia                                  | W            | 350                          |
| <b>P.V.P.</b>                             | <b>€</b>     | <b>3.645</b>                 |





COOL HEAD EUROPE



Mod.: AR PESCE

### ARMARIOS PESCADO :

- Armario diseñado para pescadería, interior y exterior construido en acero inoxidable.
- Puertas con bisagras reversibles, con autocierre y maneta integrada.
- Cerradura con llave y luz led vertical de serie.
- Burlete puerta desmontable para fácil limpieza o sustitución.
- Interior de acero inoxidable atóxico con desagüe en la base para una perfecta limpieza e higiene.
- Equipados de serie con 8 cubetas "especial pescado"
- Control digital con visualizador y alarma visual y sonora por alta temperatura.
- Refrigeración estática asistida con ventilador interno.
- Gas refrigerante ecológico R290. Alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con unos pies de acero inoxidable regulables en altura.



Cubeta especial pescado.



Control con alarma.



Desagüe y luz vertical.



Maneta integrada.



# ARMARIOS TN INOX

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Modelo</b>    |            | <b>AR 400 TN INOX</b>   | <b>AR 600 TN INOX</b>   |
|------------------|------------|-------------------------|-------------------------|
| Ancho            | mm         | 600                     | 777                     |
| Fondo            | mm         | 585                     | 695                     |
| Alto             | mm         | 1.850                   | 1.890                   |
| <b>Capacidad</b> | <b>Lts</b> | <b>357</b>              | <b>543</b>              |
| Estantes         | Nº         | 4                       | 4                       |
| Refrigeración    | tipo       | estática con ventilador | estática con ventilador |
| Termostato       | tipo       | electrónico digital     | electrónico digital     |
| Temperatura      | ºC         | -2 / +8                 | -2 / +8                 |
| Descarhe         | tipo       | automático              | automático              |
| Alimentación     | Ph/Volts   | 2 / 230                 | 2 / 230                 |
| Potencia total   | W          | 300                     | 442                     |
| Gas refrigerante | tipo       | R600a                   | R600a                   |
| <b>P.V.P.</b>    | <b>€</b>   | <b>1.100</b>            | <b>1.394</b>            |

## **Accesorios**

|                               | <b>P.V.P. €</b> |
|-------------------------------|-----------------|
| Estante complementario AR 400 | <b>18</b>       |
| Estante complementario AR 600 | <b>18</b>       |
| Cesta (50x30x20) mod.600      | <b>11</b>       |





Mod. AR 400 TN INOX



Mod. AR 600 TN INOX

#### ARMARIO TN:

- Puertas de aluminio, bisagras reversibles y con cerradura con llave
- Interruptor general de encendido y apagado (on/off)
- Control digital electrónico de la temperatura
- Estantes regulables en altura
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y ventilador en el techo para una perfecta homogenización de la temperatura
- Descarche automático

- Exterior en acero inoxidable, trasera y base en acero galvanizado.
- Interior fabricado en ABS alimentario, muy resistente a los golpes y de larga durabilidad.
- Condensador ventilado
- Gracias al gas refrigerante ecológico R600a obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos
- Equipados con dos pies regulables y dos rodillos



Pies regulables en altura.



Control digital.



Cerradura.

# ARMARIOS BT INOX

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Modelo</b>    |            | <b>AR 400 BT INOX</b> | <b>AR 600 BT INOX</b> |
|------------------|------------|-----------------------|-----------------------|
| Ancho            | mm         | 600                   | 777                   |
| Fondo            | mm         | 585                   | 695                   |
| Alto             | mm         | 1.850                 | 1.890                 |
| <b>Capacidad</b> | <b>Lts</b> | <b>340</b>            | <b>555</b>            |
| Estantes fijos   | Nº         | 7                     | 7                     |
| Refrigeración    | tipo       | estática              | estática              |
| Termostato       | tipo       | electrónico digital   | electrónico digital   |
| Temperatura      | ºC         | -18 / -22             | -18 / -22             |
| Descarche        | tipo       | manual                | manual                |
| Alimentación     | Ph/Volts   | 2 / 230               | 2 / 230               |
| Potencia total   | W          | 384                   | 450                   |
| Gas refrigerante | tipo       | R290                  | R290                  |
| <b>P.V.P.</b>    | <b>€</b>   | <b>1.171</b>          | <b>1.449</b>          |

## **Accesorios**

Cesta (50x30x20) mod.600

**P.V.P. €**

**11**





Mod. AR 400 BT INOX



Mod. AR 600 BT INOX

#### ARMARIO BT:

- Puertas de aluminio, bisagras reversible y con cerradura con llave
- Interruptor general de encendido y apagado (on/off)
- Control digital electrónico de la temperatura
- Evaporador estático de estantes fijos
- Descarce manual
- Condensador ventilado

- Exterior en acero inoxidable, trasera y base en acero galvanizado.
- Interior fabricado en ABS alimentario, muy resistente a los golpes y de larga durabilidad.
- Gracias al gas refrigerante ecológico R290 obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos
- Equipados con dos pies regulables y dos rodillos



Pies regulables en altura.



Control digital.



Cerradura.

# ARMARIOS EXPOSITORES TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>modelo</b>        |             | <b>MINIEXPO TN 52</b> | <b>EXPO TN 110</b> |
|----------------------|-------------|-----------------------|--------------------|
| Ancho                | mm          | 435                   | 480                |
| Fondo                | mm          | 500                   | 475                |
| Alto                 | mm          | 500                   | 850                |
| Capacidad            | Lts         | 52                    | 98                 |
| Capacidad Latas 33cl | Nº          | 50                    | 85                 |
| Estantes             | Nº          | 1                     | 3                  |
| Temperatura          | ºC          | 0 / 10                | 0 / 10             |
| Alimentación         | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50          | 2 x 230 / 50       |
| Potencia total       | kW          | 0,08                  | 0,09               |
| <b>P.V.P.</b>        | <b>€</b>    | <b>355</b>            | <b>563</b>         |





Mod. EXPO TN 110



Mod. MINIEXPO TN 52

### ARMARIOS EXPOSITORES TN:

- Armarios verticales TN, compactos y robustos de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.
- Evaporador estático, (placa fría vertical en el fondo del armario) y el mod. TN 110 además equipado de un gran ventilador para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Luz LED interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Estantes regulables en altura.
- Pies regulables.
- Modelo EXPO TN 110 equipado con un interruptor luz y un termostato mecánico.



Termostato mecánico.



Gran ventilador y luz led mod. EXPO TN 110.



Luz led mod. EXPO TN 52.

# ARMARIOS EXPOSITORES TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Modelo</b>              |            | <b>NewExpobeer 212 TN</b> | <b>NewExpobeer 212 TN-PC</b> |
|----------------------------|------------|---------------------------|------------------------------|
| Ancho                      | mm         | 879                       | 888                          |
| Fondo                      | mm         | 539                       | 504                          |
| Alto                       | mm         | 890                       | 886                          |
| <b>Capacidad</b>           | <b>Lts</b> | <b>223</b>                | <b>223</b>                   |
| Estantes                   | Nº         | 2                         | 2                            |
| Capacidad Latas (330ml)    | Nº         | 238                       | 240                          |
| Capacidad botellas (500ml) | Nº         | 118                       | 120                          |
| Puertas                    | Tipo       | bisagras                  | correderas                   |
| Temperatura                | ºC         | 0 / +10                   | 0 / +10                      |
| Luz interior               | Tipo       | led horizontal            | led horizontal               |
| Termostato                 | Tipo       | mecánico                  | mecánico                     |
| Alimentación               | Ph/Volts   | 2 x 230                   | 2 x 230                      |
| Potencia total             | W          | 185                       | 185                          |
| Gas                        | W          | R600                      | R600                         |
| <b>P.V.P.</b>              | <b>€</b>   | <b>829</b>                | <b>854</b>                   |

## **Accesorio**

Estante complementario c/soportes NewExpobeer 212

**P.V.P. €**

**22**





Mod. NEWEXPOBEER 212 TN



Mod. NEWEXPOBEER 212 TN-PC

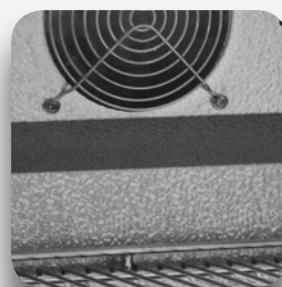
### NEWEXPOBEER:

Expositores refrigerados TN compactos con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga. Dotados con luz led interior para resaltar el producto expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con autocierre.
- Luz led interior horizontal.
- Estantes de rejilla cromada, ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad.
- Interior de aluminio, cuerpo de acero.
- Equipado con termostato mecánico.
- Evaporador estático asistido con un ventilador para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- 4 pies regulables.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Estantes ajustables.



Ventilador interior.



# ARMARIOS EXPOSITORES TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### PUERTAS ABATIBLES

| <b>Modelo</b>    |            | <b>EXPOBEER 140 TN</b> | <b>EXPOBEER 212 TN</b> | <b>EXPOBEER 332 TN</b> |
|------------------|------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Ancho            | mm         | 600                    | 900                    | 1.350                  |
| Fondo            | mm         | 530                    | 530                    | 530                    |
| Alto             | mm         | 895                    | 895                    | 895                    |
| <b>Capacidad</b> | <b>Lts</b> | <b>130</b>             | <b>210</b>             | <b>320</b>             |
| Estantes         | Nº         | 2                      | 4                      | 6                      |
| Temperatura      | ºC         | 0 / 10                 | 0 / 10                 | 1 / 10                 |
| Termostato       | Tipo       | electrónico digital    | electrónico digital    | electrónico digital    |
| Alimentación     | Ph/Volts   | 2x230                  | 2x230                  | 2x230                  |
| Potencia total   | kW         | 0,11                   | 0,13                   | 0,15                   |
| <b>P.V.P.</b>    | <b>€</b>   | <b>611</b>             | <b>815</b>             | <b>1.094</b>           |

### PUERTAS CORREDERAS

| <b>Modelo</b>    |            | <b>EXPOBEER 212 PC</b> | <b>EXPOBEER 332 PC</b> |
|------------------|------------|------------------------|------------------------|
| Ancho            | mm         | 900                    | 1.350                  |
| Fondo            | mm         | 520                    | 520                    |
| Alto             | mm         | 895                    | 895                    |
| <b>Capacidad</b> | <b>Lts</b> | <b>210</b>             | <b>320</b>             |
| Estantes         | Nº         | 4                      | 6                      |
| Temperatura      | ºC         | 0 / 10                 | 0 / 10                 |
| Termostato       | Tipo       | electrónico digital    | electrónico digital    |
| Alimentación     | Ph/Volts   | 2x230                  | 2x230                  |
| Potencia total   | kW         | 0,13                   | 0,15                   |
| <b>P.V.P.</b>    | <b>€</b>   | <b>827</b>             | <b>1.106</b>           |

### Accesorios

|                                  | <b>P.V.P. €</b> |
|----------------------------------|-----------------|
| Estante complem. c/sop. Expo 140 | <b>16</b>       |
| Estante complem. c/sop. Expo 212 | <b>16</b>       |
| Estante complem. c/sop. Expo 332 | <b>16</b>       |





Mod. EXPOBEER 332 PC



Mod. EXPOBEER 212 TN



Mod. EXPOBEER 140 TN

### ARMARIOS EXPOSITORES TN EXPOBEER:

Expositores refrigerados TN compactos con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga. Dotados con luz led interior para resaltar el producto expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc.

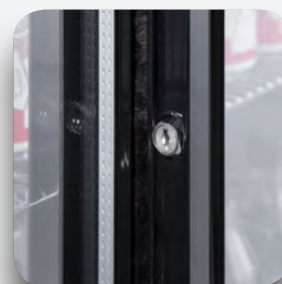
- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con autocierre.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Luz led interior horizontal.
- Estantes de rejilla cromada, ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad.
- Interior de aluminio, cuerpo de acero.
- Control electrónico digital para controlar la temperatura.
- Evaporador estático asistido con un ventilador para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- 2 pies regulables.
- Clase climática ST.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Estantes ajustables.



Control electrónico de temperatura.



Puerta con cerradura.

# ARMARIOS EXPOSITORES BT

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| modelo           |             | MINIEXPO BT 45 | MINIEXPO BT 50L | MINIEXPO BT 58 C |
|------------------|-------------|----------------|-----------------|------------------|
| Ancho            | mm          | 570            | 460             | 570              |
| Fondo            | mm          | 505            | 445             | 545              |
| Alto             | mm          | 485            | 830             | 637              |
| <b>Capacidad</b> | <b>Lts</b>  | <b>45</b>      | <b>50</b>       | <b>50</b>        |
| Estantes         | Nº          | 2              | 2               | 2                |
| Temperatura      | ºC          | -12 / -22      | -16 / -18       | -16 / -18        |
| Alimentación     | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50   | 2 x 230 / 50    | 2 x 230 / 50     |
| Potencia total   | W           | 135            | 130             | 200,00           |
| <b>P.V.P.</b>    | <b>€</b>    | <b>648</b>     | <b>770</b>      | <b>822</b>       |





Mod. MINIEXPO BT 45



Mod. MINIEXPO 50 L



Mod. MINIEXPO BT 58 C

### ARMARIOS EXPOSITORES BT:

- Pequeños expositores verticales BT sin o con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.
- Puertas dotadas de triple cristal anti empañamiento.
- Iluminación interior LED, modelos BT 50 L y BT 58 C.
- Dotados de estantes regulables en altura.
- Refrigeración estática.
- Descarche manual.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- Equipados con 4 pies ajustables en altura.
- El mod. 58C tiene el compresor ubicado en el cajon luminoso dejando el interior del armario totalmente aprovechable.



Marco de aluminio y triple cristal.



Estantes regulables en altura.



Cajón luminoso y compartimiento compresor.

# ARMARIOS EXPOSITORES TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Modelo</b>    |            | <b>EXPO 355 TN</b>      | <b>EXPO 355 TN (Black)</b> |
|------------------|------------|-------------------------|----------------------------|
| Ancho            | mm         | 615                     | 615                        |
| Fondo            | mm         | 610                     | 610                        |
| Alto             | mm         | 1.990                   | 1.990                      |
| <b>Capacidad</b> | <b>Lts</b> | <b>339</b>              | <b>339</b>                 |
| Estantes         | Nº         | 4                       | 4                          |
| Refrigeración    | tipo       | estática con ventilador | estática con ventilador    |
| Termostato       | Tipo       | mecánico                | mecánico                   |
| Temperatura      | °C         | 0 / +10                 | 0 / +10                    |
| Descarche        | Tipo       | manual                  | manual                     |
| Alimentación     | Ph/Volts   | 2 / 230                 | 2 / 230                    |
| Luz interior     | Tipo       | led vertical            | led vertical               |
| Potencia total   | W          | 265                     | 265                        |
| Gas refrigerante | Tipo       | R600a                   | R600a                      |
| <b>P.V.P.</b>    | <b>€</b>   | <b>929</b>              | <b>929</b>                 |

## **Accesorios**

|                                 | <b>P.V.P. €</b> |
|---------------------------------|-----------------|
| Estante complementario EXPO 355 | <b>13</b>       |





Mod. EXPO 355 TN



Mod. EXPO 355 TN (Black)

### ARMARIOS EXPOSITORES TN:

Expositores verticales TN con diseño elegante y moderno, de cantos y perfiles redondeados, con cajón luminoso. Gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.

- Puertas con marcos de plástico, manetas integradas y cerradura con llave
- Puertas dotadas de vidrios templados de dos capas y de baja emisividad
- Interruptor general de encendido y apagado (on/off)
- Termostato mecánico
- Luz interior led vertical
- Estantes regulables en altura
- Refrigeración estática (placa fría vertical en el fondo del armario) y ventilador en el techo para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Interior diseñado para crear una circulación de aire frontal para evitar la condensación del vidrio.
- Interior fabricado en ABS alimentario, muy resistente a los golpes y de larga durabilidad
- Descarche manual
- Condensador ventilado
- Gracias al gas refrigerante ecológico R600a obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con pies regulables.



Estantes regulables en altura.



Ventilador y perfil redondeado.

# ARMARIOS EXPOSITOR TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### PUERTAS ABATIBLES

| <b>Modelo</b>              |            | <b>AE 175 TN</b>   | <b>AE 275 TN</b>   |
|----------------------------|------------|--------------------|--------------------|
| Ancho                      | mm         | 435                | 500                |
| Fondo                      | mm         | 460                | 640                |
| Alto                       | mm         | 2.015              | 2.015              |
| <b>Capacidad</b>           | <b>Lts</b> | <b>145</b>         | <b>242</b>         |
| Estantes plastificados     | Nº         | 5                  | 5                  |
| Capacidad Latas (330ml)    | Nº         | 200                | 324                |
| Capacidad botellas (500ml) | Nº         | 100                | 159                |
| Luz                        | Tipo       | Led vertical       | Led vertical       |
| Marco puerta               | Tipo       | plástico           | plástico           |
| Termostato                 | Tipo       | mecánico           | mecánico           |
| Termómetro                 | Tipo       | digital            | digital            |
| Refrigeración              | Tipo       | estática c/turbina | estática c/turbina |
| Temperatura                | °C         | +1 / +10           | +1 / +10           |
| Alimentación               | Ph/Volts   | 2 x 230 / 50       | 2 x 230 / 50       |
| Potencia total             | W          | 140                | 230                |
| Gas                        | Tipo       | R600a              | R600a              |
| <b>P.V.P.</b>              | <b>€</b>   | <b>770</b>         | <b>887</b>         |

### Accesorios

|   | <b>P.V.P. €</b> |
|---|-----------------|
| Estante complementario c/sop. AE 175 TN (342x266) | <b>17</b>       |
| Estante complementario c/sop. AE 275 TN (390x402) | <b>17</b>       |





Mod.AE 175 TN



Mod. AE 275 TN

### ARMARIOS EXPOSITORES TN:

Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga, con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, para resaltar al máximo el producto expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Luz led interior vertical para ofrecer una mayor iluminación.
- Termostato mecánico.
- Termómetro digital.
- Estantes de rejilla plastificada blancas ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad.
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y turbina de ventilación para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Pies regulables en altura y ruedas tipo rodillo.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



# ARMARIOS EXPOSITORES TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

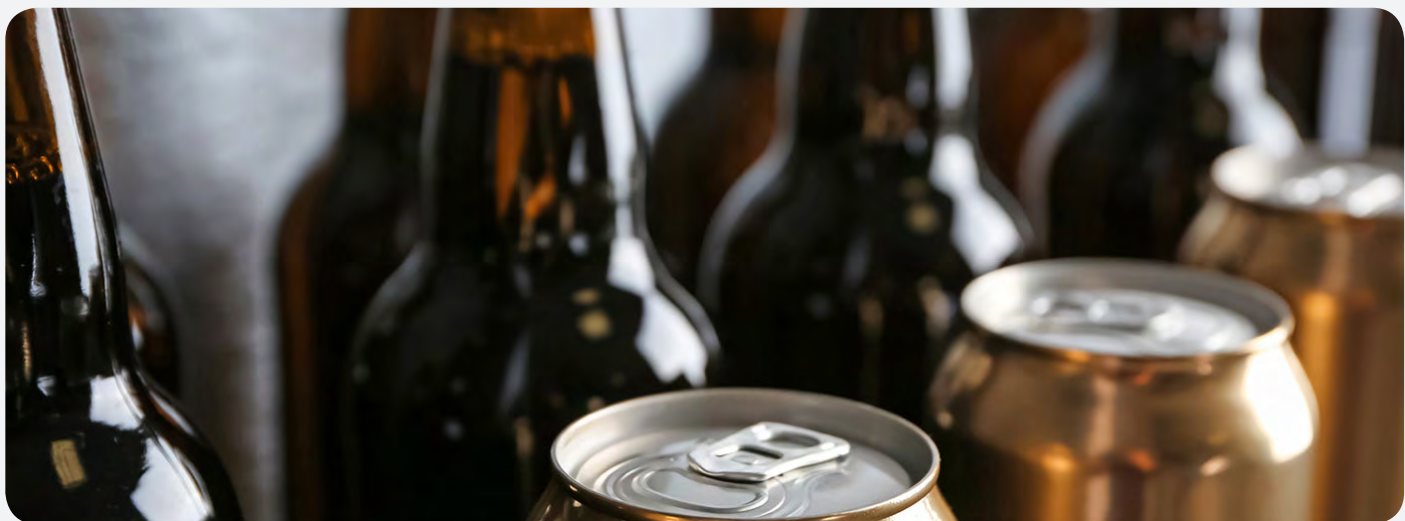
| <b>Modelo</b>                   |             | <b>AE 390 E (lv)</b> | <b>AE 390 LE (lv)</b> |
|---------------------------------|-------------|----------------------|-----------------------|
| Ancho                           | mm          | 595                  | 595                   |
| Fondo                           | mm          | 640                  | 640                   |
| Alto                            | mm          | 1.840                | 1.980                 |
| <b>Capacidad</b>                | <b>Lts</b>  | <b>345</b>           | <b>345</b>            |
| Dotación estantes plastificados | Nº          | 5                    | 5                     |
| Capacidad Latas (330ml)         | Nº          | 399                  | 399                   |
| Capacidad botellas (500ml)      | Nº          | 259                  | 259                   |
| Luz interior                    | Tipo        | led vertical         | led vertical          |
| Marco puerta                    | Tipo        | plastico             | plástico              |
| Termostato                      | Tipo        | mecánico             | mecánico              |
| Termómetro                      | Tipo        | digital              | digital               |
| Refrigeración                   | Tipo        | estática c/turbina   | estática c/turbina    |
| Temperatura                     | °C          | +1 / +10             | +1 / +10              |
| Alimentación                    | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50         | 2 x 230 / 50          |
| Potencia total                  | W           | 325                  | 325                   |
| Gas                             | Tipo        | R600a                | R600a                 |
| <b>P.V.P.</b>                   | <b>€</b>    | <b>872</b>           | <b>890</b>            |

## **Accesorio**

Estante complementario

**P.V.P. €**

**20**





Mod. AE 390 E (lv)



Mod. AE 390 LE(lv)

### ARMARIOS EXPOSITORES TN:

Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar alta capacidad de carga, sin o con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.

- Puertas dotadas de doble cristal templado anti empañamiento, marco de plástico y con cerradura.
- Luz led interior vertical para ofrecer una mayor iluminación.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Estantes de rejilla plastificada blancos ajustables en altura.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y turbina de ventilación para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento, también con turbina de apoyo.
- Pies regulables.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.

# ARMARIOS EXPOSITORES TN INOX

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Modelo</b>    |            | <b>AE 400 TN INOX</b>   | <b>AE 600 TN INOX</b>   |
|------------------|------------|-------------------------|-------------------------|
| Ancho            | mm         | 600                     | 777                     |
| Fondo            | mm         | 585                     | 695                     |
| Alto             | mm         | 1.850                   | 1.890                   |
| <b>Capacidad</b> | <b>Lts</b> | <b>369</b>              | <b>596</b>              |
| Estantes         | Nº         | 4                       | 4                       |
| Refrigeración    | tipo       | estática con ventilador | estática con ventilador |
| Termostato       | tipo       | electrónico digital     | electrónico digital     |
| Temperatura      | ºC         | -2 / +8                 | -2 / +8                 |
| Descarche        | tipo       | automático              | automático              |
| Alimentación     | Ph/Volts   | 2 / 230                 | 2 / 230                 |
| Luz interior     | tipo       | led horizontal          | led horizontal          |
| Potencia total   | W          | 372                     | 462                     |
| Gas refrigerante | tipo       | R600a                   | R600a                   |
| <b>P.V.P.</b>    | <b>€</b>   | <b>1.150</b>            | <b>1.459</b>            |

## **Accesorios**

Estante complementario AR 400

**P.V.P. €**  
**18**





Mod. AE 400 TN INOX



Mod. AE 600 TN INOX

### ARMARIO TN:

- Puertas con marcos de aluminio y cerradura con llave
- Puertas dotadas de vidrios templados de dos capas y de baja emisividad
- Interruptor general de encendido y apagado (on/off)
- Control digital electrónico de la temperatura
- Luz led horizontal
- Estantes regulables en altura
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y ventilador en el techo para una perfecta homogenización de la temperatura
- Descarche automático
- Exterior en acero inoxidable, trasera y base en acero galvanizado
- Interior fabricado en ABS alimentario, muy resistente a los golpes y de larga durabilidad
- Condensador ventilado
- Gracias al gas refrigerante ecológico R600a obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con dos pies regulables y dos rodillos.



Pies regulables en altura.



Control digital.



Cerradura.

# ARMARIOS EXPOSITOR TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### PUERTAS ABATIBLES

| Modelo           |             | EXPO 940 TN         | EXPO 1000 TN        | EXPO 1120 TN | EXPO 1130 TN        | EXPO 1330 TN        |
|------------------|-------------|---------------------|---------------------|--------------|---------------------|---------------------|
| Ancho            | mm          | 940                 | 1.000               | 1.120        | 1.130               | 1.330               |
| Fondo            | mm          | 635                 | 720                 | 585          | 720                 | 720                 |
| Alto             | mm          | 1.983               | 2.023               | 1.900        | 2.023               | 2.023               |
| <b>Capacidad</b> | <b>Lts</b>  | <b>600</b>          | <b>800</b>          | <b>688</b>   | <b>1.000</b>        | <b>1.200</b>        |
| Estantes         | Nº          | 8                   | 8                   | 8            | 8                   | 8                   |
| Temperatura      | ºC          | 0 / 10              | 0 / 10              | 0 / 10       | 0 / 10              | 0 / 10              |
| Termostato       | Tipo        | electrónico digital | electrónico digital | mecánico     | electrónico digital | electrónico digital |
| Gas refrigerante | Tipo        | R290                | R290                | R290         | R290                | R290                |
| Alimentación     | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50        | 2 x 230 / 50        | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50        | 2 x 230 / 50        |
| Potencia total   | kW          | 0,38                | 0,45                | 0,37         | 0,45                | 0,46                |
| <b>P.V.P.</b>    | <b>€</b>    | <b>1.669</b>        | <b>1.824</b>        | <b>1.659</b> | <b>1.991</b>        | <b>2.251</b>        |

### PUERTAS CORREDERAS

| Modelo           |             | EXPO 940 TN-PC      | EXPO 1000 TN-PC     | EXPO 1120 TN-PC | EXPO 1130 TN-PC     | EXPO 1330 TN-PC     |
|------------------|-------------|---------------------|---------------------|-----------------|---------------------|---------------------|
| Ancho            | mm          | 940                 | 1.000               | 1.120           | 1.130               | 1.330               |
| Fondo            | mm          | 615                 | 700                 | 565             | 700                 | 700                 |
| Alto             | mm          | 1.983               | 2.023               | 1.900           | 2.023               | 2.023               |
| <b>Capacidad</b> | <b>Lts</b>  | <b>550</b>          | <b>800</b>          | <b>688</b>      | <b>1.000</b>        | <b>1.200</b>        |
| Estantes         | Nº          | 8                   | 8                   | 8               | 8                   | 8                   |
| Temperatura      | ºC          | 0 / 10              | 0 / 10              | 0 / 10          | 0 / 10              | 0 / 10              |
| Termostato       | Tipo        | electrónico digital | electrónico digital | mecánico        | electrónico digital | electrónico digital |
| Gas refrigerante | Tipo        | R290                | R290                | R290            | R290                | R290                |
| Alimentación     | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50        | 2 x 230 / 50        | 2 x 230 / 50    | 2 x 230 / 50        | 2 x 230 / 50        |
| Potencia total   | kW          | 0,38                | 0,45                | 0,37            | 0,45                | 0,46                |
| <b>P.V.P.</b>    | <b>€</b>    | <b>1.696</b>        | <b>1.846</b>        | <b>1.681</b>    | <b>2.012</b>        | <b>2.273</b>        |

### Accesorios

|                                    | P.V.P. €  |
|------------------------------------|-----------|
| Estante compl. c/sop. Expo 940 TN  | <b>24</b> |
| Estante compl. c/sop. Expo 1000 TN | <b>24</b> |
| Estante compl. c/sop. Expo 1120 TN | <b>26</b> |
| Estante compl. c/sop. Expo 1130 TN | <b>26</b> |
| Estante compl. c/sop. Expo 1330 TN | <b>29</b> |





Mod. EXPO 1330 TN



Mod. EXPO 1120 TN-PC

### ARMARIOS EXPOSITORES TN:

Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga, con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz LED interior, para resaltar al máximo el producto refrigerado expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc. Gracias a su diseño y medidas pueden ser colocados incluso diferentes modelos uno al lado de otro sin romper la estética, adaptándose a cualquier necesidad.

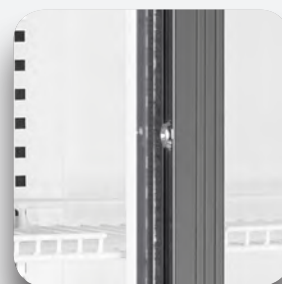
- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con autocierre.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Interior equipado con luz led vertical una a la derecha y otra a la izquierda para ofrecer una mayor iluminación.
- Estantes de rejilla plastificada blancas ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad
- Control electrónico digital de temperatura en todos los modelos, excepto en los modelos EXPO 1120 dotados de un termostato mecánico y un DISPLAY visualizador de temperatura.
- Refrigeración ventilada con grandes ventiladores en el interior y descarche automático.
- Interior y exterior en chapa de acero de color blanco.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Disponen de cuatro robustas ruedas (dos con freno) para facilitar su maniobrabilidad.
- Clase climática T.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Control electrónico.



Estantes ajustables en altura.



Puertas con cerradura.

# ARMARIOS EXPOSITOR TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Modelo puertas abatibles

|                                 |             | NEW-EXPO 1000 TN |
|---------------------------------|-------------|------------------|
| Ancho                           | mm          | 1.000            |
| Fondo                           | mm          | 792              |
| Alto                            | mm          | 2.000            |
| <b>Capacidad</b>                | <b>Lts</b>  | <b>881</b>       |
| Capacidad Latas (330ml)         | Nº          | 910              |
| Capacidad botellas (500ml)      | Nº          | 546              |
| Dotación estantes plastificados | Nº          | 5                |
| Luz interior                    | Tipo        | led vertical     |
| Termostato                      | Tipo        | mecánico         |
| Termómetro                      | Tipo        | digital          |
| Refrigeración                   | Tipo        | ventilada        |
| Temperatura                     | ºC          | +1 / +10         |
| Alimentación                    | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50     |
| Potencia total                  | W           | 890              |
| Gas                             | Tipo        | R290             |
| <b>P.V.P.</b>                   | <b>€</b>    | <b>2.181</b>     |

### Modelos puertas correderas

|                                 |             | NEW-EXPO 1000 TN-PC |
|---------------------------------|-------------|---------------------|
| Ancho                           | mm          | 1.000               |
| Fondo                           | mm          | 742                 |
| Alto                            | mm          | 2.000               |
| <b>Capacidad</b>                | <b>Lts</b>  | <b>771</b>          |
| Dotación estantes plastificados | Nº          | 5                   |
| Capacidad Latas (330ml)         | Nº          | 910                 |
| Capacidad botellas (500ml)      | Nº          | 546                 |
| Luz interior                    | Tipo        | led vertical        |
| Termostato                      | Tipo        | mecánico            |
| Termómetro                      | Tipo        | digital             |
| Refrigeración                   | Tipo        | ventilada           |
| Temperatura                     | ºC          | +1 / +10            |
| Alimentación                    | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50        |
| Potencia total                  | W           | 730                 |
| Gas                             | Tipo        | R290                |
| <b>P.V.P.</b>                   | <b>€</b>    | <b>2.098</b>        |

### Accesorio

|  | P.V.P. €  |
|--|-----------|
| Estante complementario c/soportes NewExpo 1000 | <b>64</b> |





Mod. NEW-EXPO 1000 TN-PC

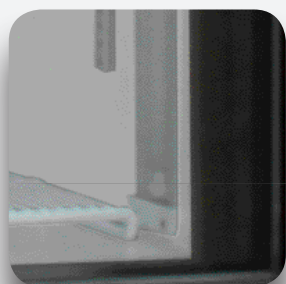


Mod. NEW-EXPO 1000 TN

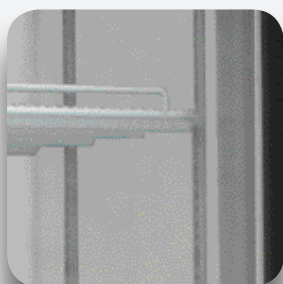
### ARMARIOS EXPOSITORES TN:

Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar máxima capacidad de carga, con cajón luminoso, gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz LED interior. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc. Gracias a su diseño y medidas pueden ser colocados incluso diferentes modelos uno al lado de otro sin romper la estética, adaptándose a cualquier necesidad.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Interior equipado con luz led vertical una a la derecha y otra a la izquierda para ofrecer una mayor iluminación.
- Estantes de rejilla plastificada blancas ajustables en altura sobre cremallera.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Refrigeración ventilada con grandes ventiladores en el interior y con descarche automático.
- Interior y exterior en chapa de acero de color blanco.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Disponen de cuatro robustas ruedas-cilíndricas para facilitar su maniobrabilidad y cuatro pies regulables.
- Clase climática 4
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Luz led interior.



Estantes ajustables en altura.



Puertas con cerradura.



# ARMARIOS EXPOSITOR TN

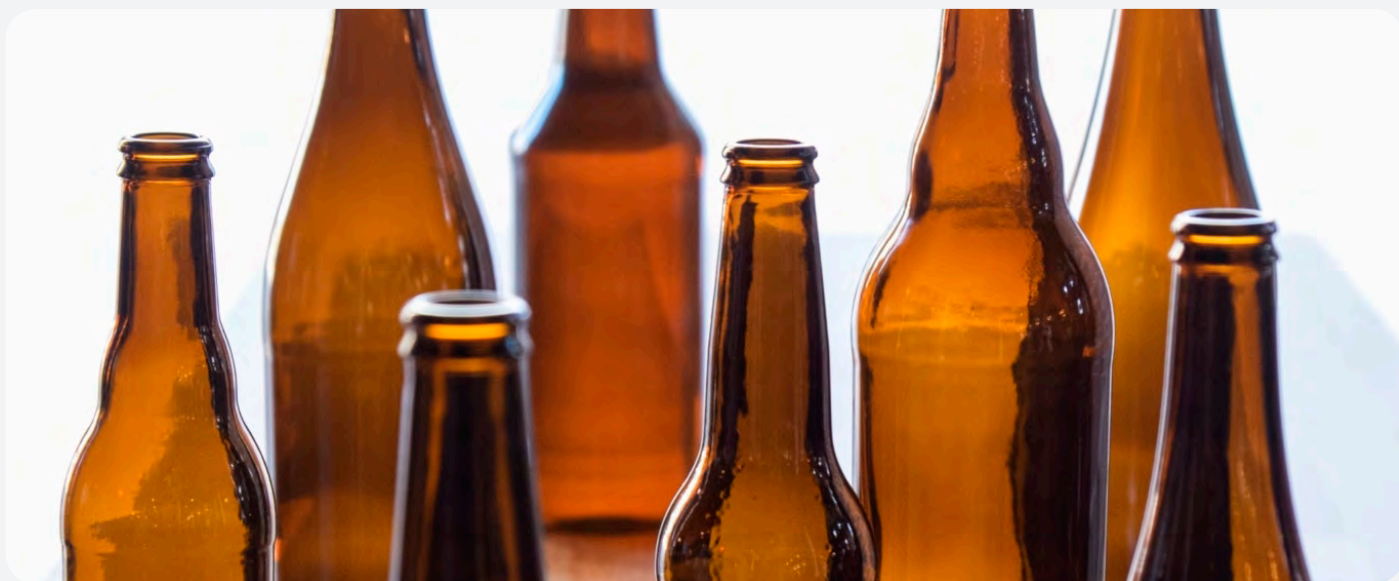
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### PUERTAS ABATIBLES

| <b>Modelo</b>    |             | <b>EXPO 1710 TN</b> | <b>EXPO 2000 TN</b> |
|------------------|-------------|---------------------|---------------------|
| Ancho            | mm          | 1.710               | 1.985               |
| Fondo            | mm          | 720                 | 820                 |
| Alto             | mm          | 2.063               | 2.058               |
| <b>Capacidad</b> | <b>Lts</b>  | <b>1.500</b>        | <b>2.000</b>        |
| Estantes         | Nº          | 12                  | 15                  |
| Temperatura      | ºC          | 0 / 10              | 0 / 10              |
| Termostato       | Tipo        | electrónico dgital  | electrónico dgital  |
| Gas refrigerante | Tipo        | R290                | R290                |
| Alimentación     | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50        | 2 x 230 / 50        |
| Potencia total   | kW          | 0,57                | 0,75                |
| <b>P.V.P.</b>    | <b>€</b>    | <b>3.116</b>        | <b>4.025</b>        |

### Accesorios

|  | <b>P.V.P. €</b> |
|--|-----------------|
| Estante complementario c/sop. Expo 1710 TN | <b>40</b>       |
| Estante complementario c/sop. Expo 2000 TN | <b>40</b>       |





Mod. EXPO 2000 TN

### ARMARIOS TN:

Grandes armarios expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga, con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz LED interior para resaltar al máximo el producto refrigerado expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc. Gracias a su diseño y medidas pueden ser colocados incluso diferentes modelos uno al lado de otro sin romper la estética, adaptándose a cualquier necesidad.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con autocierres.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Interior equipado con luz led vertical una a la derecha y otra a la izquierda para ofrecer una mayor iluminación. **Modelo 2000 equipado también con luz led horizontal en la parte superior interior.**
- Estantes de rejilla plastificada blancas ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad.
- Control electrónico digital de temperatura en todos los modelos,
- Refrigeración ventilada con grandes ventiladores en el interior y descarche automático.
- Interior y exterior en chapa de acero de color blanco.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Disponen de ocho robustas ruedas (dos con freno) para facilitar su maniobrabilidad.
- Clase climática T.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Control electrónico.



Estantes ajustables en altura.



Puertas con cerradura.

# ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT GN 2/1

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



## TN

| Modelo                           | GN 2/1       | AE TN-1P             | AE TN-2P             | AE TN-3P            |
|----------------------------------|--------------|----------------------|----------------------|---------------------|
| Ancho                            | mm           | 700                  | 1.400                | 2.100               |
| Fondo                            | mm           | 891                  | 891                  | 820                 |
| Alto                             | mm           | 2.045                | 2.045                | 2.050               |
| <b>Capacidad</b>                 | <b>lts</b>   | <b>546</b>           | <b>1.255</b>         | <b>1.770</b>        |
| <b>Temperatura</b>               | <b>°C</b>    | <b>+3 / +10</b>      | <b>+3 / +10</b>      | <b>+3 / +10</b>     |
| Luz interior                     | tipo         | led                  | led                  | led                 |
| Dotación estantes GN 2/1         | n            | 3 + 1                | 6 + 2                | 12                  |
| Puerta (triple cristal templado) | tipo         | autocierre           | autocierre           | autocierre          |
| Cerradura con llave              |              | si                   | si                   | si                  |
| Aislamiento                      | mm           | 80                   | 80                   | 75                  |
| Termostato                       | tipo         | digital              | digital              | digital             |
| Refrigeración "NO FROST"         | tipo         | ventilada            | ventilada            | ventilada           |
| Descarche                        | tipo         | auto. "gas caliente" | auto. "gas caliente" | auto. "ciclo comp." |
| Refrigerante                     | tipo         | R290                 | R290                 | R290                |
| Alimentación                     | Ph/Volts/ Hz | 2 x 230 / 50         | 2 x 230 / 50         | 3 x 230 / 50        |
| Potencia                         | W            | 311                  | 368                  | 1170                |
| <b>P.V.P.</b>                    | <b>€</b>     | <b>2.771</b>         | <b>4.644</b>         | <b>8.502</b>        |

## BT

| Modelo                           | GN 2/1       | AE BT-1P             | AE BT-2P             |
|----------------------------------|--------------|----------------------|----------------------|
| Ancho                            | mm           | 700                  | 1.400                |
| Fondo                            | mm           | 891                  | 891                  |
| Alto                             | mm           | 2.045                | 2.045                |
| <b>Capacidad</b>                 | <b>lts</b>   | <b>546</b>           | <b>1.255</b>         |
| <b>Temperatura</b>               | <b>°C</b>    | <b>-15 / -20</b>     | <b>-15 / -20</b>     |
| Luz interior                     | tipo         | led                  | led                  |
| Dotación estantes GN 2/1         | nº           | 3 + 1                | 6 + 2                |
| Puerta (triple cristal templado) | tipo         | autocierre           | autocierre           |
| Cerradura con llave              |              | si                   | si                   |
| Aislamiento                      | mm           | 80                   | 80                   |
| Termostato                       | tipo         | digital              | digital              |
| Refrigeración "NO FROST"         | tipo         | ventilada            | ventilada            |
| Descarche                        | tipo         | auto. "gas caliente" | auto. "gas caliente" |
| Refrigerante                     | tipo         | R290                 | R290                 |
| Alimentación                     | Ph/Volts/ Hz | 2 x 230 / 50         | 2 x 230 / 50         |
| Potencia                         | W            | 470                  | 729                  |
| <b>P.V.P.</b>                    | <b>€</b>     | <b>3.408</b>         | <b>5.650</b>         |

## Accesorios

|                 |              |
|-----------------|--------------|
| ESTANTES GN 2/1 | IO1CT99A0001 |
| GUIA CENTRAL C  | KITD1CT6A00  |

| P.V.P. €  |
|-----------|
| <b>21</b> |
| <b>28</b> |





Mod.: GN 2/1 AE TN -1P



Mod.: GN 2/1 AE BT-2P



Mod.: GN 2/1 AE TN-3P

### ARMARIOS EXPOSITORES TN y BT GN 2/1:

- Armario construido totalmente en acero inoxidable AISI 304 (interior y exterior)
- Puertas con triple cristal templado, con manetas de acero inoxidable y con autocierre.
- Cerradura con llave y luz led de serie.
- Burlete puerta desmontable para fácil limpieza o sustitución.
- Interior de acero inoxidable atóxico con cantos redondeados para una perfecta limpieza e higiene.
- Dotados de serie con estantes GN 2/1 regulables en altura.
- Control electrónico de precisión con alarma por temperatura alta o puerta abierta.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Evaporador con tratamiento anti-corrosivo.
- Gas refrigerante ecológico R290. Alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con unos pies de acero inoxidable regulables en altura.



Control digital y cerradura.



Luz Led.



GN 2/1.



Pies regulables en altura: de 75mm. a 90 mm.

# ARMARIOS EXPOSITORES BT

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| modelo           |             | EXPO 401 BT         | EXPO 802 BT         |
|------------------|-------------|---------------------|---------------------|
| Ancho            | mm          | 670                 | 1.220               |
| Fondo            | mm          | 693                 | 693                 |
| Alto             | mm          | 2.008               | 2.008               |
| Volumen          | Lts         | 400                 | 800                 |
| Estantes         | nº          | 5                   | 10                  |
| Refrigeración    | tipo        | ventilada           | ventilada           |
| Termostato       | tipo        | electrónico/digital | electrónico/digital |
| Temperatura      | ° C         | -18 / -22           | -18 / -22           |
| Descarche        | tipo        | automático          | automático          |
| Alimentación     | Ph/Volts/Hz | 2 / 220 /50         | 2 / 220 /50         |
| Luz interior     | nº / tipo   | 2- led vertical     | 2- led vertical     |
| Potencia total   | W           | 800                 | 1.500               |
| Gas refrigerante | tipo        | R 290               | R 290               |
| <b>P.V.P.</b>    | <b>€</b>    | <b>2.240</b>        | <b>3.589</b>        |

## Accesorios

Estante compl. c/sop. Expo 401 / 802

P.V.P. €

13





Mod. EXPO 401 BT



Mod. EXPO 802 BT

### ARMARIOS EXPOSITORES BT "COLOR NEGRO":

Expositores verticales BT con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga. Con cajón luminoso y de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y doble luz LED interior para resaltar al máximo el producto refrigerado expuesto. Diseño de color NEGRO para crear ambientes modernos y elegantes, adaptándose a cualquier necesidad.

- Puertas con marcos de aluminio, autocierre y manetas de acero inoxidable.
- Puertas dotadas de vidrios templados de tres capas y resistencias antivaho.
- Con válvula de descompresión para aperturas repetidas de la puerta.
- Interruptor independiente de encendido y apagado (on/off) para la luz.
- Doble iluminación led vertical interior una a la derecha y otra a la izquierda.
- Estantes regulables en altura sobre cremalleras que ofrecen una gran versatilidad.
- Control electrónico digital de la temperatura.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Paredes interiores de aluminio y base de acero inoxidable. Exterior en chapa de acero color negro.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Gracias al gas refrigerante ecológico R290 obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Disponen de cuatro robustas ruedas (dos con freno) para facilitar su maniobrabilidad.



Ruedas con freno..



Estantes regulables en altura.



Cajón luminoso.

# ARMARIOS EXPOSITORES BT INOX

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Modelo</b>    |            | <b>AE 200 BT INOX</b> | <b>AE 400 BT INOX</b> | <b>AE 600 BT INOX</b> |
|------------------|------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|
| Ancho            | mm         | 600                   | 600                   | 777                   |
| Fondo            | mm         | 585                   | 585                   | 695                   |
| Alto             | mm         | 850                   | 1.850                 | 1.890                 |
| <b>Capacidad</b> | <b>Lts</b> | <b>120</b>            | <b>340</b>            | <b>555</b>            |
| Estantes fijos   | Nº         | 3                     | 7                     | 7                     |
| Refrigeración    | tipo       | estática              | estática              | estática              |
| Temperatura      | ºC         | -15 / -20             | -15 / -20             | -15 / -20             |
| Termostato       | tipo       | electrónico digital   | electrónico digital   | electrónico digital   |
| Descarche        | tipo       | manual                | manual                | manual                |
| Alimentación     | Ph/Volts   | 2 / 230               | 2 / 230               | 2 / 230               |
| Potencia total   | W          | 205                   | 478                   | 656                   |
| Gas refrigerante | tipo       | R290                  | R290                  | R290                  |
| <b>P.V.P.</b>    | <b>€</b>   | <b>786</b>            | <b>1.208</b>          | <b>1.515</b>          |

## **Accesorios**

Cesta (50x30x20) mod.600

**P.V.P. €**

**11**





Mod. AE 600 BT INOX



Mod. AE 400 BT INOX



Mod. AE 200 BT INOX

#### ARMARIO EXPOSITORES BT:

- Puertas con marcos de aluminio y cerradura con llave
- Puertas dotadas de vidrios templados de tres capas y de baja emisividad
- Control digital electrónico de la temperatura
- Evaporador estático de estantes fijos
- Descarche manual
- Exterior en acero inoxidable, trasera y base en acero galvanizado
- Interior fabricado en ABS alimentario, muy resistente a los golpes y de larga durabilidad
- Condensador ventilado
- Gracias al gas refrigerante ecológico R290 obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Equipados con 2 pies regulables y 2 rodillos.



Pies regulables en altura.



Control digital.



Cerradura.



# ARMARIOS EXP. PASTELERIA TN

## 1 puerta

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### GAMA NEO

| Modelo NEO-NPS            |             | 250 V           | 350 V           | 350 R           | 450 V           | 450 R           | 450 VS          | 600 V           | 800 V           |
|---------------------------|-------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Ancho</b>              | <b>mm</b>   | <b>450</b>      | <b>620</b>      | <b>620</b>      | <b>720</b>      | <b>720</b>      | <b>720</b>      | <b>900</b>      | <b>900</b>      |
| Fondo                     | mm          | 620             | 620             | 620             | 620             | 620             | 620             | 620             | 900             |
| Alto                      | mm          | 1.860           | 1.860           | 1.860           | 1.860           | 1.860           | 1.860           | 1.860           | 1.860           |
| <b>Volumen</b>            | <b>Lts</b>  | <b>230</b>      | <b>360</b>      | <b>360</b>      | <b>427</b>      | <b>427</b>      | <b>427</b>      | <b>541</b>      | <b>832</b>      |
| Estantes vidrio           | Nº/Dim.     | 5 (308 x 420)   | 5 (520x435)     | 6 / ø 452       | 5 ( 610x435)    | 6 / ø 452       | 5 (610x435)     | 5 (800x435)     | 4 (800x700)     |
| Acabado exterior estándar |             |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |
| Color plata               |             |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |
| Luz                       | Tipo/Qty    | leds /2         | leds /2         | leds /2         | leds /2         | leds /2         | leds /2         | leds /2         | leds /2         |
| Termómetro                | Tipo        | digital         | digital         | digital         | digital         | digital         | digital         | digital         | digital         |
| Refrigeración             | Tipo        | ventilada       | ventilada       | ventilada       | ventilada       | ventilada       | <b>estática</b> | ventilada       | ventilada       |
| <b>Temperatura</b>        | <b>°C</b>   | <b>+4 / +10</b> | <b>+4 / +10</b> | <b>+4 / +10</b> | <b>+4 / +10</b> | <b>+4 / +10</b> | <b>+4 / +10</b> | <b>+4 / +10</b> | <b>+4 / +10</b> |
| Humedad relativa          | %           | 75              | 75              | 75              | 75              | 75              | 75              | 75              | 75              |
| Descarche                 | Tipo        | automático      | automático      | automático      | automático      | automático      | automático      | automático      | automático      |
| Alimentación              | Ph/Volts/Hz | 2 / 230 / 50    | 2 / 230 / 50    | 2 / 230 / 50    | 2 / 230 / 50    | 2 / 230 / 50    | 2 / 230 / 50    | 2 / 230 / 50    | 2 / 230 / 50    |
| Potencia compresor        | W           | 540             | 540             | 540             | 540             | 540             | 540             | 540             | 540             |
| Gas                       | Tipo        | R 290           | R 290           | R 290           | R 290           | R 290           | R 290           | R 290           | R 290           |
| <b>P.V.P.</b>             | <b>€</b>    | <b>4.409</b>    | <b>4.196</b>    | <b>4.573</b>    | <b>4.359</b>    | <b>4.697</b>    | <b>4.826</b>    | <b>5.356</b>    | <b>6.837</b>    |

|                       |          |              |              |              |              |              |              |              |              |
|-----------------------|----------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| <b>P.V.P. (FO)*</b>   | <b>€</b> | <b>4.279</b> | <b>4.074</b> | <b>4.440</b> | <b>4.232</b> | <b>4.561</b> | <b>4.686</b> | <b>5.200</b> | <b>6.637</b> |
| <b>P.V.P. (2LO)*</b>  | <b>€</b> | <b>4.149</b> | <b>3.952</b> | <b>4.305</b> | <b>4.107</b> | <b>4.424</b> | <b>4.546</b> | <b>5.047</b> | <b>6.437</b> |
| <b>P.V.P. (2LFO)*</b> | <b>€</b> | <b>4.022</b> | <b>3.830</b> | <b>4.173</b> | <b>3.980</b> | <b>4.289</b> | <b>4.406</b> | <b>4.891</b> | <b>6.239</b> |

\* Configuración caras opacas: FO:



2LO:



2LFO:



\* Accesorios y opciones, ver página 202

**NOTA:** Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel mar.





Mod. NPS 450 VS



Mod. NPS 350 R



Mod. NPS 600 V

### NEO NPS (TN):

La gama NEO NPS, son armarios TN diseñados para la exposición y conservación de productos de pastelería. Una gama completa que llama la atención al instante por su diseño elegante y moderno. De tecnología avanzada precisa y fiable para proporcionar garantía de ahorro energético. Equipados de serie con:

- Iluminación Led de serie en dos lados del compartimento interior
- Compresores de última generación
- Termostato de pantalla táctil, garantizan una alta eficiencia y una baja absorción
- Estantes de vidrio. Pueden ser suministrados con estantes de rejilla "bajo pedido"



Maneta reforzada.



Control electrónico.

# ARMARIOS EXP. PASTELERIA TN

## 2 ó 3 puertas

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### GAMA NEO

#### Modelo NEO-NPS

|                           |             | 700 V/V      | 900 V/V      | 1200 V/V      | 1300 V/V/V      |
|---------------------------|-------------|--------------|--------------|---------------|-----------------|
| <b>Ancho</b>              | mm          | 1.180        | 1.380        | 1.750         | 2.050           |
| Fondo                     | mm          | 620          | 620          | 620           | 620             |
| Alto                      | mm          | 1.860        | 1.860        | 1.860         | 1.860           |
| <b>Volumen</b>            | Lts         | 742          | 848          | 1.082         | 1.388           |
| Estantes vidrio           | Nº/Dim.     | 10 / 520x435 | 10 / 610x435 | 10 / 800x435  | 15 / 610x435    |
| Acabado exterior estándar |             |              |              |               |                 |
| Color plata               |             |              |              |               |                 |
| Luz                       | Tipo/Qty    | leds / 4     | leds / 4     | leds / 4      | leds / 6        |
| Termómetro                | Tipo        | digital      | digital      | digital       | digital         |
| Refrigeración             | Tipo        | ventilada    | ventilada    | ventilada     | ventilada       |
| <b>Temperatura</b>        | °C          | + 4 / +10    | + 4 / +10    | + 4 / +10     | + 4 / +10       |
| Humedad relativa          | %           | 75           | 75           | 75            | 75              |
| Descarche                 | Tipo        | automático   | automático   | automático    | automático      |
| Alimentación              | Ph/Volts/Hz | 2 / 230 / 50 | 2 / 230 / 50 | 2 / 230 / 50  | 2 / 230 / 50    |
| Potencia compresor        | W           | 540 + 540    | 540 + 540    | 540 + 540     | 540 + 540 + 540 |
| Gas                       | Tipo        | R 290        | R 290        | R 290         | R 290           |
| <b>P.V.P.</b>             | €           | <b>8.455</b> | <b>8.765</b> | <b>10.734</b> | <b>13.005</b>   |
| <b>P.V.P. (FO)*</b>       | €           | <b>8.208</b> | <b>8.510</b> | <b>10.422</b> | <b>12.628</b>   |
| <b>P.V.P. (2LO)*</b>      | €           | <b>7.961</b> | <b>8.255</b> | <b>10.111</b> | <b>12.248</b>   |
| <b>P.V.P. (2LFO)*</b>     | €           | <b>7.717</b> | <b>8.001</b> | <b>9.799</b>  | <b>11.872</b>   |

\* Configuración caras opacas: FO:



2LO:



2LFO:



\* Accesorios y opciones, ver página 202

**NOTA:** Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel mar.





Mod. NPS 1200 V/V

### NEO NPS (TN):

La gama NEO NPS, son armarios TN diseñados para la exposición y conservación de productos de pastelería. Una gama completa que llama la atención al instante por su diseño elegante y moderno. De tecnología avanzada precisa y fiable para proporcionar garantía de ahorro energético. Equipados de serie con:

- Iluminación Led de serie en dos lados del compartimento interior
- Compresores de última generación
- Termostato de pantalla táctil, garantizan una alta eficiencia y una baja absorción
- Estantes de vidrio. Pueden ser suministrados con estantes de rejilla "bajo pedido"



Maneta reforzada.



Control electrónico.

# ARMARIOS EXP. PASTELERIA-HELADERIA BT (estáticos)

## 1-2 ó 3 puertas

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### GAMA NEO

| Modelo NEO-NGL            |             | 1 Puerta      |               |               |               | 2 Puertas      |                |                | 3 Puertas      |
|---------------------------|-------------|---------------|---------------|---------------|---------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
|                           |             | 250 S         | 350 S         | 450 S         | 600 S         | 700 S/S        | 900 S/S        | 1200 S/S       | 1300 S/S/S     |
| <b>Ancho</b>              | mm          | 450           | 620           | 720           | 900           | 1.180          | 1.380          | 1.750          | 2.050          |
| Fondo                     | mm          | 620           | 620           | 620           | 620           | 620            | 620            | 620            | 620            |
| Alto                      | mm          | 1.860         | 1.860         | 1.860         | 1.860         | 1.860          | 1.860          | 1.860          | 1.860          |
| <b>Volumen</b>            | Lts         | 250           | 360           | 427           | 541           | 742            | 848            | 1.082          | 1.388          |
| Estantes                  | Nº/Dim.     | 6 / 295 x 460 | 6 / 460 x 460 | 6 / 560 x 460 | 6 / 734 x 460 | 12 / 460 x 460 | 12 / 560 x 460 | 12 / 734 x 460 | 18 / 560 x 460 |
| Acabado exterior estándar |             |               |               |               |               |                |                |                |                |
| Color plata y negro       |             |               |               |               |               |                |                |                |                |
| Luz                       | Tipo/Qty    | led / 2       | led / 2       | led / 2       | led / 2       | led / 4        | led / 4        | led / 4        | led / 6        |
| Termómetro                | Tipo        | digital       | digital       | digital       | digital       | digital        | digital        | digital        | digital        |
| Refrigeración             | Tipo        | estática      | estática      | estática      | estática      | estática       | estática       | estática       | estática       |
| <b>Temperatura</b>        | °C          | -15 / -25     | -15 / -25     | -15 / -25     | -15 / -25     | -15 / -25      | -15 / -25      | -15 / -25      | -15 / -25      |
| Humedad relativa          | %           | 40            | 40            | 40            | 40            | 40             | 40             | 40             | 40             |
| Descarche                 | Tipo        | manual        | manual        | manual        | manual        | manual         | manual         | manual         | manual         |
| Alimentación              | Ph/Volts/Hz | 2 / 230 / 50  | 2 / 230 / 50  | 2 / 230 / 50  | 2 / 230 / 50  | 2 / 230 / 50   | 2 / 230 / 50   | 2 / 230 / 50   | 2 / 230 / 50   |
| Potencia compresor        | W           | 580           | 700           | 700           | 700           | 2 x 700        | 2 x 700        | 2 x 700        | 3 x 700        |
| Gas                       | Tipo        | R 290         | R 290         | R 290         | R 290         | R 290          | R 290          | R 290          | R 290          |
| <b>P.V.P.</b>             | €           | <b>4.435</b>  | <b>4.742</b>  | <b>5.034</b>  | <b>5.889</b>  | <b>9.546</b>   | <b>10.129</b>  | <b>11.734</b>  | <b>14.953</b>  |
| <b>P.V.P. (FO)*</b>       | €           | <b>4.305</b>  | <b>4.570</b>  | <b>4.889</b>  | <b>5.717</b>  | <b>9.268</b>   | <b>9.832</b>   | <b>11.394</b>  | <b>14.517</b>  |
| <b>P.V.P. (2LO)*</b>      | €           | <b>4.175</b>  | <b>4.432</b>  | <b>4.741</b>  | <b>5.546</b>  | <b>8.987</b>   | <b>9.539</b>   | <b>11.051</b>  | <b>14.080</b>  |
| <b>P.V.P. (2LFO)*</b>     | €           | <b>4.045</b>  | <b>4.292</b>  | <b>4.595</b>  | <b>5.374</b>  | <b>8.709</b>   | <b>9.243</b>   | <b>10.711</b>  | <b>13.644</b>  |

\* Configuración caras opacas: FO:



2LO:



2LFO:



\* Accesorios y opciones, ver página 202

**NOTA:** Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel mar.





Mod. NGL 450 S



Mod. NGL 250 S



Mod. NGL 350 S



Mod. NGL 1200 S/S



Mod. NGL 1300 S/S/S

### NEO NGL (BT) estáticos

La gama NEO NGL, son armarios BT diseñados para la exposición y conservación de productos de heladería y pastelería. Una gama con diseño elegante y moderno, de líneas limpias y armónicas que destaca por su atención al detalle, sin renunciar a la practicidad. De tecnología avanzada precisa y fiable para proporcionar garantía de ahorro energético. Equipados de serie con:

- Iluminación Led de serie en dos lados del compartimento interior.
- Compresores de última generación.
- Termostato de pantalla táctil, garantizan una alta eficiencia y una baja absorción.



Maneta de diseño.



Rueda con freno.















# ARMARIOS EXP. PASTELERIA-HELADERIA BT (ventilados)

## 1 ó 2 puertas

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### GAMA NEO

#### Modelo NEO-NGL

|                           | 1 Puerta    |   |   |   | 2 Puertas  |   |   |   |
|---------------------------|-------------|---|---|---|--|---|---|---|
|                           | 350 V2T     | 450 V2T   | 450 R2T   | 600 V2T   | 700 V2T/V2T  | 900 V2T/V2T   | 1200 V2T/V2T  |   |
| <b>Ancho</b>              | mm          | 620   | 720   | 720   | 900  | 1.180   | 1.380   | 1.750   |
| Fondo                     | mm          | 620   | 620   | 620   | 620  | 620   | 620   | 620   |
| Alto                      | mm          | 1.860   | 1.860   | 1.860   | 1.860  | 1.860   | 1.860   | 1.860   |
| <b>Volumen</b>            | Lts         | 360   | 427   | 427   | 541  | 742   | 848   | 1.080   |
| Estantes vidrio           | Nº/Dim.     | 5 / 520 x 435   | 5 / 610 x 435   | 5 / ø 452   | 5 / 800 x 435  | 10 / 520 x 435  | 10 / 610 x 435  | 10 / 800 x 435  |
| Acabado exterior estándar |             |  |  |  |  |  |  |  |
| Color plata y negro       |             |  |  |  |  |  |  |  |
| Luz                       | Tipo/Qty    | leds / 2  | leds / 2  | leds / 2  | leds / 2   | leds / 4  | leds / 4  | leds / 4  |
| Termómetro                | Tipo        | digital   | digital   | digital   | digital  | digital   | digital   | digital   |
| Refrigeración             | Tipo        | ventilada   | ventilada   | ventilada   | ventilada  | ventilada   | ventilada   | ventilada   |
| <b>Temperatura</b>        | °C          | +5 / -20  | +5 / -20  | +5 / -20  | +5 / -20   | +5 / -20  | +5 / -20  | +5 / -20  |
| Humedad relativa          | %           | 40-75   | 40-75   | 40-75   | 40-75  | 40-75   | 40-75   | 40-75   |
| Descarcho                 | Tipo        | automático  | automático  | automático  | automático   | automático  | automático  | automático  |
| Alimentación              | Ph/Volts/Hz | 2 / 230 / 50  | 2 / 230 / 50  | 2 / 230 / 50  | 2 / 230 / 50   | 2 / 230 / 50  | 2 / 230 / 50  | 2 / 230 / 50  |
| Potencia compresor        | W           | 750   | 750   | 750   | 850  | 2 x 750   | 2 x 750   | 2 x 850   |
| Gas                       | Tipo        | R 290   | R 290   | R 290   | R 290  | R 290   | R 290   | R 290   |
| <b>P.V.P.</b>             | €           | <b>5.833</b>  | <b>6.320</b>  | <b>6.645</b>  | <b>7.305</b>   | <b>11.611</b>   | <b>12.584</b>   | <b>14.605</b>   |
| <b>P.V.P. (FO)*</b>       | €           | <b>5.661</b>  | <b>6.136</b>  | <b>6.450</b>  | <b>7.092</b>   | <b>11.271</b>   | <b>12.215</b>   | <b>14.177</b>   |
| <b>P.V.P. (2LO)*</b>      | €           | <b>5.490</b>  | <b>5.951</b>  | <b>6.255</b>  | <b>6.879</b>   | <b>10.931</b>   | <b>11.846</b>   | <b>13.750</b>   |
| <b>P.V.P. (2LFO)*</b>     | €           | <b>5.318</b>  | <b>5.764</b>  | <b>6.061</b>  | <b>6.663</b>   | <b>10.588</b>   | <b>11.477</b>   | <b>13.322</b>   |

\* Configuración caras opacas:

FO:



2LO:



2LFO:



\* Accesorios y opciones, ver página 202

**NOTA:** Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel mar.





Mod. NGL 450 V2T



Mod. NGL 600 V2T

### NEO NGL (BT) ventilados:

La gama NEO NGL, son armarios BT diseñados para la exposición y conservación de productos de heladería y pastelería. Una gama con diseño elegante y moderno, de líneas limpias y armónicas que destaca por su atención al detalle, sin renunciar a la practicidad. De tecnología avanzada precisa y fiable para proporcionar garantía de ahorro energético. Equipados de serie con:

- Iluminación Led de serie en dos lados del compartimento interior.
- Compresores de última generación.
- Termostato de pantalla táctil, garantizan una alta eficiencia y una baja absorción.
- Estantes de vidrio. Pueden ser suministrados con estantes de rejilla "bajo pedido"



Luz led de serie.



Diseño limpio y armónico.







# ARMARIOS EXP. CHOCOLATE

## 1 puerta

### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### GAMA NEO

#### Modelo NEO-NCC

|                                   |             | NCC 350 V   | NCC 350 R  | NCC 450 V   | NCC 450 R   |
|-----------------------------------|-------------|---|--|---|---|
| <b>Ancho</b>                      | mm          | 620   | 620  | 720   | 720   |
| Fondo                             | mm          | 620   | 620  | 620   | 620   |
| Alto                              | mm          | 1.860   | 1.860  | 1.860   | 1.860   |
| <b>Volumen</b>                    | Lts         | 360   | 360  | 427   | 427   |
| Estantes vidrio                   | Nº/Dim.     | 5 / 520 x 435   | 6 / ø 452  | 5 / 610 x 435   | 6 / ø 452   |
| Acabado exterior estandar         |             |  |  |  |  |
| Color plata y negro               |             |   |  |   |   |
| Luz                               | Tipo/Qty    | leds / 2  | leds / 2   | leds / 2  | leds / 2  |
| Termómetro                        | Tipo        | digital   | digital  | digital   | digital   |
| Refrigeración                     | Tipo        | ventilada   | ventilada  | ventilada   | ventilada   |
| <b>Temperatura</b>                | °C          | +14 / +18   | +14 / +18  | +14 / +18   | +14 / +18   |
| <b>Humedad relativa</b>           | %           | 40 - 55   | 40 - 55  | 40 - 55   | 40 - 55   |
| Descarche                         | Tipo        | automático  | automático   | automático  | automático  |
| Alimentación                      | Ph/Volts/Hz | 2 / 230 / 50  | 2 / 230 / 50   | 2 / 230 / 50  | 2 / 230 / 50  |
| Potencia compresor y resistencias | W           | 540 +150  | 540 +150   | 540 +150  | 540 +150  |
| Gas                               | Tipo        | R 290   | R 290  | R 290   | R 290   |
| <b>P.V.P.</b>                     | €           | <b>4.469</b>  | <b>4.884</b>   | <b>4.645</b>  | <b>5.008</b>  |
| <b>P.V.P. (FO)*</b>               | €           | <b>4.339</b>  | <b>4.742</b>   | <b>4.510</b>  | <b>4.863</b>  |
| <b>P.V.P. (2LO)*</b>              | €           | <b>4.209</b>  | <b>4.599</b>   | <b>4.374</b>  | <b>4.717</b>  |
| <b>P.V.P. (2LFO)*</b>             | €           | <b>4.079</b>  | <b>4.456</b>   | <b>4.239</b>  | <b>4.572</b>  |

\* Configuración caras opacas: FO:



2LO:



2LFO:



\* Accesorios y opciones, ver página 202

**NOTA:** Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel mar.





Mod. NCC 450 V



Mod. NCC 450 R



Mod. NCC 350 V

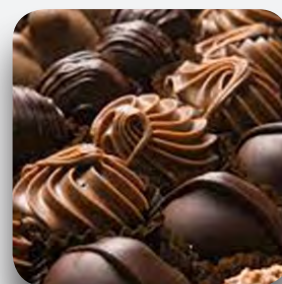
### NEO NCC versión chocolate

La gama NEO NCC, son armarios diseñados especialmente para la exposición y conservación de productos chocolate. Una gama superior, de diseño elegante y moderno, de líneas limpias y armónicas que destaca por su atención al detalle, sin renunciar a la practicidad. De tecnología avanzada precisa y fiable para proporcionar garantía de ahorro energético. Equipados de serie con:

- Iluminación Led de serie en dos lados del compartimento interior.
- Compresores de última generación.
- Termostato de pantalla táctil, garantizan una alta eficiencia y una baja absorción.
- Estantes de vidrio. Pueden ser suministrados con estantes de rejilla "bajo pedido"



Diseño limpio armónico.



Versión especial chocolate.

# ACCESORIOS Y OPCIONES NEO

| <b>Modelos NEO</b>                       |   | <b>250</b> | <b>350</b> | <b>450</b> | <b>600</b> | <b>800</b> | <b>700</b> | <b>900</b> | <b>1200</b> | <b>1300</b> |
|--|---|------------|------------|------------|------------|------------|------------|------------|-------------|-------------|
| Cerradura con llave                      | € | 195        | 195        | 195        | 195        | 195        | 403        | 403        | 403         | 598         |
| Estante rejilla con soportes (*)         | € | 49         | 55         | 68         | 83         | -          | 55         | 68         | 75          | 68          |
| Estante vidrio con soportes y ventosas   | € | 73         | 94         | 101        | 114        | 120        | 94         | 101        | 114         | 101         |
| Kit estante vidrio "sistemas estático"   | € | 169        | 208        | 221        | 247        | -          | 416        | 442        | 494         | 650         |
| Kit pies regulables                      | € | 65         | 65         | 65         | 65         | 65         | 94         | 94         | 94          | 127         |
| Vidrio espejo                            | € | 208        | 273        | 273        | 351        | 416        | 559        | 559        | 701         | 831         |
| Vidrio con válvulas altimétricas         | € | 156        | 156        | 156        | 156        | 156        | 299        | 299        | 299         | 442         |
| Instalación 220 V 60 Hz / 115 V 60 Hz    | € | 10%        | 10%        | 10%        | 10%        | 10%        | 10%        | 10%        | 10%         | 10%         |
| Luz leds suplementario                   | € | 91         | 91         | 91         | 91         | 91         | 91         | 91         | 91          | 91          |
| Color dorado/oliva/champagne/azul(plata) | € | 559        | 559        | 559        | 559        | 559        | 701        | 701        | 701         | 844         |
| Ral a escoger                            | € | 1.559      | 1.559      | 1.559      | 1.559      | 1.559      | 1.949      | 1.949      | 1.949       | 2.234       |

(\*) solo para armarios con estantes de rejilla montados de fabrica









# ARMARIOS VINO



# ARMARIOS VINO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### modelo

|                   |             | <b>MINIBACO 52P</b> |
|-------------------|-------------|---------------------|
| Ancho             | mm          | 435                 |
| Fondo             | mm          | 500                 |
| Alto              | mm          | 500                 |
| Capacidad         | Lts         | 52                  |
| Capacidad bodegas | Nº          | 14                  |
| Estantes          | Nº          | 2                   |
| Temperatura       | °C          | 8 / 18              |
| Alimentación      | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50        |
| Potencia total    | kW          | 0,08                |
| <b>P.V.P.</b>     | <b>€</b>    | <b>383</b>          |

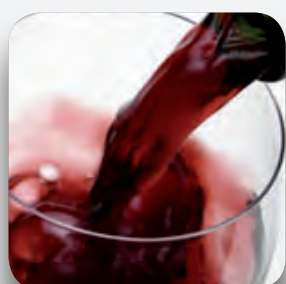




Mod. MINIBACO 52 P

#### ARMARIO VINO:

- Armarios especial para vino, compacto y robusto de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideal para bodegas, bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.
- Evaporador estático, (placa fría vertical en el fondo del armario).
- Luz LED interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Pies regulables.



Gran maneta.







## ABATIDORES DE TEMPERATURA



# ABATIDORES DE TEMPERATURA

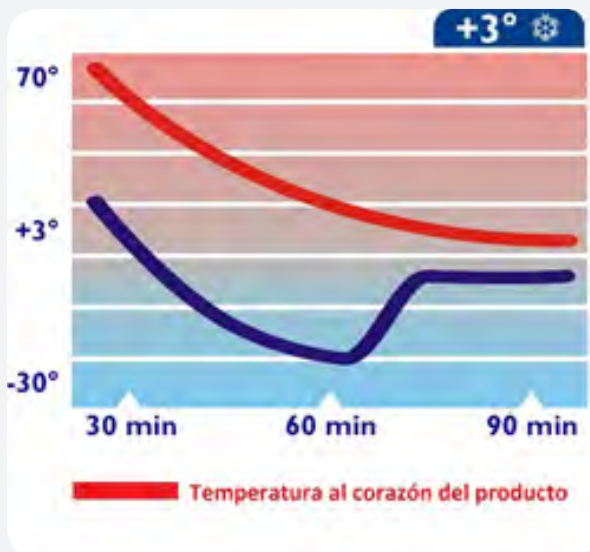
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo                          |            | AT GN2/3     | AT 3T        | AT 5T        | AT 7T        | AT 10T       | AT 10T PLUS  | AT 15 T       | AT 20 T       |
|---------------------------------|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|---------------|
| Ancho                           | mm         | 660          | 750          | 750          | 750          | 750          | 750          | 750           | 750           |
| Fondo                           | mm         | 640          | 750          | 750          | 750          | 750          | 750          | 750           | 750           |
| Alto                            | mm         | 420          | 775          | 890          | 1.310        | 1.310        | 1.310        | 1.850         | 2.080         |
| Capacidad bandejas              | nº         | 3            | 3            | 5            | 7            | 10           | 10           | 15            | 20            |
| Distancia entre bandejas        | mm         | 80           | 70           | 70           | 105          | 70           | 70           | 70            | 70            |
| Bandejas (opción 1)             | tipo o mm  | GN2/3        | GN1/1        | GN1/1        | GN1/1        | GN1/1        | GN1/1        | GN1/1         | GN1/1         |
| Bandejas (opción 2)             | tipo o mm  | -            | 600x400      | 600x400      | 600x400      | 600x400      | 600x400      | 600x400       | 600x400       |
| <b>Carga máxima ciclo +3°C</b>  | <b>Kgs</b> | <b>9</b>     | <b>15</b>    | <b>23</b>    | <b>25</b>    | <b>25</b>    | <b>35</b>    | <b>45</b>     | <b>60</b>     |
| <b>Carga máxima ciclo -18°C</b> | <b>Kgs</b> | <b>7</b>     | <b>9</b>     | <b>12</b>    | <b>15</b>    | <b>15</b>    | <b>20</b>    | <b>25</b>     | <b>35</b>     |
| Alimentación                    | Ph/Volts   | 2x230        | 2x230        | 2x230        | 2x230        | 2x230        | 2x230        | 3x380         | 3x380         |
| Potencia total                  | kW         | 0,55         | 1            | 1,3          | 1,3          | 1,3          | 1,68         | 2,4           | 2,4           |
| <b>P.V.P.</b>                   | <b>€</b>   | <b>2.813</b> | <b>3.342</b> | <b>3.868</b> | <b>6.258</b> | <b>6.318</b> | <b>8.367</b> | <b>11.188</b> | <b>13.578</b> |

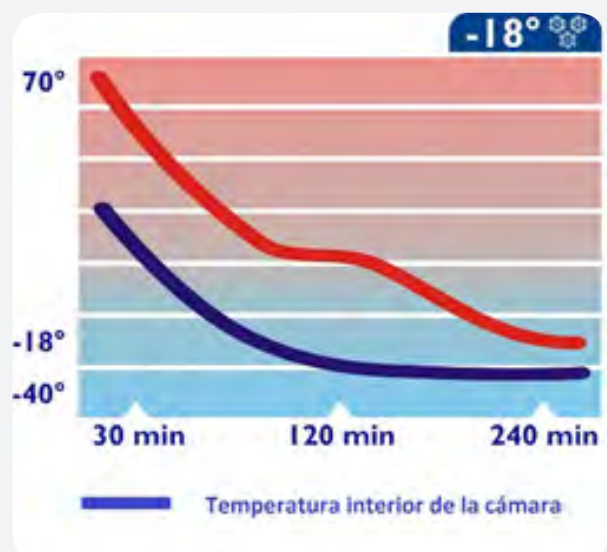
## CON GRUPO REMOTO

| Modelo                          |            | AT 3TGD      | AT 5TGD      | AT 7TGD      | AT 10TGD     | AT 10TGD PLUS | AT 15TGD     | AT 20TGD      |
|---------------------------------|------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|--------------|---------------|
| Ancho                           | mm         | 750          | 750          | 750          | 750          | 750           | 750          | 750           |
| Fondo                           | mm         | 750          | 750          | 750          | 750          | 750           | 750          | 750           |
| Alto                            | mm         | 775          | 890          | 1.310        | 1.310        | 1.310         | 1.850        | 2.080         |
| Capacidad bandejas              | nº         | 3            | 5            | 7            | 10           | 10            | 15           | 20            |
| Distancia entre bandejas        | mm         | 70           | 70           | 105          | 70           | 70            | 70           | 70            |
| Bandejas (opción 1)             | tipo o mm  | GN1/1        | GN1/1        | GN1/1        | GN1/1        | GN1/1         | GN1/1        | GN1/1         |
| Bandejas (opción 2)             | tipo o mm  | 600x400      | 600x400      | 600x400      | 600x400      | 600x400       | 600x400      | 600x400       |
| <b>Carga máxima ciclo +3°C</b>  | <b>Kgs</b> | <b>15</b>    | <b>23</b>    | <b>25</b>    | <b>25</b>    | <b>35</b>     | <b>45</b>    | <b>60</b>     |
| <b>Carga máxima ciclo -18°C</b> | <b>Kgs</b> | <b>9</b>     | <b>12</b>    | <b>15</b>    | <b>15</b>    | <b>20</b>     | <b>25</b>    | <b>35</b>     |
| Alimentación                    | Ph/Volts   | 2x230        | 2x230        | 2x230        | 2x230        | 2x230         | 3x380        | 3x380         |
| Potencia total                  | kW         | 1            | 1,3          | 1,3          | 1,3          | 1,68          | 2,4          | 2,4           |
| <b>P.V.P.</b>                   | <b>€</b>   | <b>2.508</b> | <b>2.980</b> | <b>4.041</b> | <b>4.096</b> | <b>6.150</b>  | <b>8.968</b> | <b>11.361</b> |

Ciclo de abatimiento rápido de +70°C a +3°C en 90 min. "refrigeración"



Ciclo de abatimiento rápido de +70°C a -18°C en 240 min. "congelación"





Mod. AT 10 T



Mod. AT 5 T



Mod. AT GN 2/3

### ABATIDORES:

Máxima rapidez del proceso de reducción de temperatura del producto "garantía de calidad". "La línea de abatidores AT permite reducir rápidamente la temperatura interna de los alimentos ya sean cocidos o frescos. Evitando la proliferación bacteriana y manteniendo higiénicamente la calidad, fresca y condiciones organolépticas del producto (textura, sabor, olor, etc.)". El modelo AT GN2/3 es un abatidor potente y compacto de dimensiones reducidas capaz de alcanzar una temperatura de  $-40^{\circ}\text{C}$  en pocos minutos. Ideal para espacios reducidos.

- Interior y exterior en acero inoxidable, base externa en acero galvanizado.
- Cámara interior con cantos y esquinas redondeadas.
- Aislamiento en poliuretano sin gas CFC inyectado a alta presión.
- Espesor de aislamiento 40mm.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura (60/90 mm).
- Puerta con cierre magnético y auto cierre.
- Panel de control frontal electrónico y digital en modelo AT GN2/3.
- Refrigeración ventilada.
- Equipo frigorífico tropicalizado de serie (TA  $+43^{\circ}\text{C}$ / HR 65%).
- Fácil mantenimiento, panel trasero se puede abrir y unidad extraíble.
- Diseñados y predispuestos para grupo remoto.
- Sonda al corazón de serie.
- Sonda PTC de ambiente de serie
- Los ciclos se pueden configurar para finalización por sonda al corazón  $+3^{\circ}\text{C}$  o  $-18^{\circ}\text{C}$  o por tiempo.







GLASS-TOP,  
MURALES  
Y VITRINAS  
EXPOSITORAS



# GLASS-TOP

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Modelo</b>                       |             | <b>TAGA 350</b> | <b>TAGA 470</b> | <b>TAGA 550</b> |
|-------------------------------------|-------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| Ancho                               | mm          | 1.030           | 1.320           | 1.570           |
| Fondo                               | mm          | 650             | 650             | 650             |
| Alto                                | mm          | 924 / 797       | 924 / 797       | 924 / 797       |
| <b>Capacidad</b>                    | <b>Lts</b>  | <b>209</b>      | <b>286</b>      | <b>352</b>      |
| Dotación cestas plastificadas       | Nº          | 1               | 2               | 2               |
| Capacidad Max. cestas plastificadas | Nº          | 3               | 5               | 6               |
| Temperatura                         | ºC          | -18 / -23       | -18 / -23       | -18 / -23       |
| Termostato                          | tipo        | mecánico        | mecánico        | mecánico        |
| Descarcho                           | tipo        | manual          | manual          | manual          |
| Alimentación                        | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50    | 2 x 230 / 50    | 2 x 230 / 50    |
| Potencia                            | kW          | 0,14            | 0,15            | 0,23            |
| Gas                                 | tipo        | R290            | R290            | R290            |
| <b>P.V.P.</b>                       | <b>€</b>    | <b>829</b>      | <b>940</b>      | <b>1.038</b>    |

| <b>Modelo</b>                 |             | <b>CADI 350</b> |
|-------------------------------|-------------|-----------------|
| Ancho                         | mm          | 1.383           |
| Fondo                         | mm          | 620             |
| Alto                          | mm          | 869             |
| <b>Capacidad</b>              | <b>Lts</b>  | <b>350</b>      |
| Dotación cestas plastificadas | Nº          | 4               |
| Temperatura                   | ºC          | -18             |
| Termostato                    | tipo        | mecánico        |
| Descarcho                     | tipo        | manual          |
| Alimentación                  | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50    |
| Potencia                      | kW          | 0,28            |
| <b>P.V.P.</b>                 | <b>€</b>    | <b>719</b>      |

| <b>Accesorio</b>                             | <b>P.V.P. €</b> |
|--|-----------------|
| Cesta complementaria mod. Taga (192x492x275) | <b>12</b>       |



Mod. TAGA 470

Mod. CADI 350

### GLASS-TOP:

Congelador Glass-Top de temperatura negativa

- Pequeño Glass-Top inclinado compacto de tapas con cristal térmico curvado que permiten una gran visibilidad del producto expuesto, adaptables en cualquier ambiente, ideales para supermercados, centros comerciales, heladerías, pastelerías, chocolaterías, bares, restaurantes, etc.
- Alta capacidad de almacenamiento con posibilidad de poner productos por debajo de los expuestos.
- Tapas correderas curvas de vidrio templado anti condensación con cerradura.
- Equipados de serie con cestas. (ver cantidad según modelo en tabla de características técnicas).
- Termostato mecánico, de fácil uso.
- Refrigeración estática y descarche manual.
- Condensador libre de mantenimiento
- Exterior fabricados en chapa pintada color blanco.
- Interior de revestido de aluminio atóxico los CADI y chapa galvanizada pintada los TAGA.
- Disponen de drenaje para la descongelación facilitando la limpieza e higiene.
- Dotados de ruedas para su fácil traslado.
- Equipados con grupos frigoríficos de alto rendimiento y baja emisión térmica, obteniendo un gran ahorro energético.



Tapas curvas deslizantes.



Equipado de serie con cestas.



Tapas deslizantes.

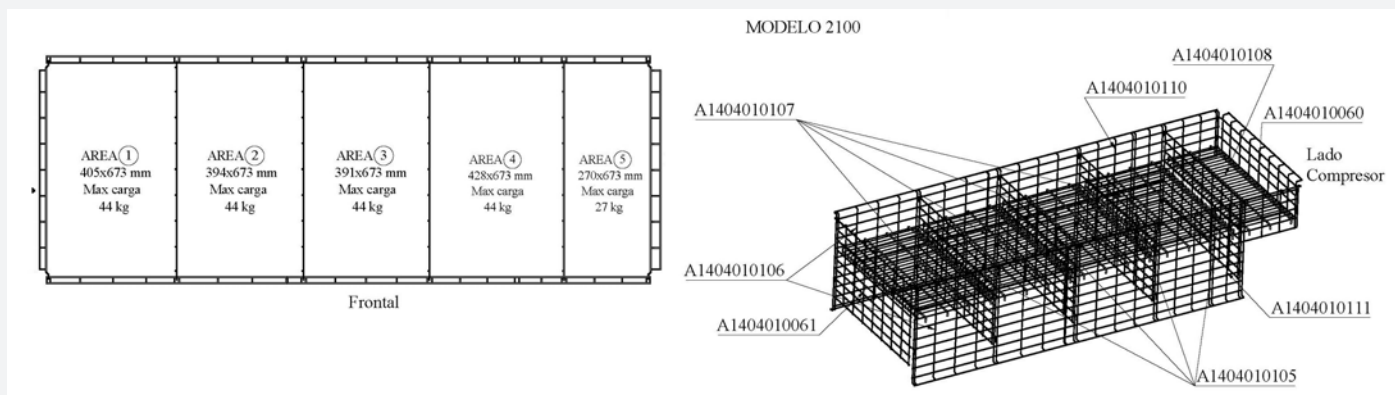


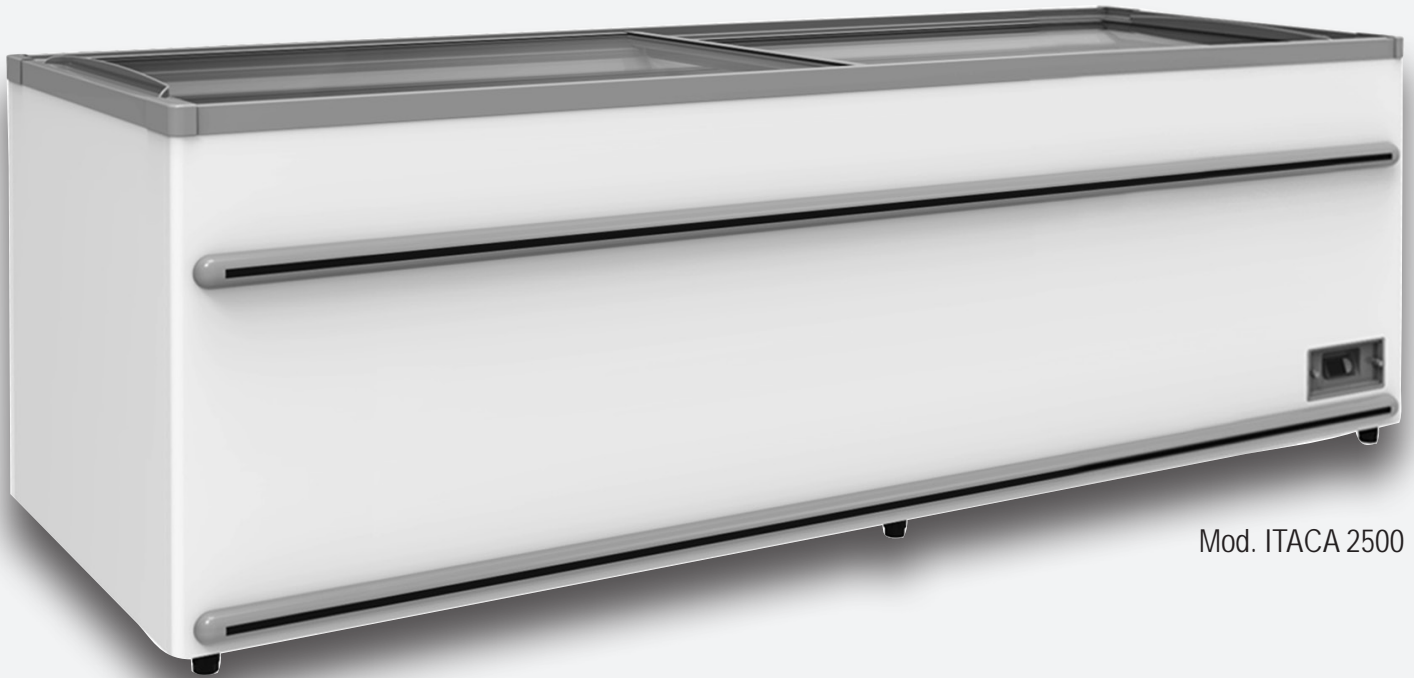
# GLASS-TOP

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Modelo

|                       |                 | ITACA 2100    | ITACA 2500    |
|-----------------------|-----------------|---------------|---------------|
| Ancho                 | mm              | 2.106         | 2.506         |
| Fondo                 | mm              | 858           | 858           |
| Alto                  | mm              | 865           | 865           |
| <b>Volumen</b>        | <b>Lts</b>      | <b>880</b>    | <b>1.070</b>  |
| Temperatura           | °C              | - 18 / -23    | - 18 / -23    |
| Refrigeración         | Tipo            | estática      | estática      |
| <b>Descarche</b>      | <b>Tipo</b>     | <b>manual</b> | <b>manual</b> |
| Termostato/Termómetro | Tipo            | electrónico   | electrónico   |
| Luz led interior      | Tipo            | incluida      | incluida      |
| Nivel sonoro          | dB (A)          | 58            | 58            |
| Compresor             | Nº              | 1             | 1             |
| Refrigerante          | Tipo            | R 290         | R 290         |
| Alimentación          | Ph / Volts / Hz | 2 / 230 / 50  | 2 / 230 / 50  |
| Potencia              | W               | 420           | 434           |
| <b>P.V.P.</b>         | €               | <b>2.144</b>  | <b>2.501</b>  |





Mod. ITACA 2500

### GLASS-TOP:

- Equipado con tapas de cristal y luz led interior de serie para resaltar la exposición del producto.
- Alta capacidad de almacenamiento con posibilidad de poner productos por debajo de los expuestos.
- Tapas superiores de cristal térmico.
- Doble perfil de protección de color gris contra choques de carritos de supermercado.
- Dotado de pies regulables en altura.
- Equipados con un panel de mandos electrónico, termostato y termómetro digital para el control de la temperatura.
- Interior y exterior fabricados en chapa galvanizada color blanco.
- Evaporador y circuito de tubos fabricados de aluminio.
- Condensador no requiere mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos de alto rendimiento y baja emisión térmica.
- Gracias al gas refrigerante R290, obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Todos los modelos se suministran con un juego de divisores (Ver esquema).



Pies regulables en altura.



Doble barra protectora.



Mando electrónico.

# GLASS-TOP BT/TN

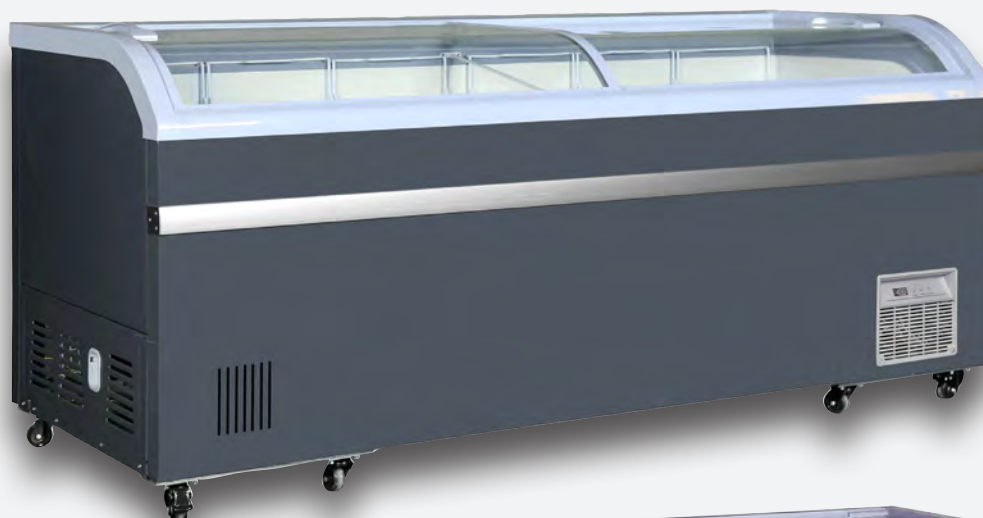
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Modelo</b>                                    |             | <b>NEVADA 500</b>   | <b>NEVADA 700</b>   |
|--|-------------|---------------------|---------------------|
| Ancho  | mm          | 1.475               | 2.000               |
| Fondo  | mm          | 757                 | 757                 |
| Alto   | mm          | 858                 | 858                 |
| <b>Capacidad</b>                                 | <b>Lts</b>  | <b>500</b>          | <b>700</b>          |
| Cestas   | nº          | 5                   | 6                   |
| <b>Temperatura</b>                               | <b>ºC</b>   | <b>+8 / -22</b>     | <b>+8 / -22</b>     |
| Termostato de dos recorridos (positivo/negativo) | tipo        | electrónico/digital | electrónico/digital |
| Refrigeración                                    | tipo        | estática            | estática            |
| Descarche  | tipo        | manual              | manual              |
| Alimentación                                     | Ph/Volts/Hz | 2 / 220 /50         | 2 / 220 /50         |
| Luz interior                                     | tipo        | led                 | led                 |
| Potencia total                                   | w           | 408                 | 530                 |
| Gas refrigerante                                 | tipo        | R290                | R290                |
| <b>P.V.P.</b>                                    | <b>€</b>    | <b>1.202</b>        | <b>1.706</b>        |



Cestas.





Mod. NEVADA 700



Mod. NEVADA 500

### NEVADA (BT/TN) COLOR GRIS:

Glass Top BT/TN de diseño exclusivo de color GRIS OSCURO, con luz LED interior, tapas con cristal de gran curvatura para una presentación atractiva del producto y una máxima visibilidad. Puede exponer en solitario en línea o isla sin romper la estética, crear ambientes modernos y elegantes adaptándose a cualquier necesidad. Adecuados para el autoservicio y para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, heladerías, pastelerías, chocolaterías, bares, restaurantes, etc.

- Tapas correderas curvadas de vidrio templado de baja emisividad anti condensación con tiradores y cerradura.
- Alta capacidad de almacenamiento con posibilidad de almacenar productos por debajo de los expuestos.
- Perfil de protección frontal contra choques de carritos de supermercado.
- **Temperatura negativa o positiva**, característica destacada del NEVADA. Puede ser un congelador o un refrigerador, puede trabajar en negativo o en positivo, a elegir fácilmente por medio de un termostato mecánico de dos recorridos (positivo/negativo) y un termómetro digital para el control de la temperatura.
- Refrigeración estática y descarche manual.
- Interior fabricado en chapa galvanizada color blanco y exterior en chapa acero color gris oscuro.
- Dispone de drenaje para la descongelación facilitando la limpieza e higiene.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos de alto rendimiento y baja emisión térmica.
- Gracias al gas refrigerante R290, obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Disponen de robustas ruedas (dos con freno) para facilitar su maniobrabilidad.
- Equipados de serie con cestas. (ver cantidad según modelo en tabla de características técnicas).



Fácil apertura de las tapas.



Termómetro y termostato.

# ISLAS CONSERVACIÓN/CONGELACIÓN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Modelo</b>                                    |             | <b>COLISEO 1500 D</b> | <b>COLISEO 2000 D</b> | <b>COLISEO 2500 D</b> | <b>COLISEO 2000 D-CAB</b> |
|--|-------------|-----------------------|-----------------------|-----------------------|---------------------------|
| Ancho  | mm          | 1.500                 | 2.000                 | 2.500                 | 1.900                     |
| Fondo  | mm          | 850                   | 850                   | 850                   | 850                       |
| Alto   | mm          | 850                   | 850                   | 850                   | 850                       |
| <b>Capacidad</b>                                 | <b>Lts</b>  | <b>550</b>            | <b>800</b>            | <b>1.000</b>          | <b>750</b>                |
| Cestas   | Nº          | 4                     | 5                     | 6                     | 5                         |
| <b>Temperatura</b>                               | <b>°C</b>   | <b>+8 / -18</b>       | <b>+8 / -18</b>       | <b>+8 / -18</b>       | <b>+8 / -18</b>           |
| Termostato de dos recorridos (positivo/negativo) | tipo        | electrónico/digital   | electrónico/digital   | electrónico/digital   | electrónico/digital       |
| Refrigeración                                    | tipo        | estática              | estática              | estática              | estática                  |
| Descarche (gas caliente)                         | tipo        | automático            | automático            | automático            | automático                |
| Alimentación                                     | Ph/Volts/Hz | 2 / 220 /50           | 2 / 220 /50           | 2 / 220 /50           | 2 / 220 /50               |
| Luz interior                                     | tipo        | led                   | led                   | led                   | led                       |
| Potencia total                                   | w           | 600                   | 700                   | 800                   | 700                       |
| Gas refrigerante                                 | tipo        | R290                  | R290                  | R290                  | R290                      |
| <b>P.V.P.</b>                                    | <b>€</b>    | <b>1.740</b>          | <b>2.276</b>          | <b>2.753</b>          | <b>2.371</b>              |





Mod. COLISEO 2000 D

### COLISEO (BT/TN) COLOR GRIS

Glass Top BT/TN de diseño exclusivo de color GRIS OSCURO, con luz LED interior, tapas de cristal curvo para una presentación atractiva del producto y una máxima visibilidad. Puede exponer en solitario en línea o isla sin romper la estética, crear ambientes modernos y elegantes adaptándose a cualquier necesidad. Adecuados para el autoservicio y para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, heladerías, pastelerías, chocolaterías, bares, restaurantes, etc.

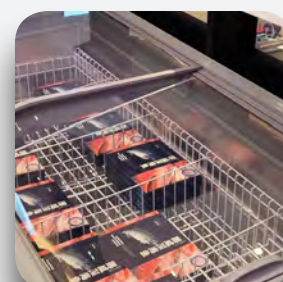
- Tapas correderas curvadas de vidrio templado de baja emisividad anticondensación con tiradores.
- Alta capacidad de almacenamiento con posibilidad de almacenar productos por debajo de los expuestos.
- Perfil de protección frontal contra choques de carritos de supermercado.
- **Temperatura negativa o positiva**, característica destacada del COLISEO.  
Puede ser un congelador o un refrigerador, puede trabajar en negativo o en positivo, a elegir fácilmente por medio de un termostato electrónico (positivo/negativo) y un termómetro digital para el control de la temperatura.
- Refrigeración estática, descarche automático por gas caliente y evaporación de agua.
- Interior fabricado en aluminio gofrado y exterior en chapa acero color gris oscuro.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos de alto rendimiento y baja emisión térmica.
- Gracias al gas refrigerante R290, obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Disponen de robustas ruedas (dos con freno) para facilitar su maniobrabilidad.
- Equipados de serie con cestas. (ver cantidad según modelo en tabla de características técnicas).



Mando electrónico.



Barra protectora.



Juego cestas.

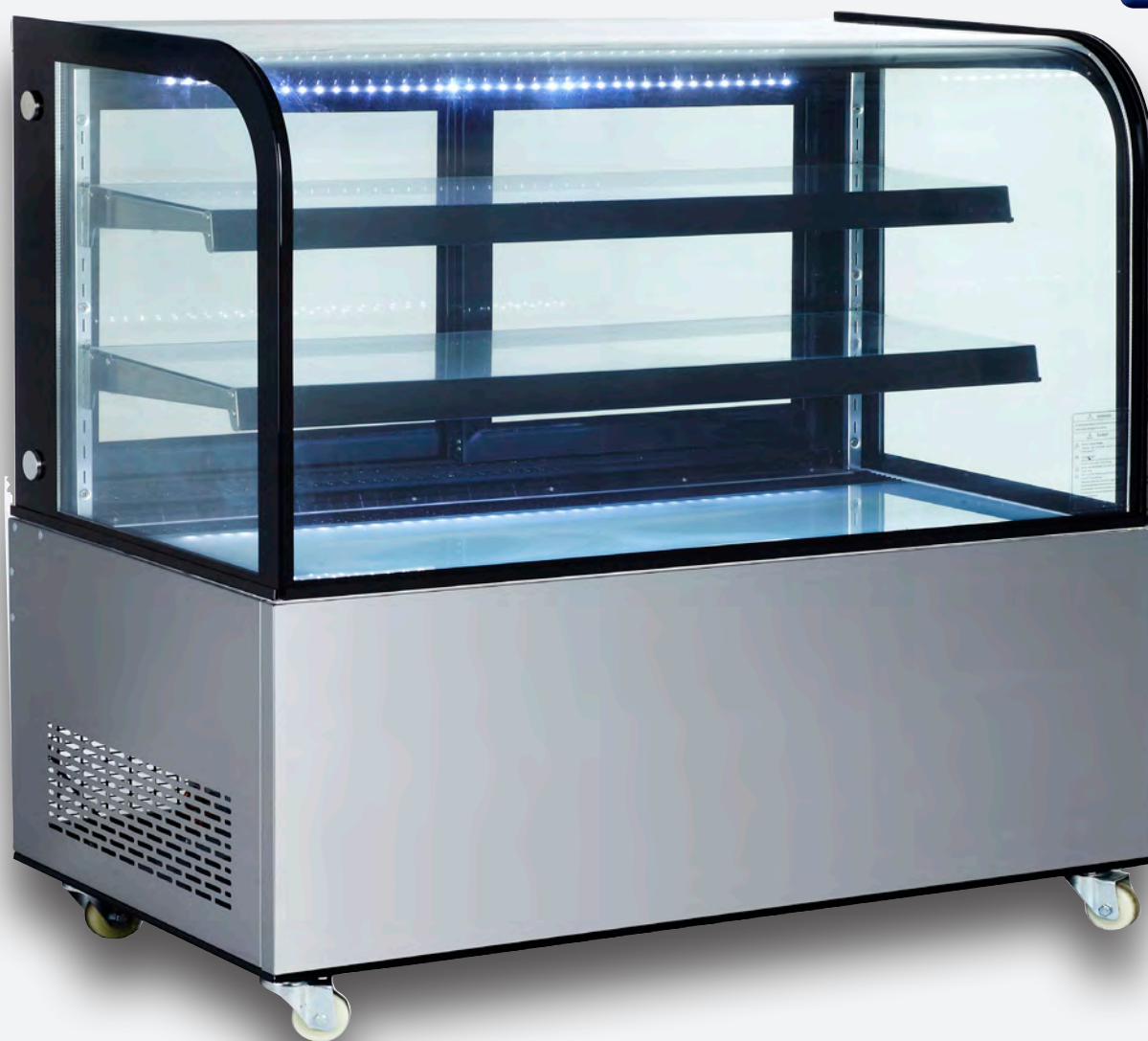
# VITRINAS EXPOSITORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### FRIO

| Modelo         |             | PASTRY 1200 C | PASTRY 1500 C |
|----------------|-------------|---------------|---------------|
| Ancho          | mm          | 1.215         | 1.515         |
| Fondo          | mm          | 675           | 675           |
| Alto           | mm          | 1.275         | 1.275         |
| Capacidad      | Lts         | 400           | 500           |
| Estantes       | Nº          | 2             | 2             |
| Temperatura    | °C          | +2 / +8       | +2 / +8       |
| Alimentación   | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50  | 2 x 230 / 50  |
| Potencia total | kW          | 0,49          | 0,49          |
| <b>P.V.P.</b>  | €           | <b>3.583</b>  | <b>4.154</b>  |





Mod. PASTRY 1500 C

### VITRINAS EXPOSITORAS PASTRY:

Vitrinas expositoras prácticas y modernas, de gran visibilidad por sus cuatro caras de cristal y sus estantes iluminados permitiendo destacar y resaltar el producto expuesto. Ideales para pastelería, panaderías, supermercados, etc.

- Dotadas de dos estantes regulables en altura.
- Iluminación LED de serie en cada estante y bajo plafón superior.
- Vidrio frontal y laterales con doble acristalamiento atemperado.
- Puertas correderas de doble acristalamiento en el lado servicio.
- Construidas en acero inoxidable.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Equipadas de ruedas, 2 con freno.
- Clase climática N (16-32°C)



Control digital.



Ruedas con freno.



Estantes regulables.



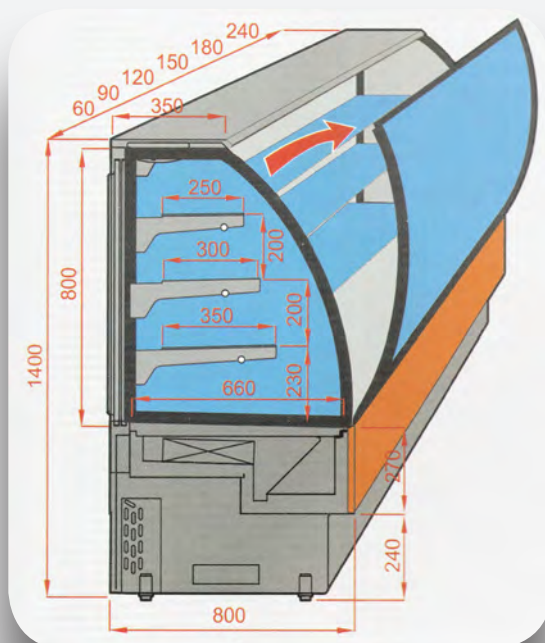
# VITRINAS EXPOSITORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo         |             | EVO 60       | EVO 90       | EVO 120      | EVO 150      | EVO 180      | EVO 240      |
|----------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Ancho          | mm          | 600          | 900          | 1.200        | 1.500        | 1.800        | 2.400        |
| Fondo          | mm          | 800          | 800          | 800          | 800          | 800          | 800          |
| Alto           | mm          | 1.400        | 1.400        | 1.400        | 1.400        | 1.400        | 1.400        |
| Estantes       | Nº          | 3            | 3            | 3            | 3            | 3            | 3            |
| Refrigeración  | tipo        | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    |
| Descarce       | tipo        | automático   | automático   | automático   | automático   | automático   | automático   |
| Temperatura    | ºC          | +3 / +8      | +3 / +8      | +3 / +8      | +3 / +8      | +3 / +8      | +3 / +8      |
| Alimentación   | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 |
| Potencia total | kW          | 0,4          | 0,4          | 0,69         | 0,72         | 0,75         | 1,37         |
| <b>P.V.P.</b>  | <b>€</b>    | <b>3.022</b> | <b>3.442</b> | <b>4.226</b> | <b>4.648</b> | <b>5.785</b> | <b>8.718</b> |

## Accesorios

|            | P.V.P. € |
|------------|----------|
| Kit ruedas | 461      |





COLOR  
PANEL FRONTAL



COLOR  
LATERALES, ZÓCALO, ESTRUCTURA Y ENCIMERA.

Mod. EVO 180

### VITRINA EXPOSITORA EVO:

Vitrina expositora práctica y moderna, de gran visibilidad por sus cuatro caras de cristal y sus estantes iluminados permitiendo destacar y resaltar el producto expuesto. Ideal para pastelería, panaderías, supermercados, etc.

- Dotada de tres estantes de vidrio regulables en altura.
- Iluminación LED de serie en cada estante y bajo plafón superior.
- Cristal frontal abatible para fácil limpieza.
- Puertas correderas de doble acristalamiento en el lado servicio.
- Plano expositor extraíble.
- Panel de control electrónico con visualizador de fácil uso.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Sistema antivaho por aire caliente.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Opcional con ruedas, bajo pedido.
- Panel frontal personalizable, a elegir entre colores RAL...
- Laterales, zócalo y estructura en color negro.



Puertas correderas con doble cristal.



Cristal frontal abatible.

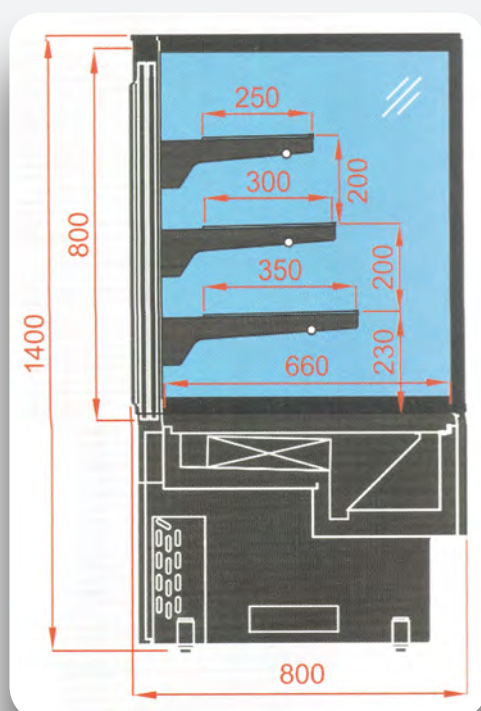
# VITRINAS EXPOSITORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo         |             | EVO K 90     | EVO K 120    | EVO K 150    | EVO K 180    | EVO K 240    |
|----------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Ancho          | mm          | 900          | 1.200        | 1.500        | 1.800        | 2.400        |
| Fondo          | mm          | 800          | 800          | 800          | 800          | 800          |
| Alto           | mm          | 1.400        | 1.400        | 1.400        | 1.400        | 1.400        |
| Estantes       | Nº          | 3            | 3            | 3            | 3            | 3            |
| Refrigeración  | tipo        | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    |
| Descarce       | tipo        | automático   | automático   | automático   | automático   | automático   |
| Temperatura    | ºC          | +3 /+8       | +3 /+8       | +3 /+8       | +3 /+8       | +3 /+8       |
| Alimentación   | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 |
| Potencia total | kW          | 0,4          | 0,69         | 0,72         | 0,75         | 1,37         |
| <b>P.V.P.</b>  | <b>€</b>    | <b>3.442</b> | <b>4.226</b> | <b>4.648</b> | <b>5.785</b> | <b>8.718</b> |

## Accesorios

|            | P.V.P. € |
|------------|----------|
| Kit ruedas | 461      |

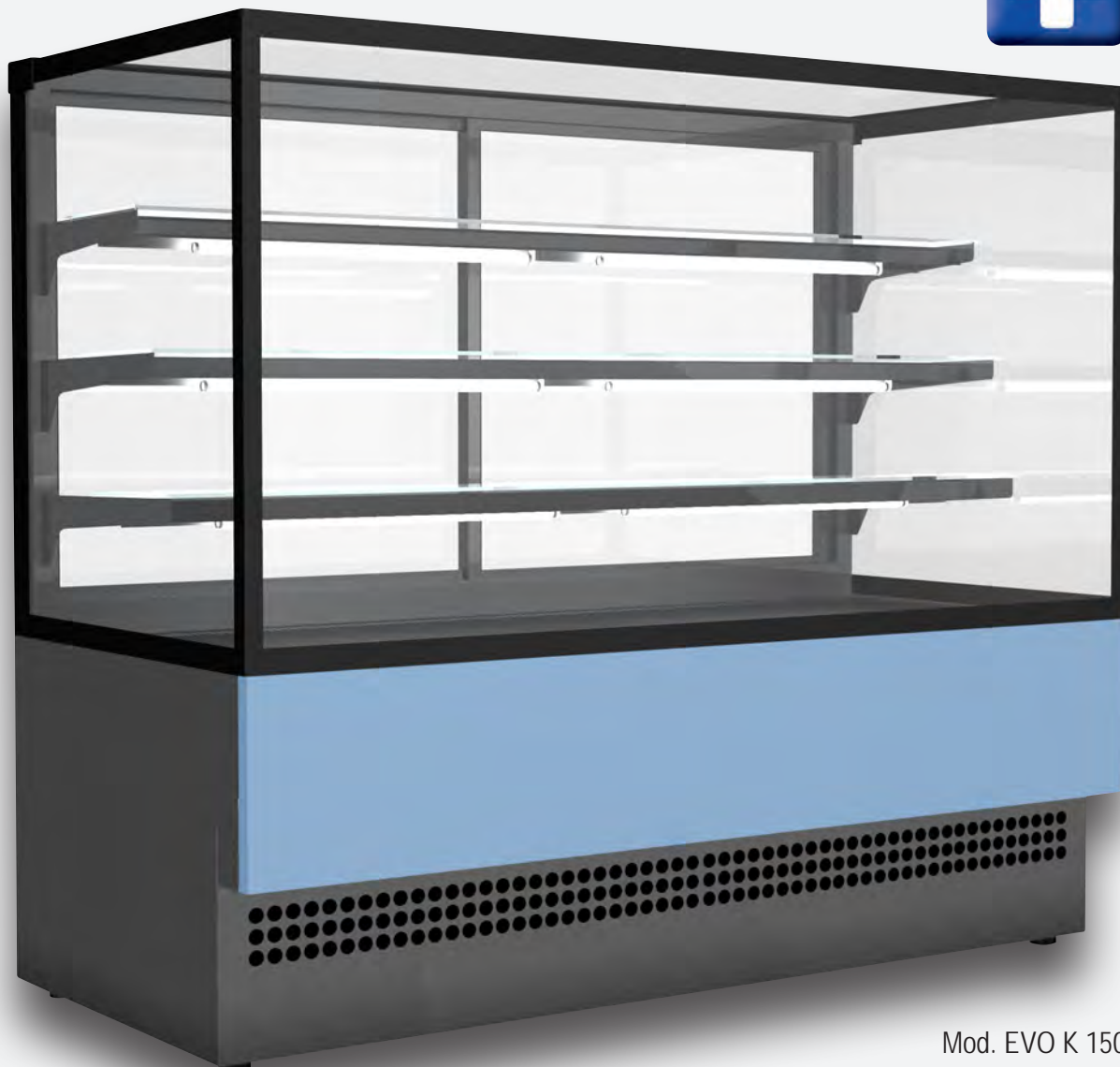




COLOR  
PANEL FRONTAL



COLOR  
LATERALES, ZÓCALO Y ESTRUCTURA.



Mod. EVO K 150

### VITRINA EXPOSITORA EVO K:

Vitrina expositora práctica y moderna, de gran visibilidad gracias a sus cinco caras de cristal y sus estantes iluminados hacen resaltar el producto expuesto. Ideal para pastelería, panaderías, supermercados, etc.

- Dotada de tres estantes de vidrio regulables en altura.
- Iluminación LED de serie en cada estante y bajo cristal techo.
- Apertura frontal del vidrio.
- Puertas correderas de doble acristalamiento en el lado servicio.
- Plano expositor extraíble.
- Panel de control electrónico con visualizador de fácil uso.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Sistema antivaho por aire caliente.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Opcional con ruedas, bajo pedido.
- Panel frontal personalizable, a elegir entre colores RAL...
- Laterales, zócalo y estructura en color negro.



Sistema antivaho de aire caliente.



Panel de control.

# MURAL EXPOSITOR

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| <b>Modelo</b>  |             | <b>EVORA 220</b> | <b>EVORA 250</b> |
|----------------|-------------|------------------|------------------|
| Ancho          | mm          | 494              | 610              |
| Fondo          | mm          | 600              | 685              |
| Alto           | mm          | 1.740            | 1.704            |
| Capacidad      | Lts         | 220              | 250              |
| Estantes       | Nº          | 3                | 3                |
| Temperatura    | ºC          | 2 / 12           | 2 / 12           |
| Alimentación   | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50     | 2 x 230 / 50     |
| Potencia total | kW          | 0,53             | 0,65             |
| <b>P.V.P.</b>  | <b>€</b>    | <b>2.040</b>     | <b>2.528</b>     |





Mod. EVORA 220



Mod. EVORA 250

### EVORA:

Vitrinas murales refrigeradas, de diseño elegante y de gran visibilidad, con laterales de vidrio curvado, frontal abierto y luz led en cada estante para resaltar la exposición de los productos que necesitan estar refrigerados como bebidas, sándwiches, snacks, etc. Ideales para pastelerías, panaderías, heladerías, cafeterías, restaurantes, bares, hoteles, etc. Fabricadas con componentes de alta calidad, para asegurar una gran durabilidad y eficiencia energética.

- Diseñadas para un gran capacidad de exposición.
- Fabricadas en acero inoxidable con laterales de vidrio curvado endurecido.
- Disponen de tres estantes robustos y ajustables.
- Iluminación LED debajo de cada estante.
- Refrigeración ventilada, con descarche automático.
- Termostato electrónico con pantalla digital para un ajuste preciso de la temperatura.
- Dotadas con cortina nocturna.
- Equipadas con cuatro ruedas, dos con freno, para una mayor maniobrabilidad.
- El modelo 220 dispone de una barra para-golpes en el frontal.



Luz interior con LED.



Cortina de noche.



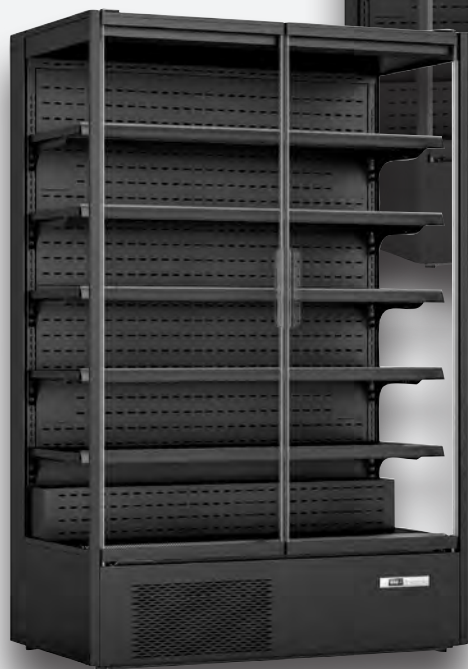
Ruedas con freno.

# MURALES REFRIGERADOS CON PUERTAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| modelo                       |             | MU 125 CP           | MU 190 CP           | MU 250 CP           |
|------------------------------|-------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Ancho                        | mm          | 1.310               | 1.935               | 2.560               |
| Fondo                        | mm          | 740                 | 740                 | 740                 |
| Alto                         | mm          | 2.010               | 2.010               | 2.010               |
| Volumen neto                 | Lts         | 764                 | 1.147               | 1.529               |
| Puertas cristal              | nº          | 2                   | 3                   | 4                   |
| Estantes                     | nº          | 5                   | 10                  | 10                  |
| Luz (debajo de cada estante) | tipo        | led                 | led                 | led                 |
| Refrigeración                | tipo        | ventilada           | ventilada           | ventilada           |
| Termostato                   | tipo        | electrónico/digital | electrónico/digital | electrónico/digital |
| Temperatura                  | ° C         | -1 / +5             | -1 / +5             | -1 / +5             |
| Descarche                    | tipo        | automático          | automático          | automático          |
| Alimentación                 | Ph/Volts/Hz | 2 / 220 /50         | 2 / 220 /50         | 2 / 220 /50         |
| Potencia total               | w           | 550                 | 980                 | 1.060               |
| Gas refrigerante             | tipo        | R 290               | R 290               | R 290               |
| <b>P.V.P.</b>                | €           | <b>4.477</b>        | <b>6.299</b>        | <b>7.808</b>        |

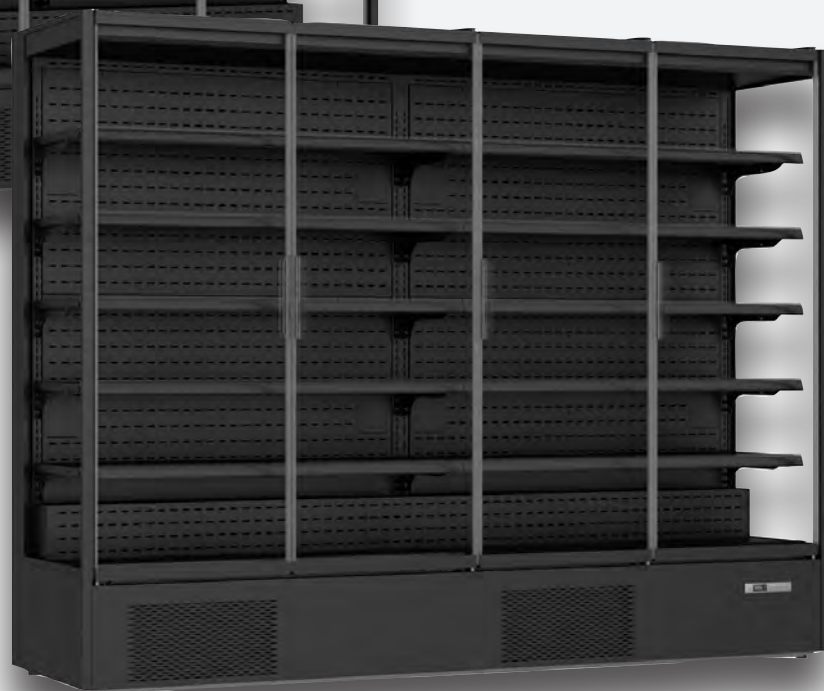




Mod. MU 125 CP



Mod. MU 190 CP



Mod. MU 250 CP

## MU:

Murales refrigerados de diseño exclusivo de color negro, con luz LED bajo cada estante, puertas y laterales de vidrio completamente transparente para una presentación atractiva del producto y una máxima visibilidad.

Garantizan una conservación óptima del producto a temperatura adecuada. Diseño que ahorra espacio para espacios reducidos, adecuados para el autoservicio y para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, etc.

- Puertas de vidrio de baja emisividad y cierre automático.
- Laterales de vidrio templado (espesor de 30 mm cada uno).
- Iluminación LED para cada estante.
- Equipados con estantes de 450mm de fondo y ángulo ajustable (0°/7°/14°) y porta precios.
- Fabricado en chapa de acero color negro. Base interior en acero inoxidable color negro, (laterales de vidrio).
- Interruptor general de encendido y apagado (on/off) y otro independiente para la luz.
- Panel de mandos electrónico digital.
- Sistema de refrigeración ventilado y descarche automático.
- Condensador ventilado.
- Gracias al gas refrigerante ecológico R290 obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos
- Pies regulables



Control electrónico.



Estantes ajustables en altura.



Puertas.



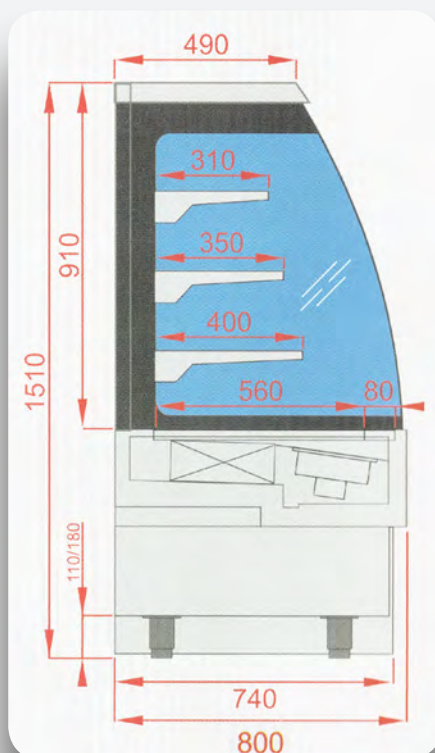
# MURALES EXPOSITORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo         |             | EVO SELF 90  | EVO SELF 120 | EVO SELF 150 | EVO SELF 180 | EVO SELF 240 |
|----------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Ancho          | mm          | 900          | 1.200        | 1.500        | 1.800        | 2.400        |
| Fondo          | mm          | 800          | 800          | 800          | 800          | 800          |
| Alto           | mm          | 1.510        | 1.510        | 1.510        | 1.510        | 1.510        |
| Estantes       | Nº          | 3            | 3            | 3            | 3            | 3            |
| Refrigeración  | tipo        | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    |
| Descarce       | tipo        | automático   | automático   | automático   | automático   | automático   |
| Temperatura    | ºC          | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      |
| Alimentación   | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 |
| Potencia total | kW          | 1,11         | 1,45         | 1,68         | 1,99         | 2,8          |
| <b>P.V.P.</b>  | <b>€</b>    | <b>3.677</b> | <b>4.510</b> | <b>4.963</b> | <b>6.176</b> | <b>8.283</b> |

## Accesorios

|            |          |
|------------|----------|
| Kit ruedas | P.V.P. € |
|            | 461      |





Mod. EVO SELF 180

### MURALES EXPOSITORAS EVO SHELF:

Diseñada para la exposición y perfecta conservación del producto, gracias a su sistema de refrigeración efectivo y muy fiable. Elegante y llamativa, de gran visibilidad por su iluminación resaltando el producto expuesto. Ideal para grandes superficies, supermercados, pastelería, panaderías, autoservicios, etc. Se adaptan a cualquier necesidad.

- Construida totalmente de acero inoxidable.
- Dotada de tres estantes de acero inoxidable.
- Plano expositor extraíble.
- Vidrios laterales de doble acristalamiento templado.
- Deflector de vidrio templado, máxima seguridad en caso de rotura.
- Parte posterior interna y techo perforado para una mejor circulación del aire garantizando una refrigeración efectiva.
- Iluminación LED de serie bajo techo interior.
- Panel de control electrónico con visualizador de fácil uso.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad sin CFC.
- Compresor y unidad ubicados en la parte inferior, de fácil acceso.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Opcional con ruedas y luz led en cada estante, bajo pedido.

# MURALES REFRIGERADOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### LACTEOS

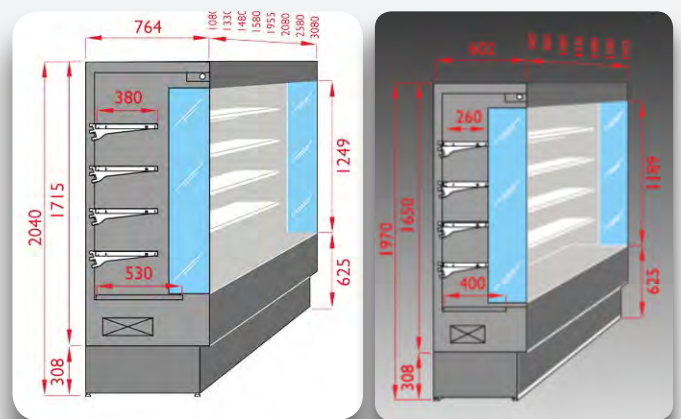
|                             |          | VULCANO (FONDO 600 MM) |              |              |              |              |              |              |
|-----------------------------|----------|------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Modelo                      |          | V60 SL60               | V60 SL80     | V60 SL100    | V60 SL125    | V60 SL140    | V60 SL150    | V60 SL187    |
| Ancho                       | mm       | 680                    | 880          | 1.080        | 1.330        | 1.480        | 1.580        | 1.955        |
| Fondo                       | mm       | 602                    | 602          | 602          | 602          | 602          | 602          | 602          |
| Alto                        | mm       | 1.970                  | 1.970        | 1.970        | 1.970        | 1.970        | 1.970        | 1.970        |
| Estantes                    | Nº       | 4                      | 4            | 4            | 4            | 4            | 4            | 4            |
| Refrigeración               | tipo     | ventilada              | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    |
| Descarche                   | tipo     | automático             | automático   | automático   | automático   | automático   | automático   | automático   |
| Temperatura                 | ºC       | +3 / +5                | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      |
| Puertas abatibles en mod.VB | nº       | -                      | -            | -            | 2            | -            | -            | 3            |
| Alimentación                | Ph/Volts | 2 x 230 / 50           | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 |
| Potencia total              | kW       | 1,24                   | 1,24         | 1,45         | 1,45         | 1,5          | 1,5          | 2,4          |
| P.V.P.                      | €        | 3.456                  | 3.658        | 3.802        | 3.894        | 4.463        | 4.766        | 5.478        |
| P.V.P. INOX                 | €        | 4.083                  | 4.311        | 4.476        | 4.918        | 5.245        | 5.606        | 6.441        |
| P.V.P. VB                   | €        | -                      | -            | -            | 5.342        | -            | -            | 7.215        |
| P.V.P. VB INOX              | €        | -                      | -            | -            | 6.301        | -            | -            | 8.515        |

(\*) VB = modelo con puertas abatibles de cristal

|                             |             | VULCANO (FONDO 800 MM) |              |              |              |              |              |              |              |
|-----------------------------|-------------|------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| Modelo                      |             | V80 SL100              | V80 SL125    | V80 SL140    | V80 SL150    | V80 SL187    | V80 SL200    | V80 SL250    | V80 SL300    |
| Ancho                       | mm          | 1.080                  | 1.330        | 1.480        | 1.580        | 1.955        | 2.080        | 2.580        | 3.080        |
| Fondo                       | mm          | 764                    | 764          | 764          | 764          | 764          | 764          | 764          | 764          |
| Alto                        | mm          | 2.040                  | 2.040        | 2.040        | 2.040        | 2.040        | 2.040        | 2.040        | 2.040        |
| Estantes                    | Nº          | 4                      | 4            | 4            | 4            | 4            | 4            | 4            | 4            |
| Refrigeración               | tipo        | ventilada              | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    |
| Descarche                   | tipo        | automático             | automático   | automático   | automático   | automático   | automático   | automático   | automático   |
| Temperatura                 | ºC          | +3 / +5                | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      |
| Puertas abatibles en mod.VB | nº          | -                      | 2            | -            | -            | 3            | -            | 4            | -            |
| Alimentación                | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50           | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 |
| Potencia total              | kW          | 1,45                   | 1,45         | 1,5          | 1,5          | 2,37         | 2,37         | 2,4          | 2,94         |
| P.V.P.                      | €           | 4.093                  | 4.547        | 4.954        | 5.156        | 5.807        | 6.549        | 7.278        | 8.854        |
| P.V.P. INOX                 | €           | 4.804                  | 5.329        | 5.804        | 6.046        | 6.804        | 7.689        | 8.523        | 10.381       |
| P.V.P. VB (*)               | €           | -                      | 5.666        | -            | -            | 7.497        | -            | 9.532        | -            |
| P.V.P. VB INOX (*)          | €           | -                      | 6.677        | -            | -            | 8.826        | -            | 11.227       | -            |

(\*) VB = modelo con puertas abatibles de cristal

| Accesorios                        |          | P.V.P.  | P.V.P. |
|-----------------------------------|----------|---------|--------|
|                                   |          | pintado | inox   |
| Estante complementario Vulcano 60 | 600 mm   | 68      | 79     |
|                                   | 800 mm   | 90      | 113    |
|                                   | 1.000 mm | 113     | 134    |
|                                   | 1.250 mm | 142     | 168    |
|                                   | 1.400 mm | 158     | 187    |
|                                   | 1.500 mm | 168     | 203    |
|                                   | 1.875 mm | 179     | 213    |
| Estante complementario Vulcano 80 | 1.000 mm | 118     | 142    |
|                                   | 1.250 mm | 147     | 179    |
|                                   | 1.400 mm | 163     | 197    |
|                                   | 1.500 mm | 168     | 203    |
|                                   | 1.875 mm | 179     | 219    |
|                                   | 2.000 mm | 232     | 276    |



VULCANO fondo 800 mm.

VULCANO fondo 600 mm.



COLOR FRONTAL PERSONALIZABLE. Mod. VULCANO 60 SL 80



Mod. VULCANO 80 SL VB 125

### MURALES REFRIGERADOS VULCANO SL:

Forma parte de la serie Vulcano. Murales compactos con gran visibilidad sin sacrificar la estética. Exponen sus productos frescos y preenvasados en un diseño limpio y moderno. Expositores refrigerados que garantizan una conservación óptima a temperaturas adecuadas para cada tipo de alimento. Un modelo para cada tipo de producto, diseñados para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, restaurantes, etc.

- Vulcano "SL": (+3°C, +5°C), diseñado específicamente para la exposición y conservación de productos "LACTEOS".
- Iluminación superior LED.
- Equipado con 4 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable).
- Cortina de noche auto-enrollable.
- Panel de mandos electrónico.
- Refrigeración ventilada y descarche por tiempo.
- Bajo consumo energético y bajo impacto ambiental. Fabricada sin uso de CFC.
- Tecnología, diseño limpio y moderno.
- Laterales termoformados con aislamiento de 40mm y con laterales de vidrio templado.
- Acceso desde el frontal del mural, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar la instalación y su mantenimiento.
- Dos profundidades: Versión 60 = (602mm) y Versión 80 = (764mm).
- Disponible con puerta de vidrio templado abatible ("VB"), de 620 mm".
- Frontal personalizable "Colores RAL estándar".
- Opcional, sin grupo incorporado. (consultar precios).



Panel frontal extraíble y acceso a partes.



4 estantes regulables en altura.



Cortina de noche auto-enrollable.

# MURALES REFRIGERADOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### FRUTAS Y VERDURAS

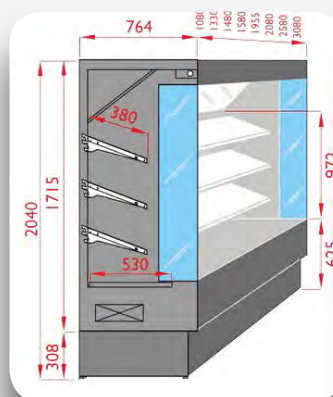
|                            |             | <b>VULCANO</b> |              |              |              |              |              |              |               |
|----------------------------|-------------|----------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|---------------|
| <b>Modelo</b>              |             | <b>FV100</b>   | <b>FV125</b> | <b>FV140</b> | <b>FV150</b> | <b>FV187</b> | <b>FV200</b> | <b>FV250</b> | <b>FV300</b>  |
| <b>Ancho</b>               | <b>mm</b>   | <b>1.080</b>   | <b>1.330</b> | <b>1.480</b> | <b>1.580</b> | <b>1.955</b> | <b>2.080</b> | <b>2.580</b> | <b>3.080</b>  |
| Fondo                      | mm          | 764            | 764          | 764          | 764          | 764          | 764          | 764          | 764           |
| Alto                       | mm          | 2.040          | 2.040        | 2.040        | 2.040        | 2.040        | 2.040        | 2.040        | 2.040         |
| Estantes                   | Nº          | 3              | 3            | 3            | 3            | 3            | 3            | 3            | 3             |
| Refrigeración              | tipo        | ventilada      | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada     |
| Descarche                  | tipo        | automático     | automático   | automático   | automático   | automático   | automático   | automático   | automático    |
| Temperatura                | ºC          | +6 / +8        | +6 / +8      | +6 / +8      | +6 / +8      | +6 / +8      | +6 / +8      | +6 / +8      | +6 / +8       |
| Alimentación               | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50   | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50  |
| Potencia total             | kW          | 1,45           | 1,45         | 1,5          | 1,5          | 2,37         | 2,37         | 2,4          | 2,93          |
| <b>P.V.P.</b>              | <b>€</b>    | <b>4.266</b>   | <b>4.776</b> | <b>5.201</b> | <b>5.422</b> | <b>6.144</b> | <b>6.904</b> | <b>7.723</b> | <b>9.383</b>  |
| <b>P.V.P. Versión INOX</b> | <b>€</b>    | <b>4.993</b>   | <b>5.605</b> | <b>6.107</b> | <b>6.367</b> | <b>7.210</b> | <b>8.115</b> | <b>9.053</b> | <b>11.018</b> |

### CARNE

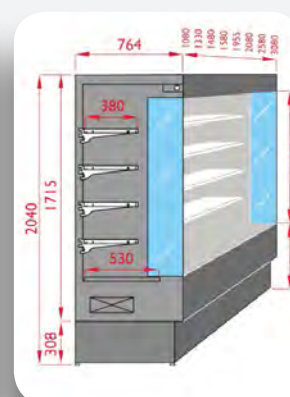
|                            |             | <b>VULCANO</b>  |                 |                 |                 |                 |                 |                 |                 |
|----------------------------|-------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| <b>Modelo</b>              |             | <b>C100</b>     | <b>C125</b>     | <b>C140</b>     | <b>C150</b>     | <b>C187</b>     | <b>C200</b>     | <b>C250</b>     | <b>C300</b>     |
| <b>Ancho</b>               | <b>mm</b>   | <b>1.080</b>    | <b>1.330</b>    | <b>1.480</b>    | <b>1.580</b>    | <b>1.955</b>    | <b>2.080</b>    | <b>2.580</b>    | <b>3.080</b>    |
| Fondo                      | mm          | 764             | 764             | 764             | 764             | 764             | 764             | 764             | 764             |
| Alto                       | mm          | 2.040           | 2.040           | 2.040           | 2.040           | 2.040           | 2.040           | 2.040           | 2.040           |
| Estantes                   | Nº          | 4               | 4               | 4               | 4               | 4               | 4               | 4               | 4               |
| Refrigeración              | tipo        | ventilada       | ventilada       | ventilada       | ventilada       | ventilada       | ventilada       | ventilada       | ventilada       |
| Descarche                  | tipo        | auto.-eléctrico | auto.-eléctrico | auto.-eléctrico | auto.-eléctrico | auto.-eléctrico | auto.-eléctrico | auto.-eléctrico | auto.-eléctrico |
| Temperatura                | ºC          | 0 / +2          | 0 / +2          | 0 / +2          | 0 / +2          | 0 / +2          | 0 / +2          | 0 / +2          | 0 / +2          |
| Alimentación               | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50    | 2 x 230 / 50    | 2 x 230 / 50    | 2 x 230 / 50    | 2 x 230 / 50    | 2 x 230 / 50    | 2 x 230 / 50    | 2 x 230 / 50    |
| Potencia total             | kW          | 1,45            | 1,45            | 1,5             | 1,5             | 2,37            | 2,37            | 2,4             | 2,93            |
| <b>P.V.P.</b>              | <b>€</b>    | <b>4.622</b>    | <b>5.132</b>    | <b>5.596</b>    | <b>5.828</b>    | <b>6.554</b>    | <b>7.407</b>    | <b>8.213</b>    | <b>9.991</b>    |
| <b>P.V.P. Versión INOX</b> | <b>€</b>    | <b>5.441</b>    | <b>6.027</b>    | <b>6.575</b>    | <b>6.847</b>    | <b>7.699</b>    | <b>8.713</b>    | <b>9.645</b>    | <b>11.750</b>   |

### Accesorios

|  |          | <b>P.V.P.</b> | <b>P.V.P.</b> |
|--|----------|---------------|---------------|
|  |          | pintado       | inox          |
| Estante complementario<br>Vulcano 80       | 1.000 mm | <b>118</b>    | <b>142</b>    |
|  | 1.250 mm | <b>147</b>    | <b>179</b>    |
|  | 1.400 mm | <b>163</b>    | <b>197</b>    |
|  | 1.500 mm | <b>168</b>    | <b>203</b>    |
|  | 1.875 mm | <b>179</b>    | <b>219</b>    |
|  | 2.000 mm | <b>232</b>    | <b>276</b>    |
| Rejilla frontal de retención<br>Vulcano 80 | 1.000 mm | <b>50</b>     | <b>55</b>     |
|  | 1.250 mm | <b>63</b>     | <b>68</b>     |
|  | 1.400 mm | <b>79</b>     | <b>90</b>     |
|  | 1.500 mm | <b>90</b>     | <b>95</b>     |
|  | 1.875 mm | <b>118</b>    | <b>129</b>    |



VULCANO FV 80.



VULCANO C 80.



Mod. VULCANO 80 C 100

Mod. VULCANO 80 FV 100

- RAL 5013
- RAL 6026
- RAL 2008
- RAL 1018
- RAL 3020
- RAL 9005
- RAL 9010

COLOR FRONTAL  
PERSONALIZABLE.

### MURALES REFRIGERADOS VULCANO FV Y C:

Forman parte de la serie Vulcano. Murales compactos con gran visibilidad sin sacrificar la estética. Exponen sus productos frescos y preenvasados en un diseño limpio y moderno. Expositores refrigerados que garantizan una conservación óptima a temperaturas adecuadas para cada tipo de alimento. Un modelo para cada tipo de producto, diseñados para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, restaurantes, etc.

- **Vulcano "FV"** (+6°C, +8°C), (+6°C/+8°C) (**frutas y verduras**). Equipado con 3 estantes inclinados, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable). Este modelo dispone de un espejo inclinado en la parte superior sin iluminación y sin rejilla frontal de retención.
- **Vulcano "C"** (0°C/+2°C) (productos **cárnicos** procesados preenvasados). Equipado con 4 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable). Dispone de un deflector de aire de vidrio templado que mantiene la temperatura constante.
- Este modelo dispone de iluminación superior LED.
- Descarche eléctrico (solo para la versión "C" de carne).
- Cortina de noche auto-enrollable.
- Panel de mandos electrónico.
- Bajo consumo energético y bajo impacto ambiental. Fabricada sin uso de CFC.
- Laterales termoformados con aislamiento de 40mm y con laterales de vidrio templado.
- Acceso desde el frontal del mural, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar la instalación y su mantenimiento.
- Frontal personalizable "Colores RAL estándar".
- Opcional, sin grupo incorporado. (consultar precios).

# MURALES REFRIGERADOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### LACTEOS

| Modelo                     |             | LIDO         |              |              |              |
|----------------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
|                            |             | SL100        | SL125        | SL187        | SL250        |
| Ancho                      | mm          | 1.060        | 1.310        | 1.935        | 2.560        |
| Fondo                      | mm          | 888          | 888          | 888          | 888          |
| Alto                       | mm          | 1.991        | 1.991        | 1.991        | 1.991        |
| Estantes                   | Nº          | 3            | 3            | 3            | 3            |
| Refrigeración              | tipo        | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    |
| Descarcho                  | tipo        | automático   | automático   | automático   | automático   |
| Temperatura                | °C          | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      |
| Alimentación               | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 |
| Potencia total             | kW          | 1,45         | 1,45         | 2,37         | 2,4          |
| <b>P.V.P.</b>              | €           | <b>4.377</b> | <b>5.270</b> | <b>6.085</b> | <b>7.197</b> |
| <b>P.V.P. Versión INOX</b> | €           | <b>4.761</b> | <b>5.736</b> | <b>6.614</b> | <b>7.811</b> |

### FRUTAS Y VERDURAS

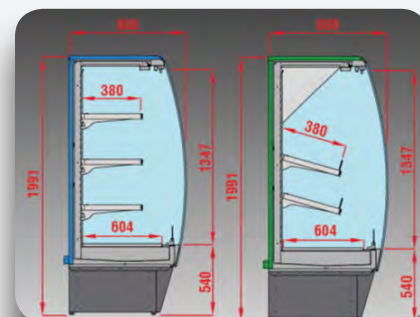
| Modelo                     |             | LIDO         |              |              |              |
|----------------------------|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
|                            |             | FV100        | FV125        | FV187        | FV250        |
| Ancho                      | mm          | 1.060        | 1.310        | 1.935        | 2.560        |
| Fondo                      | mm          | 888          | 888          | 888          | 888          |
| Alto                       | mm          | 1.991        | 1.991        | 1.991        | 1.991        |
| Estantes                   | Nº          | 2            | 2            | 2            | 2            |
| Refrigeración              | tipo        | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    |
| Descarcho                  | tipo        | automático   | automático   | automático   | automático   |
| Temperatura                | °C          | +6 / +8      | +6 / +8      | +6 / +8      | +6 / +8      |
| Alimentación               | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 |
| Potencia total             | kW          | 1,45         | 1,45         | 2,37         | 2,4          |
| <b>P.V.P.</b>              | €           | <b>4.495</b> | <b>5.409</b> | <b>6.243</b> | <b>7.384</b> |
| <b>P.V.P. Versión INOX</b> | €           | <b>4.895</b> | <b>5.888</b> | <b>6.783</b> | <b>8.013</b> |

### CARNE

| Modelo                     |             | LIDO                 |                      |                      |                      |
|----------------------------|-------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
|                            |             | C100                 | C125                 | C187                 | C250                 |
| Ancho                      | mm          | 1.060                | 1.310                | 1.935                | 2.560                |
| Fondo                      | mm          | 888                  | 888                  | 888                  | 888                  |
| Alto                       | mm          | 1.991                | 1.991                | 1.991                | 1.991                |
| Estantes                   | Nº          | 3                    | 3                    | 3                    | 3                    |
| Refrigeración              | tipo        | ventilada            | ventilada            | ventilada            | ventilada            |
| Descarcho                  | tipo        | automático eléctrico | automático eléctrico | automático eléctrico | automático eléctrico |
| Temperatura                | °C          | 0 / +2               | 0 / +2               | 0 / +2               | 0 / +2               |
| Alimentación               | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50         | 2 x 230 / 50         | 2 x 230 / 50         | 2 x 230 / 50         |
| Potencia total             | kW          | 1,45                 | 1,45                 | 2,37                 | 2,4                  |
| <b>P.V.P.</b>              | €           | <b>5.088</b>         | <b>5.888</b>         | <b>7.064</b>         | <b>8.161</b>         |
| <b>P.V.P. Versión INOX</b> | €           | <b>5.538</b>         | <b>6.417</b>         | <b>7.686</b>         | <b>8.872</b>         |

### Accesorios

|                             | P.V.P.  | P.V.P. |
|-----------------------------|---------|--------|
|                             | pintado | inox   |
| Estante complementario LIDO | 118     | 142    |
|                             | 147     | 179    |
|                             | 179     | 219    |
|                             | 292     | 361    |





Mod. LIDO C 187

COLOR FRONTAL  
PERSONALIZABLE



Mod. LIDO FV 187



Mod. LIDO SL 187

### MURALES REFRIGERADOS LIDO:

Murales refrigerados, canalizables y de gran visibilidad. Exponen resaltando sus productos frescos y preenvasados en un diseño limpio y moderno. Garantizan una conservación óptima a temperaturas adecuadas para cada tipo de alimento. Un modelo para cada tipo de producto, diseñados para el autoservicio y para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, etc.

- **LIDO "SL"** (+3°C/+5°C), (productos **lacteos**). Equipado con 3 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable).
- **LIDO "FV"** (+6°C/+8°C), (**frutas y verduras**). Equipado con 2 estantes inclinados, regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable). Este modelo dispone de un espejo inclinado en la parte superior.
- **LIDO "C"** (0°C/+2°C), (productos **cárnicos** procesados preenvasados). Equipado con 3 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable). Dispone de un deflector de aire de vidrio templado que mantiene la temperatura constante.
- Iluminación superior LED.
- Descarche eléctrico (solo para la versión "C" de carne). Descarche por tiempo para el modelo "SL y FV".
- Laterales de vidrio templado de doble acristalamiento (espesor de 30 mm cada uno).
- Cortina de noche auto-enrollable.
- Panel de mandos electrónico.
- Bajo consumo energético y bajo impacto ambiental. Fabricada sin uso de CFC.
- Acceso desde el frontal del mural, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar la instalación y su mantenimiento.
- Frontal personalizable "Colores RAL estándar".
- También disponible en versión acero inoxidable: interior en inox y exterior pintado.
- Opcional, sin grupo incorporado. Predispuestas para grupo a distancia. (consultar precios).



# MURALES REFRIGERADOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### LACTEOS

| Modelo   |             | STROMBOLI    |              |              |              |
|--|-------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
|  |             | SL125        | SL187        | SL250        | SL375        |
| <b>Ancho</b>   | <b>mm</b>   | <b>1.310</b> | <b>1.875</b> | <b>2.560</b> | <b>3.810</b> |
| Fondo  | mm          | 903          | 903          | 903          | 903          |
| Alto   | mm          | 2.115        | 2.115        | 2.115        | 2.115        |
| Estantes   | Nº          | 4            | 4            | 4            | 4            |
| Refrigeración  | tipo        | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada    |
| Descarcho  | tipo        | automático   | automático   | automático   | automático   |
| Temperatura  | ºC          | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      | +3 / +5      |
| Alimentación   | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 |
| Potencia total eléctrica absorbida                       | W           | 46           | 55           | 74           | 95           |
| <b>Potencia frigorífica grupo remoto (Tº evap.-10ºC)</b> | <b>kW</b>   | <b>1,75</b>  | <b>2,63</b>  | <b>3,5</b>   | <b>5,25</b>  |
| <b>P.V.P. (sin grupo frig. y sin laterales)</b>          | <b>€</b>    | <b>4.406</b> | <b>6.173</b> | <b>6.993</b> | <b>9.828</b> |

### FRUTAS Y VERDURAS

| Modelo   |             | STROMBOLI    |              |              |               |
|--|-------------|--------------|--------------|--------------|---------------|
|  |             | FV125        | FV187        | FV250        | FV375         |
| <b>Ancho</b>   | <b>mm</b>   | <b>1.310</b> | <b>1.875</b> | <b>2.560</b> | <b>3.810</b>  |
| Fondo  | mm          | 903          | 903          | 903          | 903           |
| Alto   | mm          | 2.115        | 2.115        | 2.115        | 2.115         |
| Estantes   | Nº          | 3            | 3            | 3            | 3             |
| Refrigeración  | tipo        | ventilada    | ventilada    | ventilada    | ventilada     |
| Descarcho  | tipo        | automático   | automático   | automático   | automático    |
| Temperatura  | ºC          | +6 / +8      | +5 / +8      | +6 / +8      | +6 / +8       |
| Alimentación   | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50  |
| Potencia total eléctrica absorbida                       | W           | 46           | 55           | 74           | 95            |
| <b>Potencia frigorífica grupo remoto (Tº evap.-10ºC)</b> | <b>kW</b>   | <b>1,4</b>   | <b>2,1</b>   | <b>2,8</b>   | <b>4,15</b>   |
| <b>P.V.P. (sin grupo frig. y sin laterales)</b>          | <b>€</b>    | <b>4.437</b> | <b>6.221</b> | <b>7.127</b> | <b>10.004</b> |

### CARNE

| Modelo   |             | STROMBOLI            |                      |                      |                      |
|--|-------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
|  |             | C125                 | C187                 | C250                 | C375                 |
| <b>Ancho</b>   | <b>mm</b>   | <b>1.310</b>         | <b>1.875</b>         | <b>2.560</b>         | <b>3.810</b>         |
| Fondo  | mm          | 903                  | 903                  | 903                  | 903                  |
| Alto   | mm          | 2.115                | 2.115                | 2.115                | 2.115                |
| Estantes   | Nº          | 4                    | 4                    | 4                    | 4                    |
| Refrigeración  | tipo        | ventilada            | ventilada            | ventilada            | ventilada            |
| Descarcho  | tipo        | automático eléctrico | automático eléctrico | automático eléctrico | automático eléctrico |
| Temperatura  | ºC          | 0 / +2               | 0 / +2               | 0 / +2               | 0 / +2               |
| Alimentación   | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50         | 2 x 230 / 50         | 2 x 230 / 50         | 2 x 230 / 50         |
| Potencia total eléctrica absorbida                       | W           | 46                   | 55                   | 74                   | 95                   |
| <b>Potencia frigorífica grupo remoto (Tº evap.-10ºC)</b> | <b>kW</b>   | <b>2</b>             | <b>3</b>             | <b>4</b>             | <b>6</b>             |
| <b>P.V.P. (sin grupo frig. y sin laterales)</b>          | <b>€</b>    | <b>4.716</b>         | <b>6.573</b>         | <b>7.385</b>         | <b>10.309</b>        |

### Accesorios

|                                  |               |
|----------------------------------|---------------|
| Estante complementario (1.250mm) | <b>P.V.P.</b> |
| Juego laterales Stromboli 90     | <b>145</b>    |
| Kit canalización Stromboli 90    | <b>1.474</b>  |
|                                  | <b>519</b>    |



Mod. STROMBOLI SL 375



COLOR  
PANELES FRONTALES  
PERSONALIZABLE.

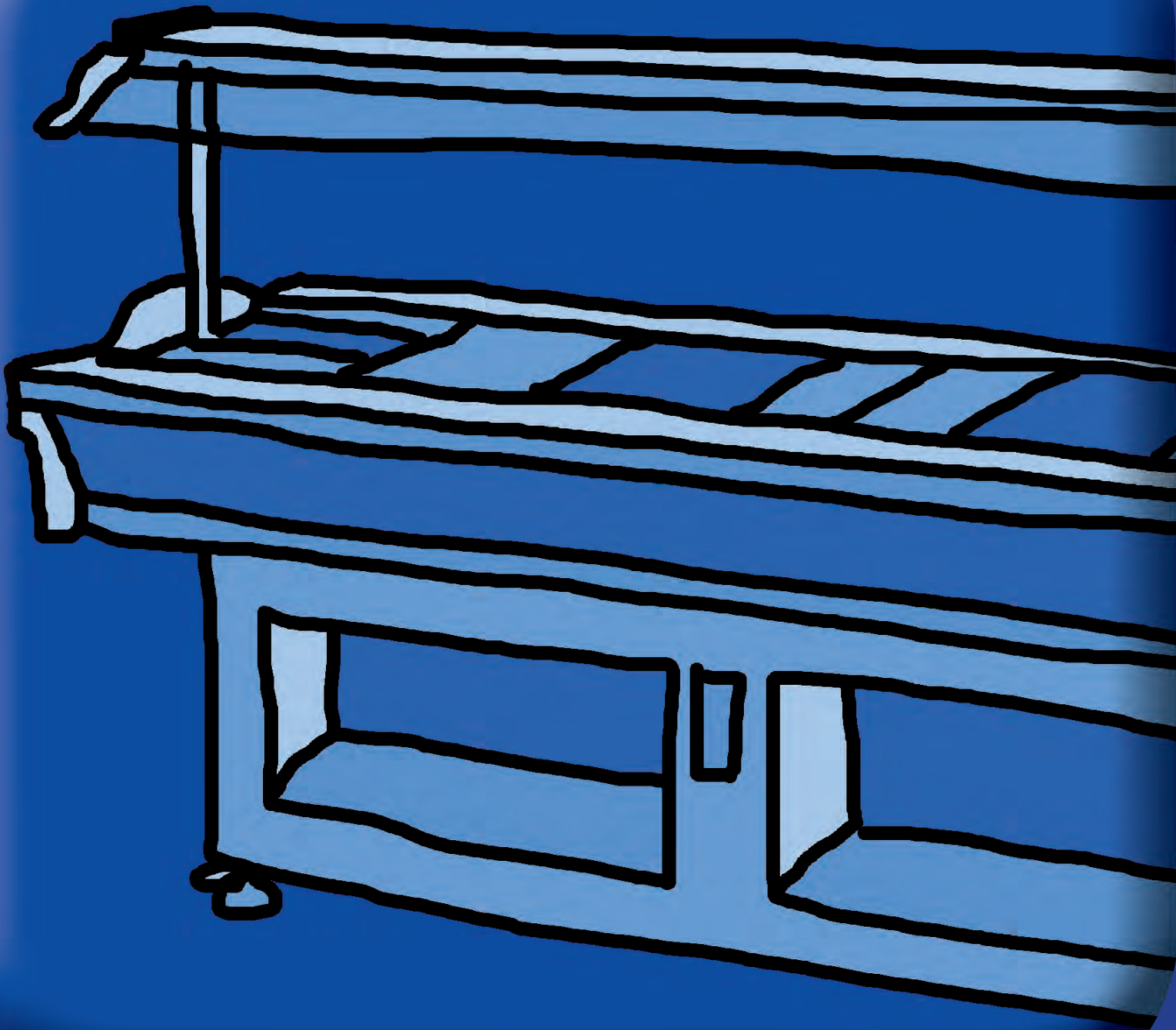


Mod. STROMBOLI CVB 375

### MURALES REFRIGERADOS STROMBOLI:

Murales refrigerados con grupo a distancia, canalizables para adaptarse a cualquier proyecto y necesidad. De gran visibilidad exponen resaltando sus productos frescos y preenvasados en un diseño limpio y moderno. Garantizan una conservación óptima a temperaturas adecuadas para cada tipo de alimento. Un modelo para cada tipo de producto. Diseñados especialmente para el autoservicio en grandes superficies y para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, etc.

- **STROMBOLI "SL"** (+3°C/+5°C), (productos **lacteos**). Equipado con 4 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico.
- **STROMBOLI "FV"** (+6°C/+8°C) (**frutas y verduras**). Equipado con 3 estantes inclinados, regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico. Este modelo dispone de un espejo inclinado en la parte superior.
- **STROMBOLI "C"** (0°C/+2°C) (productos **cárnicos procesados y preenvasados**). Equipado con 4 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico. Dispone de un deflector de aire de vidrio templado que mantiene la temperatura constante.
- Iluminación superior LED.
- Laterales de vidrio templado de doble acristalamiento (espesor de 30 mm cada uno).
- Cortina de noche auto-enrollable.
- Panel de mandos electrónico.
- Bajo consumo energético y bajo impacto ambiental. Fabricada sin uso de CFC.
- Acceso desde el frontal del mural, al evaporador y a los componentes técnicos, para facilitar la instalación y su mantenimiento.
- Disponible con puerta de vidrio templado abatible ("B"), de 620 mm" constlar precios.
- Frontal personalizable "Colores RAL estándar".





# MOBILIARIO GASTRO-BUFFET



# GASTRO BUFFETS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### REFRIGERACION

| <b>Modelo</b>                   |             | <b>NEWMEDAS RF6GN</b> |
|---------------------------------|-------------|-----------------------|
| Ancho                           | mm          | 2.150                 |
| Fondo                           | mm          | 890                   |
| Alto                            | mm          | 870 / 1.320           |
| <b>Capacidad cubetas GN 1/1</b> | <b>Nº</b>   | <b>6</b>              |
| Profundidad cuba                | mm          | 150                   |
| Temperatura                     | °C          | 2 / 10                |
| Alimentación                    | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50          |
| Potencia calorífica             | kW          | 0,57                  |
| <b>P.V.P.</b>                   | <b>€</b>    | <b>3.810</b>          |





Mod. NEW MEDAS RF 6GN

## NEW MEDAS:

Líneas modernas y sencillas. Diseñada para ser práctica y funcional, expone el producto de forma elegante.

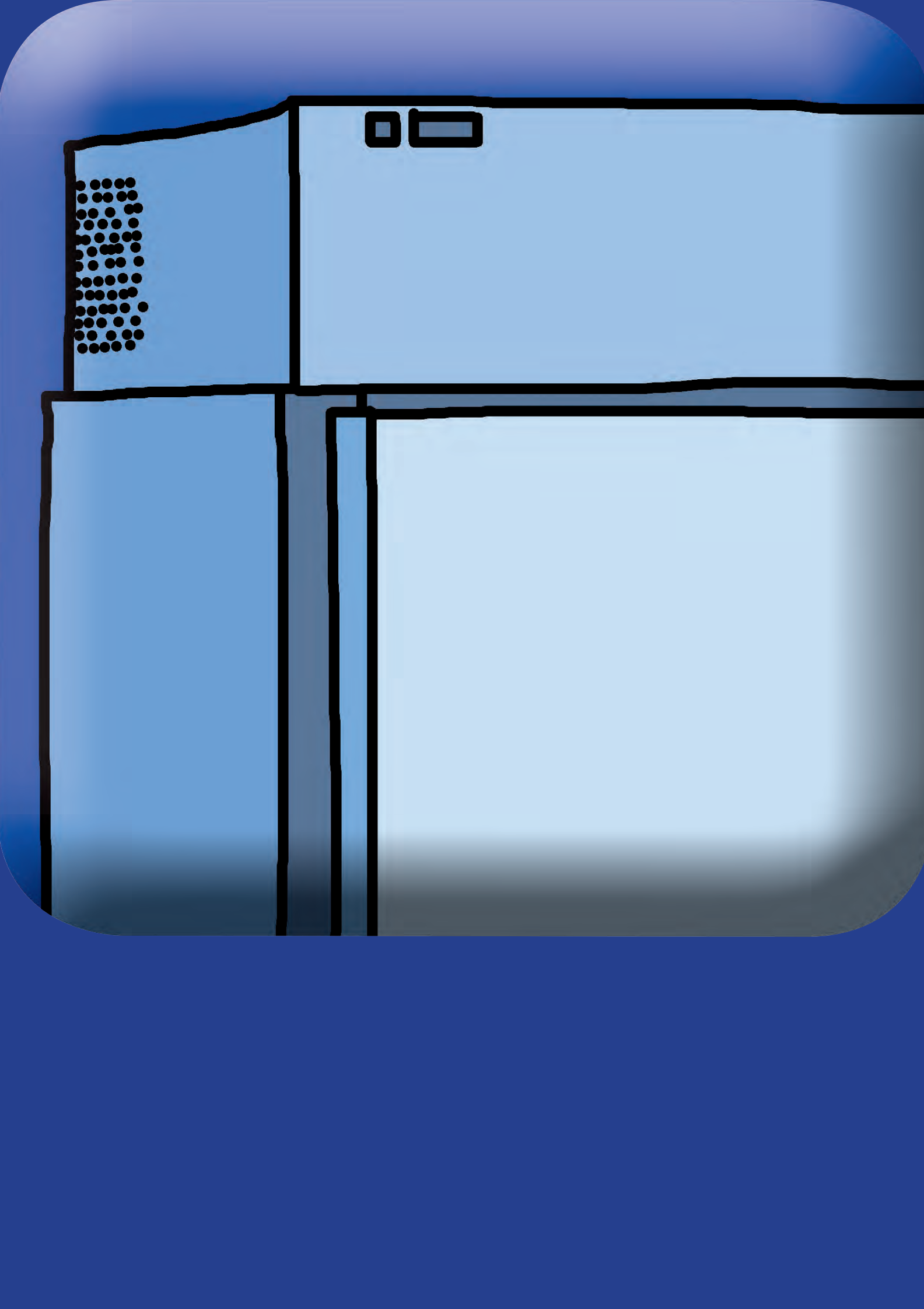
- Base fabricada de madera decorativa donde se localiza la unidad frigorífica en el modelo refrigerado.
- Paneles laterales de madera, frontal y trasera de acero inoxidable.
- Cuba de acero inoxidable, dispone de un grifo para el vaciado para facilitar la limpieza.
- La encimera es de granito. Calidad y durabilidad.
- Campana de cristal con luz led incorporada para resaltar el producto.
- Cuatro ruedas dobles direccionales, dos con freno, para facilitar la maniobrabilidad del buffet.
- Equipadas de un panel de control con un termostato electrónico digital, un interruptor on/off y otro para la luz.
- NEW MEDAS, equipado de una unidad frigorífica y el sistema de refrigeración es estático.
- Los bufets se suministran sin cubetas. GN1/1.



Mandos.



Ruedas con freno.





# ARMARIOS CÁMARAS





# ARMARIOS-CÁMARA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

| Modelo           |             | IGLOO TN 100 | IGLOO TN 100 INOX | IGLOO BT 100 | IGLOO BT 100 INOX |
|------------------|-------------|--------------|-------------------|--------------|-------------------|
| Ancho            | mm          | 1.000        | 1.000             | 1.000        | 1.000             |
| Fondo            | mm          | 1.060        | 1.060             | 1.060        | 1.060             |
| Alto             | mm          | 2.120        | 2.120             | 2.120        | 2.120             |
| Ancho interior   | mm          | 880          | 880               | 880          | 880               |
| Fondo interior   | mm          | 940          | 940               | 940          | 940               |
| Alto interior    | mm          | 1.680        | 1.680             | 1.680        | 1.680             |
| <b>Capacidad</b> | <b>Lts.</b> | <b>1.400</b> | <b>1.400</b>      | <b>1.400</b> | <b>1.400</b>      |
| Estantes         | Nº          | 3            | 3                 | 3            | 3                 |
| Temperatura      | ºC          | 0 / 8        | 0 / 8             | -18 / -20    | -18 / -20         |
| Alimentación     | Ph/Volts/Hz | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50      | 2 x 230 / 50 | 2 x 230 / 50      |
| Potencia total   | kW          | 0,57         | 0,57              | 0,7          | 0,7               |
| <b>P.V.P.</b>    | <b>€</b>    | <b>4.723</b> | <b>5.291</b>      | <b>5.305</b> | <b>5.789</b>      |

## Accesorios

|                             | P.V.P.     |
|-----------------------------|------------|
| Estante complementario inox | <b>192</b> |
| Barra                       | <b>90</b>  |





Mod. IGLOO TN 100 INOX

### ARMARIOS-CÁMARA IGLOO:

Está diseñada para satisfacer cada tipo de necesidades de conservación. Su tamaño pequeño, hace que sea fácil colocarlo en cualquier lugar, incluso en espacios muy estrechos. Las diferentes configuraciones posibles y la gran simplicidad de carga lo convierten en una herramienta práctica y funcional para cada ocasión y uso. Armario compuesto por 6 paneles con fijación gancho.

- **IGLOO TNI/BTI**, (versión inox), está construida de paneles con acabado inoxidable interior y exterior.
- **IGLOO TN/BT**, (versión estándar) está construida de paneles con acabado chapa blanca interior y exterior.
- Todos los modelos se componen de un suelo de acero inoxidable.
- Ángulos interiores redondeadas.
- Puertas con autocierre.
- Aislamiento de 60mm de espesor. Poliuretano de alta presión inyectado sin gas CFC. Bajo impacto ambiental.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Unidad frigorífica monobloc fijado en el panel del techo.
- Evaporación automática del agua de condensación
- Pueden equiparse con 3 estantes inoxidables 88 x 40 cm o con dos barras carne inoxidables, bajo pedido.
- Todos los modelos se suministran de serie montados y listo para su instalación. Se pueden suministrar desmontados, bajo pedido.

# CONDICIONES GENERALES DE VENTA



Se entenderá que estas condiciones son aceptadas por el comprador por el mero hecho de cursar un pedido.

## PRECIOS

Los precios indicados en el presente catálogo no incluyen I.V.A., ni R.E., ni I.G.I.C.

## CATÁLOGO

La información que se facilita en el presente catálogo lo es a título informativo y por consiguiente tanto precios, como modelos, características y especificaciones pueden ser modificadas sin previo aviso.

## PEDIDOS

Cualquier condición consignada por el comprador en el pedido, que no se ajuste a estas condiciones generales, será nula a no ser que TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L. la acepte expresamente.

Un pedido no podrá anularse una vez se haya efectuado la expedición de la mercancía. Tampoco podrá anularse cuando este haga referencia a productos de fabricación expresa y esta hubiese comenzado.

TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L. se reserva el derecho de anular pedidos pendientes en caso de que el comprador hubiera incumplido, total o parcialmente, contratos anteriores.

Los plazos de entrega que se faciliten al comprador serán siempre a título orientativo por lo que su incumplimiento no será, en ningún caso, causa de reclamación alguna por parte del comprador.

## GARANTÍA

Todas las máquinas incluidas en este catálogo disponen de un periodo de doce meses de garantía (fecha factura).

En cualquier caso la garantía se refiere a piezas o defectos de fabricación, nunca a defectos de funcionamiento imputables a deficiencias de la instalación o a los suministros de agua, gas o electricidad.

Los cristales, piedras, luminosos y resistencias eléctricas no están incluidos en la garantía.

Las piezas susceptibles de entrar en garantía deberán ser remitidas inexcusablemente a TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L. para su análisis.

Para hacer efectiva la garantía, esta deberá ser aceptada por el Departamento Técnico de TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L.

Los gastos de portes y embalajes que se originen en las reparaciones en periodo de garantía correrán siempre a cargo del comprador.

La reparación, sustitución de piezas y puesta en marcha, así como el posterior mantenimiento, serán exclusiva obligación y responsabilidad del comprador.

## RECLAMACIONES

TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L. atenderá las reclamaciones debidamente justificadas originadas por deficiencias en el transporte siempre y cuando estas se hagan efectivas en un plazo nunca superior a 24 horas desde la entrega de la mercancía.

## DEVOLUCIONES

No se aceptarán, salvo expreso consentimiento por parte de TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L.

En todo caso, sólo se aceptarán cuando el material se encuentre en perfectas condiciones.

Los gastos de portes y embalajes correrán a cuenta del comprador.

## RESPONSABILIDADES

TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L. no responde de los daños eventuales, ni personales ni materiales, que pudieran derivarse del uso del producto.

## JURISDICCIÓN

El comprador renuncia a todo fuero o jurisdicción y se somete incondicionalmente a los tribunales de Barcelona.



