Tarifa de precios / *price list*

Equipamientos y sistemas de frío comercial
Equipment & commercial cooling systems

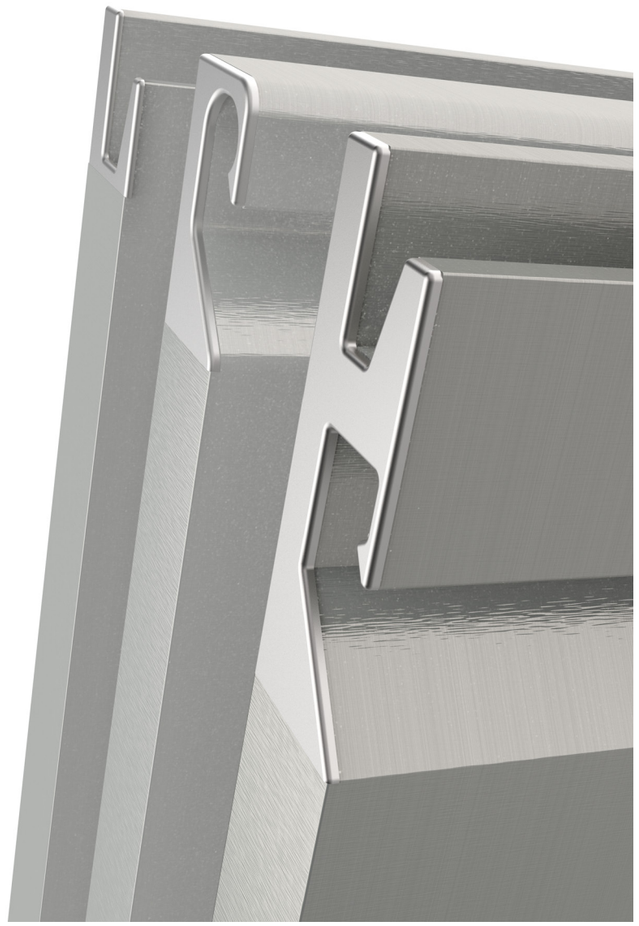
CORECO

01-07-2022

V.202210.001

CORECO

infinite projects by coreco



CORECO

infinite projects by coreco

EVOLUCION unida a la experiencia del usuario
EVOLUTION linked to user experience













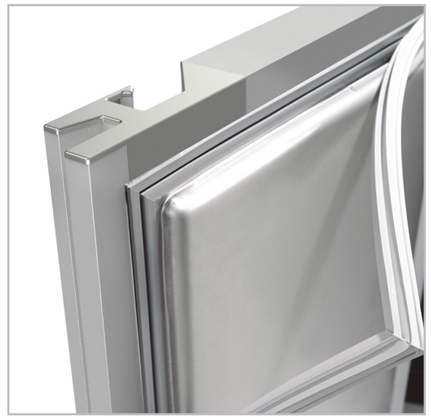
La capacidad para adaptar nuestra fabricación a las necesidades del mercado, es un ejercicio que empieza por estudiar el día a día de los profesionales que comparten gran parte del día con nuestros productos.

siempre estuvimos comprometidos con la funcionalidad de los elementos con los que más se interactua, motivo por el cual siempre pusimos toda la atención en que estos componentes tuvieran la mayor sencillez posible , con diseños que hicieran más sencilla la experiencia del usuario.

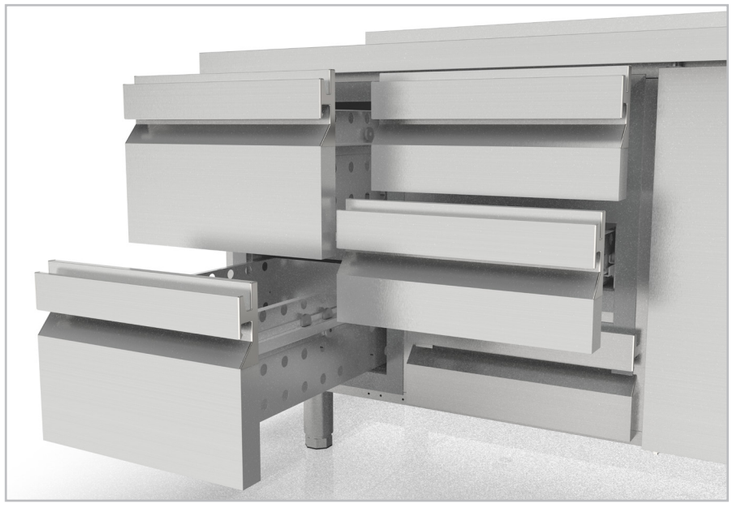
La geometría de nuestros tiradores siempre han estado adaptados a la postura natural que la mano y el cuerpo adoptan a la hora de acceder al interior de las puertas o cajones, terminando por unificar todo lo anterior, en el actual diseño que unifica toda la experiencia de estos últimos 30 años.

La posición y orientación de los controladores digitales, también están adaptados a la experiencia del usuario, con la itención de mejorar la lecutura y accesibilidad a la botonera.









The capacity to adapt our manufacturing to market needs, is an experience that begins by studying the day-by-day of professionals who share a large part of the day with our products.

We've been always committed to the functionality of the most interacted components. We pay all attention to make these components as simple as possible, designed to get easier the user experience.

The geometry of our handles has always been adapted to the natural posture of hand and body when accessing the interior of the doors or drawers, finally, we have put all the previous knowledge in the current design that unifies all the experience of these last 30 years.

The position and inclination of the digital controllers are also adapted to the user's experience, with the intention of improving the display reading and keypad accessibility.

CORECO NOVEDADES · *NEW PRODUCTS*

Seguimos ampliando los mercados y para ello, adaptamos nuestros productos a las diferentes necesidades que se nos plantean, ampliando modelos con en objetivo de que CORECO sea considerada una marca de referencia para todos los mercados.

We continue expanding the markets and for that, we adapt our products to the different needs that arise, expanding models with the aim that CORECO is considered a reference brand for all markets

Pag. **118** Expositor mantenimiento de congelados / *Frozen maintenance display*



Pag. **122 - 123** Armario SUPERMARKET panorámico / *Panoramic SUPERMARKET cabinet*



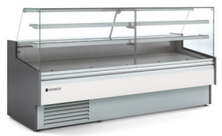
Pag. **166 - 167** Armario SNACK, curación y secado / *SNACK cabinet, for SAUSAGE*



Pag. **170 - 171** Madurador de carne 2 y 3 puertas / *DRY AGING 2 & 3 doors*



Pag. **262 - 263** Vitrina serie 9 CVEL DELICATESSEN-FLAVOUR / CVEL Serve over counter line 9 DELICATESSEN-FLAVOUR



Pag. **304 - 306** Mural CALIENTE auto-servicio / *Self-service HOT display*



Pag. **340 - 341** Expositor SUPERMARKET autocontenido / *Self-contained SUPERMARKET display*



ÍNDICE · *INDEX*

1 **MESAS REFRIGERADAS** / *REFRIGERATED COUNTERS* **pag. 20 - 59**



2 **FAST & cool FOOD** **pag. 60 - 89**



3 **EQUIPAMIENTO PARA BARES** / *BAR EQUIPMENT* **pag. 90 - 127**



4 **ARMARIOS REFRIGERADOS** / *REFRIGERATED CABINETS* **pag. 128 - 171**



5 **ABATIDORES** / *BLAST CHILLERS & FREEZERS* **pag. 172 - 185**



6 **S-Line** **pag. 186 - 217**



7 **GAMA AMERICANA** / *US RANGE* **pag. 218 - 235**



8 **VITRINAS EXPOSITORAS** / *SERVE OVER COUNTER* **pag. 236 - 289**



9 **Vitrina expositora MURAL** / *MULTIDECK display* **pag. 290 - 325**



10 **SUPERMERCADOS** / *SUPERMARKET* **pag. 326 - 359**



11 **VITRINAS AUXILIARES** / *AUXILIAR DISPLAYS* **pag. 360 - 373**



HISTORIA - *HISTORY*

CORECO abre sus puertas por primera vez en 1986 con tan solo doce trabajadores y apenas mil metros cuadrados de instalaciones.

Desarrollamos una innovadora línea de frigoríficos para hostelería, siendo pioneros en el lanzamiento local de un sector que en la actualidad fabrica más del 70% del consumo nacional.

Esta trayectoria enseguida atrae la atención de importantes empresas del sector. Así, CORECO se convierte en proveedor oficial de firmas como Mahou, Coca-Cola, Heineken, Pepsi o Starbucks entre otras, al principio a nivel nacional y posteriormente en sus centrales internacionales de compra.

Desde entonces CORECO continúa su desarrollo hasta convertirse en lo que hoy es, una empresa pionera a nivel mundial y un referente para la industria de hostelería y alimentación.

CORECO first opened its doors in 1986 with only twelve employees and a few thousand square meter facility.

We developed an innovative line of refrigerators for the hospitality industry, pioneering the local launch of a sector that currently manufactures more than 70% of national consumption.

This track record quickly attracts the attention of leading companies in the sector. Thus, CORECO becomes an official supplier for companies such as Mahou, Coca-Cola, Heineken, Pepsi or Starbucks, among others, initially, at national level, and, later on, at their international procurement centres.

Since then, CORECO continued its evolution until becoming what it is today: A pioneering company with worldwide presence and a benchmark in the hospitality and food industry.

INSTALACIONES - *FACILITIES*







Nuestras instalaciones fabriles se han reunificado en dos centros productivos con una superficie conjunta de más de 40.000 m² de zonas para uso social y logístico.

Estamos presentes en los cinco continentes, con una estructura comercial formada por catorce centros comerciales y logísticos distribuidos por todo el territorio nacional, además de otras once delegaciones comerciales en las ciudades más importantes de Europa, África y América, estando presentes en mas de 70 países.

Our manufacturing facilities have been merged into two production centres with a combined surface area of more than 40,000 m² of areas for social and logistical use.

We are present in all five continents, with a commercial structure comprising fourteen commercial and logistic centres located all across the national territory, in addition to eleven commercial delegations in the most important cities of Europe, Africa, and America, being present in more than 70 countries.

FERIAS INTERNACIONALES - *INTERNATIONAL EXHIBITIONS*

En CORECO creemos además en la necesidad de participar año tras año en las manifestaciones comerciales mas importantes, tanto nacionales como internacionales con el objeto de mantener el continuo contacto con nuestros colaboradores, así como de mostrar las novedades más recientes incorporadas a nuestro extenso catálogo.

At CORECO we also believe in the need to take part in the most relevant national and international trade events held each year in order to keep permanently in touch with our collaborators, as well as to show the most recent innovations included in our extensive catalogue.













host	**Italy, Milan** Covered areas: Europe, America, Asia-Oceania, Middle East and Africa	**Italia, Milán**. Áreas cubiertas: Europa, América, Asia-Oceanía, Oriente medio y África
ПИР	**(PIR) Russia, Moscow.** Covered areas Europe and Eastern European countries	**(PIR) Rusia, Moscú**. Áreas cubiertas: Europa y países de Europa del Este.
gulfhost	**United Arab Emirates, Dubai.** Covered areas: Middle East, Africa	**Emiratos Árabes Unidos, Dubai.** Áreas cubiertas: Oriente Medio, África
HotelAsiaFHA	**Singapore Expo.** Covered areas: Asia-Oceania	**Singapore Expo.** Áreas cubiertas: Asia-Oceania
NATIONAL RESTAURANT ASSOCIATION NRA SHOW / NAFEM The Show.	**USA.** Covered areas: Nord, center and sud america	**EE.UU.** Áreas cubiertas: Norte, centro y sudamérica
CLIMATIZACION	**IFEMA, Madrid. Covered areas:** Spain and Portugal	**IFEMA, Madrid.** Áreas cubiertas: España y Portugal

BIENESTAR SOCIAL Y MEDIOMBIENTAL - *SOCIAL AND ENVIRONMENTAL WELL-BEING*

La consecución del bienestar común es uno de los pilares sobre los que CORECO construye su éxito.

Nuestra plantilla cuenta en la actualidad con 310 hombres y mujeres que constituyen un ejemplo de esfuerzo común, trabajando todos en la misma dirección con el objeto de lograr alcanzar los retos más exigentes.

El respeto de CORECO a la sociedad de la que formamos parte se materializa en tres programas intensivos de investigación:

- La utilización de elementos totalmente reciclables y no contaminantes para lograr una producción sostenible con el medio ambiente.

- La aportación de soluciones de bajo consumo con un aporte cero de CO^2

- La reducción de la contaminación acústica que producen nuestros productos.

Achieving the common well-being is one of the pillars upon which CORECO builds its success.

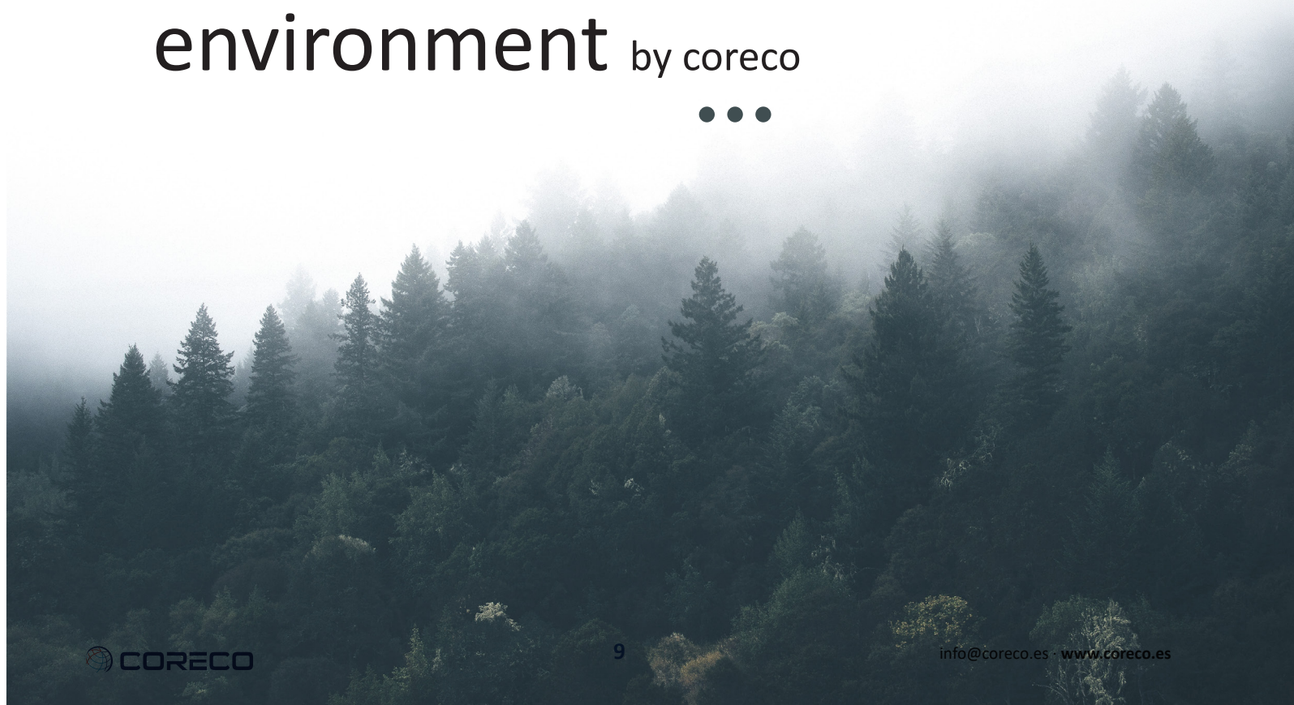
Our workforce is currently made up of 310 men and women who exemplify a joint effort, all working in the same direction in order to achieve the most demanding challenges.

CORECO's respect for the society we belong to is reflected in three intensive research programmes:

- The use of fully recyclable and non-polluting components to achieve environmentally sustainable production lines.

- The contribution of low consumption solutions with zero CO^2 contribution

- The reduction of noise pollution produced by our products.



LA CERTIFICACIÓN como herramienta competitiva
CERTIFICATION as a competitive tool

Tenemos muy presente que gran parte de nuestro desarrollo es debido al alto nivel tecnológico de nuestros productos. Para ello y cumpliendo con la más estricta normativa internacional, tenemos implantados altos estándares de calidad, utilizando para ello los más sofisticados medios de control a nuestra disposición. Cada proceso de fabricación es supervisado de forma minuciosa para optimizar tanto el rendimiento como el consumo de energía.

En consecuencia, CORECO ha obtenido homologación y certificaciones nacionales e internacionales en normas de higiene, seguridad eléctrica, compatibilidad electromagnética y medioambiental, lo que nos permite exportar a cualquier país del mundo.

We are fully aware that most of our development is due to the high technology level of our products. To this end, and in compliance with the most stringent international regulations, we have implemented high quality standards, using the most sophisticated means of control at our disposal. Each manufacturing process is carefully supervised in order to optimise both performance and energy consumption.

As a result, CORECO has been granted national and international homologations and certifications in hygiene, electrical safety, electromagnetic compatibility, and environmental standards, which enables us to export to any country in the world.

Nuestros fabricados cumplen con la actual normativa de la U.E. incorporando la marca de homologación europea.

Our products comply with current E.U. regulations, and incorporate European homologation marking.



La calidad y seguridad de nuestros productos y empresa, está asegurada mediante el cumplimiento de las normas certificadas y auditadas por Bureau Veritas:

ISO-9001 : 2015
ISO 14001 : 2015
ISO 45001 : 2018

y las directivas correspondientes al marcado CE en cuanto a seguridad eléctrica y compatiblidad eletromagnética, y sus correspondientes a países como Arabia Saudí, Quatar, Kuwait y Rusia.
Los productos fabricados por CORECO, han obtenido homologación en normas de higiene y seguridad eléctrica tan restrictivas y exigentes como son las americanas, estando homologados por ETL. Esto nos permite exportarlos a países de centro y Norte América.

The quality and safety of our products and company is guaranteed by complying with standards certified and audited by Bureau Veritas:

ISO-9001 : 2015
ISO 14001 : 2015
OHSAS 18001 : 2007

and with the relevant directives concerning EU marking in terms of electrical safety and electromagnetic compatibility, and their corresponding equivalents for countries such as Saudi Arabia, Qatar, Kuwait, and Russia.
The products manufactured by CORECO have been certified in hygiene and electrical safety standards as restrictive and demanding as American regulations, being ETL Listed. This allows us to export them to countries in Central and North America.

LABORATORIOS CERTIFICADOS - *CERTIFIED LABORATORIES*



Es nuestro compromiso ofrecer las soluciones más eficientes en términos de consumo de energía y emisión de Co2, tanto en el proceso productivo como en los equipos.

Estudios realizados recientemente demuestran que el potencial de ahorro de energía llega a superar el 50%.

La aplicación de los nuevos tipos de refrigerantes implica importantes cambios de concepto, tanto en fabricantes como en distribuidores e instaladores. Estos cambios tienen el objetivo de reducir el consumo de energía, poniendo en el mercado equipos cada vez mas eficientes.

CORECO cuenta así con una gama de productos de alta eficiencia energética, contrastada por importantes estamentos europeos y ha conseguido colocar hasta seis de sus referencias entre las mas reconocidas.

Todo este proceso de innovación no sería posible si no contáramos con los laboratorios más avanzados de Europa, además de la dedicación de un experimentado equipo de investigadores.

Estamos convencidos de que la innovación, el continuo servicio y la atención a los clientes debe seguir siendo la señal de identidad de CORECO para afrontar los retos que nos depara el futuro.

We are committed to offering the most efficient solutions in terms of energy consumption and CO_2 emissions, both in the production process and at equipment level.

Recent studies show that the energy saving potential exceeds 50%.

The application of new types of refrigerants entails significant conceptual changes for manufacturers, distributors, and installers. These changes have the objective of reducing energy consumption, bringing increasingly efficient products into the market.

Therefore, CORECO has a highly energy-efficient range of products, endorsed by leading European institutions, and has managed to place up to six of its references among the most widely renown ones.

This entire innovation process would not be possible without the most state-of-the-art laboratories in Europe, as well as the dedication of an experienced team of researchers.

We are confident that innovation, continuous service and client support must remain as CORECO's hallmark to face the challenges of the future.

innovation by coreco

CORECO

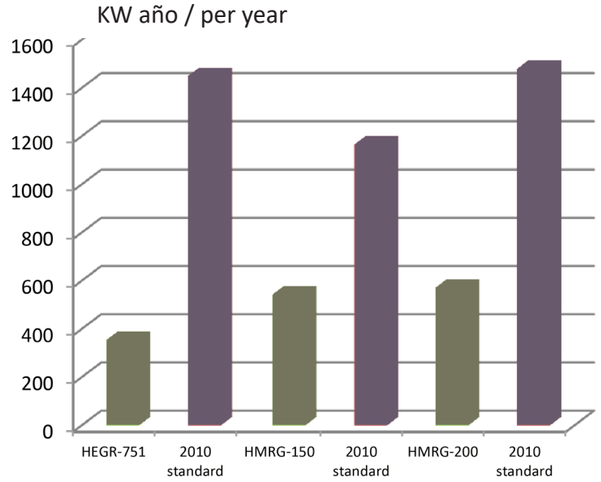
EFICIENCIA ENERGÉTICA
ENERGY EFFICIENCY

ECODESIGN

European Commission

La directiva de ECODISEÑO de la UE, ha supuesto importantes cambios de concepto tanto en fabricantes como en los distribuidores e instaladores. Cambios con el objetivo de reducir el consumo de energía, poniendo en el mercado productos vez más eficientes.
Este cambio de conceptos, trae consigo la obligación de mostrar rigor y transparencia en los datos publicados por los fabricantes, implica una labor de constante evolución y revisión de resultados, adecuándolos a una demanda en continuo crecimiento, en mercados donde el grado de eficiencia energética, establece la diferencia competitiva.

CORECO, ofrece una gama de alta eficiencia en mesas y armarios, la cual está contrastada por importantes estamentos europeos, teniendo hasta 6 referencias entre las más reconocidas.



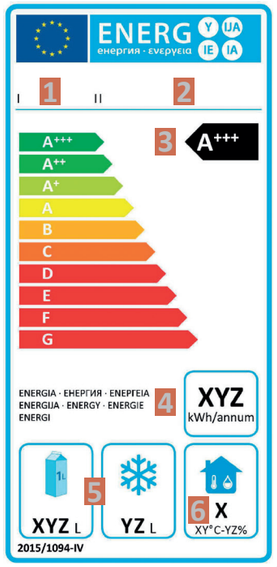
The implementation of the EU ECODESIGN directive entails significant conceptual changes for manufacturers, distributors, and installers. These changes have the clear objective of reducing energy consumption, bringing increasingly efficient products into the market.
This conceptual change involves the obligation for manufacturers to publish rigorous and transparent data, and requires continuous evolution and revision of results, adapting them to a constantly growing demand in markets where the degree of energy efficiency makes a competitive difference.
CORECO offers a range of highly efficient tables and cabinets, which is endorsed by leading European institutions, having up to 6 references among the most renown ones.

***ECOETIQUETADO:** La información relativa a la clase energética se refiere a la mejor configuración disponible para los modelos. Cualquier configuración diferente puede variar la información relativa a la clase energética. Esta configuración se basa en la información disponible en el momento de la publicación de este documento.
Para más información, consulte la Base de Datos Europea de Productos de Etiquetado Energético EPREL o póngase en contacto con nuestro Departamento Comercial.

***ENERGY LABELLING:** Information regarding the energy class refers to the best configuration available for the model. Another different configuration can vary in the information about the energy class. Also, this setting is based on the information available at the time of publication of this document.*
For more information, consult the European Database of Energy Labeling Products EPREL or contact our Commercial Department.

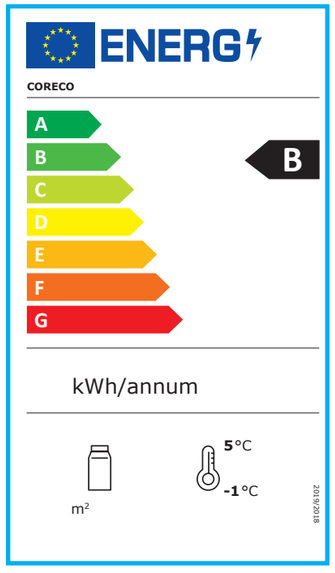
El reglamento 2015/1094 y la directiva 2010/30/UE, determinan que las mesas y armarios refrigerados para uso profesional, deben identificarse con una etiqueta energética con los siguientes campos:
1- Fabricante
2- Modelo
3- Clasificación energética
4- Consumo anual
5- Volumen NETO
6- Clase climática (3, 4 o 5)

Regulation 2015/1094 and directive 2010/30/EU establish that refrigerated cabinets and tables for professional use must be identified with an energy label including the following fields:
1- Manufacturer
2- Model
3- Energy Rating
4- Annual consumption
5- NET Volume
6- Climate class (3, 4 or 5)



El reglamento 2019/2018 y la directiva 2010/30/UE, determinan el ecoetiquetado de equipos para venta directa

Regulation 2019/2018 and directive 2010/30/EU establish the energy labelling for direct sales equipment



GASES refrigerantes
Refrigerant GASES

f-gas

R290 R600a

Hydrocarbon alternatives

Hemos invertido mucho esfuerzo en los últimos años, para mejorar la calidad de nuestros productos. Son más eficientes e incorporan desarrollos tecnológicos que reducen los costes de funcionamiento y el impacto ambiental.

R134a y R404A (HCFC) son respetuosos con el ozono, y su uso se ha extendido de forma global en el mercado. Sin embargo, su potencial de calentamiento atmosférico relativamente alto (PCA) es elevado. Si se liberan, los HFC permanecen en la atmósfera durante cientos de años.

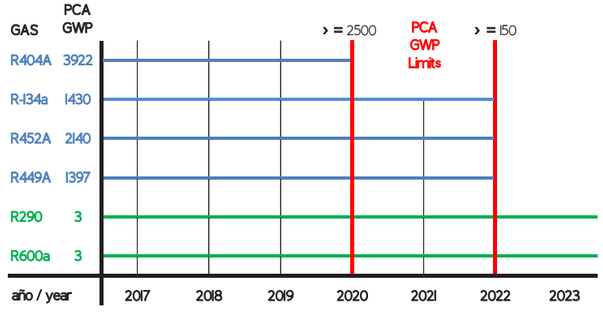
Con el fin de combatir los posibles efectos del calentamiento global de los HCFC, y como parte de los compromisos del protocolo de Kioto de la UE, en 2006 la Unión Europea aprobó dos leyes que controlan su uso:

- Reglamento (CE) no 842/2006 sobre gases fluorados
- Directiva 2006/40 / CE.

El Reglamento de gases fluorados F-GAS adopta un calendario para reducir el uso de HCFC con respecto a su GWP. En 2020 quedarán prohibidos los que tengan PCS superior a 2500 y en 2022 los que superen 150.

La alternativa real para los fabricantes, son gases refrigerantes con bajo GWP y que supongan una mejora en cuanto al consumo de energía.
Para poder cumplir con estas dos premisas, básicas para comprender el escenario en el que nos movemos actualmente, los fabricantes hemos optado por el uso generalizado de gases hidrocarburos R290 y R600a, con bajo GWP lo que significa que los refrigerantes actuales (R134a y R404A) han sido reemplazados en nuestra fabricación estándar.

No somos ajenos a que esta situación aún no es global, por lo que seguiremos produciendo, bajo pedido, equipos con gases alternativos a los hidrocarburos.



In recent years, we have made a great effort to improve the quality of our products. They are more efficient and feature technology developments that reduce operating costs and environmental impact.

R134a and R404A (HCFC) are ozone friendly, and their use has spread globally in the market. However, they have a relatively high global warming potential (GWP). If released, HFCs remain in the atmosphere for hundreds of years.

In order to counter the potential global warming effects of HCFCs, and as part of the EU's Kyoto Protocol commitments, the European Union passed two laws controlling their use in 2006:

- *Regulation (EC) No 842/2006 on fluorinated gases*
- *Directive 2006/40 / EC.*

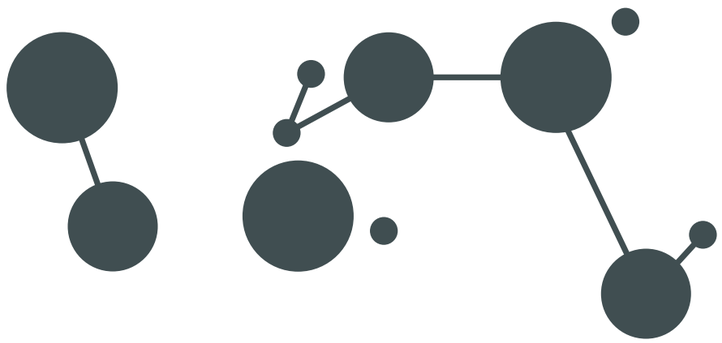
The F-GAS Regulation on fluorinated gases has adopted a timetable for reducing the use of HCFCs in relation to their GWP. In 2020, gases with GWP above 2500 will be banned and in 2022 those who exceed 150 will banned too.

The true alternative for manufacturers is refrigerant gases with low GWP that improve energy consumption.
In order to meet these two basic premises to understand the scenario in which we currently operate, manufacturers have turned to the widespread use of hydrocarbon gases R290 and R600a, with a low GWP, meaning that current refrigerants (R134a and R404A) have been replaced in our standard manufacturing.

We are aware that this situation is not yet globa

GWP ZERO

ODP ZERO



EXPORT DEPARTMENT

EXPORT MANAGER
Rida Kabbaj
Mobile: +34 629 891 677
E-mail: meast@coreco.es

CORECO S.A.
Export Main Office
Tel. +34 957 510 357
Fax.+34 957 509 106
exportd@coreco.es

Technical Support

Mobile: +34 681 037 631
technical.support@coreco.es

WEST EUROPE AREA MANAGER
Rafik Tarhini
Mobile: +34 646 589 339
E-mail: europe@coreco.es

AFRICA AREA MANAGER
Guichard Montour
Mobile: +34 606 026 962
E-mail: africa@coreco.es

CENTRAL & EASTERN EUROPE AREA MANAGER
AnaGómez
Mobile: +34 628 454 435
E-mail: easteurope@coreco.es

MIDDLE EAST AREA MANAGER
Rida Kabbaj
Mobile: +34 629 891 677
E-mail: meast@coreco.es

CENTRAL & SOUTH AMERICA
Rida Kabbaj
Mobile: +34 629 891 677
E-mail: meast@coreco.es

USA & CANADA
Rida Kabbaj
Mobile: +34 629 891 677
E-mail: meast@coreco.es

ASIA-PACIFIC AREA MANAGER
Rafael Pérez
Mobile: +34 660 969 635
E-mail: asiapacific@coreco.es

OFFICE SUPERVISOR
Julia Ruiz
Tel. +34 957 510 357
E-mail: office.j@coreco.es

SENIOR OFFICE ASSISTANT
Alina Liashok
Tel. +34 957 510 357
E-mail: office.a@coreco.es

OFFICE ASSISTANT
Araceli Blanco
Tel. +34 957 510 173
E-mail: office.b@coreco.es

OFFICE ASSISTANT
Miguel Roldan
Tel. +34 957 510 357
E-mail: office.m@coreco.es

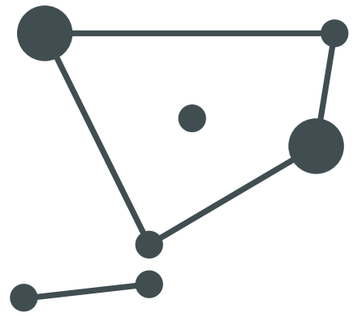
DELEGATIONS

CORECO Portugal

VIOTELNOX
Delegacion Coreco , S.A.
P Industrial Quinta das Rebelas
Rua Encarnação Coelho Lt 14
2830-222 Barreiro
Lisboa
Telf. 21 2943833
Fax 21 2944762
coreco.portugal@coreco.es

CORECO Francia

Codigel
Sr. Matthieu Sibille
Compagnie de Distribution Générale S.A.
ZAC du PETIT PARC
4, rue du Grand Etang
78920 ECQUEVILLY – FRANCE
Tél : +33 1.80.83.77.00
Fax: +33 1.80.83.67.0
matthieu-sibille@codigel.com



RED DE DISTRIBUCIÓN CORECO

Nuestro desarrollo comercial está basado en la venta a especialistas, distribuidores y montadores apoyados por personal de nuestras delegaciones tanto en el conocimiento del producto como en la formación técnica y un ágil servicio pos-venta y de repuestos.

CORECO DISTRIBUTION NETWORK

Our commercial development is based on the sale to specialist, distributors and assemblers supported by personal of your branches as in the product knowledge as in the technical preparation and an agile after sale service and spare parts.

Departamento comercial

Tel. + 34 957 50 22 75
Fax. + 34 957 51 42 98
comercial@coreco.es
comercial2@coreco.es

Repuestos

Tel. + 34 957 50 98 22
fjlebron@coreco.es

SAT

Tel. + 34 957 50 22 75
Ext. 143
cmartinez@coreco.es

DELEGACIONES NACIONALES

ANDALUCÍA OCCIDENTAL
Representaciones Rosco&Olmo
Pedro Rosco Cartagena
Alcalá de Guadaira (Sevilla)
Mov. 669 466 153 delegacionandaluciaoccidental@coreco.es
info@roscoyolmo.es

DELEGACÓN FABRICA MÁLAGA, ASTURIAS, CASTILLA Y LEÓN
CORECO S.A.
Ctra. Córdoba- Málaga Km. 80,800 14900
Lucena (Córdoba)
Tel. 957 50 22 75 (5 lineas)
Fax. 957 51 42 98
comercial@coreco.es

CORDOBA, GRANADA, JAEN
José Carlos Pineda
Camino Las Fontanillas, 5 Piso 20 Lucena (Córdoba)
Tel. 669 741 191
Fax. 957 78 01 15
j-cpineda@hotmail.com

EXTREMADURA
Hostelfrio
Fermín Guerrero Lebrón
Pol. Industrial Los Caños
C/ Guadajira Nº 41
06300 Zafra (Badajoz)
Tel. / Fax. 924 55 36 72
Mov. 607 945 431
delegacionextremadura@coreco.es
hostelfrio@hotmail.es

BALEARES
Vidal Ros Representaciones
Ricardo Peralta Palma
Gremi Cirugians i Barbers, 24
Pasaje particular, Local 15
Polígono Son Rossinyol
Tel. 971 75 45 79
Fax. 971 29 27 18
07009 PALMA DE MALLORCA
delegacionbaleares@coreco.es
ricardo@vidalros.com

DELEGACIÓN CENTRO MADRID
Dexfrio, C.B.
Alberto Zorrilla 649 857 110
Angel Velasco 659 023 977
CORECO S.A.
Pol. Ind. Las Mezquitas
C/ Edison, 44
28906 Getafe (Madrid)
Tel. 91 682 47 11
Fax. 91 682 47 61
delegacioncentro@coreco.es
comercial@dexfrio.com

AVILA, CIUDAD REAL, CUENCA, GUADADALAJARA, SEGOVIA, TOLEDO
Francisco Javier Bahón Larrucea
Av/ Gran Vía de Hortaleza nº5
portal P 5ºA
28033 Madrid
Mov. 616947352
fjavierbahon@gmail.com

CANARIAS
Insular Hostelería, S.L.
Jorge Cabrera 620 217 211
Andrés Cabrera 609 358 870
Arequipa, 10 Urb. Ind. El Cebadal
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel. 928 47 40 30
Fax: 928 47 41 41
delegacioncanarias@coreco.es
info@insularhosteleria.es

DELEGACIÓN TENERIFE
Insular Hostelería, S.L.
Arequipa, 10 Urb. Ind. El Cebadal
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel. 928 47 40 30
Fax: 928 47 41 41
Mov. 696 976 781
delegaciontenerife@coreco.es
info@insularhosteleria.es

ALMERIA
Juan Morón Hidalgo
C/Azucena, 8
Huercal de Almería
Almería
Mov. 651 408 414
moronhj@gmail.com

CATALUÑA
Pastor Intermediaciones Comerciales S.L.U.
Francisco Pastor
C/ Grand de Sant Andreu, 296-300
08090 Barcelona
Tel. 93 298 0452
Móvil: 668 581 366
delegacioncataluna@coreco.es
info@comercialpic.com

ARAGÓN
Pastor Intermediaciones Comerciales S.L.U.
Francisco Pastor
C/ Grand de Sant Andreu, 296-300
08090 Barcelona
Tel. 93 298 0452
Móvil: 668 581 366
delegacioncataluna@coreco.es
info@comercialpic.com

GALICIA
José Manuel Balay García
Avda. Alcalde Manuel Platas Varela
nº 158 15141 Villarrodís-Arteixo –La Coruña Comercial 687 967073
Oficina 648222128
delegaciongalicia@coreco.es
representaciones@jmbalay.com

LEVANTE
Rhostelev
Rubén Rodríguez-Rey Ferrón
Polígono Industrial Canastell
Travesía C/ Fustería, 24-26, a
C/ El Clavo 23-25 nave 5
03690 San Vicente del Raspeig
Tel. 965 67 27 24 / 649 149 245
Fax. 965 67 52 16
Mov. 639 626 121
delegacionlevante@coreco.es
rhostelev@gmail.com

NORTE
Refrimak Hostelería S.L.
Santiago Uriarte
Pol. Lezama Leguizamon
C/ Gorbeia, Nº 33
48450 Etxebarri (Vizcaya)
Tel. 944 26 20 28
Fax. 944 26 30 64
delegacionnorte@coreco.es
refrimakhosteleria@gmail.com

CONDICIONES DE VENTA

• PEDIDOS
Los pedidos deberán cursarse por escrito (carta, fax o e-mail). Deberán reflejar las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente.
Queda reservado a admitir pedidos de aquellos clientes que hayan incumplido anteriores contratos.
Las condiciones particulares que se citen en el pedido del cliente quedarán anuladas si no se ajustan a las presentes condiciones generales de venta o que se acepten expresamente.

• PRECIOS
Los precios de la presente lista son de venta al público (recomendados) y figuran en Euros. Estos precios, en ningún caso, incluyen la instalación ni la puesta en marcha del material. Todos los precios se entienden sin accesorios.

• TRANSPORTE Y PORTES
El embalaje será el estándar. Cualquier embalaje o sistema de envío especial que sea requerido expresamente por el cliente, será a cargo de este último.
Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador. Recomendamos encarecidamente realice el control del estado de la mercancía en el tiempo establecido ya que, de lo contrario, Coreco S.A. declina toda responsabilidad al comprador. La reclamación por golpes o deterioro de la mercancía originados en el transporte no será aceptada, en ningún caso, si no va acompañada del comprobante de reclamación efectuada por el comprador a la agencia de transporte, dentro del plazo máximo legal de 24 horas después de la recepción de la mercancía.

• DEVOLUCIONES DE MATERIAL
No se aceptará ninguna devolución del material sin el consentimiento expreso y por escrito de Coreco S.A.
En el caso de la aceptación de una devolución de material, todos los gastos generados, incluidos los portes correrán a cargo del cliente.
Los materiales se abonarán de acuerdo con las condiciones del estado de la mercancía, reservándose Coreco S.A. el derecho a estipular el precio final del abono.

• GARANTÍA
Coreco S.A. se responsabilizará únicamente de los defectos de fabricación, quedando excluidos la manipulación o utilización incorrecta del material por parte del cliente o usuario. La garantía será la establecida según la ley vigente. Todo material remitido en garantía se facturará y se procederá a su correspondiente abono, una vez remitidas las piezas defectuosas y comprobadas por parte de Coreco S.A.

• CONDICIONES DE PAGO
Hasta la concesión de crédito a un cliente, todas las operaciones serán abonadas mediante pago anticipado. De no efectuarse el pago de las facturas en los vencimientos acordados, el cliente se hará cargo de los gastos de devolución y/o gastos de demora.

• ENVÍO DE REPUESTOS
Todos los repuestos se enviarán a portes debidos.

• RESERVA DE DOMINIO
La mercancía es propiedad y dominio de Coreco S.A. hasta el total pago de la misma por parte del cliente.

• LITIGIO
En este caso serán competentes los Tribunales de Lucena (Córdoba).

• INFORMACIÓN
Coreco S.A. se reserva el derecho a introducir, sin previo aviso, las modificaciones que crea necesarias, sin que ello perjudique a las características principales de los productos.

GENERAL SALES TERMS

• ORDERS
Orders must be submitted in writing (letter, fax or e-mail). They should reflect the references of each product, indicated in the current rate.
It is reserved to accept orders from those customers who have breached previous contracts.
The particular conditions cited in the customer's order will be cancelled if they do not comply with these general conditions of sale or that are expressly accepted.

• PRICES
The prices in this list are for sale to the public (recommended) and appear in Euros. These prices, in no case, include the installation or commissioning of the material. All prices are understood without accessories.

• TRANSPORTATION AND PORTES
The packaging will be the standard. Any packaging or special shipping system that is expressly required by the customer will be in charge of the latter.
The goods always travel at the buyer's risk. We strongly recommend that you check the condition of the merchandise in the established time, otherwise Coreco S.A. declines all responsibility to the buyer. The claim for blows or deterioration of the goods originated in the transport will not be accepted, in any case, if it is not accompanied by the proof of the claim made by the buyer to the transport agency, within the maximum legal term of 24 hours after the receipt of the merchandise.

• MATERIAL RETURNS
No return of the material will be accepted without the express written consent of Coreco S.A.
In the case of the acceptance of a return of material, all expenses generated, including postage will be borne by the customer.
The materials will be paid in accordance with the conditions of the state of the merchandise, reserving Coreco S.A. the right to stipulate the final price of the subscription.

• WARRANTY
Coreco S.A. will be held responsible only for manufacturing defects, excluding the manipulation or incorrect use of the material by the customer or user. The guarantee will be established according to the current law. All material remitted as guarantee will be billed and its corresponding payment will be made, once the defective and proven parts have been sent by Coreco S.A.

• PAYMENT CONDITIONS
Until the granting of credit to a customer, all transactions will be paid by advance payment. If the invoices are not paid within the agreed deadlines, the customer will be responsible for the return and/or delay costs.

• SHIPPING OF SPARE PARTS
All spare parts will be sent postage due.

• RESERVATION OF DOMAIN
The merchandise is owned and controlled by Coreco S.A. until the total payment of the same by the client.

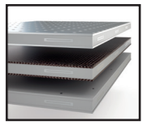
• LITIGATION
In this case, the Courts of Lucena (Córdoba) will be competent.

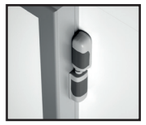
• INFORMATION
Coreco S.A. reserves the right to introduce, without prior notice, the modifications it deems necessary, without prejudice to the main characteristics of the products.

RECINTOS FRIGORÍFICOS · *COLD ROOMS*

En 2021, ampliamos la oferta con nuevo diseño alternativo al tradicional sistema, usando anclajes que no precisan de columnas, así como nuevos sistemas de puertas correderas, seguridades, rampas acceso a recintos, puertas de cristal, estanterías, cortinas de lamas y equipos frigoríficos adaptados a las normativas de gases y seguridad en recintos.

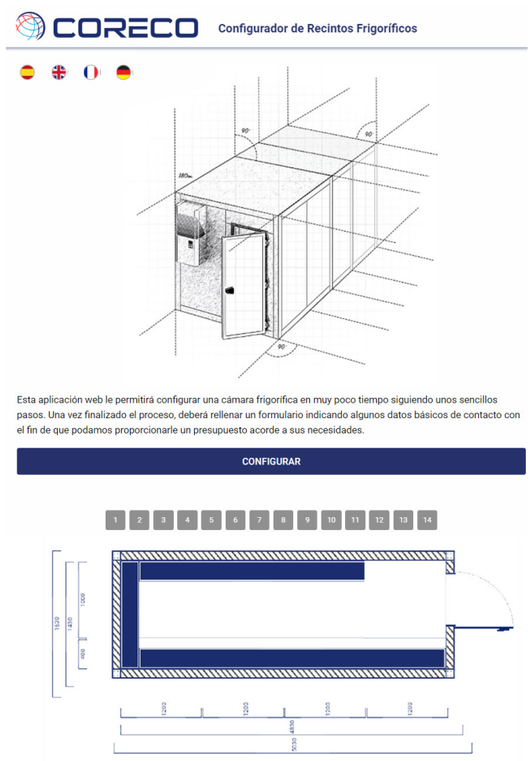
Si no lo ha recibido aún, consulte con su comercial o descárguelo de nuestra web.






In 2021, we expanded the offer with a new alternative design to the traditional system, using a concept that do not require columns, as well as new systems of sliding doors, security systems, access ramps to rooms, glass doors, shelves, slat curtains and adapted refrigeration equipment to gas regulations and safety in rooms.

If you have not received it yet, check with your sales representative or download it from our website.



OTROS CATÁLOGOS
OTHER CATALOGS





Disponible también el configurador online.
Cómodamente, a través de su dispositivo o PC, podrá componer su cámara y recibir por correo elctrónico un completo informe con la información más relevante:

- Dimensiones y volumen
- Tipo y acabados del suelo
- Composición de paneles
- Posición y apertura de la puerta
- Configuración de estanterías
- Equipo frigorífico recomendado

www.coldroomscoreco.com

Also available the online configurator.
Easily, through your device or PC, you can compose your cold room and receive by email a complete report with the most relevant information:

- *Dimensions and volume*
- *Type and floor finishes*
- *Composition of panels*
- *Position and opening of the door*
- *Shelving configuration*
- *Recommended refrigeration equipment*

CORECO Medical Lab

EQUIPOS FRIGORÍFICOS PROFESIONALES PARA USO MEDICO- CLÍNICO:

... cuando un frigorífico, no es sólo un frigorífico ...

El pasado 2020, CORECO bajo la marca **CORECO Medical Lab**, ha puesto en el mercado equipos diseñados y fabricados específicamente para el almacenamiento de **medicamentos, vacunas, reactivos y muestras fisiológicas**.

Dotados de **alarmas** locales o remotas, continua **monitorización** de la temperatura respaldada por **batería** que durante 12 horas permitirá el registro de los valores y alarmas, durante un eventual corte de suministro eléctrico, **termostato de seguridad** (anti-congelación), puertas con **bloqueo por cerradura** y varias opciones enfocadas a la mejora de la **gestión de los datos** registrados en los equipos, son las principales características que hemos aplicado a nuestros productos.

La gama de productos **CORECO Medical Lab**, ayudan a las **farmacias, clinicas, hospitales y centros de investigación** a cumplir con las pautas y regulaciones, facilitando que sus **productos farmacéuticos, medicamentos y vacunas** sensibles a la temperatura, estén protegidos con **refrigeración profesional**.





medicallab.coreco.es

en.medicallab.coreco.es

PROFESSIONAL REFRIGERATED UNITS FOR MEDICAL & CLINICAL USE:

...when a refrigerator is much more than just a refrigerator...

Last 2020, CORECO, under **CORECO Medical Lab,** put on the market particular equipment designed and manufactured specifically for the storage of **medicines, vaccines, reagents and physiological samples**.
Our products are equipped with features including local or remote **alarms**, continuous temperature **monitoring** (with a back-up **battery** to continue recording data and alarms for up to 12 hours during a power failure), **safety thermostat** (freeze protection), doors with **locks** and several options for improved **management of data** recorded in the unit.
The **CORECO Medical Lab** product series enables **pharmacies, clinics, hospitals and research centres** to comply with guidelines and regulations, making it easier for them to safely store **temperature-sensitive pharmaceuticals, medicines and vaccines** with **professional refrigeration**.

CORECO

MESAS REFRIGERADAS
REFRIGERATED COUNTERS



600 (snack)

Pag. 24-29 Mesa fria SNACK
SNACK refrigerated counter

Pag. 30-35 Mesa fria SNACK frente mostrador
Back bar SNACK counter

Pag. 36-39 Muebles neutros
Neutral complements

700 (GN 1/1)

Pag. **40-41** **A+** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY GN 1/1 counter

Pag. **42-47** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador
GN 1/1 counter

Pag. **48-49** Mesa fria GN1/1 central
pass through GN 1/1 counter

Pag. **50-51** Mesa fria GN1/1 compacta
Compact GN 1/1 counter

Pag. **52-55** Mesa fria GN bajo-cocina
Under broiler GN counter

800 (60x40)

Pag. **56-59** Mesa fria 60x40 bajo-mostrador
60x40 counter

CARACTERISTICAS GENERALES
GENERAL FEATURES

600 (snack)



700 (GN 1/1) A+



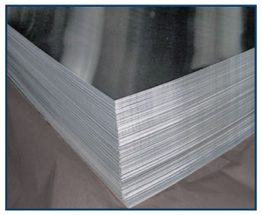
800 (60x40)



- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (según modelo puede variar)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura (según modelo puede variar)
- Pies en acero inox (160 mm)ajustables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble en el lado derecho
- Evaporador en la parte superior, con tratamiento anticorrisión
- Evaporación automática del agua de descarche

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Worktop with rounded front and 100 mm sanitary upstand (depending on model, can change)*
- *Plasticized steel wire shelves, height adjustable (depending on model, can change)*
- *Stainless steel adjustable legs*
- *Right side removable and fan assisted condenser unit*
- *Evaporator on the upper internal side, coated with anti-corosion material*
- *Automatic evaporation of defrost water*

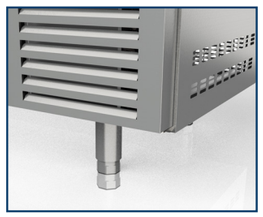
AISI-304



hidrocarburo de serie
standard hydrocarbon



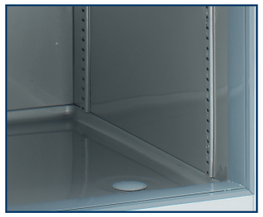
patas regulables de 135-210 mm
135-210 mm adjustable leg



bisagras cierre automático
self closing hinges

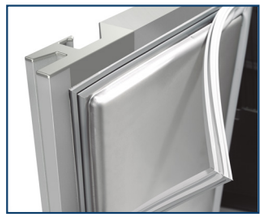


interior esquinas redondeadas
rounded corner edges



desagüe limpieza
cleaning drainage

contrapuerta embutida
pressformed rear door

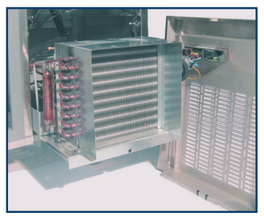


burlete desmontable
gasket detachable

evaporador en el techo
top mounted evaporator



unidad cond. extaible
removable cond. unit



OPCIONES BAJO PEDIDO
OPTIONS ON DEMAND

sin peto
no splash-back



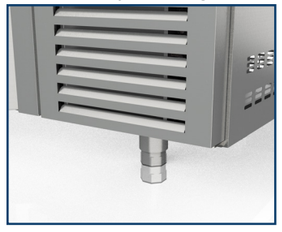
fregadero
sink



encimera de granito
granite worktop



patas regulables de 90-135 mm
90-135 mm adjustable leg



ruedas
castors



exterior blanco o negro
black or white exterior



puerta con cerradura
lock for door



cajones (autocierre)
drawers (selfclossing)



puertas de cristal
glass doors



cajones frente de cristal
drawers with front glass



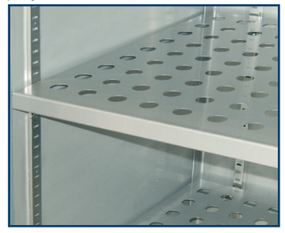
motor lado izquierdo
left side condenser unit



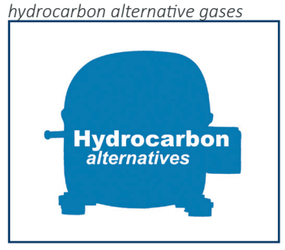
respaldo inox
SS rear side



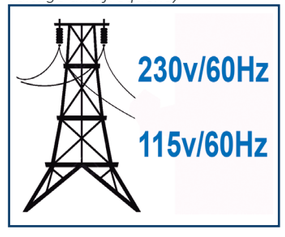
estantes chapa perforada
perforated shelves



gases alternativos a hydrocaburos
hydrocarbon alternative gases



voltaje y frecuencia
voltage and frequency





MRS-150	2.283 €
MRSF-150	2.581 €
MCS-150	2.896 €



MRS-200	2.708 €
MRSF-200	2.990 €
MCS-200	3.346 €



MRS-250	3.204 €
MRSF-250	3.513 €



MRS-300	3.835 €
MRSF-300	4.236 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MRS-150	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R134a*	178	211	-	5 40°C 40%
								R290	502	235	B	5 40°C 40%
MRS-200	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R134a*	245	249	-	5 40°C 40%
								R290	502	238	B	5 40°C 40%
MRS-250	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R134a*	304	289	-	5 40°C 40%
								R290	845	340	C	5 40°C 40%
MRS-300	-2°C +8°C	3070	850	600	5	651	230V-50Hz	R134a*	356	304	-	5 40°C 40%
								R290	845	355	C	5 40°C 40%
MCS-150	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	606	535	-	5 40°C 40%
								R449A*	353	556	E	4 30°C 55%
MCS-200	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	606	556	-	4 30°C 55%
								R449A*	452	610	E	4 30°C 55%

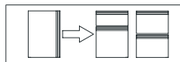
** no disponible mercado UE - not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

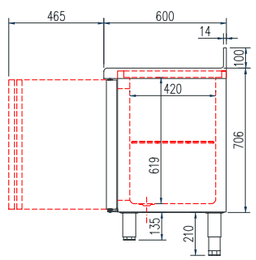
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo: MRS 40°C MCS 32° ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

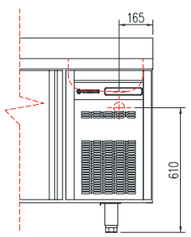
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
Operating: MRS 40°C MCS 32° ambient

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	476 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	710 €

OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
parrilla adicional	*additional shelf*	25 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

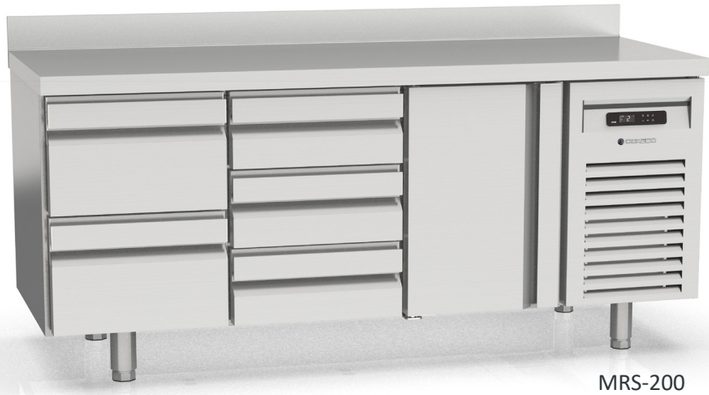


MRSF
Toma desagüe fregadero
Sink drain outlet



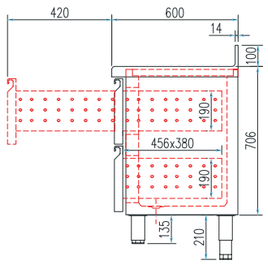


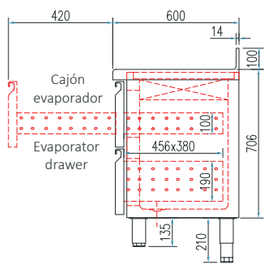
MRS-200

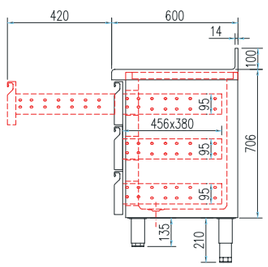


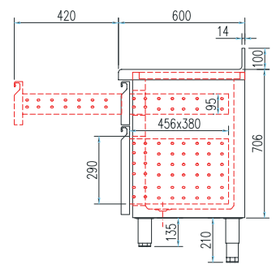


MRS-200
con cajones auto-cierre
with soft-closing drawers







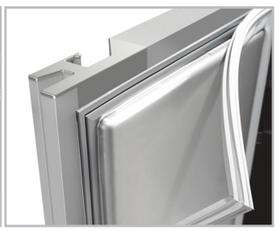


sin peto opcional
optinal, no splash-back

Fregadero 340 x 360 x 160
340 x 360 x 160 Sink











MRSV-150 2.678 €
MCSV-150 3.272 €



MRSV-200 3.238 €
MCSV-200 3.920 €



MRSV-250 3.887 €



MRSV-300 4.632 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power*	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MRSV-150	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	245	230V-50Hz	R134a*	304	353	-	4 30°C 55%
									R290	502	243	C	5 40°C 40%
MRSV-200	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	380	230V-50Hz	R134a*	304	306	-	4 30°C 55%
									R290	502	251	C	5 40°C 40%
MRSV-250	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	516	230V-50Hz	R134a*	485	447	-	4 30°C 55%
									R290	845	357	D	5 40°C 40%
MRSV-300	-2°C +8°C	3070	850	600	5	651	651	230V-50Hz	R134a*	485	451	-	4 30°C 55%
									R290	845	380	D	5 40°C 40%
MCSV-150	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	245	230V-50Hz	R290	606	544	E	4 30°C 55%
									R449A*	353	565	-	4 30°C 55%
MCSV-200	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	380	230V-50Hz	R290	606	548	E	4 30°C 55%
									R449A*	452	623	-	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

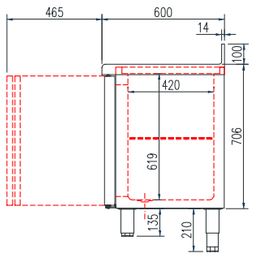
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo: 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating: 32°C ambient

OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
parrilla adicional	*additional shelf*	25 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar





MRSV-250



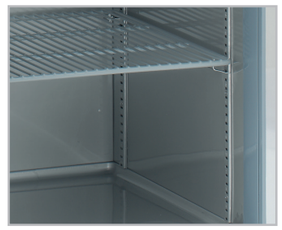
MRSV-250
motor lado izquierdo opcional
optional leftside motor

sin peto opcional
optinal, no splash-back











MRSP-120	1.850 €
MCSP-120	2.037 €



MRSP-170	2.302 €
MCSP-170	2.533 €



MRSP-220	2.666 €
MCSP-220	2.916 €



MRSP-270	3.163 €



MRSPV-120	2.160 €
MCSPV-120	2.480 €



MRSPV-170	2.775 €
MCSPV-170	3.181 €



MRSPV-220	3.250 €
MCSPV-220	3.762 €



MRSPV-270	3.863 €

Evaporador diseñado para operar con gases HC o HFC - *Evaporator designed to operate with HC o HFC gases*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power*
MRSP/MRSPV-120	-2°C +8°C	1195	850	600	2	0	246	230V-50Hz	300
MRSP/MRSPV-170	-2°C +8°C	1720	850	600	3	0	380	230V-50Hz	356
MRSP/MRSPV-220	-2°C +8°C	2245	850	600	4	0	516	230V-50Hz	485
MRSP/MRSPV-270	-2°C +8°C	2770	850	600	5	0	651	230V-50Hz	485
MCSP/MCSPV-120	-20°C -15°C	1195	850	600	2	0	245	230V-50Hz	353
MCSP/MCSPV-170	-20°C -15°C	1720	850	600	3	0	380	230V-50Hz	452
MCSP/MCSPV-220	-20°C -15°C	2245	850	600	4	0	516	230V-50Hz	610

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MRSP / MCSP:** contrapuerta inox embutida
- **MRSPV / MCSPV:** doble cristal + LEDs

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Condiciones de trabajo: MRSP 40°C MCSP/MRSPV/MCSPV 32°

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MRSP / MCSP:** *inner side of doors by stamped steel*
- **MRSPV / MCSPV:** *double glazed doors + LEDs*

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Insulation by free CFC's injected polyurethane with density 40 Kg/m3*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (optional). Efficient management of energy consumption*
- *Condenser unit NOT INCLUDED*
- *Refrigerant expansion control, NOT INCLUDED*
- *Performance of the evaporator with Δt = 12 ° C*
- *Operating: MRSP 40°C MCSP/MRSPV/MCSPV 32° ambient*

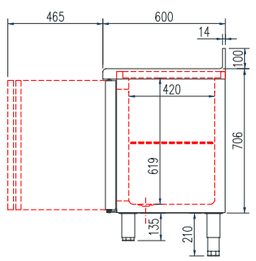


MRSP-220
Conexiones lado izquierdo (opcional)
Left side connections (optional)

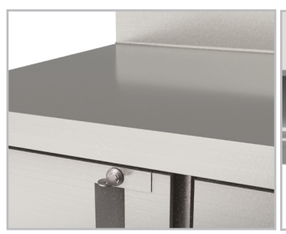


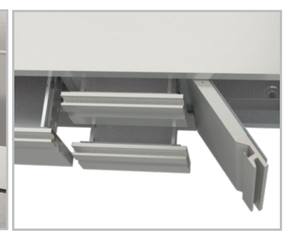
MRSPV-170

OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
parrilla adicional	*additional shelf*	25 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	116 €
APPCC	*HACCP*	consultar













FMR-150 2.568 €



FMR-200 3.090 €



FMR-250 3.599 €



FMR-300 4.156 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
FMR-150	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R134a*	178	211	-	5 40°C 40%
								R290	502	235	B	5 40°C 40%
FMR-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R134a*	245	249	-	5 40°C 40%
								R290	502	238	B	5 40°C 40%
FMR-250	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R134a*	304	289	-	5 40°C 40%
								R290	845	340	C	5 40°C 40%
FMR-300	-2°C +8°C	3070	1040	600	10	863	230V-50Hz	R134a*	356	304	-	5 40°C 40%
								R290	845	355	C	5 40°C 40%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

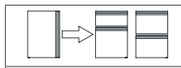
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (FMR). Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 40°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

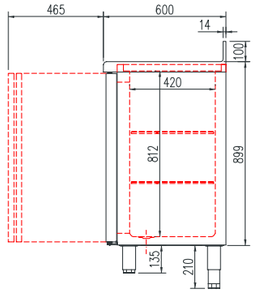
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (FMR). Efficient management of energy consumption*
- *Operating, 40°C ambient*



Muebles auxiliares pag. 36-39
Auxiliar fornitures pag. 36-39

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	742 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple** inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	933 €

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	25 €
cambio cajón tolva café por cajones	*change coffee hopper for drawers*	0 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
exterior blanco o negro	*black or white exterior*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

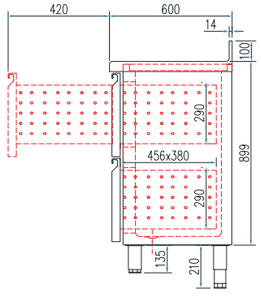


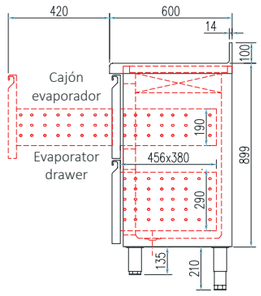


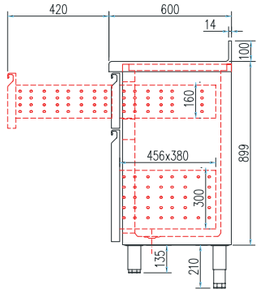
FMR-250
con cajón tolva
with coffe hooper

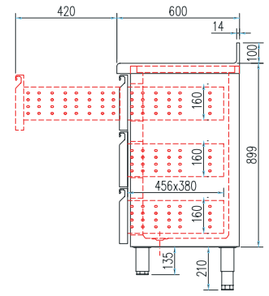


FMR-250
con cajones auto-cierre
with soft-closing drawers













FMR-250
exterior negro opcional
optional black exterior



FMRV-150 3.009 €



FMRV-200 3.686 €



FMRV-250 4.392 €



FMRV-300 5.082 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
FMRV-150	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R134a*	304	356	-	4 30°C 55%
								R290	502	247	C	5 40°C 40%
FMRV-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R134a*	304	361	-	4 30°C 55%
								R290	502	255	C	5 40°C 40%
FMRV-250	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R134a*	485	447	-	4 30°C 55%
								R290	845	363	D	5 40°C 40%
FMRV-300	-2°C +8°C	3070	1040	600	10	863	230V-50Hz	R134a*	485	451	-	4 30°C 55%
								R290	845	384	D	5 40°C 40%

** no disponible mercado UE - not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

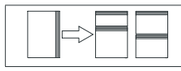
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal
- Luz interior estándar por LEDs
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (FMRV). Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

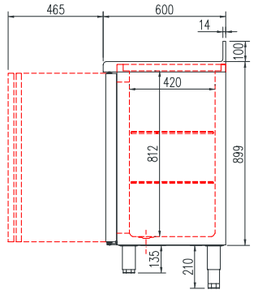
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Double glazed door*
- *Interior LEDs lighting as standard*
- *Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (FMRV). Efficient management of energy consumption*
- *Operating, 32°C ambient*



Muebles auxiliares pag. 36-39
Auxiliar fornitures pag. 36-39

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble, frente cristal** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, front glazed, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	871 €

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	25 €
cambio cajón tolva café por cajones	*change coffee hopper for drawers*	0 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
exterior blanco o negro	*black or white exterior*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



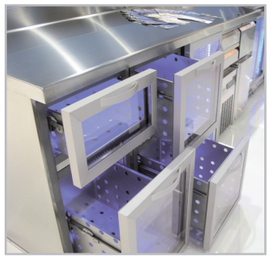


FMRV-250



FMRV-250
con dos sets de cajones dobles
with two double glass drawers sets







FMRV-250
exterior negro opcional
optional black exterior

FRENTE-MOSTRADOR SNACK, refrigeración, con cajones
Chiller BACK BAR SNACK counter with drawers


FMRP-120 1.965 €


FMRP-170 2.433 €


FMRP-220 2.858 €


FMRP-270 3.398 €


FMRPV-120 2.361 €


FMRPV-170 3.009 €


FMRPV-220 3.589 €


FMRPV-270 4.309 €

Evaporador diseñado para operar con gases HC o HFC - *Evaporator designed to operate with HC o HFC gases*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power* (-10°C)
FMRP/FMRPV-120	-2°C +8°C	1195	1040	600	4	325	230V-50Hz	300
FMRP/FMRPV-170	-2°C +8°C	1720	1040	600	6	504	230V-50Hz	356
FMRP/FMRPV-220	-2°C +8°C	2245	1040	600	8	684	230V-50Hz	485
FMRP/FMRPV-270	-2°C +8°C	2770	1040	600	10	863	230V-50Hz	485

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

FMRP
- Puerta en acero inox, contrapuerta embutida

FMRPV
- Puertas con doble cristal
- Luz interior estándar por LEDs

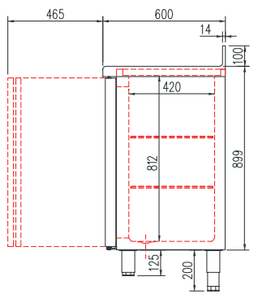
COMUN
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R134a
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo: FMRP 40°C ambiente
  FMRPV 32°C% ambiente

FMRP
- *Stainless steel doors, Inner side by stamped steel*

FMRPV
- *Double glazed doors*
- *LEDs lighting*

COMMUN
- *Condenser unit NOT INCLUDED, recommended refrigerant R134a.*
- *Refrigerant expansion control, NOT INCLUDED*
- *Performance of the evaporator with Δt = 12 ° C*
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating: FMRP 40°C ambient*
  FMRPV 32°C ambient

OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
parrilla adicional	*additional shelf*	25 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
exterior blanco o negro	*black or white exterior*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	116 €
APPCC	*HACCP*	consultar




FMRPV-220


FMRP-220



Muebles auxiliares pag. 36-39
Auxiliar fornitures pag. 36-39



MCC-50-C 557 €



MCC-50-T 557 €



MCC-90 931 €



MCC-140 1.333 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	cajones *drawers*	tolva *hopper*	puertas *doors*
MCC-50-T	475	1040	600	0	1	1
MCC-50-C	475	1040	600	2	0	1
MCC-90	915	1040	600	2	1	2
MCC-140	1375	1040	600	4	1	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Módulos de diseño compacto
- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Cajones con guías de rodamientos
- Cajón tolva para café, desmontable
- Cajones y tolva, son intercambiables
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm

Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

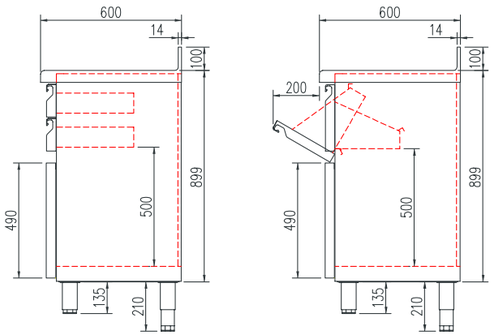
MC-50-T: 1 x cajón tolva para café
MC-50-C: 2 x cajones con guías

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Compact designed modules*
- *AISI-304 stainless steel exterior and shelf, except the rear side*
- *Rear panel in plasticized steel*
- *AISI-30418/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *Drawers with slides*
- *Detachable coffee sediment special drawer with hitting surface*
- *Interchangeable drawers (auxiliary and coffee)*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*

Can be produced on request, in different measures

MC-50-T: 1 x coffe-grounds special drawer
MC-50-C: 2 x drawers with slides





Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, pag. 30- 35 • *Match with refrigerated counters FMR and FMRV pag. 30-35*



MCC-90



MCC-140



FMRV + MCC-50-T



MC-100	943 €
MC-100-2	965 €



MC-150	1.153 €
MC-150-2	1.200 €



MC-200	1.326 €
MC-200-2	1.373 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	cajones *drawers*	tolva *hopper*	estantes *shelves*	puertas *doors*
MC-100	990	1040	600	1	1	1	1
MC-150	1495	1040	600	2	1	2	1
MC-200	2020	1040	600	2	1	2	1
MC-100-2	990	1040	600	1	1	2	1
MC-150-2	1495	1040	600	2	1	4	1
MC-200-2	2020	1040	600	2	1	4	1

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

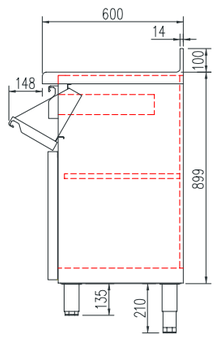
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- Respaldo en acero plastificado.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
- Tolva para café con golpeador.

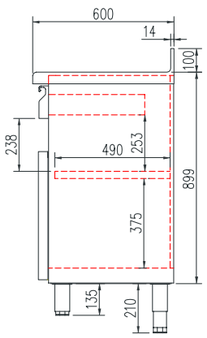
MC - Un estante intermedio.
MC-2 - Dos estantes intermedios.
Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

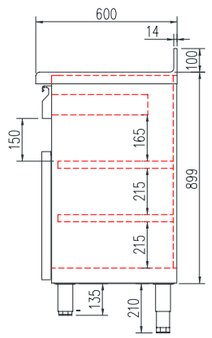
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior and shelf, except the rear side*
- *Plasticised steel backing.*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Auxiliary drawers on guides with wheels.*
- *Coffee sediment special drawer with hitting surface*

MC - One intermediate shelf.
MC-2 - Two intermediate shelves.
Can be produced on request, in different measures











Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, pag. 30- 35 • *Match with refrigerated counters FMR and FMRV pag. 30-35*



EFM60-100	656 €
EFM60-100-2	758 €
EFM35-100	502 €
EFM35-100-2	570 €



EFM60-150	811 €
EFM60-150-2	891 €
EFM35-150	702 €
EFM35-150-2	764 €



EFM60-200	1.006 €
EFM60-200-2	1.104 €
EFM35-200	899 €
EFM35-200-2	943 €

mod. **60**	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*
EFM60-100	990	1040	600	1
EFM60-150	1495	1040	600	1
EFM60-200	2020	1040	600	1
EFM60-100-2	990	1040	600	2
EFM60-150-2	1495	1040	600	2
EFM60-200-2	2020	1040	600	2

mod. **35**	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*
EFM35-100	990	1040	350	1
EFM35-150	1495	1040	350	1
EFM35-200	2020	1040	350	1
EFM35-100-2	990	1040	350	2
EFM35-150-2	1495	1040	350	2
EFM35-200-2	2020	1040	350	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

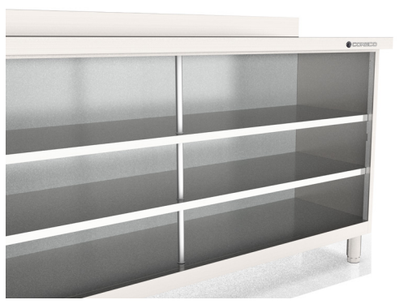
- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm

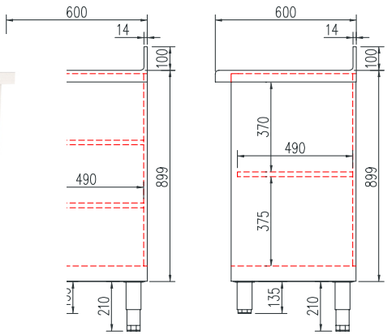
EFM-2: de serie dos estantes
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

We reserve the right to change specifications without prior notice.

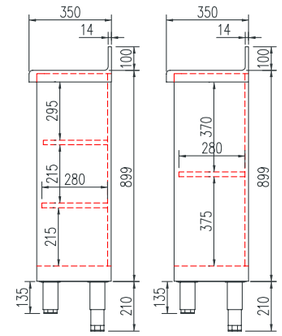
- *AISI-304 stainless steel exterior and shelves, except the rear side*
- *Rear panel in plasticized steel*
- *AISI-30418/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*

EFM-2: two shelves as standard
- *Can be produced on request, in different measures*





EFM60-2 EFM60



EFM35-2 EFM35



Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, pag. 30- 35 • *Match with refrigerated counters FMR and FMRV pag. 30-35*



HMRG-150 3.169 €



HMRG-200 3.639 €

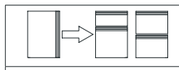
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
HMRG-150	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	502	187	**A+**	5 40°C 40%
HMRG-200	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	502	192	A	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

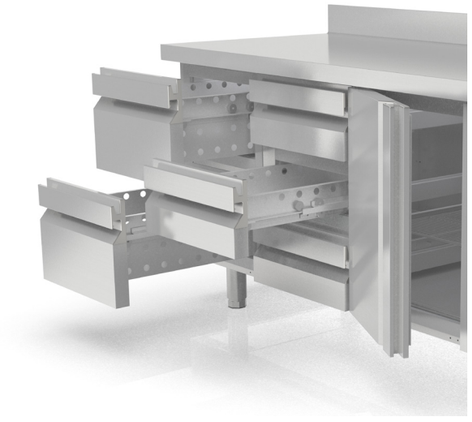
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cajoneras refrigeradas OPCIONALES, inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Ventiladores alta eficiencia
- Condiciones de trabajo 40°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *OPTIONAL Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *High efficiency fan motors*
- *Operating 40°C ambient*

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	599 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	790 €

OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	21 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



Primera mesa fría con clasificación **A+**
first A+ rated refrigerated counter



0.92 kW/24h



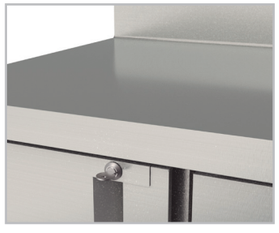
1.36 kW/24h

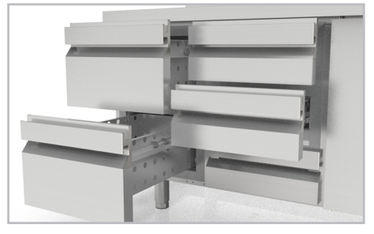


HMRG-150
0.92 kW/24h



HMRG-200
1.36 kW/24h







Mesa fría GN 1/1, refrigeración y congelados
GN 1/1 chiller and freezer counter



MRG-150	2.588 €
MRGF-150	2.842 €
MCG-150	3.391 €



MRG-200	3.070 €
MRGF-200	3.338 €
MCG-200	3.981 €



MRG-250	3.641 €
MRGF-250	3.820 €



MRG-300	4.103 €
MRGF-300	4.451 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MRG-150	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a*	178	211	-	5 40°C 40%
									R290	502	235	B	5 40°C 40%
MRG-200	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a*	245	249	-	5 40°C 40%
									R290	502	238	B	5 40°C 40%
MRG-250	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R134a*	304	289	-	5 40°C 40%
									R290	845	340	C	5 40°C 40%
MRG-300	-2°C +8°C	2695	850	700	5	5	686	230V-50Hz	R134a*	356	304	-	5 40°C 40%
									R290	845	355	C	5 40°C 40%
MCG-150	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	535	D	5 40°C 40%
									R449A*	353	556	-	4 30°C 55%
MCG-200	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	556	D	4 30°C 55%
									R449A*	452	610	-	4 30°C 55%

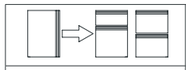
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

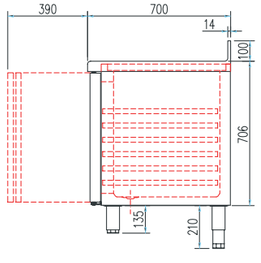
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo: MRG/MRGF 40°C MCG 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating: MRG/MRGF 40°C MCG 32°C ambient*

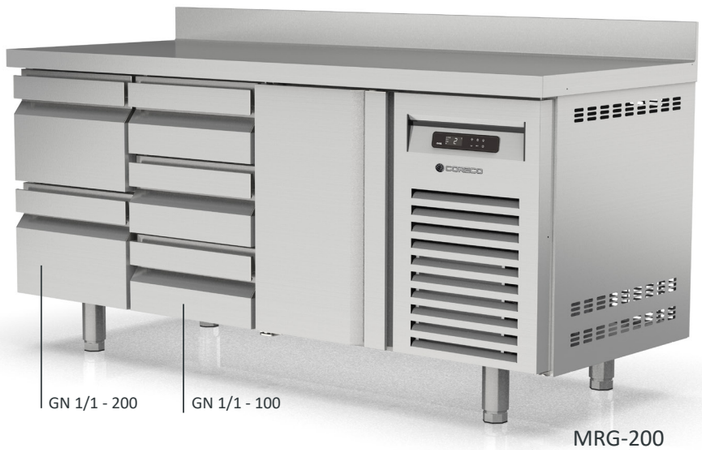
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	599 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **triple** refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	790 €

OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	21 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

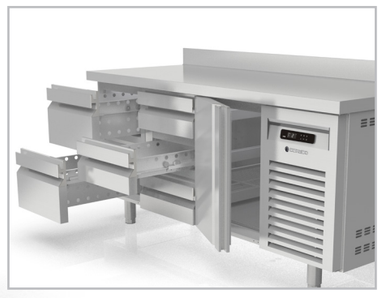


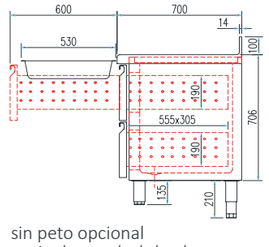
MRGF
Toma desagüe fregadero
Sink drain outlet



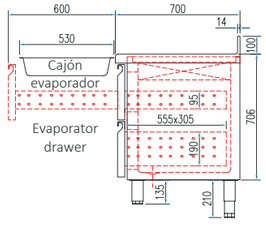


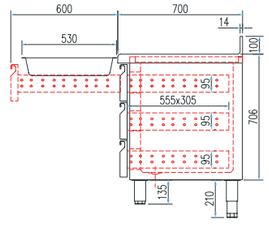
MRG-200
con cajones auto-cierre
with soft-closing drawers

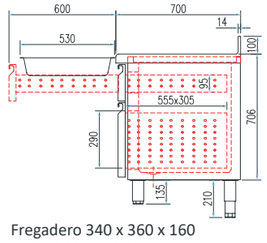




sin peto opcional
optinal, no splash-back







Fregadero 340 x 360 x 160
340 x 360 x 160 Sink











MRGV-150	2.982 €
MCGV-150	3.812 €



MRGV-200	3.602 €
MCGV-200	4.606 €



MRGV-250	4.321 €
MCGV-250	4.722 €



MRGV-300	4.980 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MRGV-150	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a*	304	351	-	4 30°C 55%
									R290	502	240	B	5 40°C 40%
MRGV-200	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a*	304	367	-	4 30°C 55%
									R290	502	246	B	5 40°C 40%
MRGV-250	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R134a*	485	441	-	4 30°C 55%
									R290	845	352	C	5 40°C 40%
MRGV-300	-2°C +8°C	2695	850	700	5	5	686	230V-50Hz	R134a*	485	444	-	4 30°C 55%
									R290	845	369	C	5 40°C 40%
MCGV-150	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	540	D	4 30°C 55%
									R449A*	353	561	-	4 30°C 55%
MCGV-200	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	544	D	4 30°C 55%
									R449A*	452	619	-	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

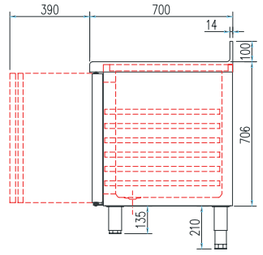
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Puertas doble cristal + LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo: 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Double glazed doors + LEDs*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating: 32°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla suplemento	*shelf supplement*	21 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	63 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



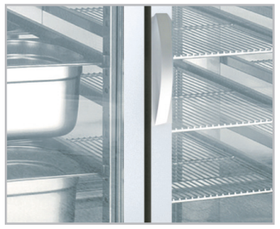


MRGV-250
dotación parrillas y contenedores extra
with extra containers and shelves

sin peto opcional
optinal, no splash-back











MRGP-120	1.970 €
MCGP-120	2.138 €



MRGP-170	2.372 €
MCGP-170	2.560 €



MRGP-220	2.882 €
MCGP-220	3.003 €



MRGP-270	3.338 €



MRGPV-120	2.291 €
MCGPV-120	2.573 €



MRGPV-170	2.825 €
MCGPV-170	3.208 €



MRGPV-220	3.467 €
MCGPV-220	3.851 €



MRGPV-270	4.071 €

Evaporador diseñado para operar con gases HC o HFC - *Evaporator designed to operate with HC o HFC gases*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power*
MRGP / MRGPV-120	-2°C +8°C	1045	850	700	2	2	255	230V-50Hz	300
MRGP / MRGPV-170	-2°C +8°C	1495	850	700	3	3	399	230V-50Hz	356
MRGP / MRGPV-220	-2°C +8°C	1945	850	700	4	4	543	230V-50Hz	485
MRGP / MRGPV-270	-2°C +8°C	2395	850	700	5	5	686	230V-50Hz	485
MCGP / MCGPV-120	-20°C -15°C	1045	850	700	2	2	255	230V-50Hz	353
MCGP / MCGPV-170	-20°C- 15°C	1495	850	700	3	3	399	230V-50Hz	452
MCGP / MCGPV-220	-20°C -15°C	1945	850	700	4	4	543	230V-50Hz	610

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

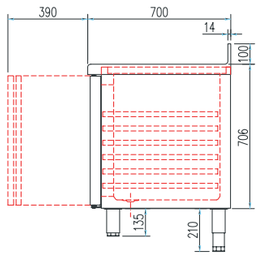
- **MRGP / MCGP:** Contrapuerta inox embutida
- **MRGPV / MCGPV:** doble cristal + LEDs

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo: MRGP / MCGP 40°C ambiente
  MRGPV / MCGPV 32°C ambiente

- **MRGP / MCGP:** *inner side of doors by stamped steel*
- **MRGPV / MCGPV:** *double glazed doors + LEDs*

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Condenser unit NOT INCLUDED*
- *Refrigerant expansion control, NOT INCLUDED*
- *Performance of the evaporator with Dt = 12 ° C*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (optional). Efficient management of energy consumption*
- *Operating: MRG / MCG 40°C ambient*
  MRGV / MCGV 32°C ambient

OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	21 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
conexiones lado izquierdo	*left side connections*	73 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	116 €
APPCC	*HACCP*	consultar







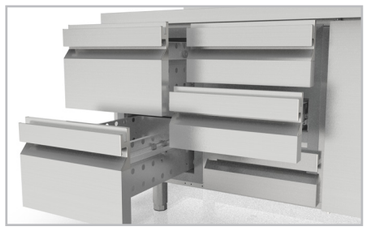
MRGP-220

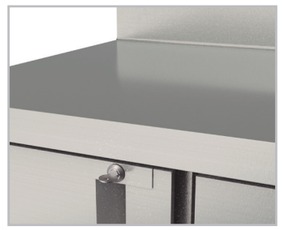
LEDs 6500 K



MRGPV-220









MFCG-150 3.111 €



MFCG-200 3.635 €



MFCG-250 4.405 €



MFCG-300 5.149 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MFCG-150	-2°C +8°C	1345	850	780	2	2	255	230V-50Hz	R134a*	304	293	5 40°C 40%
									R290	845	355	5 40°C 40%
MFCG-200	-2°C +8°C	1795	850	780	3	3	399	230V-50Hz	R134a*	304	293	5 40°C 40%
									R290	845	355	5 40°C 40%
MFCG-250	-2°C +8°C	2245	850	780	4	4	543	230V-50Hz	R134a*	485	429	5 40°C 40%
									R290	1004	510	5 40°C 40%
MFCG-300	-2°C +8°C	2695	850	780	5	5	686	230V-50Hz	R134a*	485	431	5 40°C 40%
									R290	1004	525	5 40°C 40%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

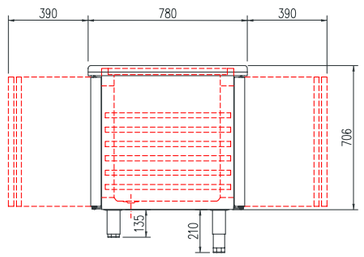
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frentes curvos
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura ambiente de trabajo a 40°C (puertas cristal +32°C)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

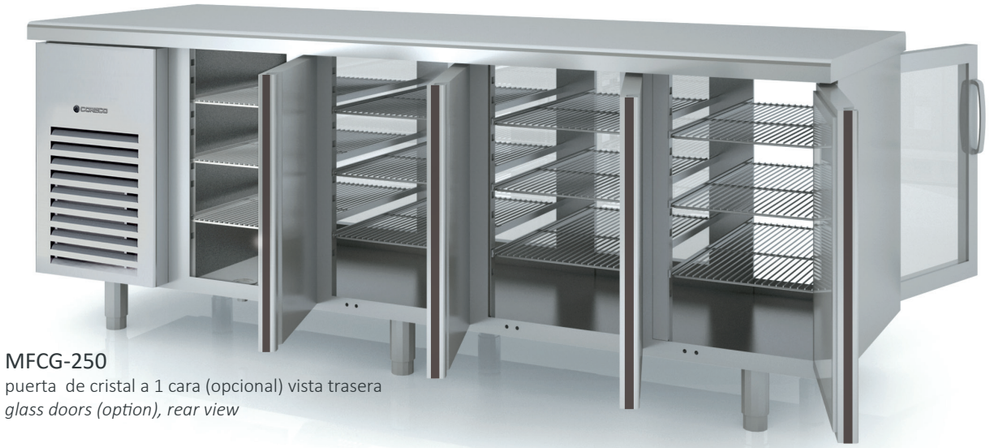
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded fronts*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature 40°C (glass doors +32°C)*

OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	21 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
incremento puerta de cristal	*glass door increment*	146 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	85 €
encimera con fregadero	*countertop with sink*	146 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
pre-instalación	*pre-installation*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



Pre-instalación opcional
Optional remote compressor





MFCG-250
puerta de cristal a 1 cara (opcional) vista trasera
glass doors (option), rear view



MFCG-250







Fregadero 340 x 360 x 160
340 x 360 x 160 Sink





MF-100 2.192 €



MF-140 2.462 €



MFC-100 2.266 €



MFC-140 2.641 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MF-100	-2°C +8°C	925	870	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
									R290	502	277	D	5 40°C 40%
MFC-100	-2°C +8°C	925	950	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
									R290	502	277	D	5 40°C 40%
MF-140	-2°C +8°C	1375	870	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	503	-	5 40°C 40%
									R290	845	490	D	5 40°C 40%
MFC-140	-2°C +8°C	1375	950	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a*	485	503	-	5 40°C 40%
									R290	845	490	D	5 40°C 40%

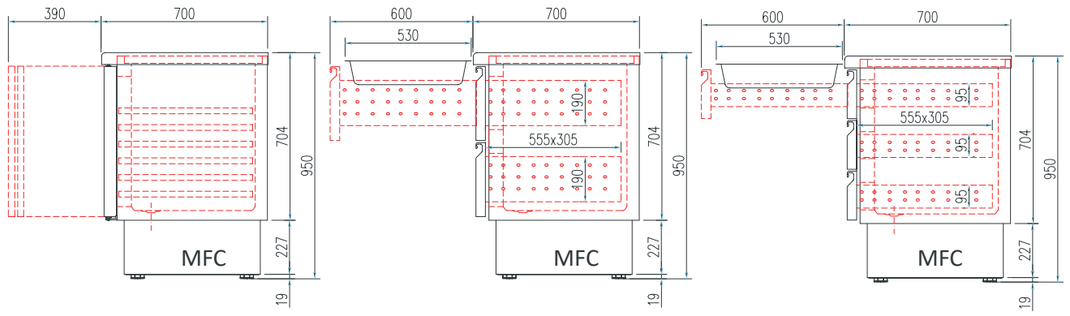
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

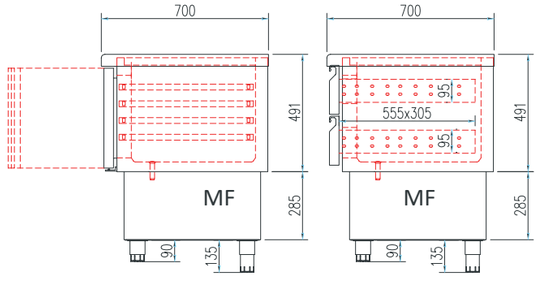
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **MFC:** contrapuerta inox embutida
- **MFCV:** puerta doble cristal
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura ambiente de trabajo a 40°C (puertas cristal +32°C)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *MFC: inner side of doors by stamped steel*
- *-MFCV: double glazzed door*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature 40°C (glass doors +32°C)*



OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	21 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
MF incremento por cambio a cajonera doble, autocierre	*MF extra for double chest of drawers, self-closing*	537 €
MFC incremento por cambio acajonera doble, autocierre	*MFC extra for double drawer unit, self closing*	599 €
MFC incremento por cambio a cajonera triple, autocierre	*MFC extra fortriple drawer unit, self-closing*	790 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar





MFC-100
dotacion cubetas extra
extra GN pans



MFC-140
con cajones opcionales
with adittional drawers



Comparativa capacidades gama **MRG** & **MFC** *capacity compared*

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	capacidad capacity (L)
MFC-100	925	950	700	265
MRG-150	1345	850	700	265
MFC-140	1375	950	700	450
MRG-200	1795	850	700	450



MRG-200



MFC-140



MFB-120 2.886 €



MFB-160 3.504 €



MFB-120-CC 3.896 €



MFB-160-CC 5.019 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MFB-120	-2°C +8°C	1200	600	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
									R290	414	270	D	5 40°C 40%
MFB-120-CC	-2°C +8°C	1200	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
									R290	414	270	D	5 40°C 40%
MFB-160	-2°C +8°C	1600	600	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	560	506	-	5 40°C 40%
									R290	502	337	E	5 40°C 40%
MFB-160-CC	-2°C +8°C	1600	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R134a*	560	506	-	5 40°C 40%
									R290	502	337	E	5 40°C 40%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- **MFB-CC**: Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador CENTRAL, sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *MFB-CC: Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *Worktop can be customized on demand*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *CENTRAL Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, cero GWP and zero ODP effect*

Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption

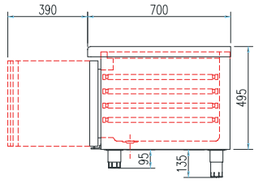
- *Operating 32°C ambient*







OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

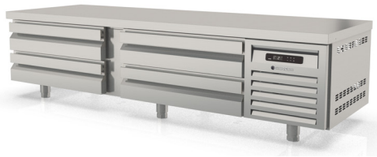




KBR-47 2.923 €



KBR-65 4.037 €



KBR-83 4.906 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
KBR-47	-2°C +8°C	1210	600	700	169	230V-50Hz	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
							R290	502	250	D	5 40°C 40%
KBR-65	-2°C +8°C	1660	600	700	264	230V-50Hz	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
							R290	502	259	D	5 40°C 40%
KBR-83	-2°C +8°C	2110	600	700	359	230V-50Hz	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
							R290	502	264	D	5 40°C 40%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 40°C 40% ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

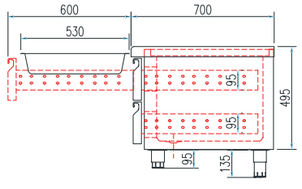
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *Worktop can be customized on demand*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, cero GWP and zero ODP effect*

Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption

- *Operating 40°C 40% ambient*



OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



Mesa fría GN 1/1, refrigeración BAJO COCINA

GN 1/1 chiller counter UNDER BROILER



MFB-135 2.535 €



MFB-180 3.110 €



MFB-225 3.790 €



MFB-270 4.785 €



MFB-135 -C 2.775 €



MFB-180-C 3.590 €



MFB-225-C 4.510 €



MFB-270-C 5.745 €



MFB-135 -CC 3.015 €



MFB-180-CC 3.830 €



MFB-225-CC 4.750 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MFB-135	-2°C +8°C	1345	600	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	178	207	-	5 40°C 40%
									R290	502	218	B	5 40°C 40%
MFB-180	-2°C +8°C	1795	600	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	245	253	-	5 40°C 40%
									R290	502	218	B	5 40°C 40%
MFB-225	-2°C +8°C	2245	600	700	4	4	359	230V-50Hz	R134a*	304	293	-	5 40°C 40%
									R290	845	340	C	5 40°C 40%
MFB-270	-2°C +8°C	2695	600	700	5	5	454	230V-50Hz	R134a*	304	293	-	5 40°C 40%
									R290	845	355	C	5 40°C 40%
MFB-135-C	-2°C +8°C	1345	600	700	1	1	169	230V-50Hz	R134a*	178	211	-	5 40°C 40%
									R290	502	218	B	5 40°C 40%
MFB-180-C	-2°C +8°C	1795	600	700	1	1	264	230V-50Hz	R134a*	245	253	-	5 40°C 40%
									R290	502	218	C	5 40°C 40%
MFB-225-C	-2°C +8°C	2245	600	700	1	1	359	230V-50Hz	R134a*	304	293	-	5 40°C 40%
									R290	845	340	D	5 40°C 40%
MFB-135-CC	-2°C +8°C	1345	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R134a*	304	314	-	5 40°C 40%
									R290	502	277	D	5 40°C 40%
MFB-180-CC	-2°C +8°C	1795	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R134a*	485	503	-	5 40°C 40%
									R290	845	490	D	5 40°C 40%
MFB-225-CC	-2°C +8°C	2245	600	700	0	0	359	230V-50Hz	R134a*	485	503	-	5 40°C 40%
									R290	845	490	E	5 40°C 40%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MFB** dotación de puertas
- **MFB-C** dotación de cajoneras dobles + una puerta
- **MFB-CC** dotación de cajoneras dobles + evaporadores centrales

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema autocierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 40°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFB** *doors as standard*
- **MFB-C** *double drarwers sets + one dor as standard*
- **MFB-CC** *double drarwers sets + evaporators between drawers*

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing sysem as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating 40°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar







MFBP-105 1.950 €



MFBP-150 2.445 €



MFBP-195 3.065 €



MFBP-105-C 2.185 €



MFBP-150-C 2.926 €



MFBP-195-C 3.785 €



MFBP-105-CC 2.425 €



MFBP-150-CC 3.165 €

Evaporador diseñado para operar con gases HC o HFC - *Evaporator designed to operate with HC o HFC gases*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power*
MFBP-105	-2°C +8°C	1045	600	700	2	2	169	230V-50Hz	178
MFBP-150	-2°C +8°C	1495	600	700	3	3	264	230V-50Hz	245
MFBP-195	-2°C +8°C	1945	600	700	4	4	359	230V-50Hz	304
MFBP-105-C	-2°C +8°C	1045	600	700	1	1	169	230V-50Hz	178
MFBP-150-C	-2°C +8°C	1495	600	700	1	1	264	230V-50Hz	245
MFBP-195-C	-2°C +8°C	1945	600	700	1	1	359	230V-50Hz	304
MFBP-105-CC	-2°C +8°C	1045	600	700	0	0	169	230V-50Hz	304
MFBP-150-CC	-2°C +8°C	1495	600	700	0	0	264	230V-50Hz	485

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

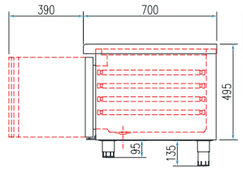
- **MFBP** dotación de puertas
- **MFBP-C** dotación de cajoneras dobles + una puerta
- **MFBP-CC** dotación de cajoneras dobles + evaporadores centrales

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Condiciones de trabajo a 40°C ambiente

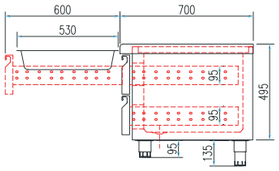
- **MFBP** *doors as standard*
- **MFBP-C** *double drarwers sets + one dor as standard*
- **MFBP-CC** *double drarwers sets + evaporators between drawers*

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Condenser unit NOT INCLUDED*
- *Refrigerant expansion control, NOT INCLUDED*
- *Performance of the evaporator with Dt = 12 ° C*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation . Efficient management of energy consumption*
- *Operating 40°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	116 €
APPCC	*HACCP*	consultar



MFB



MFB-C



MRP-150	2.882 €
MCP-150	3.574 €



MRP-200	3.446 €
MCP-200	4.184 €



MRP-250	4.156 €



MRPV-150	3.294 €
MCPV-150	4.005 €



MRPV-200	4.046 €
MCPV-200	4.806 €



MRPV-250	4.902 €
MCPV-250	5.351 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* 40x60	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
MRP-150	-2°C +8°C	1495	850	800	0	10	362	230V-50Hz	R134a*	178	211	-	5 40°C 40%
									R290	502	235	A	5 40°C 40%
MRP-200	-2°C +8°C	2020	850	800	0	15	562	230V-50Hz	R134a*	245	249	-	5 40°C 40%
									R290	502	238	A	5 40°C 40%
MRP-250	-2°C +8°C	2545	850	800	0	20	761	230V-50Hz	R134a*	304	289	-	5 40°C 40%
									R290	845	370	B	5 40°C 40%
MRPV-150	-2°C +8°C	1495	850	800	0	10	362	230V-50Hz	R134a*	304	295	-	4 30°C 55%
									R290	502	244	C	4 30°C 55%
MRPV-200	-2°C +8°C	2020	850	800	0	15	562	230V-50Hz	R134a*	304	302	-	4 30°C 55%
									R290	502	251	C	4 30°C 55%
MRPV-250	-2°C +8°C	2545	850	800	0	20	761	230V-50Hz	R134a*	485	446	-	4 30°C 55%
									R290	845	358	D	4 30°C 55%
MCP-150	-20°C -15°C	1495	850	800	0	10	362	230V-50Hz	R290	606	535	E	5 40°C 40%
									R449A*	353	552	-	4 30°C 55%
MCP-200	-20°C -15°C	2020	850	800	0	15	562	230V-50Hz	R290	606	556	E	4 30°C 55%
									R449A*	452	610	-	4 30°C 55%
MCPV-150	-20°C -15°C	1495	850	800	0	10	362	230V-50Hz	R290	606	544	E	4 30°C 55%
									R449A*	353	518	-	4 30°C 55%
MCPV-200	-20°C -15°C	2020	850	800	0	15	562	230V-50Hz	R290	606	569	E	4 30°C 55%
									R449A*	452	681	-	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

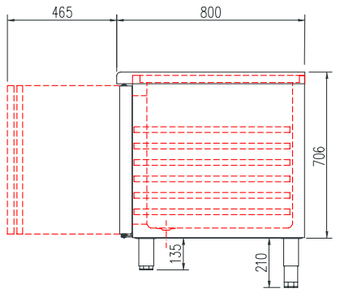
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

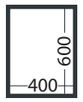
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura ambiente de trabajo: MRP / MCP 40°C
  MRPV / MCPV 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with upstand)*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature: MRP / MCP 40°C*
  MRPV / MCPV 32°C

OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	28 €
parrilla 60x40	*shelf 60x40*	28 €
set adicional guías 60x40	*additional set sldies 60x40*	24 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
encimera de granito	*granite countertop*	consultar
exterior color blanco	*white exterior*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar





LEDs 6500 K



MRPV-250
dotación parrillas extra
with extra shelves



MRP-250

Encimera granito opcional
Optional granite worktop







MRP-200 exterior blanco opcional
MRP-200 option white exterior

Mesa fría 60x40, refrigeración y congelados PRE-INSTALACION

60x40 chiller and freezer counter for remote condenser unit



MRPP-120	2.157 €
MCPP-120	2.365 €



MRPP-170	2.715 €
MCPP-170	2.985 €



MRPP-220	3.279 €
MCPP-220	3.353 €



MRPPV-120	2.491 €
MCPPV-120	2.819 €



MRPPV-170	3.203 €
MCPPV-170	3.644 €



MRPPV-220	3.887 €
MCPPV-220	4.218 €

Evaporador diseñado para operar con gases HC o HFC - *Evaporator designed to operate with HC o HFC gases*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* 40x60	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power*
MRPP / MRPPV-120	-2°C +8°C	1195	850	800	0	10	255	230V-50Hz	304
MRPP / MRPPV-170	-2°C +8°C	1720	850	800	0	15	399	230V-50Hz	356
MRPP / MRPPV-220	-2°C +8°C	2245	850	800	0	20	543	230V-50Hz	485
MCPP / MCPPV-120	-20°C -15°C	1195	850	800	0	10	255	230V-50Hz	353
MCPP / MCPPV-170	-20°C -15°C	1720	850	800	0	15	399	230V-50Hz	452
MCPP / MCPPV-220	-20°C -15°C	2245	850	800	0	20	543	230V-50Hz	610

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MRPP / MCPP** Contrapuerta inox embutida
- **MRPPV / MCPPV** doble cristal + LEDs

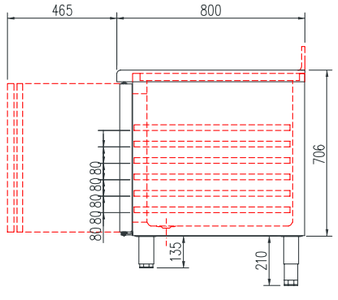
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (Opcional con peto sanitario 100 mm)
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (MRPP MCPP). Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Condiciones de trabajo: MRPP / MCPP 40°C ambiente
  MRPPV / MCPPV 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MRPP / MCPP** *inner side of doors by stamped steel*
- **MRPPV / MCPPV** *double glazed doors + LEDs*

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (MRPP MCPP). Efficient management of energy consumption*
- *Condenser unit NOT INCLUDED*
- *Refrigerant expansion control, NOT INCLUDED*
- *Performance of the evaporator with Dt = 12 ° C*
- *Operating: MRPP / MCPP 40°C ambient*
  MRPPV / MCPPV 32°C ambient

OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
parrilla suplemento	*shelf supplement*	28 €
parrilla 60x40	*shelf 60x40*	28 €
set adicional guías 60x40	*additional set slides 60x40*	24 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
encimera de granito	*granite countertop*	consultar
exterior color blanco	*white exterior*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	116 €
APPCC	*HACCP*	consultar

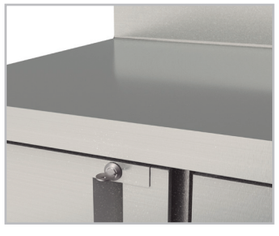


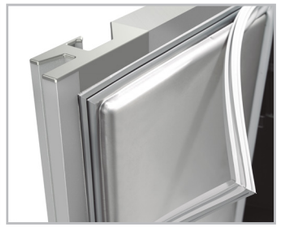


MRPP-220



MRPPV-220
con parrillas extra
with extra shelves









FAST & cool FOOD

SALADETTE

Pag. **62-63** Mesa fría SALADETTE GN1/1
GN 1/1 SALADETTE counter

Pag. **64-65** Mesa fría SALADETTE GN1/1 encimera abierta
Open worktop GN 1/1 SALADETTE counter

KEBAB

Pag. **66-67** Mesa fría GN 1/1 COMPACTA KEBAB
GN 1/1 KEBAB STATION

Pag. **68-69** Mesa fría KEBAB GN1/1
GN 1/1 KEBAB counter

SALAD CHEFF

Pag. **70-71** Mesa preparación con tapa cristal elevable
Preparation counter with liftable glass lid

Pag. **72-73** Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/1 encimera abierta
Open worktop GN 1/1 SALAD-CHEFF counter

Pag. **74-75** Mesa fría SALAD-CHEFF GAMA 60 - 70
60 - 70 RANGE SALAD-CHEFF counter

Pag. **76-77** Mesa fría SALAD-CHEFF 1/6
1/6 SALAD-CHEFF counter

Pag. **78-79** Mesa fría BIG SALAD-PIZZA CHEFF gama 80
80 RANGE BIG SALAD-PIZZA CHEFF counter

PIZZA

Pag. **80-81** Mesa fría COMPACTA PIZZA
GN 1/1 PIZZA STATION

Pag. **82-85** Mesa fría PIZZA cajón neutro
PIZZA counter with neutral drawer

Pag. **86-87** Mesa fría PIZZA
PIZZA counter

Pag. **88-89** Expositor ingredientes FAST-FOOD GN
GN FAST-FOOD topping unit



MFP-100 2.412 €



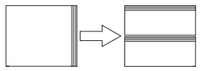
MFP-140 2.911 €



MFEI70-100 2.382 €



MFEI70-140 2.882 €



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre
Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price

537 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 375
GN containers NOT included in price, see page 375

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI70-100	0°C +8°C	925	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
									R290	502	764
MFEI70-140	0°C +8°C	1375	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
									R290	845	490
MFP-100	0°C +8°C	925	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
									R290	502	764
MFP-140	0°C +8°C	1375	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
									R290	845	490

* no disponible mercado UE - ***not for EU market***

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MFP** encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- **MFEI70-100** encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingredientes GN 1/4-150

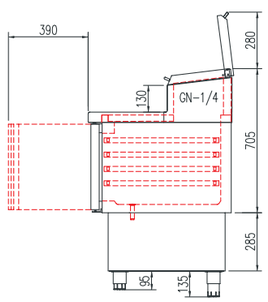
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

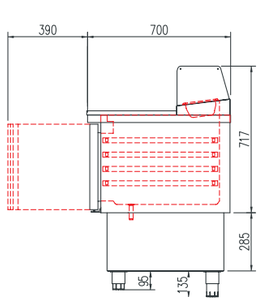
- *MFP granite working area and glass cover, GN 1/6-100 capacity*
- *MFEI70-100 stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/4-150 capacity*

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

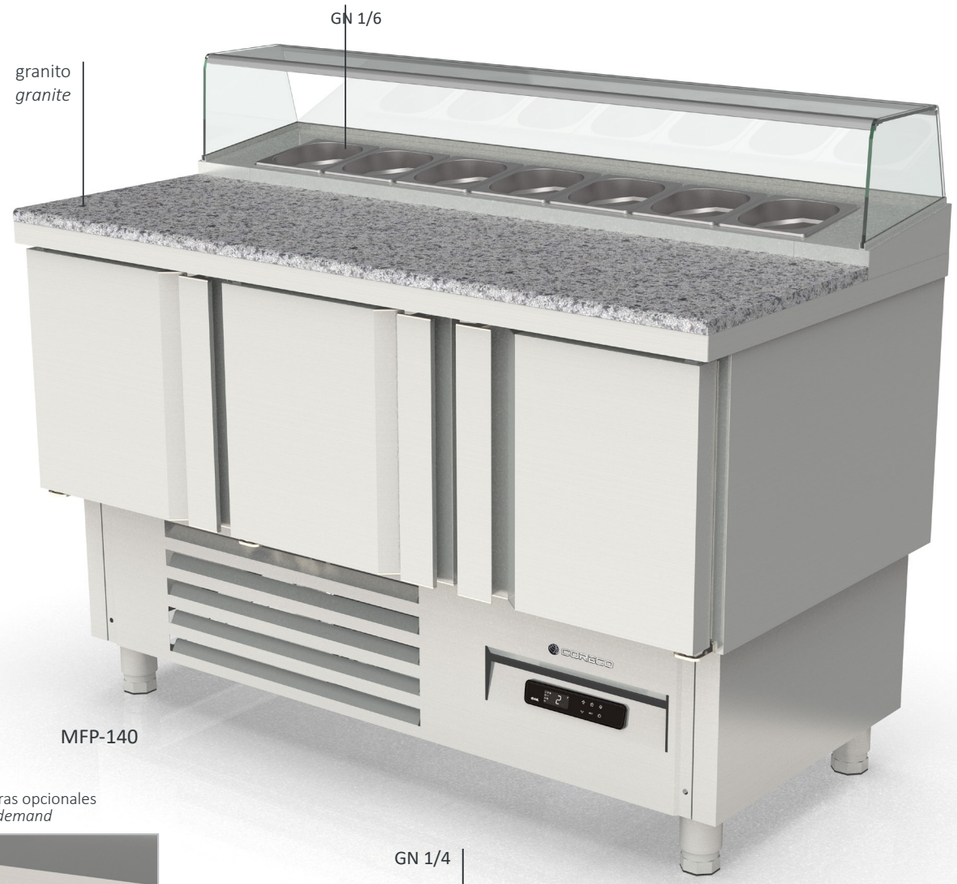


MFEI



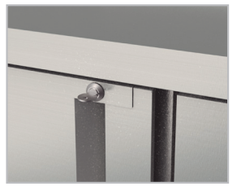
MFP

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.



MFP-140

cerradauras opcionales
locks on demand



evaporador central
double fan evaporator



MFEI70-100

MFEI70-100
5xGN1/4

MFEI70-140
8xGN1/4

MFP-100
5xGN1/6

MFP-140
7xGN1/6



MFS-100 2.283 €



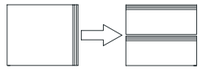
MFS-140 2.734 €



MFS-100-C 2.253 €



MFS-140-C 2.715 €



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre
Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price

537 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 375
GN containers NOT included in price, see page 375

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFS-100	0°C +8°C	925	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	764
MFS-140	0°C +8°C	1375	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFS-100-C	0°C +8°C	925	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	764
MFS-140-C	0°C +8°C	1375	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490

* no disponible mercado UE - ***not for EU market***

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFS-C** cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- **MFS** cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas

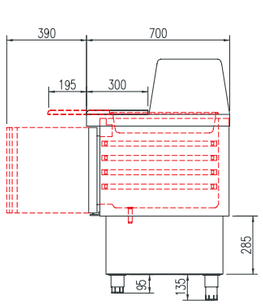
- *MFS-C glass cover*
- *MFS hinged lid*

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

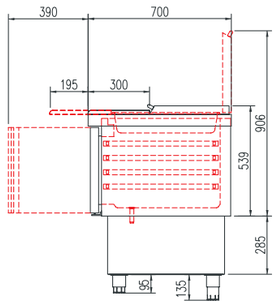
- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene table, sliding to increase work surface (for other color, consult)*
- *GN containers capacity in the worktop (see detail)*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cajonera doble inox, auto-cierre	*double SS drawer, self-closing*	537 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

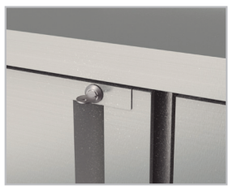
Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.



MFS-C



MFS



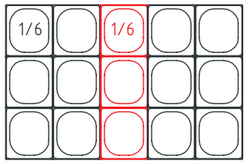
cerradauras opcionales
locks on demand



encimera deslizante polietileno
polyethylene sliding worktop

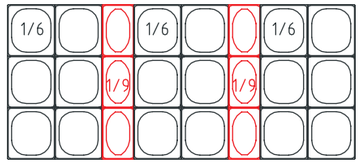
MFS-140-C
con cajones (opcional)
with drawers (option)

MFS-100 / MFS-100-C



max profundidad: **100 mm** - 200 mm
100 mm - 200 mm max depht

MFS-140 / MFS-140-C



max profundidad: **100 mm** - 200 mm
100 mm - 200 mm max depht

ATENCION: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, sera 100 mm cuando la mesa incopore cajones en lugar de puertas.

NOTICE: *units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm*



encimera deslizante polietileno
polyethylene sliding worktop

MFS-100



MFK-100 2.307 €



MFK-140 2.796 €



MFK-180 3.635 €



MFK-220 4.953 €

	**I**ncremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre *Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price*	537 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 375
GN containers NOT included in price, see page 375

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFK-100	0°C +8°C	925	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	764
MFK-140	0°C +8°C	1375	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFK-180	0°C +8°C	1825	890	700	9	4	4	345	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFK-220	0°C +8°C	2275	890	700	12	5	5	430	230V-50Hz	R134a*	485	567
										R290	845	490

* no disponible mercado UE - ***not for EU market***

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Modelos 100 y 140: encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

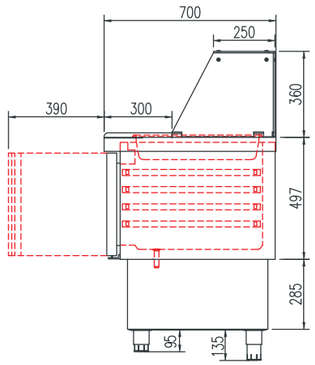
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *100 and 140: AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene chopping board, sliding to increase work surface (for other color, consult)*
- *GN capacity in the worktop (see detail)*
- *Glass cover*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature , 32°C ambient*

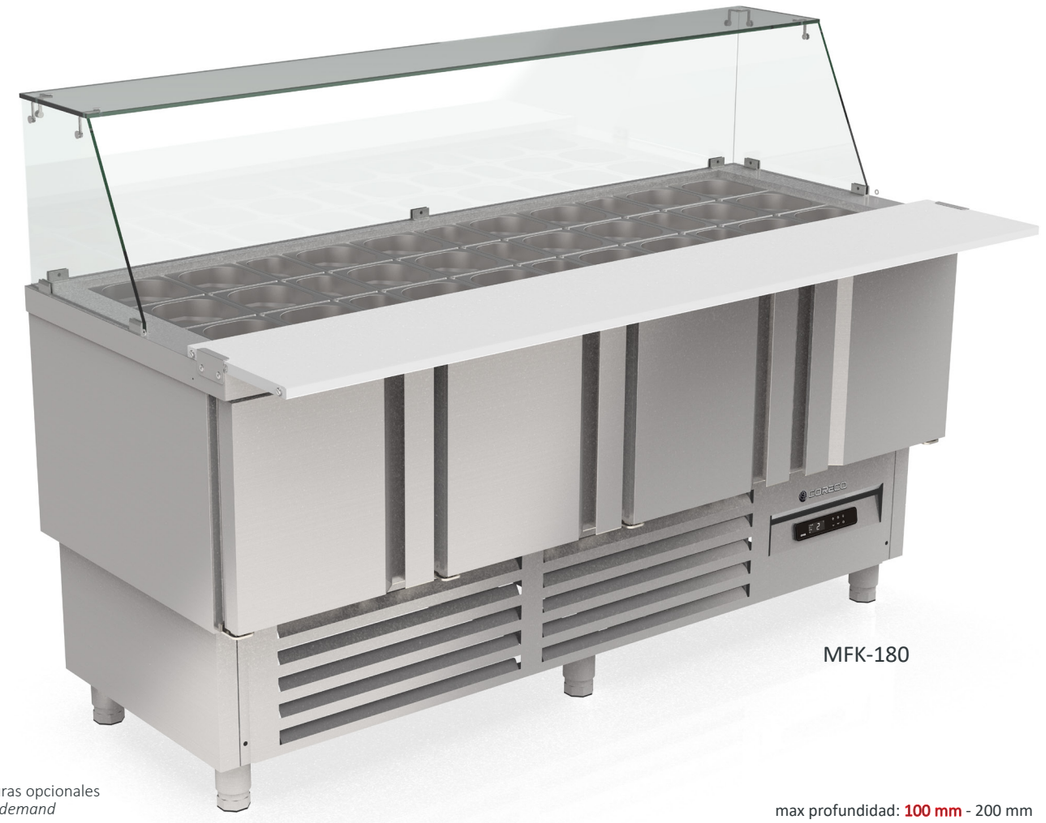
Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.

evaporador central
double fan evaporator

cajones opcionales
optinal drawers

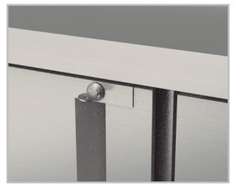


OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



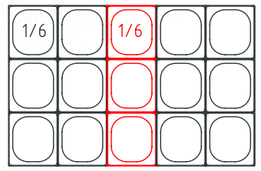
MFK-180

cerradauras opcionales
locks on demand

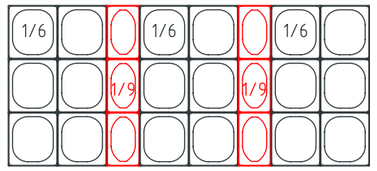


max profundidad: **100 mm** - 200 mm
100 mm - 200 mm max depht

MFK-100

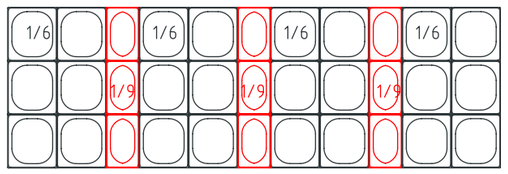


MFK-140

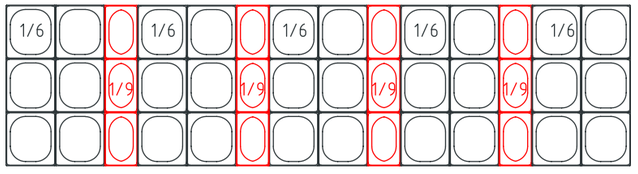




MFK-180



MFK-220



ATENCION: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, sera 100 mm cuando la mesa incopore cajones en lugar de puertas.

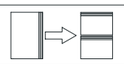
NOTICE: *units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm*



MFK70-135 3.192 €



MFK70-180 3.889 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	599 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 375
GN containers and dividers NOT included in price, see page 375

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFK70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a*	304	322
									R290	502	764
MFK70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
									R290	845	490

* no disponible mercado UE - ***not for EU market***

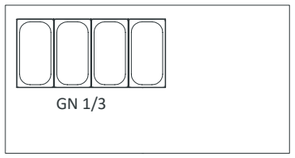
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN 1/3-100 (ver detalle)
- Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas, con estante intermedio
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

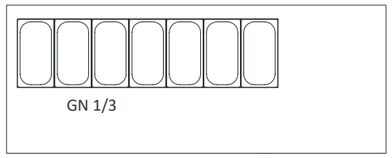
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, capacity for GN-1/3-100 containers (see detail)*
- *Glass cover with shelf*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature, 32°C ambient*

MFK70-135



MFK70-180

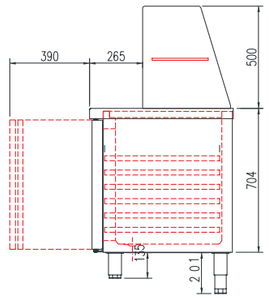


ATENCION: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, sera 100 mm cuando la mesa incopore cajones en lugar de puertas.

NOTICE: *units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
perfil adicional GN-divisorio encimera	*additional GN-divider profile for worktop*	15 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.





MFK70-180



MFK70-180
Vista trasera
Back side view

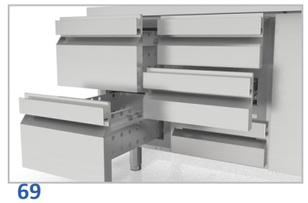
cerradauras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castrors on demand



cajones opcionales
drawers on demand



evaporador central
double fan evaporator



Mesa preparación con tapa cristal elevable
Preparation counter with FLAT GLASS LID

LEDs 6500 K



PC80-150-15-LGL 4.419 €



PC80-200-27-LGL 5.296 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 375
GN containers NOT included in price, see page 375

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/6*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
PC80-150-15	0°C +8°C	1495	870	800	4	2	2	15	362	230V-50Hz	R134a*	304	340
											R290	502	772
PC80-200-27	0°C +8°C	2020	870	800	8	3	3	27	562	230V-50Hz	R134a*	485	524
											R290	845	503

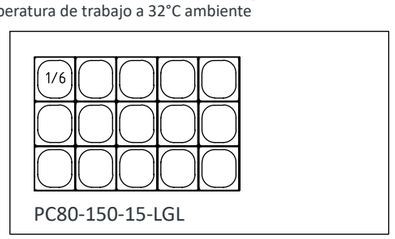
* no disponible mercado UE - ***not for EU market***

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

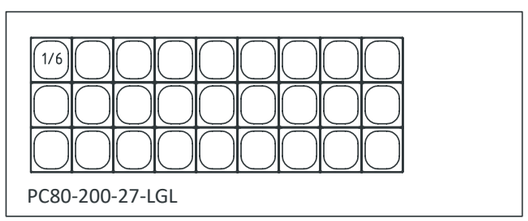
- Exterior en acero inox AISI-304, incluido el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle)
  - Tabla de corte en polietileno
  - Perfiles divisorios fijos (desmontable para limpieza) para apoyo de las cubetas
  - Robusta estructura elevable, con doble cristal para mantener la temperatura del área de cubetas
  - Máxima visibilidad del producto, LED 6500 K
  - Opción LED 3000 K (luz cálida) o Rosa al mismo precio
  - Sellado del perímetro de la cubierta por burletes
- Sistema de pistones y amortiguadores para compensar el peso
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side included*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 worktop, capacity for GN containers (see detail)*
  - *Poliethylene cutting table*
  - *Fixed pan dividers (detachable for cleaning)*
  - *Heavy-duty double liftable glass lid to keep temperature in the GN pans*
  - *Maximum product visibility by 6500 K LED*
  - *Optional 300 K LED (soft light) or Pink, same price*
  - *Perimetral gasket arround the lid structure*
- *Piston system to help the opening /closing of the structure*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*



PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla 60x40	*shelf 60x40*	28 €
set adicional guías 60x40	*additional set slides 60x40*	24 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL

cerradauras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castrors on demand



cajones opcionales
drawers on demand

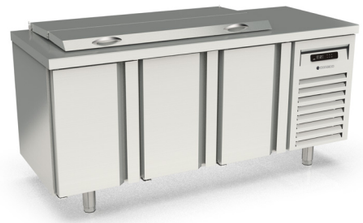


evaporador central
double fan evaporator





MFE-150 3.132 €



MFE-200 3.755 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	599 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 375
GN containers and dividers NOT included in price, see page 375

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFE-150	0°C +8°C	1345	850	700	4	2	2	255	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	264
MFE-200	0°C +8°C	1795	850	700	6	3	3	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490

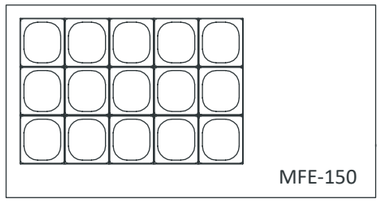
* no disponible mercado UE - ***not for EU market***

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

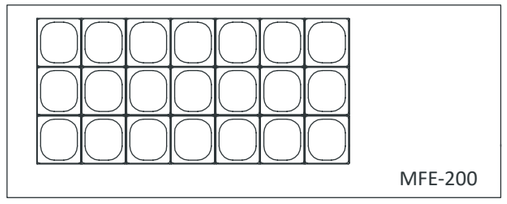
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle) y cubierta inox abatible y plegable
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, capacity for GN containers (see detail) with hinged stainless steel lid*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*

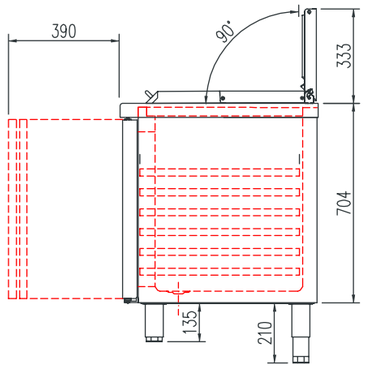


MFE-150



MFE-200

ATENCION: la profundidad máxima de las cubetas en el plano de exposición, sera 100 mm cuando la mesa incopore cajones en lugar de puertas.
NOTICE: *units with drawers instead of doors, max depth for worktop GN containers must be 100 mm*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
perfil adicional GN-divisorio encimera	*additional GN-divider profile for worktop*	15 €
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slided*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	21 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

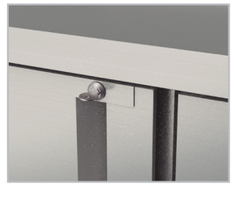
Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.



MFE-200



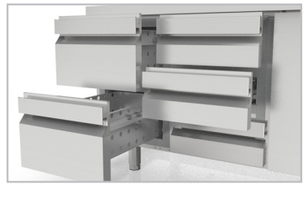
cerradauras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castrors on demand



cajones dobles opcionales
double drawers on demand



evaporador central
double fan evaporator



Mesa fría SALAD-CHEFF GAMA 60 - 70
60 - 70 RANGE SALAD-CHEFF counter



MFEI60-150	3.104 €
MFEI70-135	3.259 €



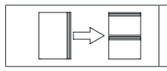
MFEI60-200	3.656 €
MFEI70-180	3.876 €



MFEI70-225	4.451 €



MFEI70-270	5.558 €



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	Gama 60: 476 € / Gama 70: 599 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 375
GN containers and dividers NOT included in price, see page 375

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI60-150	0°C +8°C	1495	850	600	2	0	8	245	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	764
MFEI60-200	0°C +8°C	2020	850	600	3	0	12	380	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFEI70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	8	255	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	764
MFEI70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	10	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFEI70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFEI70-270	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	16	686	230V-50Hz	R134a*	485	567
										R290	845	490

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MFEI60** estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- **MFEI70** estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/4-150
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

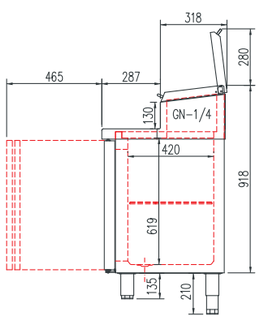
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *MFEI60 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *MFEI70 GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*

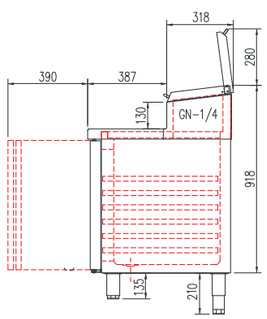
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid,*
- *GN 1/4-150 topping unit*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature, 32°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	21 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.

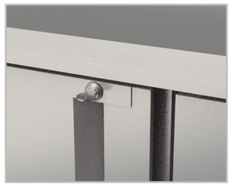


Fondo 600



Fondo 700

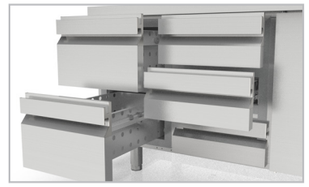
cerradauras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castrors on demand

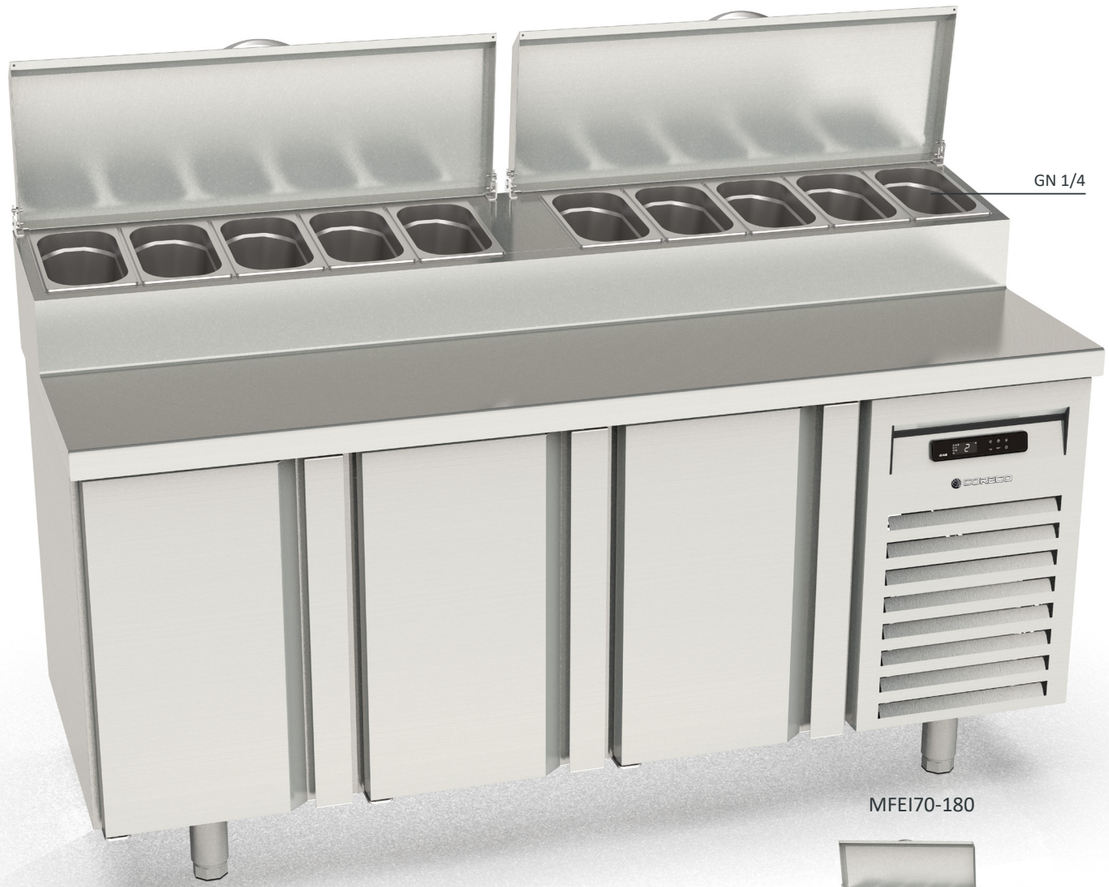


cajones dobles opcionales
double drawers on demand



evaporador central
double fan evaporator





MFEI70-180



MFEI60-150
8xGN 1/4-150



MFEI60-200
12xGN 1/4-150



MFEI70-135
8xGN 1/4-150



MFEI70-180
10xGN 1/4-150



MFEI70-225
13xGN 1/4-150



MFEI70-270
16xGN 1/4-150





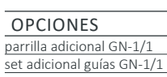
MFEI70-180-1/6 3.876 €



MFEI70-225-1/6 4.571 €



MFEI70-270-1/6 5.690 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	599 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 375
GN containers and dividers NOT included in price, see page 375

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/6*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	10	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	1004	614
MFEI70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFEI70-270	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	16	686	230V-50Hz	R134a*	485	567
										R290	845	490

* no disponible mercado UE - ***not for EU market***

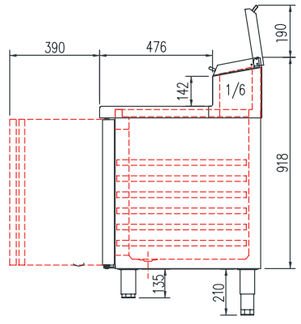
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/6-150
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

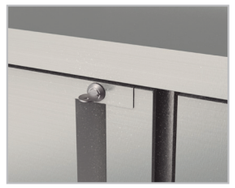
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *AISI-304 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid*
- *GN 1/4-150 topping unit*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature, 32°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shel GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
cajonera doble inox, auto-cierre	*double SS drawer, self-closing*	599 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	21 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.

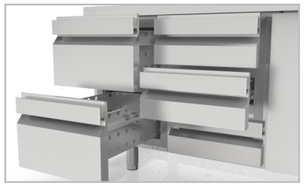
cerradauras opcionales
locks on demand



ruedas opcionales
castrors on demand



cajones dobles opcionales
double drawers on demand

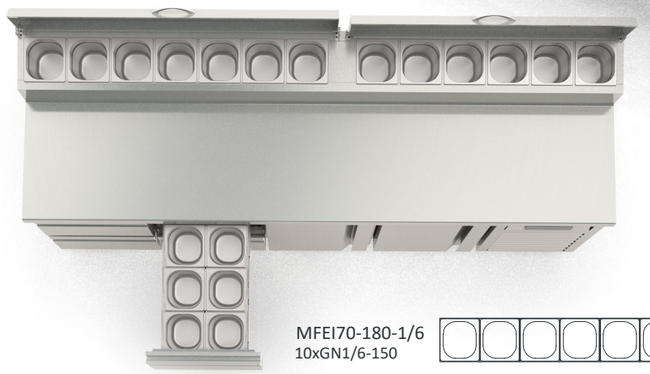


evaporador central
double fan evaporator



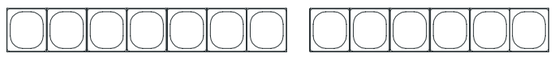


MFEI70-225-1/6
cajones refrigerados opcionales
optinal drawers



MFEI70-180-1/6
10xGN1/6-150

MFEI70-225-1/6
13xGN1/6-150



MFEI70-270-1/6
16xGN1/6-150





MFEI80-150 3.714 €



MFEI80-200 4.291 €



MFEI80-250 4.935 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 375
GN containers and dividers NOT included in price, see page 375

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFEI80-150	0°C +8°C	1495	850	800	2	2	8	362	230V-50Hz	R134a*	302	322
										R290	502	764
MFEI80-200	0°C +8°C	2020	850	800	3	3	10	562	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFEI80-250	0°C +8°C	2545	850	800	4	4	13	761	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490

* no disponible mercado UE - ***not for EU market***

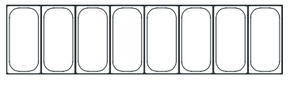
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/3-150
- Estantes interiores 60x40 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- OPCIONAL: parrilla de trabajo 495x425 con bandeja recogedora

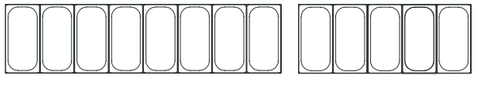
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/3-100 capacity*
- *GN 1/3-150 topping unit*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature, 32°C ambient*
- *OPTIONAL: 525x400 working grill with drip pan*

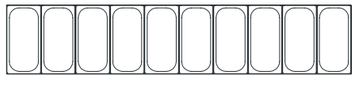
MFEI80-150
8xGN1/3-150



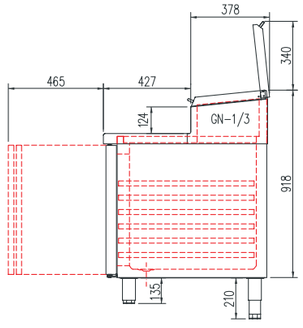
MFEI80-250
13xGN1/3-150



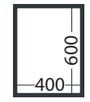
MFEI80-200
10xGN1/3-150



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla + bandeja trabajo 495x425	*rack + work tray 495x425*	197 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
APPCC	*HACCP*	consultar
encimera de granito	*granite countertop*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar



Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
Worktops, container fits and covers, can be customized.

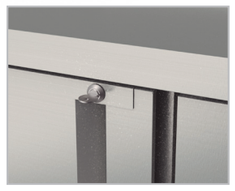


MFEI80-200
bandeja y parrilla de trabajo, opcionales
with working grills and trays, optionals



MFEI80
encimera granito opcional
optional granite worktop

cerradauras opcionales
locks on demand



evaporador central
double fan evaporator



ruedas opcionales
castrors on demand



Mesa fría COMPACTA PIZZA
GN 1/1 PIZZA STATION



MFPP-140 3.820 €



MFCP-140 4.519 €

Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	MFPP	MFCP
		537 €	599 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*

Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*

ver página 375- *see page 375*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFPP-140	0°C +8°C	1370	890	700	3	3	5	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490
MFCP-140	0°C +8°C	1370	970	700	3	3	5	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	845	490

* no disponible mercado UE - ***not for EU market***

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Granite working surface with 180 mm upstands*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *GN 1/4 topping unit, included*
- *Operating temperature 32°C ambient*



evaporador central
double fan evaporator

cajones opcionales
optinal drawers

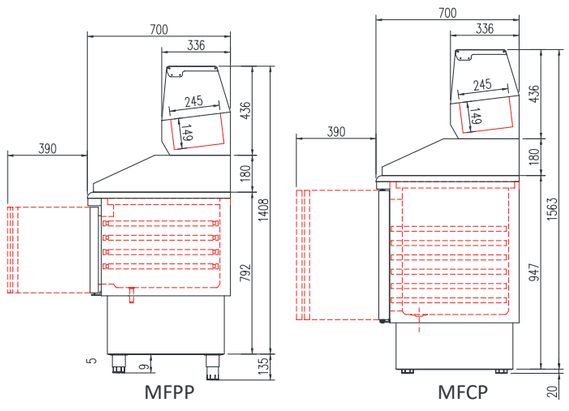
OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	28 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
APPCC	*HACCP*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
sin expositor de ingredientes	*without ingredient display*	consultar



Expositor toping con iluminación LED
LED lighting toping unit



MFCP-140



MFPP MFCP





MR80-160 4.533 €



MR80-210 5.296 €



MR80-265 6.073 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*
Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
ver página 375- *see page 375*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	cajas neutras *neutral containers*	cajas refrigeradas *refrigerated containers*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MR80-160	0°C +8°C	1565	850	800	0	8	3	3	362	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MR80-210	0°C +8°C	2090	850	800	0	13	3	3	562	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238
MR80-265	0°C +8°C	2615	850	800	0	18	3	3	761	230V-50Hz	R134a*	304	289
											R290	845	490

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (4 en dotación)
- Cajón neutro con 3 contenedores 60x40x7 en dotación
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo e 32°C ambiente

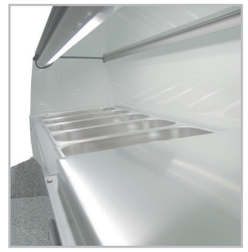
We reserve the right to change specifications without prior notice.

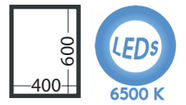
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Granite working surface with 180 mm upstands*
- *interior with stainless steel slides, height adjustable, capacity for 60x40 shelves, trays or containers (4 as standard)*
- *Neutral drawer with three 60x40x7 containers as standard*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *GN 1/4 topping unit, included*
- *Operating temperature 32°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla 60x40	*grill 60x40*	28 €
cajón plástico 60x40x7	*60x40x7 plastic drawer*	35 €
cajón plástico 60x40x12	*60x40x12 plastic drawer*	45 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
encimera de granito	*granite countertop*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

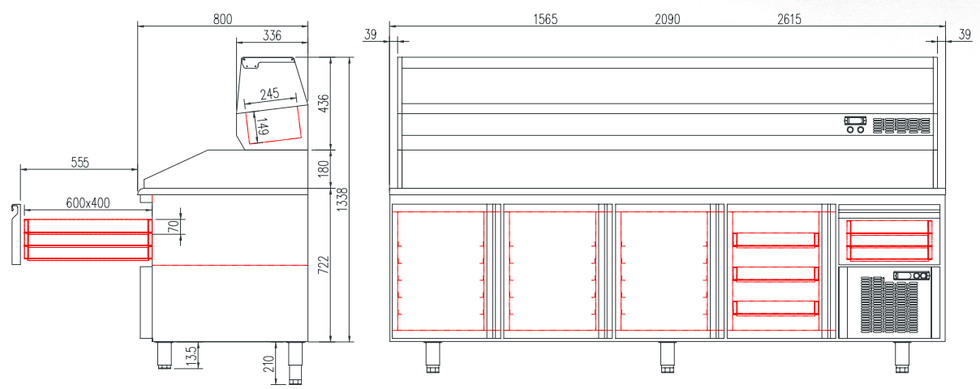












Mesa fría PIZZA cajónes neutros
PIZZA counter with neutral drawers


MFP70-180 5.452 €


MFP70-225 6.222 €


MFP80-200 5.505 €


MFP80-250 6.625 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*
Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*
ver página 375- *see page 375*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	cajas *containers 40x60*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MFP70-180	0°C +8°C	1795	850	700	2	2	0	8	255	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MFP70-225	0°C +8°C	2245	850	700	3	3	0	10	399	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238
MFP80-200	0°C +8°C	2020	850	800	0	10	5	9	362	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MFP80-250	0°C +8°C	2545	850	800	0	15	5	12	562	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238

* no disponible mercado UE - ***not for EU market***

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

MFP70
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, contenedores no incluidos
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura

MFP80
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, capacidad 60x40, 5 contenedores incluidos

We reserve the right to change specifications without prior notice.

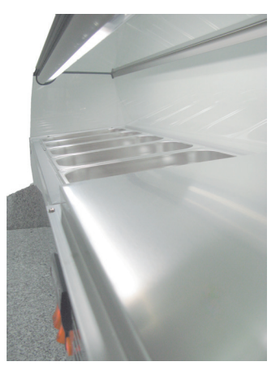
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Granite working surface with 18 0 mm upstands*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *GN 1/4 topping unit, included*
- *Operating temperature 32°C ambient*

MFP70
- *Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, containers not included*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*

MFP80
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays on stainless steel slides, height adjustable*
- *Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, capacity 60x40, 5 containers included*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 7 cajones en gama 800	*set 7 drawers in range 800*	270 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
sin expositor de ingredientes	*without ingredient display*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

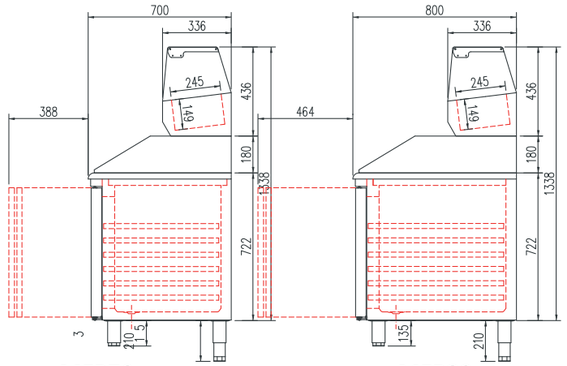
Expositor de ingredientes, con luz
Toping unit with light



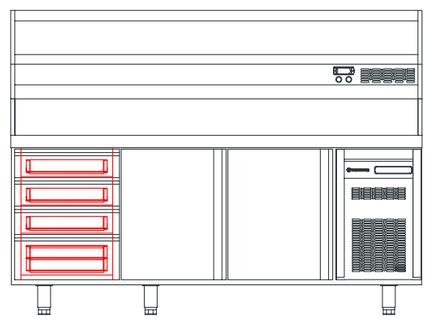


MFP70-225

Cuerpo cajonero neutro
Neutral drawers SET



MFP70 **MFP80**


contenedores **MFP80** *containers*

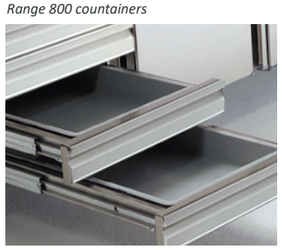
Gama 800 40x60
40x60 range 800



Gama 700 GN 1/1
GN 1/1 range 700



Cajas en Gama 800
Range 800 countainers





Mesa fría PIZZA
PIZZA counter

MR60-150	3.809 €	MR70-135	4.010 €	MR80-150	4.438 €
MR60-200	4.384 €	MR70-180	4.739 €	MR80-200	5.350 €
MR60-250	5.135 €	MR70-225	5.410 €	MR80-250	5.732 €



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	*Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system*	Gama 60	Gama 70
		476 €	599 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*

Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*

ver página 375- *see page 375*

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	cajas *containers 40x60*	capacidad GN *GN capacity 1/4*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
MR60-150	0°C +8°C	1495	850	600	2	0	0	6	245	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MR60-200	0°C +8°C	2020	850	600	3	0	0	9	380	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238
MR60-250	0°C +8°C	2545	850	600	4	0	0	12	516	230V-50Hz	R134a*	304	289
											R290	845	355
MR70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	0	5	255	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MR70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	0	8	399	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238
MR70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	0	10	543	230V-50Hz	R134a*	304	289
											R290	845	355
MR80-150	0°C +8°C	1495	850	800	0	8	3	6	362	230V-50Hz	R134a*	178	211
											R290	502	235
MR80-200	0°C +8°C	2020	850	800	0	13	3	9	562	230V-50Hz	R134a*	245	249
											R290	502	238
MR80-250	0°C +8°C	2545	850	800	0	18	3	12	761	230V-50Hz	R134a*	304	289
											R290	845	355

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **MR60** estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- **MR70** estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- **MR80** interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (3 en dotación)

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *MR60 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *MR70 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *MR80 capacity for 60x40 shelves, containers or trays on stainless steel slides, height adjustable*

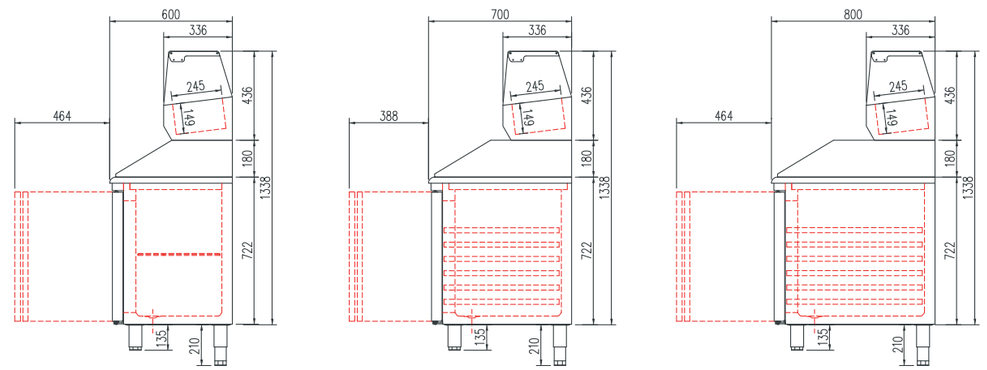
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Granite working surface with 180 mm upstands*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *GN 1/4 topping unit, included*
- *Operating temperature 32°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
sin expositor de ingredientes	*without ingredient display*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



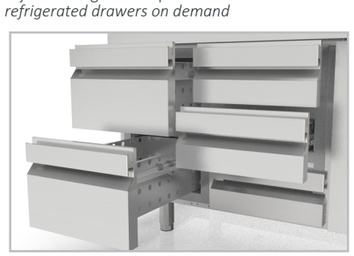


MR70-225

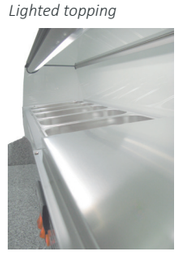


Fondo 600 Fondo 700 Fondo 800

MFP60/70:
cajones refrigerados opcionales
refrigerated drawers on demand



Topping con luz
Lighted topping



Gama 700 GN 1/1
GN 1/1 range 700



Cajas en Gama 800
Range 800 countainers



info@coreco.es · **www.coreco.es**

Expositor ingredientes FAST-FOOD GN
GN FAST-FOOD topping unit



EI-1/4-135	1.500 €
EI-1/4-150	1.522 €
EI-1/4-180	1.629 €
EI-1/4-200	1.689 €
EI-1/4-225	1.770 €
EI-1/4-250	1.889 €

EI-1/3-135	1.554 €
EI-1/3-150	1.583 €
EI-1/3-180	1.689 €
EI-1/3-200	1.750 €
EI-1/3-225	1.798 €
EI-1/3-250	1.877 €



EI-1/4-135-T	1.320 €
EI-1/4-150-T	1.368 €
EI-1/4-180-T	1.488 €
EI-1/4-200-T	1.522 €
EI-1/4-225-T	1.649 €
EI-1/4-250-T	1.736 €

EI-1/3-135-T	1.386 €
EI-1/3-150-T	1.435 €
EI-1/3-180-T	1.554 €
EI-1/3-200-T	1.595 €
EI-1/3-225-T	1.728 €
EI-1/3-250-T	1.810 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 375
GN containers NOT included in price, see page 375

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	capacidad *capacity 1/4*	capacidad *capacity 1/3*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W **EI-T**	potencia *power* W **EI**
EI-1/4-135	+2°C +8°C	1345	336	5	0	230V-50Hz	R134a*	140	149	170
							R290	158	131	152
EI-1/4-150	+2°C +8°C	1495	336	6	0	230V-50Hz	R134a*	140	149	170
							R290	170	134	155
EI-1/4-180	+2°C +8°C	1795	336	8	0	230V-50Hz	R134a*	140	156	182
							R290	190	136	162
EI-1/4-200	+2°C +8°C	2020	336	9	0	230V-50Hz	R134a*	178	180	222
							R290	200	138	180
EI-1/4-225	+2°C +8°C	2245	336	10	0	230V-50Hz	R134a*	178	184	226
							R290	502	203	245
EI-1/4-250	+2°C +8°C	2545	336	12	0	230V-50Hz	R134a*	178	186	228
							R290	502	203	245
EI-1/3-135	+2°C +8°C	1345	396	0	5	230V-50Hz	R134a*	140	149	170
							R290	158	131	152
EI-1/3-150	+2°C +8°C	1495	396	0	5	230V-50Hz	R134a*	140	149	170
							R290	170	134	155
EI-1/3-180	+2°C +8°C	1795	396	0	7	230V-50Hz	R134a*	140	156	182
							R290	190	136	162
EI-1/3-200	+2°C +8°C	2020	396	0	8	230V-50Hz	R134a*	178	180	222
							R290	200	138	180
EI-1/3-225	+2°C +8°C	2245	396	0	10	230V-50Hz	R134a*	178	184	226
							R290	502	203	245
EI-1/3-250	+2°C +8°C	2545	396	0	11	230V-50Hz	R134a*	178	186	228
							R290	502	203	245

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **EI** cúpula de cristal
- **EI-T** cubierta inox abatible

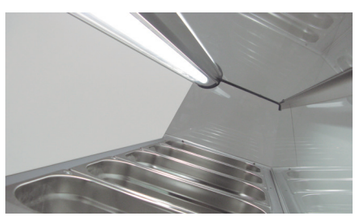
- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Capacidad para cubetas GN no incluidas
- Apoyos regulables en altura
- Evaporador por placa fría
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura ambiente de trabajo clase 3 (25°C 60%)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

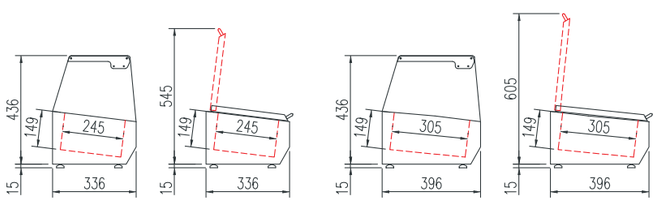
- *EI glass cover options*
- *EI-T hinged stainless steel cover*

- *AISI-304 stainless steel exterior and interior*
- *GN containers capacity, not included*
- *Adjustable supports*
- *Cold plate evaporator*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Class 3 ambient operating (25°C 60%)*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar



Luz de serie (EI) *Light as standard (EI)*



EI-1/4 EI-1/4-T EI-1/3 EI-1/3-T



EI-1/4-150



EI-1/3-200-T



EI-1/3-225-T

EI-1/4-135 5xGN1/4		EI-1/3-135 5xGN1/3	
EI-1/4-150 6xGN1/4		EI-1/3-150 5xGN1/3	
EI-1/4-180 8xGN1/4		EI-1/3-180 7xGN1/3	
EI-1/4-200 9xGN1/4		EI-1/3-200 8xGN1/3	
EI1/4-225 10xGN1/4		EI-1/3-225 10xGN1/3	
EI-1/4-250 12xGN1/4		EI-1/3-250 11xGN1/3	

BAR & *MERCHANDISERS*

BOTELLEROS - *CHEST COOLER*

Pag. **92-93** Enfriador de botellas
Chest bottle cooler

Pag. **94-95** Enfriador de botellas, fondo plano, brazos rectos
Chest bottle cooler, front angle

BACK BAR

Pag. **96-97** Expositor refrigerado horizontal VINOS
BACK-BAR WINE display cooler

Pag. **98-99** Expositor refrigerado horizontal
BACK-BAR display cooler

Pag. **100-101** Mostrador refrigerado horizontal
BACK-BAR cooler

SNACK BAR

Pag. **102-111** Frente mostrador refrigerado SNACK-BAR
SNACK-BAR cooler

ESCARCHADORES - *GLASS FROSTER*

Pag. **112** ESCARCHADOR de copas
GLASS-FROSTER

Pag. **113** Departamentos PESCADO, mantenimiento CONGELADOS
FISH, FREEZER department

EXPOSITORES VERTICALES - *MERCHANDISERS*

Pag. **114** Expositor refrigerado sobre-mostrador
On counter merchandiser

Pag. **115-118** Expositor refrigerado vertical
Merchandiser

Pag. **120-121** Expositor refrigerado GOURMET
GOURMET Merchandiser

Pag. **122-123** Expositor refrigerado MINIMARKET
MINIMARKET Merchandiser

BARRILEROS - *KEG COOLERS*

Pag. **124-125** Enfriador de barriles
Kegs coolers

ENFRIADORES DE AGUA - *WATER COOLERS*

Pag. **126-127** TANQUE enfriador de agua
Water coolers

Enfriador de botellas
Chest bottle cooler



BE-100-I 1.086 €



BE-150-I 1.428 €
BE-150-A 1.260 €



BE-200-I 1.662 €
BE-200-A 1.488 €



BE-250-I 2.051 €
BE-250-A 1.837 €



BE-300-I 2.614 €



BE-100-EA 871 €



BE-150-EA 1.153 €



BE-200-EA 1.373 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas *doors*	separador *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
BE-100	+2°C +8°C	1010	850	550	2	1	270	230V-50Hz	R600a	176	125	D
BE-150	+2°C +8°C	1500	850	550	3	2	420	230V-50Hz	R600a	205	126	C
BE-200	+2°C +8°C	1990	850	550	4	3	580	230V-50Hz	R600a	304	184	D
BE-250	+2°C +8°C	2480	850	550	5	4	720	230V-50Hz	R290	502	208	D
BE-300	+2°C +8°C	2970	850	550	6	5	860	230V-50Hz	R290	533	244	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

BE-I
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304

BE-A
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en aluminio

BE-EA
- Exterior en acero plastificado blanco, excepto el respaldo
- Interior en acero galvanizado

CARACTERISTICAS COMUNES
- Puertas inox deslizantes sobre bastidor
- Encimera de acero inox AISI-304
- Separadores interiores en alambre de acero plastificado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador estático
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Control mecánico de temperatura, digital con pantalla, en opción.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

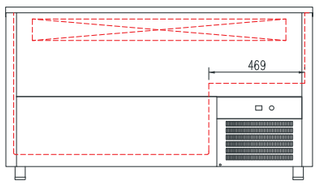
BE-I
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior*

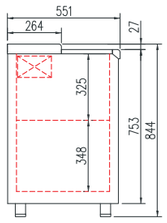
BE-A
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *Aluminium interior*

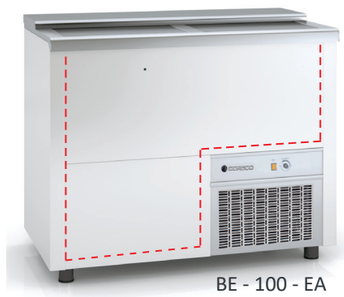
BE-EA
- *Plasticized exterior, rear side galvanized panel*
- *Interior in galvanized steel*

FEATURES IN COMMON
- *Stainless steel sliding doors*
- *AISI-304 stainless steel worktop*
- *Plasticized steel wire internal dividers*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Static evaporator*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Mechanic control of temperature, digital with display as optional*
- *Operating temperature, 32°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
control digital por pantalla	*digital display control*	116 €
puerta con cerradura	*lockable door*	49 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar







BE - 100 - EA



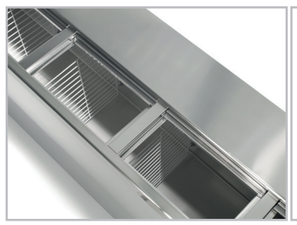
BE-200

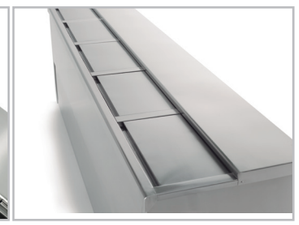


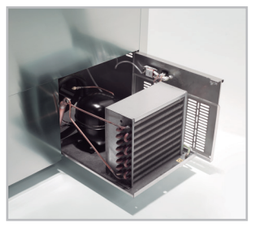
BE-150-EA

Puerta con cerradura opcional
Door with lock on demand









Enfriador de botellas, fondo plano, brazos rectos
Chest bottle cooler, front angle



BEG-70-EA 583 €



BEG-100-EA 673 €



BEG-150-EA 904 €



BEG-200-EA 1.049 €



BEG-70-I 699 €



BEG-100-I 828 €



BEG-150-I 1.164 €



BEG-200-I 1.326 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas *doors*	separador *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
BEG-70	+2°C +8°C	705	840	545	1	0	129	230V-50Hz	R600a	144	66	C
BEG-100	+2°C +8°C	1020	840	545	2	1	184	230V-50Hz	R600a	167	111	C
BEG-150	+2°C +8°C	1510	840	545	3	2	290	230V-50Hz	R600a	236	128	C
BEG-200	+2°C +8°C	2010	840	545	4	3	389	230V-50Hz	R600a	360	187	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

BEG-I:
- Frente exterior y costados en acero AISI-304
- Respaldo exterior en acero galvanizado
- Interior en acero AISI-304

BEG-EA:
- Frente exterior y costados en acero plastificado color blanco
- Respaldo exterior en acero galvanizado
- Interior en acero galvanizado

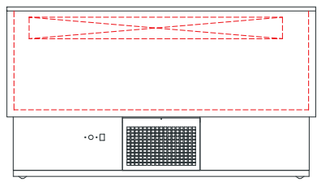
CARACTERISTICAS COMUNES
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP.
- Evaporador estático.
- Control de temperatura.
- Interruptor general ON - OFF luminoso.
- Temperatura de trabajo a 32°C temperatura ambiente.

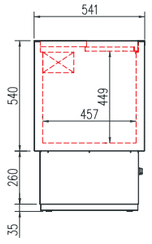
We reserve the right to change specifications without prior notice.

BEG-I:
- *AISI-304 exterior front and sides*
- *Rear side galvanized panel*
- *AISI-304 interior*

BEG- EA:
- *Exterior front and sides white plastic coated steel*
- *Rear side galvanized panel*
- *Galvanizedinterior*

FEATURES IN COMMON
- *Plasticized steel wire internal dividers.*
- *Ventilated, pull-out condenser unit.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Static evaporator.*
- *Temperature control.*
- *Luminous main switch ON - OFF.*
- *Working temperature, 32° ambient temperature.*









BEG-70-EA

OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- *consult*



BEG-100-EA



BEG-150-I



BEG-200-EA

Expositor refrigerado horizontal VINOS
BACK-BAR WINE display cooler



ERHW-150 1.150 € | ERHW-250 1.508 € | ERHW-350 1.862 € | ERHWS-250 1.522 € | ERHWS-350 1.970 €



LEDs 6500 K

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas abatibles hinged *doors*	puertas corre-deras *sliding doors*	capacidad botellas *bottles capacity*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ERHW-150	+2°C +18°C	620	850	520	1	0	24	230V-50Hz	R134a*	140	179
									R600a	205	176
ERHW-250	+2°C +18°C	925	850	520	2	0	44	230V-50Hz	R134a*	304	321
									R600a	418	260
ERHW-350	+2°C +18°C	1375	850	520	3	0	68	230V-50Hz	R134a*	330	330
									R600a	418	287
ERHWS-250	+2°C +18°C	925	850	520	0	2	44	230V-50Hz	R134a*	304	321
									R600a	418	260
ERHWS-350	+2°C +18°C	1375	850	520	0	2	68	230V-50Hz	R134a*	330	330
									R600a	418	287

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

ERHW
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco abatible, con cerradura de serie

ERHWS
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco deslizante, con cerradura opcional

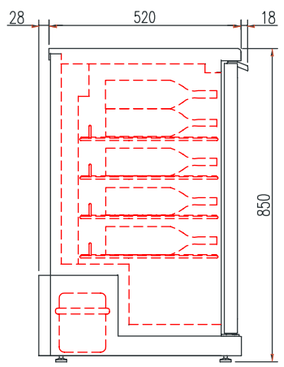
CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para botellas de vino
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora ventilada libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo +4°C +18°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50 Hz

We reserve the right to change specifications without prior notice.

ERHW
- *Anthracite plastic coated steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*
- *Double glass on folding frame with lock as standard*

ERHWS
- *Anthracite plastic coated steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*
- *Double glass on sliding frame with optional lock*

FEATURES IN COMMON
- *Designed for botteled wine*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Hermetic compressor higher starting torque*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Ventilated condensing unit (free condenser maintenence)*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Operating temperature +4°C +18° 32°C ambient*
- *Voltage 230V - 50 Hz*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
cerradura ERHWS	*ERHW lock*	63 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
estante chapa perforada 150	*perforated sheet metal shelf 150*	79 €
estante chapa perforada 250	*perforated sheet metal shelf 250*	93 €
estante chapa perforada 350	*perforated sheet metal shelf 350*	104 €



ERHW-350



ERHWS-350

Expositor refrigerado horizontal
BACK-BAR display cooler



ERH-150-L 1.041 €



ERH-250-L 1.379 €



ERH-350-L 1.679 €



ERHS-250-L 1.393 €



ERHS-350-L 1.788 €



ERH-150-LI 1.141 €



ERH-250-LI 1.516 €



ERH-350-LI 1.889 €



ERHS-250-LI 1.538 €



ERHS-350-LI 1.938 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas abatibles hinged *doors*	puertas correderas *sliding doors*	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
ERH-150-L	+2°C +8°C	620	850	520	1	0	2	150	230V-50Hz	R134a*	140	179	-
										R600a	205	176	C
ERH-250-L	+2°C +8°C	925	850	520	2	0	2	225	230V-50Hz	R134a*	304	321	-
										R600a	418	260	D
ERH-350-L	+2°C +8°C	1375	850	520	3	0	2	320	230V-50Hz	R134a*	330	330	-
										R600a	418	287	D
ERHS-250-L	+2°C +8°C	925	850	520	0	2	2	225	230V-50Hz	R134a*	304	321	-
										R600a	418	260	D
ERHS-350-L	+2°C +8°C	1375	850	520	0	2	2	320	230V-50Hz	R134a*	330	330	-
										R600a	418	287	D

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

ERH-L
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco abatible, con cerradura de serie

ERHS-L
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris
- Doble cristal sobre marco deslizante, con cerradura opcional

ERH-LI, ERHS-LI
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50 Hz

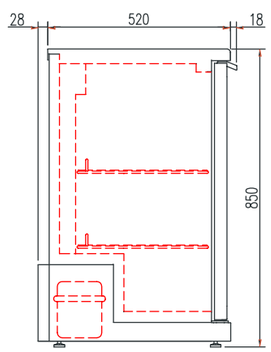
We reserve the right to change specifications without prior notice.

ERH-L
- *Anthracite plastic coated steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*
- *Double glass on folding frame with lock as standard*

ERHS-L
- *Anthracite plastic coated steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*
- *Double glass on sliding frame with optional lock*

ERH-LI, ERHS-LI
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Hermetic compressor higher starting torque*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Interior LEDs lighting*
- *Fan assited, maintenance free condenser*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Operating temperature 32°C ambient*
- *Voltage 230V - 50 Hz*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
cerradura ERHS	*ERHS lock*	61 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
estante chapa perforada 150	*perforated sheet metal shelf 150*	79 €
estante chapa perforada 250	*perforated sheet metal shelf 250*	93 €
estante chapa perforada 350	*perforated sheet metal shelf 350*	104 €



ERH-150-L



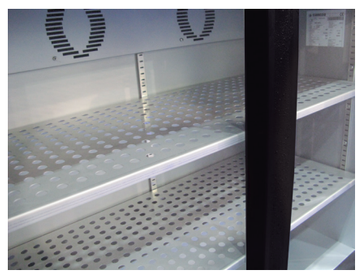
ERHS-250-L



ERH-350-LI



ERH-250-LI



Estantes chapa perforada opcional
SS shelves on demand



ERH-350-LI

Mostrador refrigerado horizontal
BACK-BAR cooler



NRH-150-L 952 €



NRH-250-L 1.256 €



NRH-350-L 1.538 €



NRH-150-LI 1.059 €



NRH-250-LI 1.496 €



NRH-350-LI 1.856 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	puertas abatibles hinged *doors*	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
NRH-150-L	+2°C +8°C	620	850	520	1	2	150	230V-50Hz	R134a*	140	179	-
									R600a	205	172	C
NRH-250-L	+2°C +8°C	925	850	520	2	2	225	230V-50Hz	R134a*	304	321	-
									R600a	418	253	D
NRH-350-L	+2°C +8°C	1375	850	520	3	2	320	230V-50Hz	R134a*	330	330	-
									R600a	418	276	D

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

NRH-L
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

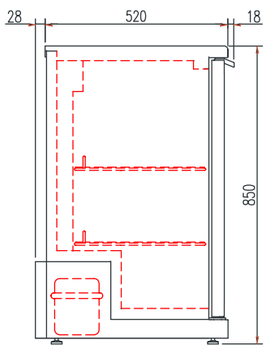
NRH-LI
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

NRH-L
- *Anthracite plastic coated steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

NRH-LI
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Encastrables
- Pueta con cerradura de serie
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora ventilada libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50 Hz

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *"Built-in" designed*
- *Door with lock as standard*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Hermetic compressor higher starting torque*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Fan assited, maintenance free condenser*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Operating temperature +2°C +8°C to 32°C ambient*
- *Voltage 230V - 50 Hz*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
cambio R600a por R134a	*change R600a for R134a*	0 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
estante chapa perforada 150	*perforated sheet metal shelf 150*	79 €
estante chapa perforada 250	*perforated sheet metal shelf 250*	93 €
estante chapa perforada 350	*perforated sheet metal shelf 350*	104 €



NRH-350-LI



NRH-250-LI

Expositor refrigerado SNACK-BAR
SNACK-BAR display cooler



SBE-150 2.424 €



SBE-200 2.966 €



SBE-250 3.517 €



SBIE-150 2.505 €



SBIE-200 3.069 €



SBIE-250 3.630 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
SBE/SBIE-150	+2°C +8°C	1485	820-880	530	4	345	325	230V-50Hz	R134a*	380	496	-
									R290	845	420	D
SBE/SBIE-200	+2°C +8°C	2025	820-880	530	6	540	490	230V-50Hz	R134a*	485	504	-
									R290	845	427	D
SBE/SBIE-250	+2°C +8°C	2565	820-880	530	8	725	650	230V-50Hz	R134a*	515	509	-
									R290	845	433	D

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

SBE
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

SBIE
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Encastrables
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Descarche por resistencia
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50Hz

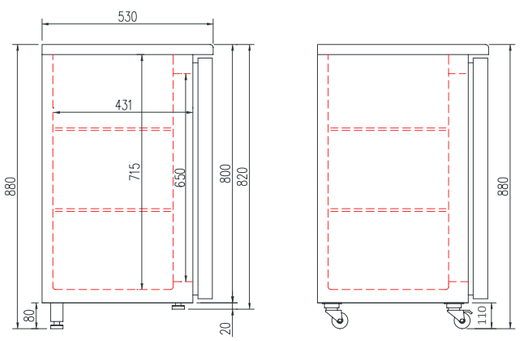
We reserve the right to change specifications without prior notice.

SBE
- *Anthracite plastic coated steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

SBIE
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *"Built-in" designed*
- *Double glass on folding frame*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Hermetic compressor higher starting torque*
- *Defrosting by heating element*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *LEDs interior lighting*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Operating temperature 32°C ambient*
- *Voltage 230V - 50Hz*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
estante chapa inox	*SS shelf*	79 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
sin motor	*no condenser unit*	consultar





LEDs 6500 K



SBIE-250



SBE-250



SBEP-140 2.128 €



SBEP-190 2.586 €



SBEP-240 3.080 €



SBIEP-140 2.209 €



SBIEP-190 2.684 €



SBIEP-240 3.194 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power* W
SBEP/SBIEP-140	+2°C +8°C	1315	820-880	530	4	320	325	230V-50Hz	480
SBEP/SBIEP-190	+2°C +8°C	1855	820-880	530	6	500	490	230V-50Hz	500
SBEP/SBIEP-240	+2°C +8°C	2395	820-880	530	8	680	650	230V-50Hz	520

Evaporador diseñado para operar con gases HC o HFC - *Evaporator designed to operate with HC o HFC gases*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

SBEP
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

SBIEP
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50Hz
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R134a
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporación automática **opcional**
- Válvula de expansión, **opcional**

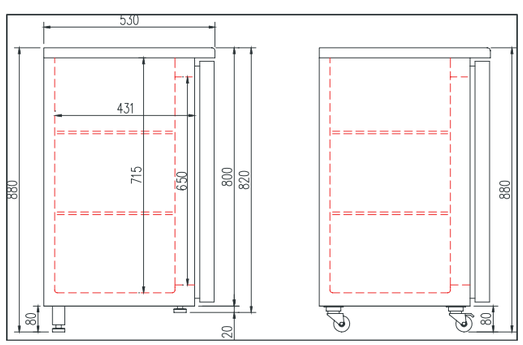
We reserve the right to change specifications without prior notice.

SBEP
- *Anthracite plastic coated steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

SBIEP
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *Double glass on folding frame*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *LEDs interior lighting*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)*
- *Operating temperature 32°C ambient*
- *Voltage 230V - 50Hz*
- *Condenser unit NOT INCLUDED, recommended refrigerant R134a*
- *Refrigerant expansion control, NOT INCLUDED*
- *Performance of the evaporator with Δt = 12°C*
- *Optional automatic evaporation of defrost water*
- *Expansion valve, on demand*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
estante chapa inox	*SS shelf*	79 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	279 €
válvula de expansión	*expansion valve*	191 €





min 820 mm
max 880 mm

LEDs 6500 K



SBEP-190



SBIP-240

Frente-mostrador refrigerado SNACK-BAR
SNACK-BAR cooler



SB-150 2.170 €



SB-200 2.570 €



SB-250 2.981 €



SBI-150 2.237 €



SBI-200 2.650 €



SBI-250 3.080 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
SB/SBI-150	+2°C +8°C	1485	820-880	530	4	345	325	230V-50Hz	R134a*	380	476	-
									R290	845	400	D
SB/SBI-200	+2°C +8°C	2025	820-880	530	6	540	490	230V-50Hz	R134a*	485	584	-
									R290	845	407	D
SB/SBI-250	+2°C +8°C	2565	820-880	530	8	725	650	230V-50Hz	R134a*	515	589	-
									R290	845	413	D

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

SB
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

SBI
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

SB
- *Anthracite plastic coated steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

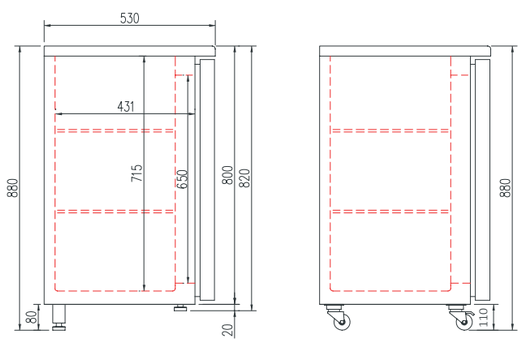
SBI
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Encastrables
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Descarche por resisténcia
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50Hz

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *"Built-in" designed*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Hermetic compressor higher starting torque*
- *Defrosting by heating element*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Operating temperature 32°C ambient*
- *Voltage 230V - 50Hz*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
estante chapa inox	*SS shelf*	79 €
cajonera doble inox	*double inox chest of drawers*	512 €
cajonera doble plast negro	*double black plast chest of drawers*	476 €
cajonera triple inox	*triple SS chest of drawers*	742 €
cajonera triple plast negro	*black triple plast chest of drawers*	703 €
separador interior cajón	*interior drawer divider*	16 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
sin motor	*no condenser unit*	consultar







min 820 mm
max 880 mm





SB-250
con 2 kits cajones extra
with 2 extra drawers sets



SBI-200
con 3 sets cajones extra
with 3 extradrawers sets



evaporador lateral
side panel evaporator

Estantes de chapa inox, opcional
Extra SS shelves



SBP-140 1.868 €



SBP-190 2.195 €



SBP-240 2.545 €



SBIP-140 1.932 €



SBIP-190 2.275 €



SBIP-240 2.644 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad latas *cans capacity* (33 cl.)	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power* W
SBP/SBIP-140	+2°C +8°C	1315	820-880	530	4	320	325	230V-50Hz	480
SBP/SBIP-190	+2°C +8°C	1855	820-880	530	6	500	490	230V-50Hz	500
SBP/SBIP-240	+2°C +8°C	2395	820-880	530	8	680	650	230V-50Hz	520

Evaporador diseñado para operar con gases HC o HFC - *Evaporator designed to operate with HC o HFC gases*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

SBP
- Exterior en acero plastificado negro
- Interior en acero plastificado gris

SBIP
- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50Hz
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R134a
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Evaporación automática **opcional**
- Válvula de expansión, **opcional**

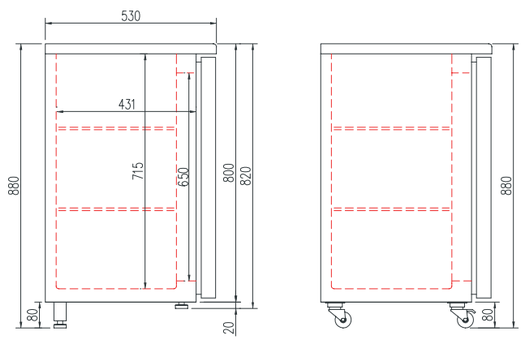
We reserve the right to change specifications without prior notice.

SBP
- *Anthracite plastic coated steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

SBIP
- *Stainless steel exterior*
- *Interior gray plastic coated steel*

FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged products*
- *Double glass on folding frame*
- *Steel wire shelves adjustable plastic height*
- *Forced draft evaporator system with anticorrosion coating*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)*
- *Operating temperature 32°C ambient*
- *Voltage 230V - 50Hz*
- *Condenser unit NOT INCLUDED, recommended refrigerant R134a*
- *Refrigerant expansion control, NOT INCLUDED*
- *Performance of the evaporator with Δt = 12°C*
- *Optional automatic evaporation of defrost water*
- *Expansion valve, on demand*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
estante chapa inox	*SS shelf*	79 €
cajonera doble inox	*double inox chest of drawers*	512 €
cajonera doble plast negro	*double black plast chest of drawers*	476 €
cajonera triple inox	*triple SS chest of drawers*	742 €
cajonera triple plast negro	*black triple plast chest of drawers*	703 €
separador interior cajón	*interior drawer divider*	16 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
evaporación automática	*automatic evaporation*	279
válvula de expansión	*expansion valve*	191 €







SBP-240



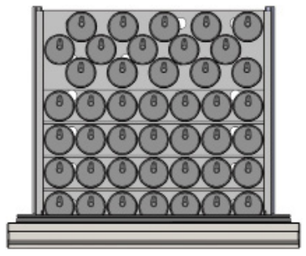
SBIP-240
con 6 cajones opcionales
with 6 extra drawers



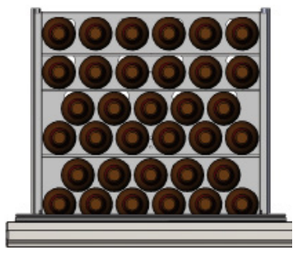
- Exterior en acero plastificado negro o acero inoxidable AISI-304
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304
- Guias telescópicas AISI-304, desmontables con pestillo de seguridad
- Capacidad de carga dinámica 65 Kg.
- Tirador ergonómico, de fácil limpieza
- Separadores interiores adaptables a diferentes medidas (opcional)
- Set de cajones, intercambiables con puertas

- *Anthracite plastic coated or AISI-304 Stainless steel*
- *Internal structure in AISI-304 Stainless steel*
- *AISI-304, detachable runners with security click*
- *Dynamic load capacity 65 Kg.*
- *Ergonomic handle, easy to clean*
- *Adaptable internal dividers (optional)*
- *Doors and drawers sets are interchangeable*

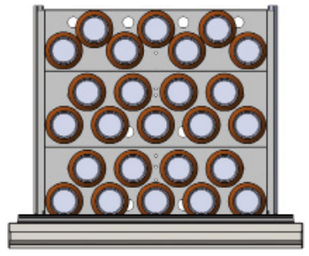
ø 53 mm



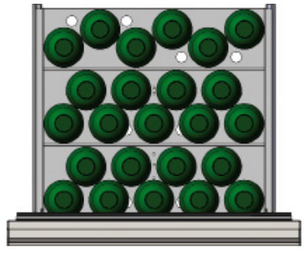
ø 60 mm



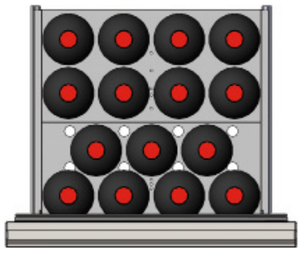
ø 66 mm



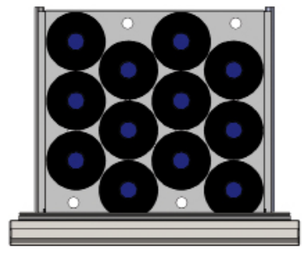
ø 70 mm

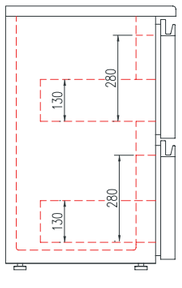


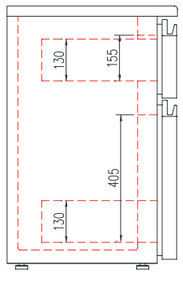
ø 80 mm

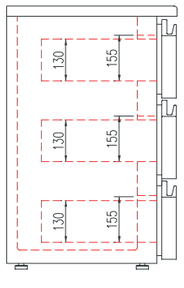


ø 105 mm











min 820 mm
max 880 mm





SB-250 con cajones
with drawers





EE-85 1.528 €



EC-85 1.373 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
EE-85	-5°C -10°C	510	850	505	1	60	230V-50Hz	R134a*	107	168
								R290	158	160
EC-85	-5°C -10°C	510	850	505	1	0	230V-50Hz	R134a*	107	168
								R290	158	160

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

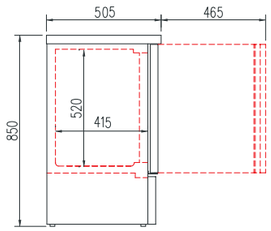
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- EE doble cristal
- Encimera de acero inox AISI-304
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Apoyos regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador placa fría
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *EE double glazed door*
- *AISI-304 stainless steel worktop*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Adjustable supports*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Cold plate evaporator*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
cambio R290 por R134a	*change R290 for R134a*	0 €
cambio R290 por R452A	*change R290 for R452A*	0 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar







EC-140 1.756 €



NR-140 1.435 €



DP-140 1.554 €



ECE-140 1.990 €



NRE-140 1.535 €



DPE-140 1.670 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	pares de guías *slides sets*	estantes *shelves*	cajas *containers*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2015/1094 EN16825
EC-140	-5°C -15°C	645	805	640	2	2	0	125	230V-50Hz	R290	361	285	-
										R449A*	353	468	-
DP-140	-5°C -1°C	645	805	640	3	0	3	125	230V-50Hz	R134a*	178	229	-
										R290	225	185	C
NR-140	-2°C +8°C	645	805	640	2	2	0	125	230V-50Hz	R134a*	178	208	-
										R290	190	164	C

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

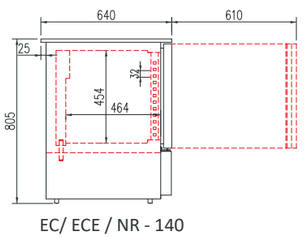
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido, compatible GN 1/1.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304
- Estantes interiores 530x440 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- DP contenedores plástico 530x460 sobre guías de acero inox
- Apoyos regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión-Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

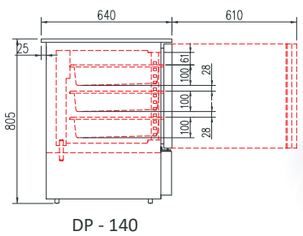
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners, GN 1/1 capacity.*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop*
- *530x440 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *DP , 3 plastic containers 530x460*
- *Adjustable supports*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	85 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	21 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	53 €
cambio R290 por R134a	*change R290 for R134a*	0 €
cambio R290 por R452A	*change R290 for R452A*	0 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar



EC/ ECE / NR - 140



DP - 140



DP - 140

ECE - 140

Expositor refrigerado sobremostrador
On counter merchandiser

Expositor refrigerado vertical
Merchandiser

LEDs 6500 K







EC-3	694 €

EC-400	782 €

ECCM-450	1.016 €

EC-520	1.022 €

ECC-520	1.040 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	capacidad latas 33cl. 33 cl. *cans capacity* (Uds)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
EC-3	0°C +7°C	415	512	462	1	38	24	230V-50Hz	R600a	142	85	C
EC-400	0°C +7°C	450	740	495	2	69	45	230V-50Hz	R600a	156	99	D
ECCM-450	0°C +7°C	450	900	500	2	75	55	230V-50Hz	R600a	156	111	D
ECC-520	0°C +7°C	520	1100	570	2	116	108	230V-50Hz	R600a	156	125	E
EC-520	0°C +7°C	520	945	560	2	116	108	230V-50Hz	R600a	156	113	E

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

EC-3 / EC-400 / ECCM-450
- Exterior e interior en acero plastificado blanco

ECC / EC-520
- Exterior en acero plastificado blanco
- Interior en poliestireno sanitario termo-conformado

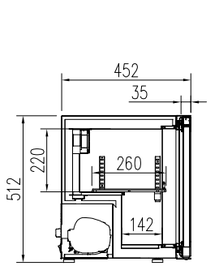
CARACTERISTICAS COMUNES
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Puerta con doble cristal sobre marco de aluminio
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LEDs
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50 Hz
- Versión SUBZERO, consultar

We reserve the right to change specifications without prior notice.

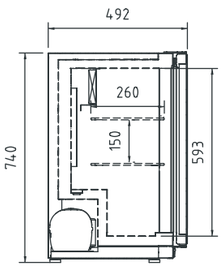
EC-3 / EC-400 / ECCM-450
- *Exterior and interior in white plastic coated steel*

ECC / EC-520
- *White plastic coated steel exterior*
- *Interior in sanitary polystyrene thermoforming*

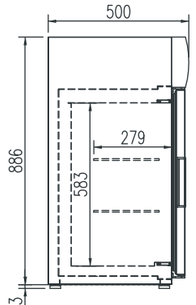
FEATURES IN COMMON
- *Designed for beverages and packaged*
- *Double glass doors with aluminium frame*
- *Shelves plastic coated steel wire, adjustable height*
- *Hermetic compressor higher starting torque*
- *Ventilated evaporator printed on aluminum plate*
- *Digital temperature control and defrost*
- *Interior LEDs lighting*
- *Ventilated condensing unit*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Operating temperature 32°C ambient*
- *Voltage 230V - 50 Hz*
- *Consult for SUBZERO version*



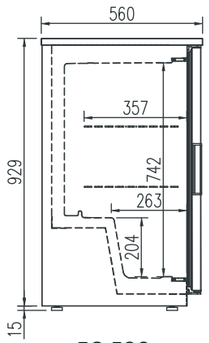
EC-3



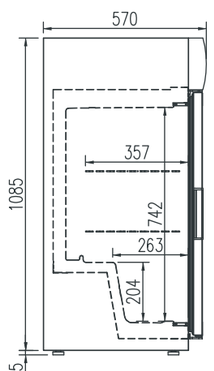
EC-400



ECCM-450



EC-520



ECC-520




LEDs 6500 K

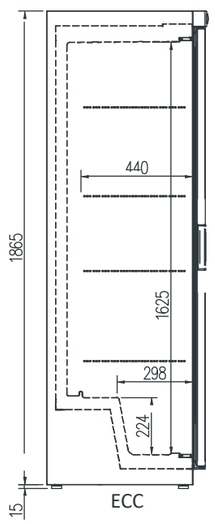
ECC-620	1.333 €

ECC-620	1.355 €

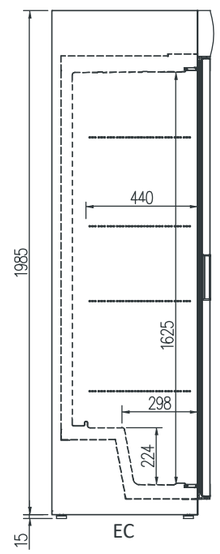
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	capacidad latas 33cl. 33 cl. *cans capacity* (Uds)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
ECC-620	0°C +7°C	620	2000	640	4	390	399	230V-50Hz	R600a	236	189	C
EC-620	0°C +7°C	620	1880	640	4	390	399	230V-50Hz	R600a	236	189	C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.
- Exterior en acero plastificado blanco
- Interior en poliestireno sanitario termo-conformado
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Puerta con doble cristal sobre marco de aluminio (excepto EC-400)
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50 Hz
- Versión SUBZERO, consultar

We reserve the right to change specifications without prior notice.
- *White plastic coated steel exterior*
- *Interior in sanitary polystyrene thermoforming*
- *Designed for beverages and packaged*
- *Double glass doors with aluminium frame (except EC-400)*
- *Shelves plastic coated steel wire, adjustable height*
- *Hermetic compressor higher starting torque*
- *Ventilated evaporator printed on aluminum plate*
- *Digital temperature control and defrost*
- *Interior LEDs lighting*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Operating temperature 32°C ambient*
- *Voltage 230V - 50 Hz*
- *Consult for SUBZERO version*



ECC



EC









LEDs 6500 K

ECVAR-13 1.028 €

ECCVAR-13 1.066 €

ECVAR-23 1.461 €

ECCVAR-23 1.500 €

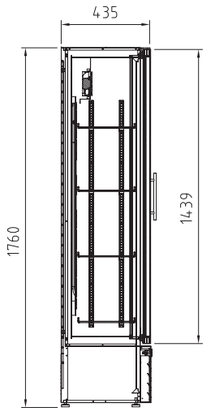
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	capacidad latas 33 cl. *33cl cans capacity* (uds)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
ECVAR-13	0°C +7°C	370	1760	435	4	141	132	230V-50Hz	R600a	165	162	D
ECCVAR-13	0°C +7°C	370	1900	435	4	141	132	230V-50Hz	R600a	165	165	D
ECVAR-23	0°C +7°C	750	1760	435	4	333	284	230V-50Hz	R600a	205	239	C
ECCVAR-23	0°C +7°C	750	1900	435	4	333	284	230V-50Hz	R600a	205	250	C

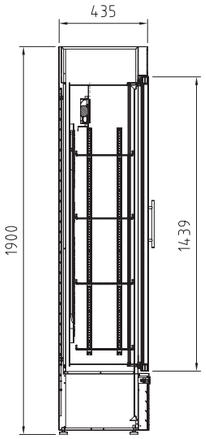
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero plastificado blanco
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora estatica libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 0°C +7°C a 32°C 65% H.R amb.
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Exterior and interior in white plastic coated steel*
- *Designed for beverages and packaged products*
- *Shelves plastic coated steel wire, adjustable height*
- *Hermetic compressor high starting torque*
- *Ventilated evaporator printed on aluminum plate*
- *Digital temperature control and defrost*
- *Interior lighting LED*
- *Static condensing unit, maintenance-free*
- *Insulation: Polyurethane, without CFCs, density 40 Kg / m³*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Operating temperature 0°C +7°C at 32°C 65% H.R ambient*
- *Voltage 230V 50/60 Hz*











LEDs 6500 K

ECV-15 1.394 €

ECV-17 1.526 €

ECV-20 1.553 €

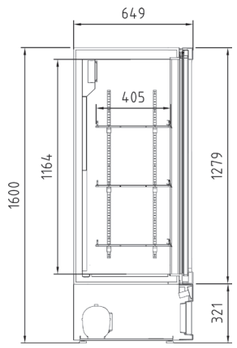
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
ECW-15	0°C +7°C	500	1600	650	3	254	230V-50Hz	R600a	236	191	D
ECW-17	0°C +7°C	440	1865	495	4	200	230V-50Hz	R600a	205	164	D
ECW-20	0°C +7°C	500	1990	650	4	341	230V-50Hz	R600a	236	208	D

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

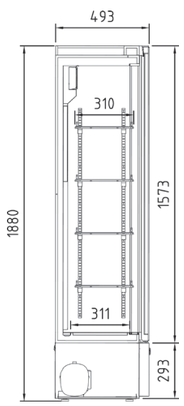
- Exterior e interior en acero plastificado blanco
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LED
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo K1(0+7ºC) clase climatica CC2(32ºC- 65%H.R.), según EN16902
-Tensión monofásica 230V 50 Hz
- Refrigerante R-600a

We reserve the right to change specifications without prior notice.

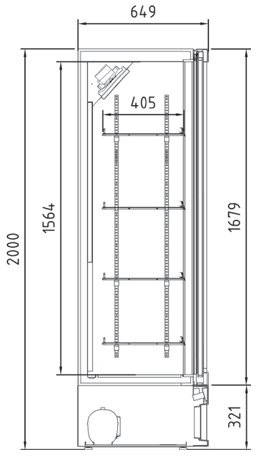
- *Exterior and interior in white plastic coated steel*
- *Designed for beverages and packaged products*
- *Shelves plastic coated steel wire, adjustable height*
- *Hermetic compressor high starting torque*
- *Ventilated evaporator printed on aluminum plate*
- *Digital temperature control and defrost*
- *Interior lighting LED*
- *Ventilated condensing unit*
- *Insulation: Polyurethane, without CFCs, density 40 Kg / m³*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Working temperature K1 (0 + 7ºC), climatic class CC2 (32ºC 65% R.H.), according to EN16902*
- *Voltage 230V 50 Hz*
- *Refrigerant R-600a*



ECV-15



ECV-17



ECV-20

Expositor mantenimiento de congelados
Frozen maintenance display







ECVF-17 1.733 €



ECF-620 1.915 €



ECCF-620 1.950 €



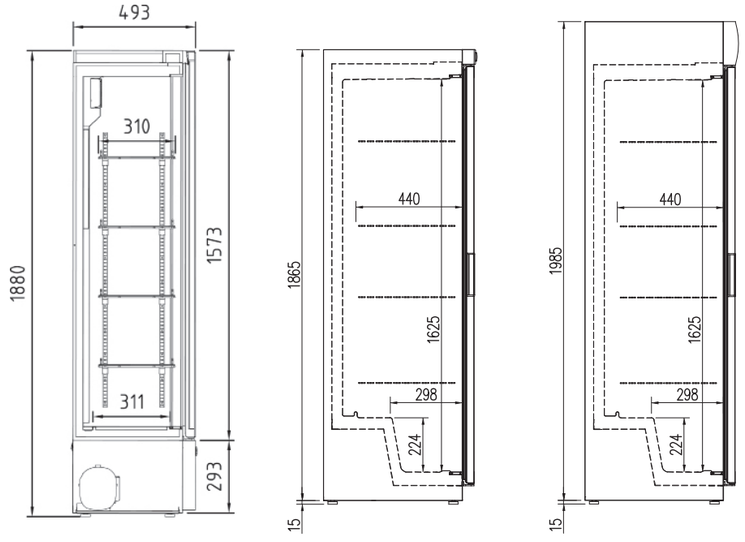
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes evaporadores *evap. shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	
ECVF-17	-18°C -16°C	440	1800	495	6	200	230V-50Hz	R290	231	231	C
ECCF-620	-18°C -16°C	620	2000	640	6	390	230V-50Hz	R290	231	243	C
ECF-620	-18°C -16°C	620	1880	640	6	390	230V-50Hz	R290	231	233	C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero plastificado blanco
- Estantes sistema evaporador estático (6)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Doble cristal sobre marco abatible, bisagras autocierre y cerradura
- Luz interior LEDs
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Evaporación automática del agua de descarche
- Unidad condensadora ventilada
- Temperatura de trabajo C1(-18°C-16°C)
- Clase climática 4 (30°C, 55HR)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Exterior and interior in white plastic coated steel*
- *Static evaporator on shelves(6)*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP controller of temperature and defrosts*
- *Energy efficient digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Double glazed front opening doors, self-closing hinges and lock*
- *LEDs interior lighting*
- *Designed for drinks and packaged products*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Working temperature C1 (-18°C-16°C)*
- *Climatic class 4 (30°C, 55HR)*



Expositor refrigerado vertical
Merchandiser



AGPC-125 2.968 €



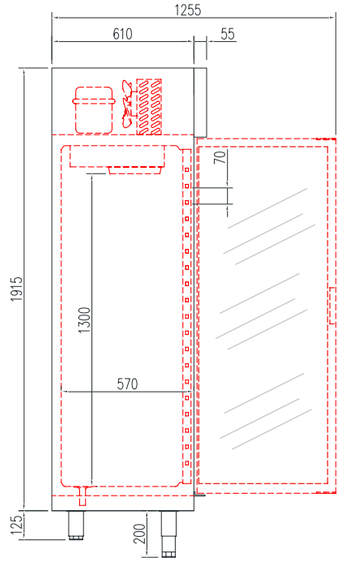
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	capacidad *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
AGPC-125	0°C +7°C	1250	2025	635	8	1000	230V-50Hz	R290	851	671	C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero plastificado blanco
- Estantes de alambre de acero plastificado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Doble cristal sobre marco abatible, bisagras autocierre
- Luz interior LEDs
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Evaporación automática del agua de descarche
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Exterior and interior in white plastic coated steel*
- *Shelves made of plasticized steel wire*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP controller of temperature and defrosts*
- *Energy efficient digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Double glazed front opening doors, self-closing hinges*
- *LEDs interior lighting*
- *Designed for drinks and packaged products*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted cold plate evaporator*
- *Operating temperature 32°C ambient*



Armario GOURMET puerta cristal
GOURMET glass door cabinet



EBR-751-NI	2.433 €
EBR-751-BI	
EBC-751-NI	3.467 €
EBC-751-BI	



EBR-1302-NI	3.486 €
EBR-1302-BI	
EBC-1302-NI	4.975 €
EBC-1302-BI	



EBR-2003-NI	4.540 €
EBR-2003-BI	
EBC-2003-NI	6.485 €
EBC-2003-BI	

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes shelves	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2019/2018 EN16902
EBR-751	-2°C +8°C	680	2055	735	4	505	230V-50Hz	R134a*	245	264	-
								R290	502	260	B
EBC-751	-20°C -15°C	680	2055	735	4	505	230V-50Hz	R290	606	560	D
								R449A*	452	627	-
EBR-1302	-2°C +8°C	1370	2055	735	8+4	1201	230V-50Hz	R134a*	485	461	-
								R290	845	396	C
EBC-1302	-20°C -15°C	1370	2055	735	8+4	1201	230V-50Hz	R290	907	902	D
								R449A*	1042	1010	-
EBR-2003	-2°C +8°C	2055	2055	735	12+6	1852	230V-50Hz	R449A*	1215	932	-
								R290	1702	943	C
EBC-2003	-20°C -15°C	2055	2055	735	12+6	1852	230V-50Hz	R290	1814	1726	E
								R449A*	1630	1640	-

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero plastificado blanco (BI) o negro (NI) al mismo precio
- Interior en acero inoxidable AISI-304, con aristas curvas y fondo inox embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- EBR: Doble cristal, EBC: Triple cristal
- Iluminación interior reforzada con doble tira de LEDs
- Estantes interiores REFORZADOS en acero plastificado, regulables en altura
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32° ambiente

- *White (BI) or black (NI)plastic coated exterior, same price*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *EBR: Double glazed door, EBC: Triple glazed doors*
- *Double LEDs internal lighting*
- *REINFORCED shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Height Adjustable knobs, castors or legs on demand*
- *Control panel and compressor ventilation grill, removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32° ambient*



Exterior blanco o negro al mismo precio

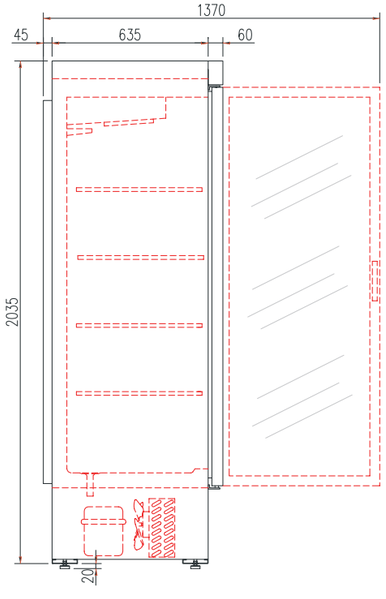
Black or white exterior same price



EBR-751-BI **EBR-751-NI**

	STANDARD
B I	ext. blanco + int. inox
	white ext + SS interior
N I	ext. negro + int.inox
	black ext. + SS interior
	ON DEMMAND
B B	ext. blanco + int. blanco
	white ext + white interior
N N	ext. negro + int. negro
	black ext. + black interior

otras combinaciones, consultar
ask for other combinations



OPCIONES	*OPTIONS*	€
portaprecios	*Porta prices*	7 €
parrilla adicional	*additional grill*	35 €
cerradura puerta de cristal	*glass door lock*	61 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
set 4 patas	*set 4 legs*	54 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	86 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
otro color exterior o interior	*other exterior or interior color*	consultar

EBR EBC
+8°C -15°C
-2°C -20°C

LEDs 6500 K

R290



EBC-1302-BB
Patas opcionales
Optional legs



EBR-2003-NN
Interior negro, opcional
Optional black interior

Armario SUPERMARKET, refrigeración y congelados por cortina de aire

Chiller and freezer air courtain SUPERMARKET cabinet



RVC-751-NB	3.017 €
RVC-751-BB	
CVC-751-NB	4.017 €
CVC-751-BB	



RVC-1002-NB	3.978 €
RVC-1002-BB	
CVC-1002-NB	5.422 €
CVC-1002-BB	



RVC-2003-NB	5.032 €
RVC-2003-BB	
CVC-2003-NB	6.881 €
CVC-2003-BB	

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	TDA (m²)	TRA (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	vol. bruto gross vol. (L)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	CCE EEC 2019/2018 EN16902
RVC-751	-2°C+8°C	680	2065	865	0,83	1,28	845	440	565	346	4	230V- 50 Hz	R-290	B
CVC-751	-25°C-18°C	680	2065	865	0,83	1,28	907	791	565	346	4	230V- 50 Hz	R-290	D
RVC-1002	-2°C+8°C	1370	2065	865	1,65	2,54	1353	1132	1285	794	4+4	230V- 50 Hz	R-290	C
CVC-1002	-25°C-18°C	1370	2065	865	1,65	2,54	1470	1215	1285	794	4+4	230V- 50 Hz	R-290	D
RVC-2003	-2°C+8°C	2055	2065	865	2,47	3,97	1710	1180	2005	1241	4+4	230V- 50 Hz	R-290	D
CVC-2003	-25°C-18°C	2055	2065	865	2,47	3,97	1814	1749	2005	1241	4+4	230V- 50 Hz	R-290	E

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero plastificado blanco (BB) o negro (NB) al mismo precio
- Interior en acero plastificado blanco (negro opcional), con aristas curvas y fondo inox embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- RVC: Doble cristal , CVC: Triple cristal
- Iluminación interior reforzada con doble tira de LEDs
- Estantes interiores de acero lacado blanco, regulables en altura con soportes tipo estantería y banda porta-precios
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema **cortina de aire**, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Cortina de aire a toda la altura del respaldo interior
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo +15°C a 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *White (BB) or black (NB) plastic coated exterior, same price*
- *White plastic coated interior (black on demand)*
- *, stainless steel stamped bottom and rounded corners - Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *RVC: Double glazed door + LEDS, CVC: Triple glazed door + LEDs*
- *Double LEDs internal lighting*
- *Heavy dutty shelves made of coated panel, height adjustable by supports and label holder*
- *Height djustable knobs, castors or legs on demand*
- *Control panel and compressor ventilation grill, removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosio coating*
- *Air courtain in the whole rear side*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defros, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature from 15°C to 32°C ambient*



Exterior e interior
negro o blanco,
al mismo precio

Black or white exterior same price



RVC-1002-BB **RVC-1002-BN**

B B	ext. blanco + int. blanco	*white ext + white int.*	otras combinaciones, consultar *ask for other combinations*
B N	ext. blanco + int. negro	*white ext. + black int.*	
N B	ext. negro + int. blanco	*black ext. + white int.*	
N N	ext. negro + int. negro	*black ext. + black int.*	

OPCIONES	*OPTIONS*	€
cerradura puerta de cristal	*glass door lock*	61 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
set 4 patas	*set 4 legs*	54 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	86 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
otro color exterior o interior	*other exterior or interior color*	consultar
paragolpes	*bumpers*	consultar



RVC-751

Con paragolpes y costados panorámicos opcionales

With optional bumper-bars and panoramic sides

rango - *range*

RVC +8°C -2°C

CVC -18°C -25°C

temp. ambiente
amb. temperature

+32°C
+15°C

Aislamiento
70 mm
isolation



CVC-2003-BB

LEDs 6500 K

R290



Estante alambre



RVC-2003-NN

Con paragolpes opcionales

With optional bumper-bars



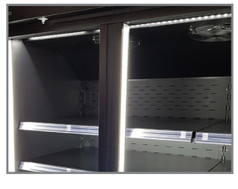
Divisor estante

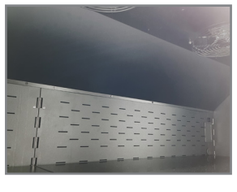


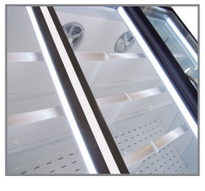
Barra carnicera (embutidos)



Barra para ganchos











B-100	3.621 €
BV-100	3.840 €



B-150	4.332 €
BV-150	4.681 €



B-200	4.975 €
BV-200	5.438 €



EB-100	3.947 €
EBV-100	4.184 €



EB-150	4.790 €
EBV-150	5.163 €



EB-200	5.572 €
EBV-200	6.047 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	capacidad barriles *kegs capacity*	puertas inox *inox doors*	puertas cristal *glass doors*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
B/BV-100	+5°C +8°C	1100	975	600	2	2	0	230V-50Hz	R134a*	485	430
									R290	845	340
B/BV-150	+5°C +8°C	1600	975	600	3	3	0	230V-50Hz	R134a*	485	430
									R290	845	340
B/BV-200	+5°C +8°C	2120	975	600	4	4	0	230V-50Hz	R134a*	485	430
									R290	845	340
EB/EBV-100	+5°C +8°C	1100	975	600	2	0	2	230V-50Hz	R134a*	485	440
									R290	845	350
EB/EBV-150	+5°C +8°C	1600	975	600	3	0	3	230V-50Hz	R134a*	485	446
									R290	845	356
EB/EBV-200	+5°C +8°C	2120	975	600	4	0	4	230V-50Hz	R134a*	485	461
									R290	845	362

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

mod	*puerta ciega blind door*	*puerta cristal + LEDs glass door + LEDs*	respaldo ciego *blind rear side*	respaldo cristal + LEDs *glass rear side + LEDs*
B	x		x	
BV	x			x
EB		x	x	
EBV		x		x



EBV-150 Respaldo de cristal *Double glazed rear side*

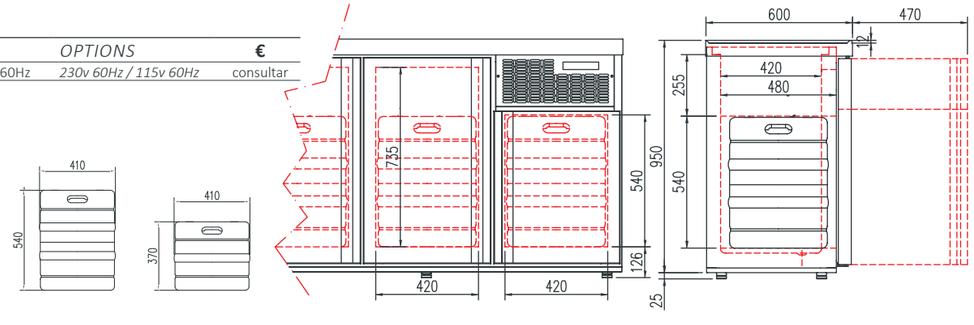
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Refuerzo para apoyo y deslizado de los barriles de 50 o 30 litros
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Chasis en tubo de acero inox y patas regulables
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Reinforced base to drop and slide the barrels (50 or 30 liters)*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Worktop in stainless steel AISI-304 with drip perimeter*
- *AISI -304 base and legs*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature, 32°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar





BP-120	2.743 €
BVP-120	2.971 €



BP-170	3.446 €
BVP-170	3.784 €



BP-220	4.057 €
BVP-220	4.519 €



EBP-120	3.052 €
EBVP-120	3.281 €



EBP-170	3.879 €
EBVP-170	4.253 €



EBP-220	4.625 €
EBVP-220	5.109 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	capacidad barriles *kegs capacity*	puertas inox *inox doors*	puertas cristal *glass doors*	voltaje *voltage*	potencia frig. *frig. power* W
BP/BPV-120	+5°C +8°C	1195	975	600	2	2	0	230V-50Hz	485
BP/BPV-170	+5°C +8°C	1720	975	600	3	3	0	230V-50Hz	485
BP/BPV-220	+5°C +8°C	2245	975	600	4	4	0	230V-50Hz	485
EBP-EBPV-120	+5°C +8°C	1195	975	600	2	0	2	230V-50Hz	485
EBP-EBPV-170	+5°C +8°C	1720	975	600	3	0	3	230V-50Hz	485
EBP-EBPV-220	+5°C +8°C	2245	975	600	4	0	4	230V-50Hz	485

Evaporador diseñado para operar con gases HC o HFC - *Evaporator designed to operate with HC o HFC gases*

mod	*puerta ciega blind door*	*puerta cristal + LEDs glass door + LEDs*	respaldo ciego *blind rear side*	respaldo cristal + LEDs *glass rear side + LEDs*
BP	x		x	
BVP	x			x
EBP		x	x	
EBVP		x		x



EBVP-170 Respaldo de cristal *Double glazed rear side*

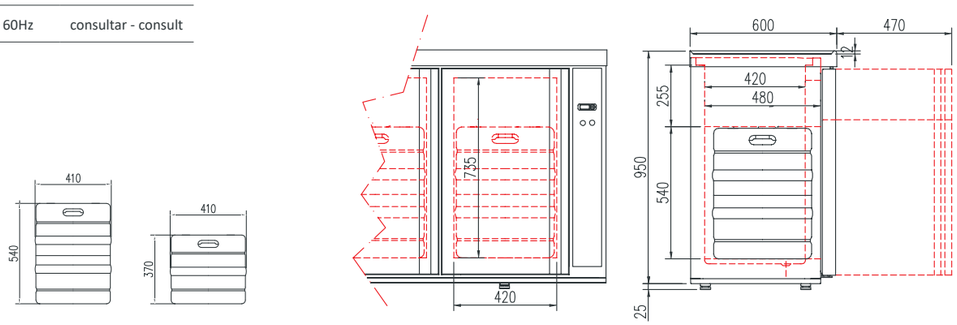
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Refuerzo para apoyo y deslizado de los barriles de 50 o 30 litros
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con perimetro vierte-aguas
- Chasis en tubo de acero inox y patas regulables
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Reinforced base to drop and slide the barrels (50 or 30 liters)*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Worktop in stainless steel AISI-304 with drip perimeter*
- *AISI -304 base and legs*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature ,32°C ambient*



TANQUE enfriador de botellas de SIDRA
CIDER bottle cooler



SD-100-I 1.970 €



SD-150-I 2.260 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	potencia frig *frig power (W)*	consumo *consumption (W)*	capacidad *capacity (L)*	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*
SD-100	+12°C +16°C	1010	800	545	502	230	63	230V-50Hz	R-290
SD-150	+10°C +16°C	1500	800	545	502	245	85	230V-50Hz	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Cuba interior, incorpora llave de paso para vaciado del agua
- Estante inferior para almacenamiento de botellas
- Patas regulables inox AISI-304
- Evaporador por placa fría
- Enfriamiento por baño en agua fría
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

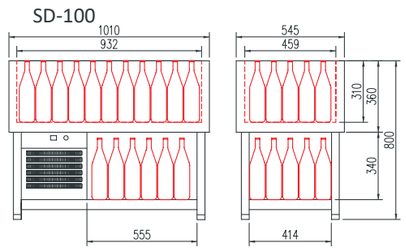
We reserve the right to change specifications without prior notice.

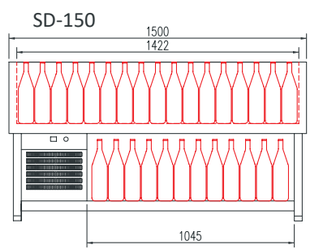
- *AISI-304 stainless steel exterior and interior*
- *Drain tap*
- *Bottom shelf for storage of bottles*
- *AISI -304 adjustable legs*
- *Cold plate evaporator*
- *Cold water bath system*
- *Fan assisted condenser unit*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*

230v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult



SD-100





TANQUE enfriador de agua
Water coolers



EAP-175V 2.136 €
EAPI-175V 2.275 €



EAP-100H 1.954 €
EAPI-100H 2.293 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	peso (vacio) *weight (empty* Kg	potencia frig *frig power W*	consumo *consumption W*	capacidad *capacity* L	caudal grifo abierto *open flow faucet* (l/h) ΔT=10°C	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*
EAP-175V	+1°C +3°C	880	1140	560	103	1012	594	175	110	230V-50Hz	R-290
EAP-100H	+1°C +3°C	1405	580	565	100	583	346	100	79	230V-50Hz	R-290

Temperatura máxima entrada del agua de red 15°C
Max inlet water temperature 15°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- **EAPI:** Exterior en acero inox AISI-304
- **EAP:** exterior en acero plastificado o acero plastificado

- Serpentín interior en acero inox AISI-304
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Llenado automático por boya, diámetro 1/2”
- Agitador de agua interior
- Control digital electrónico
- Encimera desmontable
- Rebosadero de seguridad diámetro 3/4”

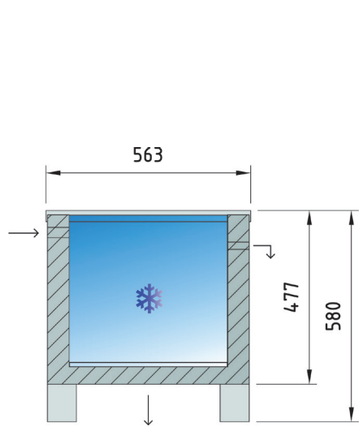
We reserve the right to change specifications without prior notice.

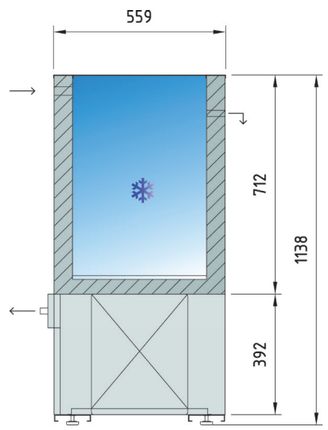
- **EAPI:** *Exterior in AISI-304 stainless steel*
- **EAPI:** *plasticed exterior*

- *AISI-304 stainless steel Internal coil and container*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Automatic fill, float system, 1/2” diameter*
- *Interior water shaker*
- *Digital electronic control*
- *Detachable worktop*
- *Safety overflow, diameter 3/4”*



soporte pared wall support 130 €







ARMARIOS REFRIGERADOS
REFRIGERATED CABINETS

GN

Pag. **134-135** Armario GN 2/1 costados embutidos **ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA** ***HIGH ENERGY EFFICIENCY*** *press formed stainless steel GN 2/1 cabinet*

Pag. **136-139** Armario GN 2/1 interior inox embutido, refrigeración y congelados *Chiller and freezer press formed stainless steel GN 2/1 cabinet*

Pag. **140-141** Armario GN 2/1 refrigeración y congelados *Chiller and freezer GN 2/1 cabinet*

Pag. **142-143** Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados *Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet*

Pag. **144-145** Armario GN 2/1 doble temperatura *Dual temperature GN 2/1 cabinet*

Pag. **146** Armario GN FIT 1/1 - 2/1 *GN FIT 1/1 - 2/1 cabinet*

Pag. **147** Armario GN 2/1 interior termoplástco *Thermoplastic interior GN 2/1 cabinet*

60x40 60x45 60x80

Pag. **148** Armario 60x40 cajas de pescado *Fish 60x40 containers cabinet*

Pag. **149** Armario 60x80 *60x80 cabinet*

Pag. **150** Armario 60x40 60x45 panaderia / pasteleria *60x40 60x45 bakery / pastry cabinet*

Pag. **151** Armario 60x40 FIT *60x40 FIT cabinet*

EUROSNACK

Pag. **152-153** Armario EUROSnack refrigeración y congelados *Chiller and freezer EUROSnack cabinet*

SNACK

Pag. **154-159** Armario SNACK refrigeración y congelados *Chiller and freezer SNACK cabinet*

Pag. **160-161** Armario SNACK puerta de cristal refrigeración y congelados *Chiller and freezer glass door SNACK cabinet*

Pag. **162-163** Armario SNACK doble temperatura *Dual temperature SNACK cabinet*

Pag. **164-165** Armario SNACK FIT refrigeración y congelados *Chiller and freezer SNACK FIT cabinet*

ESPECIALES CARNE - *MEAT CABINETS*

Pag. **166-167** Armario SNACK, curación y secado de EMBUTIDOS y CHACINAS *SNACK cabinet, for SAUSAGE MEAT*

Pag. **168-171** Armario expositor MADURACION DE CARNES "DRY AGING" *DRY AGING display cabinet*

CARACTERISTICAS GENERALES
GENERAL FEATURES

GN



EuroSnack



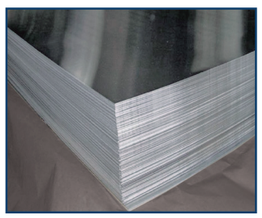
SNACK



- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura (según modelo puede variar)
- Pies en acero inox (160 mm)ajustables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador en la parte superior, con tratamiento anti-corrisión
- Evaporación automática del agua de descarche

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Plasticized steel wire shelves, height adjustable (depending on model, can change)*
- *Stainless steel adjustable legs*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Evaporator on the upper internal side, coated with anti-coorion material*
- *Automatic evaporation of defrost watr*

AISI-304



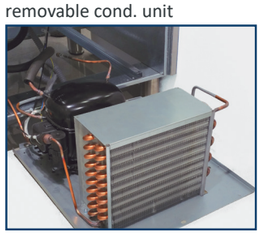
hidrocarburo de serie
standard hydrocarbon



bisagras cierre automático
self closing hinges



unidad cond. extaible
removable cond. unit



interior esquinas redondeadas
rounded corner edges



burlete desmontable
gasket detachable



contrapuerta embutida
pressformed rear door



evaporador en el techo
top mounted evaporator



OPCIONES BAJO PEDIDO
OPTIONS ON DEMAND

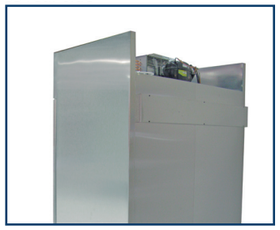
pre-instalación
remote condenser unit



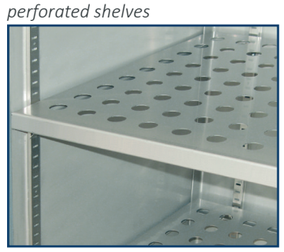
puerta con cerradura
lock for door



respaldo inox
SS rear side



estantes chapa perforada
perforated shelves



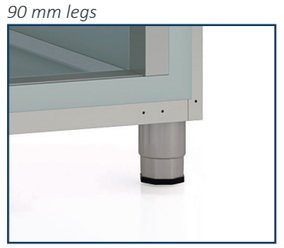
puertas de cristal
glass doors



barras carniceras
bars for meat



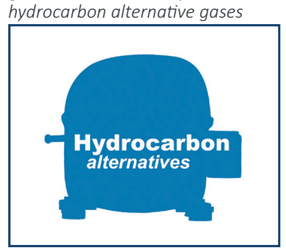
patas de 90 mm
90 mm legs



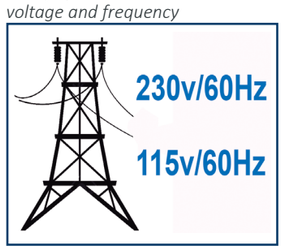
ruedas
castors



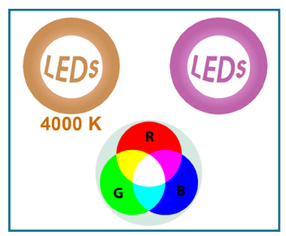
gases alternativos a hydrocaburos
hydrocarbon alternative gases



voltaje y frecuencia
voltage and frequency







EFICIENCIA ENERGÉTICA
ENERGY EFFICIENCY

5
40°C

ECODESIGN

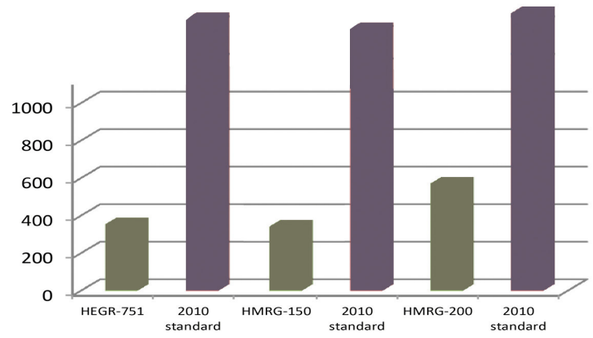
European Commission

En el escenario actual, los equipos de refrigeración han de ser más eficientes y sostenibles, con un menor consumo eléctrico y emplear gases refrigerantes más ecológicos, innovaciones que no han de suponer un cambio en la experiencia del usuario final.

In today's scenario, refrigeration equipment must be more efficient and sustainable, with lower electricity consumption and more environmentally friendly refrigerants, innovations that should not have an impact on the final user experience.

Alto rendimiento y con reducidas variaciones r de temperatura gracias al sistema de circulación de aire, que mantiene un valor interior constante en unidades diseñadas para el **servicio más exigente**, con etiqueta climática de **clase 5**

High performance and reduced variations in temperature by the air circulation system, which maintains a constant interior values in those "**heavy duty**" units, **climate class rated 5**



Eficiente y ecológico, usando gas refrigerante natural (hidrocarburo) que no es perjudicial para la atmósfera, no contribuyendo al efecto invernadero (GWP) ni al agotamiento del ozono (ODP)

Efficient & eco-friendly ussing hydrocarbon gas that are not harmful to the ozone layer and do not contribute to the greenhouse effect (GWP) or ozone depletion (ODP)

Los gases **R290** y **FHO** mejoran la capacidad de enfriamiento y que el aislamiento sea más eficiente, reduciendo el impacto medioambiental.

R290 *and* **FHO** *gases, improves cooling capacity and makes the insulation more efficient, reducing environmental impact.*

El **controlador digital inteligente** define el desescarche automático,el cual no tendrá una duración superior a la estrictamente necesária

Smart digital controller *sets the automatic defrost which takes only as long as absolutely necessary.*

La eficiencia energética marca la diferencia en la factura eléctrica cuando se utilizan unidades 24 horas 7 días a la semana, consiguendo un **ahorro del 80 %** en cada una de las neveras

Energy efficiency when 24/7 units are used, makes a real difference to your energy bill, saving of up to 80% per cooler

	kW year	*€ x kWh (2019)*	*annual cost*	
2010 *cabinet*	1798	0,29	573,62 €	
HEGR-751-PF85	354	0,29	102,66 €	*-80,31%*
HEGR-751-PF85 V/S 2010 cabinets	*total saving x year*		**470,96 €**	

GASES refrigerantes
Refrigerant GASES

f-gas R290 Hydrocarbon alternatives

Hemos invertido mucho esfuerzo en los últimos años, para mejorar la calidad de nuestros productos. Son más eficientes e incorporan desarrollos tecnológicos que reducen los costes de funcionamiento y el impacto ambiental.

R134a y R404A (HCFC) son respetuosos con el ozono, y su uso se ha extendido de forma global en el mercado. Sin embargo, su potencial de calentamiento atmosférico relativamente alto (PCA) es elevado. Si se liberan, los HFC permanecen en la atmósfera durante cientos de años.

Con el fin de combatir los posibles efectos del calentamiento global de los HCFC, y como parte de los compromisos del protocolo de Kioto de la UE, en 2006 la Unión Europea aprobó dos leyes que controlan su uso:

- Reglamento (CE) no 842/2006 sobre gases fluorados
- Directiva 2006/40 / CE.

El Reglamento de gases fluorados F-GAS adopta un calendario para reducir el uso de HCFC con respecto a su GWP. **En 2020 quedarán prohibidos los que tengan PCS superior a 2500 y en 2022 los que superen 150.**

La alternativa real para los fabricantes, son gases refrigerantes con bajo GWP y que supongan una mejora en cuanto al consumo de energía.
Para poder cumplir con estas dos premisas, básicas para comprender el escenario en el que nos movemos actualmente, los fabricantes hemos optado por el uso generalizado de gases hidrocarburos R290 y R600a, con bajo GWP lo que significa que los refrigerantes actuales (R134a y R404A) han sido reemplazados en nuestra fabricación estándar.

In recent years, we have made a great effort to improve the quality of our products. They are more efficient and feature technology developments that reduce operating costs and environmental impact.

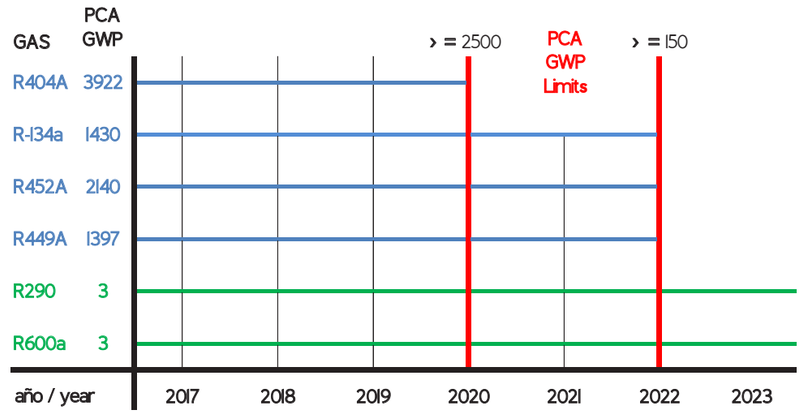
R134a and R404A (HCFC) are ozone friendly, and their use has spread globally in the market. However, they have a relatively high global warming potential (GWP). If released, HFCs remain in the atmosphere for hundreds of years.

In order to counter the potential global warming effects of HCFCs, and as part of the EU's Kyoto Protocol commitments, the European Union passed two laws controlling their use in 2006:

- *Regulation (EC) No 842/2006 on fluorinated gases*
- *Directive 2006/40 / EC.*

The F-GAS Regulation on fluorinated gases has adopted a timetable for reducing the use of HCFCs in relation to their GWP. In 2020, gases with GWP above 2500 will be banned and in 2022 those who exceed 150 will banned too.

The true alternative for manufacturers is refrigerant gases with low GWP that improve energy consumption.
In order to meet these two basic premises to understand the scenario in which we currently operate, manufacturers have turned to the widespread use of hydrocarbon gases R290 and R600a, with a low GWP, meaning that current refrigerants (R134a and R404A) have been replaced in our standard manufacturing.



Armario GN 2/1 ALTA EFICIENCIA, refrigeración y congelados
HIGH EFFICENCY GN 2/1 cabinet, chiller and freezer



HEGR-751-PF85	3.520 €
HECG-751-PF85	3.899 €



HEGR-1002-PF85	5.935 €
HECG-1002-PF85	7.608 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	niveles embutidos *stamped levels*	estantes *shelves* GN 2/1	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825
HEGR-751-PF85	-2°C +8°C	705	2130	850	22	3	645	230V-50Hz	R290	502	182	A	5 40°C 40%
HECG-751-PF85	-20°C -15°C	705	2130	850	22	3	645	230V-50Hz	R290	495	369	C	5 40°C 40%
HEGR-1002-PF85	-2°C +8°C	1395	2130	850	22	6	1404	230V-50Hz	R290	845	303	B	5 40°C 40%
HECG-1002-PF85	-20°C -15°C	1395	2130	850	22	6	1404	230V-50Hz	R290	907	839	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con costados y fondo embutido
- Capacidad para parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Aislamiento de poliuretano inyectado y grosor **85 mm** perimetral, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Ventiladores alta eficiencia
- Temperatura de trabajo HEGR 40° HECG 32°

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped sides and bottom*
- *Designed for GN 1/1 or GN 2/1 shelves or containers*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *LED lighting*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *85 mm perimetral insulation, 40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *High efficiency fan motors*
- *Operating ambient temperature HEGR 40° HECG 32°*

Pedal apertura puerta opcional
Optional foot pedal opener

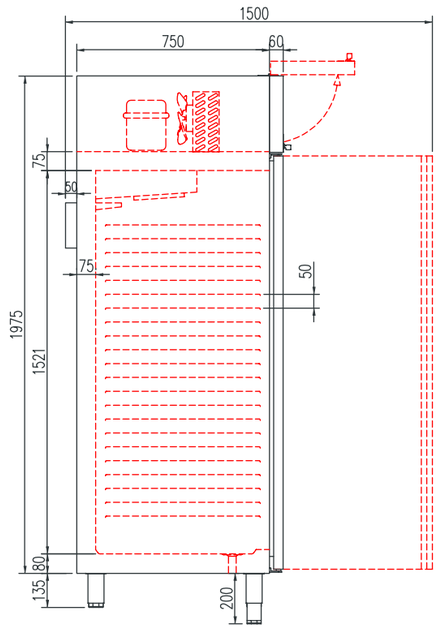


Contrapuerta embutida
Press-formed rear side door



Aislamiento 40 Kg/cm³ *40 Kg / cm³ insulation*







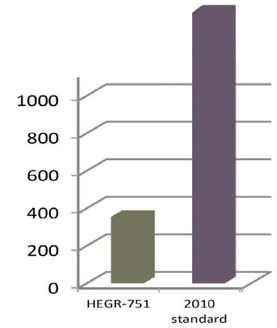
0.96 kW/24h





La eficiencia energética marca la diferencia en la factura eléctrica cuando se utilizan unidades 24 horas 7 días a la semana, consiguendo un **ahorro del 80 %** en cada una de las neveras

Energy efficiency when 24/7 units are used, makes a real difference to your energy bill, saving of up to 80% per cooler



Electrónica avanzada
High technology electronic system



El **controlador digital inteligente** define el desescarche automático,el cual no tendrá una duración superior a la estrictamente necesária

Smart digital controller *sets the automatic defrost which takes only as long as absolutely necessary.*





Armario GN 2/1, refrigeración y congelados

GN 2/1 cabinet, chiller and freezer



AGR-751-PF	2.728 €
ACG-751-PF	3.656 €



AGR-752-PF	2.835 €
ACG-752-PF	3.708 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles embutidos *stamped levels*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
AGR-750-PF	-2°C +8°C	680	2130	850	3	22	645	230V-50Hz	R134a*	245	253	E	5 40°C 40%
									R290	502	243	C	5 40°C 40%
ACG-750-PF	-20°C -15°C	680	2130	850	3	22	645	230V-50Hz	R290	606	553	D	4 30°C 55%
									R449A*	452	620	D	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

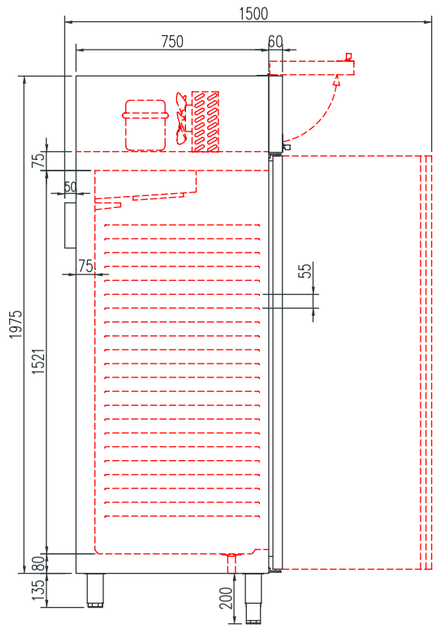
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 22 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- **75 mm** aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C **ACG** 32°C

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports for GN 2/1 - GN 1/1 containers or shelves*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Hinged front control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature AGR 40° C ACG 32°C*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*	55 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar



AGR-751-PF









Armario GN 2/1, refrigeración y congelados

GN 2/1 cabinet, chiller and freezer



AGR-1002-PF	4.230 €
ACG-1002-PF	5.095 €



AGR-1003-PF	4.244 €
ACG-1003-PF	5.190 €



AGR-1004-PF	4.297 €
ACG-1004-PF	5.256 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles embutidos *stamped levels*	guías *slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
AGR-1000-PF	-2°C +8°C	1370	2130	850	6	22	6	1404	230V-50Hz	R134a*	485	442	D	5 40°C 40%
										R290	845	373	D	5 40°C 40%
ACG-1000-PF	-20°C -15°C	1370	2130	850	6	22	6	1404	230V-50Hz	R290	907	952	D	4 30°C 55%
										R449A*	1042	991	E	4 30°C 55%

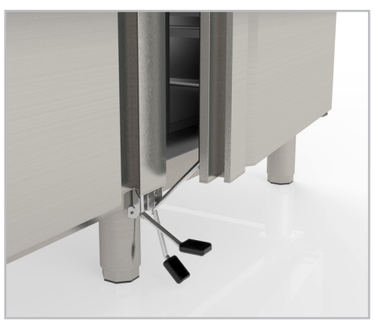
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

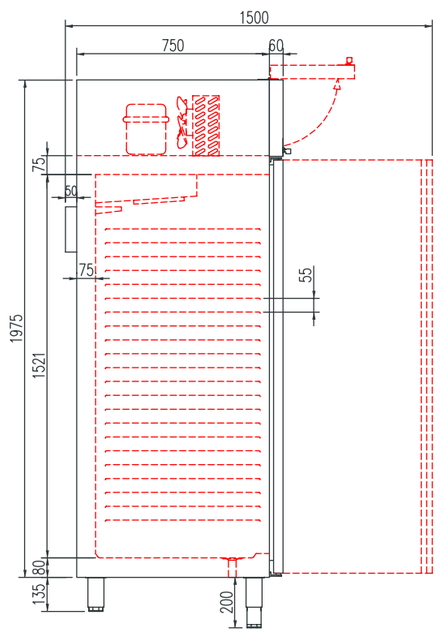
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 22 embuticiones + guías para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- **75 mm** aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C **ACG** 32°C

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports + slides for GN 2/1 - 1/1 containers or shelvess*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Hinged front control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1 + guia	*additional shelf GN-2/1 + slide*	70 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar



AGR-1002-PF







Armario GN 2/1, refrigeración y congelados
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer



AGR-2003	5.469 €
ACG-2003	6.766 €



AGR-2004	5.690 €
ACG-2004	6.986 €



AGR-2005	5.914 €
ACG-2005	7.209 €



AGR-2006	6.128 €
ACG-2006	7.423 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	guías *slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
AGR-2000	-2°C +8°C	2055	2130	850	9	18	2197	230V-50Hz	R290	1702	897	D	5 40°C 40%
									R449A*	1215	894	E	5 40°C 40%
ACG-2000	-20°C -15°C	2055	2130	850	9	18	2197	230V-50Hz	R290	1814	1680	E	4 30°C 55%
									R449A*	1630	1594	E	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

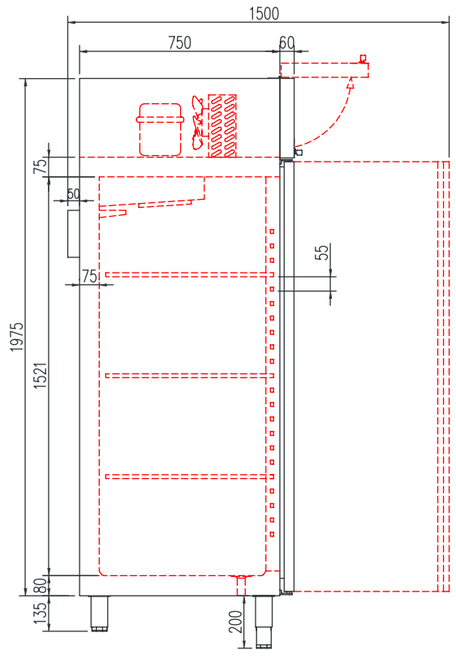
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **75 mm** aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C **ACG** 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature AGR 40°C ACG 32°*





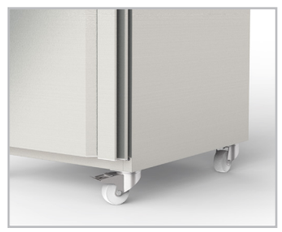
OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*	55 €
par guías adicionales GN-2/1	*additional slidet GN-2/1*	30 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar



ACG-2003









Armario GN 2/1, refrigeración y congelados, PUERTA CRISTAL

GN 2/1 cabinet, chiller and freezer, GLASS DOOR



AGRE-751-PF	3.093 €
ACGE-751-PF	4.164 €



AGRE-1002-PF	4.640 €
ACGE-1002-PF	5.993 €



AGRE-2003	6.957 €
ACGE-2003	8.043 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles embutidos *stamped levels*	guías *slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
AGRE-751-PF	-2°C +8°C	680	2130	850	4	22	-	645	230V-50Hz	R134a*	245	264	-	4 30°C 55%
										R290	502	260	C	5 40°C 40%
ACGE-751-PF	-20°C -15°C	680	2130	850	4	22	-	645	230V-50Hz	R452*	452	627	-	4 30°C 55%
										R290	606	560	E	4 30°C 55%
AGRE-1002-PF	-2°C +8°C	1370	2130	850	8	22	6	1404	230V-50Hz	R134a*	485	461	-	4 30°C 55%
										R290	845	396	D	4 30°C 55%
ACGE-1002-PF	-20°C -15°C	1370	2130	850	8	22	6	1282	230V-50Hz	R449A*	1042	1010	-	4 30°C 55%
										R290	907	902	E	4 30°C 55%
AGRE-2003	-2°C +8°C	2055	2130	850	12	-	24	2197	230V-50Hz	R290	1702	943	E	4 30°C 55%
										R449A*	1215	932	-	4 30°C 55%
ACGE-2003	-20°C -15°C	2055	2130	850	12	-	24	2197	230V-50Hz	R290	1814	1726	E	3 25°C 60%
										R449A*	1630	1640	-	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Modelos 750 y 1000: costados embutidos
Modelos 2000: cremalleras + guías inox

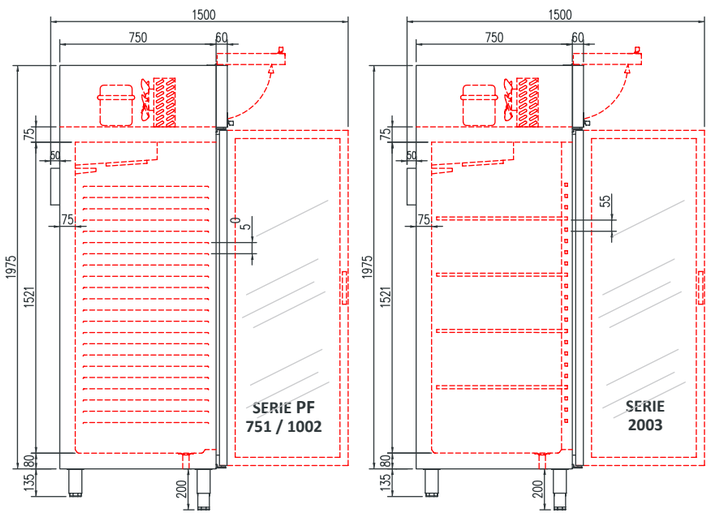
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- AGRE: Doble cristal + LEDs, ACGE: Triple cristal + LEDs
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **75 mm** aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

750 and 1000: pressformed sides
2000: racks + SS slides

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *AGRE: Double glazed door + LEDS, ACGE: Triple glazed door + LEDs*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*	55 €
parrilla adicional GN-2/1 + guia	*additional shelf GN-2/1 + slide*	70 €
par guías adicionales GN-2/1	*additional slidet GN-2/1*	30 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar







AGRE-2003



AGRE-1002-PF



AGRE-751-PF

Departamento de pescado
Fish department



AGP-752 3.552 € | AGP-1002 5.530 € | AGP-1003 4.861 € | AGP-1004 4.888 € | AGP-2005 6.014 €

Dos cámaras capacidad GN 2/1 de funcionamiento y temperaturas independientes
Two compartiments, capacity GN 2/1 that operate independently and at different temperatures

mod.	rango *range* °C		largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
AGP-750	-2°C +8°C	-5°C -1°C	680	2130	850	1	3	4	610	230V-50Hz	R134a+R134a*	178+178	215+266
											R290+R290	502+502	296+369
AGP-1002	-2°C +8°C	-5°C -1°C	1370	2130	850	3	3	6	1370	230V-50Hz	R134a+R134a*	245+485	253+498
											R290+R290	502+845	243+431
AGP-1003/4	-2°C +8°C	-5°C -1°C	1370	2130	850	4	3	7	1370	230V-50Hz	R134a+R134a*	485+178	472+266
											R290+R290	845+502	373+369
AGP-2000	-2°C +8°C	-5°C -1°C	2055	2130	850	6	6	12	2092	230V-50Hz	R134a+R134a*	485+485	472+491
											R290+R290	845+845	370+431

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **75 mm** aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente

Departamento
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Contenedores plástico con doble fondo, sobre guías inox

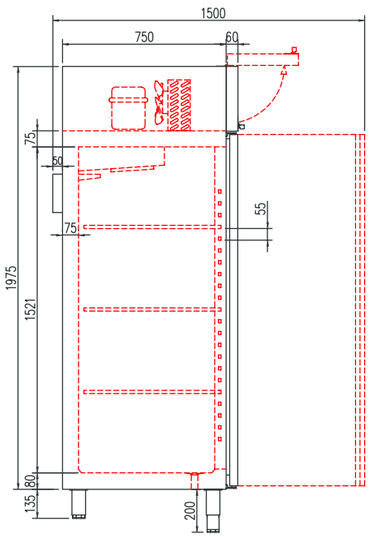
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 40° C ambient*

Departament
- *Evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Independent refrigerating units for each department*
- *Containers with stainless steel slides*







OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*	55 €
par guías adicionales GN-2/1	*additional slidet GN-2/1*	30 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

Departamento de congelados
Freezer department



AGM-752 4.291 € | AGM-1002 6.222 € | AGM-1003 5.248 € | AGM-1004 5.283 € | AGM-2005 6.718 €

Dos cámaras capacidad GN 2/1 de funcionamiento y temperaturas independientes
Two compartiments, capacity GN 2/1 that operate independently and at different temperatures

mod.	rango *range* °C		largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
AGM-750	-2°C +8°C	-20°C -15°C	680	2130	850	2	0	2	610	230V-50Hz	R134a+R449A*	178+353	215+580
											R290+R290	502+361	296+642
AGM-1002	-2°C +8°C	-20°C -15°C	1370	2130	850	6	0	6	645+645	230V-50Hz	R134a+R449A*	245+452	253+620
											R290+R290	502+606	243+553
AGM-1003/4	-2°C +8°C	-20°C -15°C	1370	2130	850	5	0	5	1370	230V-50Hz	R134a+R449A*	485+353	472+580
											R290+R290	845+361	370+642
AGM-2000	-2°C +8°C	-20°C -15°C	2055	2130	850	9	0	9	2092	230V-50Hz	R134a+R449A*	485+452	472+620
											R290+R290	845+606	361+553

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados GN 2/1, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **75 mm** aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente

Departamento
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Estantes GN 2/1 sobre guías de acero inoxidable

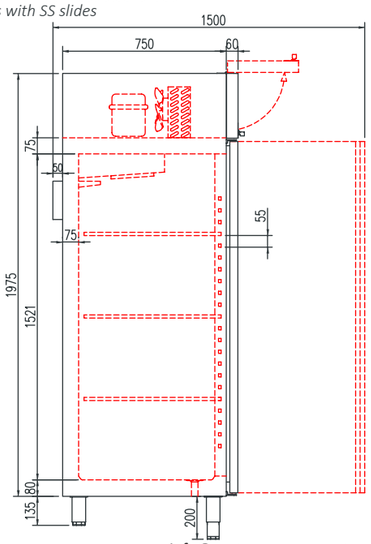
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 40°C ambient*

Departament
- *Evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Independent refrigerating units for each department*
- *Fish: Containers with stainless steel slides*
- *GN 2/1 shelves with SS slides*







OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*	55 €
par guías adicionales GN-2/1	*additional slidet GN-2/1*	30 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar

Armario GN 1/1 - GN 2/1, refrigeración y congelados
GN 1/1 - GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

gama
GN FIT
range

GN 1/1





GN 1/1 + GN 2/1





AGR-50	2.183 €	AGRE-50	2.459 €	AGR-125	3.270 €	AGRE-125	3.804 €
ACG-50	2.833 €	ACGE-50	3.175 €	ACG-125	4.327 €	ACGE-125	5.020 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AGR-50	-2°C +8°C	460	2075	665	3	0	3	303	230V-50Hz	R290	271	201	E	5 40°C 40%
ACG-50	-20°C -15°C	460	2075	665	3	0	3	303	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
AGR-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
ACG-125	-20°C -15°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
AGRE-50	-2°C +8°C	460	2075	665	4	0	4	303	230V-50Hz	R290	271	213	-	4 30°C 55%
ACGE-50	-20°C -15°C	460	2075	665	4	0	4	303	230V-50Hz	R290	385	445	-	4 30°C 55%
AGRE-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	4	4	8	964	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%
ACGE-125	-20°C -15°C	1250	2075	665	4	4	8	964	230V-50Hz	R290	833	828	-	4 30°C 55%

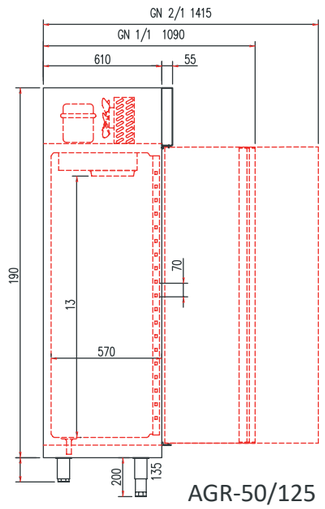
-

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

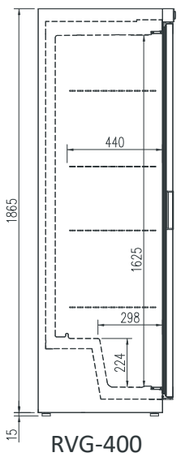
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **AGRE / ACGE** doble cristal + LEDS
- Cerradura con llave de serie
- Estantes interiores GN, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **AGR** 40°C **ACG/AGRE/ACGE** 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AGRE / ACGE double glazed door + LEDS*
- *Key lock as standard*
- *GN shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature AGR 40°C ACG/AGRE/ACGE 32°C*



AGR-50/125



RVG-400

Armario INTERIOR PLÁSTICO, refrigeración y congelados
PLASTIC INTERIOR+ cabinet, chiller and freezer













RVGI-401	1.903 €	RVGI-501	1.990 €	RVGE-501	1.792 €	RVGI-601	2.239 €	RVGE-601	2.018 €
RVGE-401	1.400 €	CVGI-501	2.666 €	CVGE-501	2.462 €	CVGI-601	2.985 €	CVGE-601	2.768 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	niveles *levels*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
RVG-401	-2°C +8°C	620	1865	640	4	22	390	230V-50Hz	R600a	236	189	E	4 30°C 55%
RVG-501	-2°C +8°C	755	1880	720	3 GN2/1	15	532	230V-50Hz	R600a	418	196	D	5 40°C 40%
CVG-501	-20°C -15°C	755	1880	720	3 GN2/1	15	532	230V-50Hz	R290	606	491	E	4 30°C 55%
RVG-601	-2°C +8°C	755	2060	720	3 GN2/1	18	607	230V-50Hz	R600a	418	196	C	5 40°C 40%
CVG-601	-20°C -15°C	755	2060	720	3 GN2/1	18	607	230V-50Hz	R290	606	491	E	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

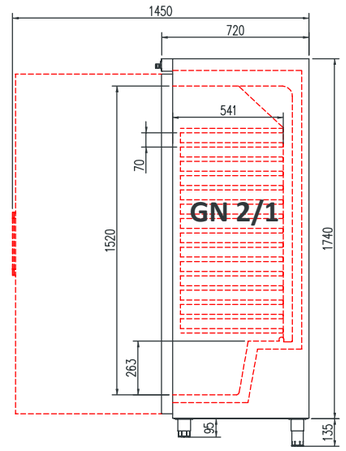
- **RVGI, CVGI**: Exterior en acero satinado, excepto el respaldo
- **RVGE, CVGE**:Exterior en acero plastificado blanco, excepto el respaldo
- Interior en poliestireno sanitario
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Puertas, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Evaporador sistema placa fría con ventilador y recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura ambiente de trabajo: **RVG** 40°C **CVG** 32°C
- Cerradura de serie

We reserve the right to change specifications without prior notice.

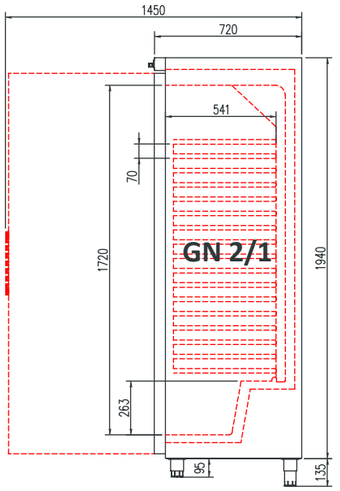
- *RVGI, CVGI: Stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *RVGE,CVGE: Exterior in white plastic coated steel, rear side galvanized panel*
- *Interior of polystyrene, with health certification*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Doors with self closing system, blocked opening and magnetic gasket*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *Condenser unit without maintenance*
- *Fan assisted cold plate evaporator with epoxi anticorrosion coating*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature: : RVG 40°C CVG 32° C*
- *Integrated lock as standard*



RVGI-601



RVG-500



RVG-600

STANDARD
R290



gama
range
60x40 / 60x45



APR-750	2.971 €	APR-750-60x45	3.131 €	APR-1002	4.941 €
APRV-750	3.412 €	APRV-750-60x45	3.576 €	APRV-1002	5.889 €
APC-750	3.895 €	APC-750-60x45	4.057 €	APC-1002	5.907 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
APR-750	-2°C +8°C	680	2130	850	-	20	645	230V-50Hz	R134a*	245	253	E	5 40°C 40%
									R290	502	243	C	5 40°C 40%
APC-750	-20°C -15°C	680	2130	850	-	20	645	230V-50Hz	R290	606	553	E	4 30°C 55%
									R449A*	452	660	E	4 30°C 55%
APR-1002	-2°C +8°C	1370	2130	850	-	40	1404	230V-50Hz	R134a*	485	442	E	5 40°C 40%
									R290	845	373	D	5 40°C 40%
APC-1002	-20°C -15°C	1370	2130	850	-	40	1404	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%
									R449A*	1042	991	E	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **APRV**: puerta marco de aluminio con cristal doble + LEDS
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Bajo pedido, se puede adaptar a bandejas 60x45
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **75 mm** aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **APR** 40°C **APC / APRV** 32°C

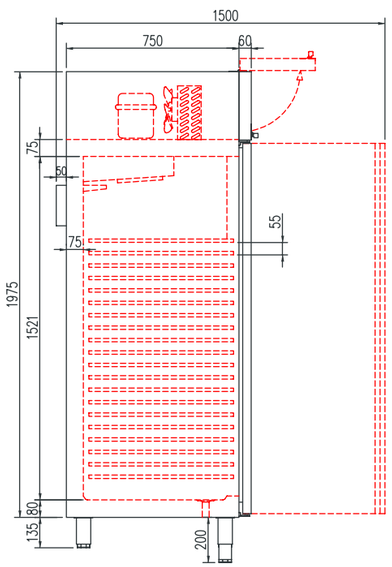
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *APRV: double glazed door on aluminium frame and LED lighting*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, 60 mm height adjustable*
- *On demand can be adapted for 60x45 trays*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature: APR 40°C APC / APRV 32°C*

APR: capacidad bandejas 60x40
APR-60x45: capacidad bandejas 60x45

APR: 60x40 trays capacity
APR-60x45: 60x45 trays capacity





OPCIONES	*OPTIONS*	€
set adicional guías 60x40	*additional set slides 60x40*	24 €
parrilla 60x40	*shelf 60x40*	28 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar



gama
range
60x80



CP-78	6.090 €	CSG-80	6.540 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	pares de guías sets of slides 60x80	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
CP-78	-2°C+8°C	910	2100	1040	805	900	10	230V - 50 Hz	R-404A
CSG-80	-25°C-10°C	910	2100	1040	1060	900	10	230V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

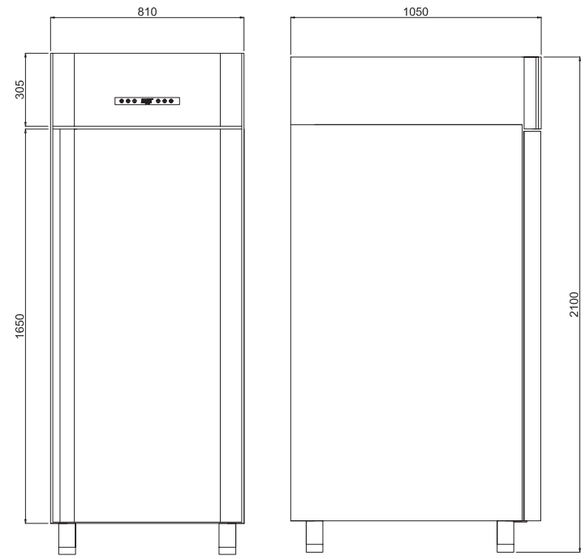
CP-78
Para a una correcta y controlada ventilación del producto, gracias a un sistema frigorífico infatigable, al servicio del usuario.
Cámara para refrigeración, con gran volumen interior (900 L.) con capacidad hasta 20 bandejas 600x800.
Ideal para conservar productos frescos, pastelería y panadería.

CSG-80
Diseñado para la conservación a temperatura negativa de una gran cantidad de productos.
Gracias a sus 900 L. de capacidad interior y a la uniforme distribución de la corriente de aire, permite conservar por muchas horas el producto sin pérdida de volumen.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

CP-78
For a corrected and controlled ventilation of the prod-uct and for an inde-fatigable system at your service.
Great capacity for the positive preservation, till 20 trays 600x800. Ideal to keep pastry and fresh prod-ucts.

CSG-80
Born for the negative conservation of large quantity of product.
Thanks to its 900 liters of capacity and to a uni-form system of ventilation that keep also after several hours the air structure without losses of volume.



STANDARD
R290

Armario refrigerado para PESCADO
FISH cabinet



AP-750 3.272 €



AP-1002 5.270 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	cajones *containers* 40x60	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
AP-750	-5°C -1°C	680	2130	850	7	7	645	230V-50Hz	R134a*	485	491	5 40°C 40%
									R290	845	434	5 40°C 40%
AP-1002	-5°C -1°C	680	2130	850	14	14	1404	230V-50Hz	R134a*	684	677	5 40°C 40%
									R290	845	479	5 40°C 40%

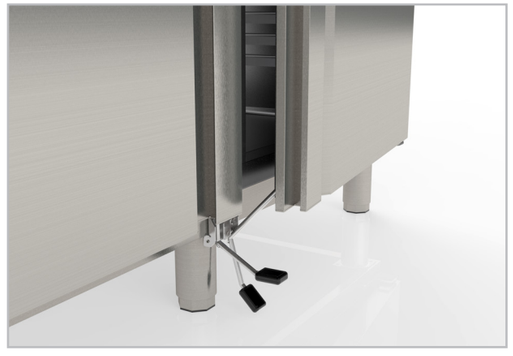
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

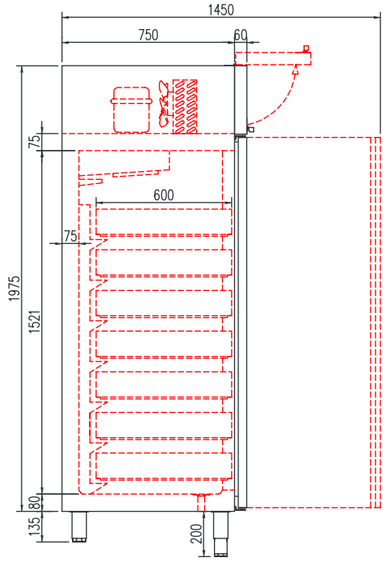
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **75 mm** aislamiento perimetral
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: 40°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *APRV: double glazed door on aluminium frame and LED lighting*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, 60 mm height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Liftable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *75 mm perimetral insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature: 40°C*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
set adicional gías	*additional set guides*	26 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	85 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	127 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
pedal apertura puerta	*door opening pedal*	205 €
APPCC	*HACCP*	consultar



STANDARD
R290

Armario bandejas y contenedores 60x40
60x40 cabinet

gama **FIT** *range*



AP-55 2.944 €



APR-55 2.811 €



APRV-55 2.861 €

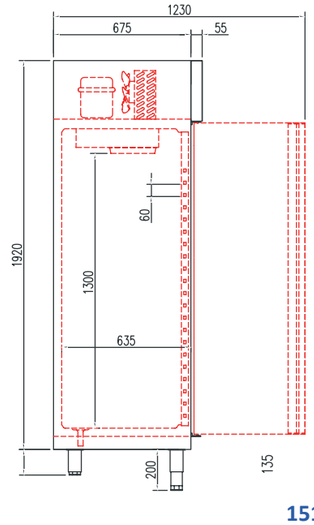
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* 40x60	cajones *containers* 40x60	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AP-55	-5°C -1°C	540	2075	730	0	7	7	409	230V-50Hz	R290	303	201	-	5 40°C 40%
APR-55	0°C +8°C	540	2075	730	3	0	17	409	230V-50Hz	R290	303	201	E	5 40°C 40%
APRV-55	0°C +8°C	540	2075	730	3	0	17	409	230V-50Hz	R290	303	213	-	4 30°C 55%

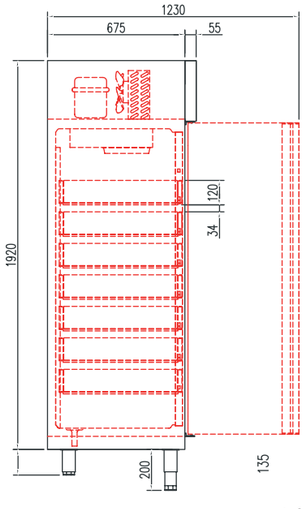
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **APRV** doble cristal
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *APRV double glazed door*
- *Interior LED lighting*
- *Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*





Armario EURO-SNACK 400 L, refrigeración y congelados

EURO-SNACK 400 L cabinet, chiller and freezer



AER-401	2.253 €
AER-402	2.326 €
AEC-401	2.923 €
AEC-402	2.990 €



AERE-401	2.462 €
AECE-401	3.124 €



AP-400	2.819 €



AER-125-2	3.078 €
AEC-125-2	4.008 €



AEM-125	5.000 €



AERE-125	3.557 €
AECE-125	4.682 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	cajones *containere*	pares de guía *sets of slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
AER-400	-2°C +8°C	600	1900	650	3	0	0	337	230V-50Hz	R134a*	245	253	E	5 40°C 40%
										R290	502	243	D	5 40°C 40%
AEC-400	-20°C -15°C	600	1900	650	3	0	0	337	230V-50Hz	R290	606	546	E	4 30°C 55%
										R449A*	452	620	E	4 30°C 55%
AP-400	-5°C -1°C	600	1900	650	5	5	0	337	230V-50Hz	R134a*	304	404	-	5 40°C 40%
										R290	845	434	-	5 40°C 40%
AER-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	6	0	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
AEC-125	-20°C -15°C	1250	2075	665	6	0	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
AEM-125	-2°C +8°C / -20°C -15°C	1250	2075	665	6	0	6	830	230V-50Hz	R290+R290	271+385	213+432	-	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: AER / AEC / AP / AEM 40°C AERE / AECE 32°C

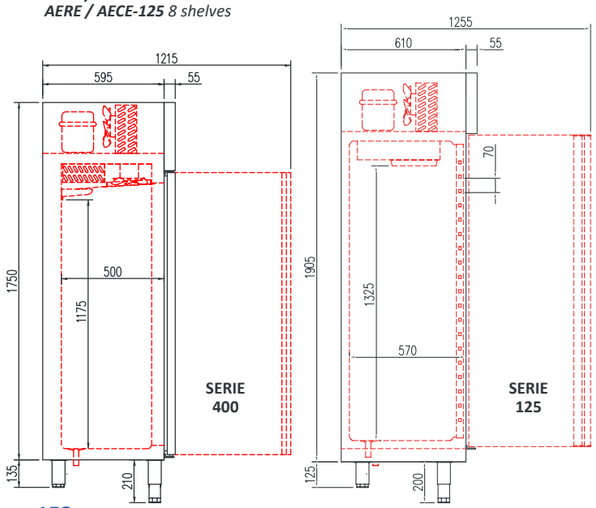
AP-400: Contenedores plásticos **410x460x150** sobre estantes de alambre en acero plastificado
AERE: doble cristal + LEDS
AECE: triple cristal + LEDS
AERE / AECE-400 4 estantes
AERE / AECE-125 8 estantes

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature : AER / AEC / AP/ AEM 40°C AERE / AECE 32° C*

AP-400: *Plastic containers 410x460x150 on shelves*
AERE*: double glazed door + LEDS*
AECE*: triple glazed door + LEDS*
AERE / AECE-400*: 4 shelves*
AERE / AECE-125 *8 shelves*

OPCIONES	***OPTIONS***	**€**
parrilla adicional	*extra shelf*	32 €
set adicional guías (125)	*slides extra set (125)*	30 €
cerradura puerta inox	*solid door lock*	25 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
barras carniceras	*bars for meat set*	135 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	96 €
set 6 ruedas	*6 castors set*	146 €
tropicalizado 43°C	*tropicalized to 43°C*	consultar- consult
respaldo inox	*stainless steel rear side*	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar- consult
APPCC	*HACCP*	consultar





AER-401



AP-400







ACR-751	2.440 €
ACC-751	3.414 €



ACR-752	2.499 €
ACC-752	3.473 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-750	-2°C +8°C	680	2160	735	3	505	230V-50Hz	R134a*	245	253	E	5 40°C 40%
								R290	502	232	C	5 40°C 40%
ACC-750	-20°C -15°C	680	2160	735	3	505	230V-50Hz	R290	606	553	E	4 30°C 55%
								R449A*	452	620	E	4 30°C 55%

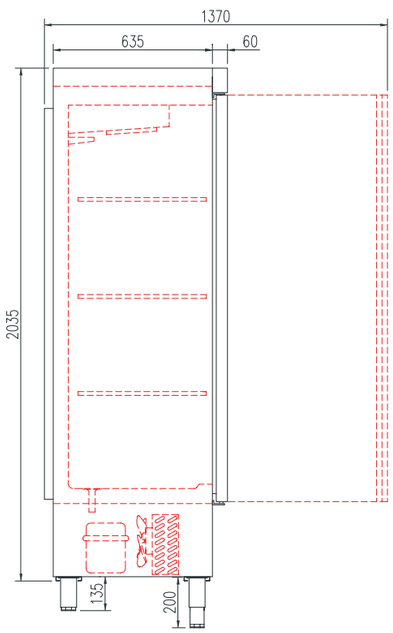
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

We reserve the right to change specifications without prior notice.

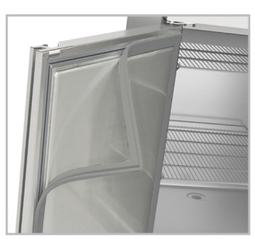
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *70 mm sides insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



ACR-752








ACR-1302	3.324 €
ACC-1302	4.451 €



ACR-1303	3.398 €
ACC-1303	4.519 €



ACR-1304	3.426 €
ACC-1304	4.586 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-1300	-2°C +8°C	1370	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R134a*	485	442	E	5 40°C 40%
								R290	845	373	D	5 40°C 40%
ACC-1300	-20°C -15°C	1370	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%
								R449A*	1042	990	E	4 30°C 55%

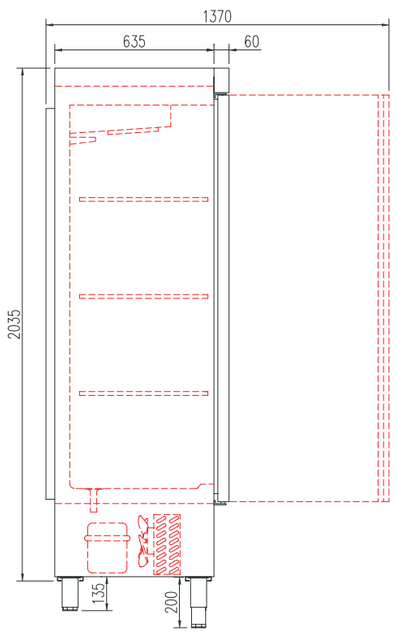
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *70 mm sides insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*additional intermediate rack*	20 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	96 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



ACR-1303







Armario SNACK, refrigeración y congelados
SNACK cabinet, chiller and freezer



ACR-2003	4.814 €
ACC-2003	6.042 €



ACR-2004	4.867 €
ACC-2004	6.087 €



ACR-2005	4.923 €
ACC-2005	6.157 €



ACR-2006	4.975 €
ACC-2006	6.214 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-2000	-2°C +8°C	2055	2160	735	9+6	1852	230V-50Hz	R290	1702	897	E	5 40°C 40%
								R449A*	1215	894	E	5 40°C 40%
ACC-2000	-20°C -15°C	2055	2160	735	9+6	1852	230V-50Hz	R290	1814	1680	E	4 30°C 55%
								R449A*	1630	1594	E	4 30°C 55%

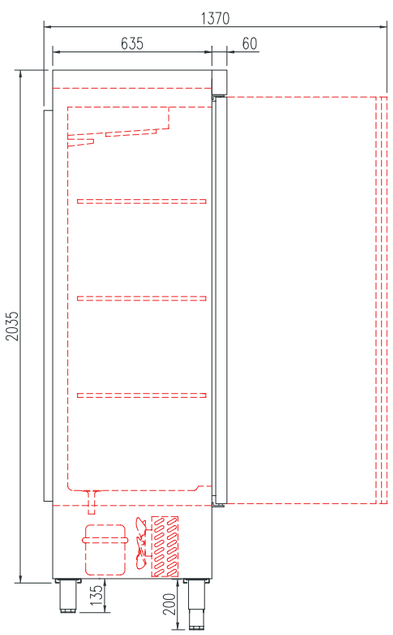
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *70 mm sides insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*additional intermediate rack*	20 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



ACC-2006





Armario SNACK, refrigeración y congelados, PUERTA CRISTAL

SNACK cabinet, chiller and freezer, GLASS DOOR



ACRV-751	2.935 €
ACCV-751	3.931 €



ACRV-1302	4.362 €
ACCV-1302	5.743 €



ACRV-2003	6.068 €
ACCV-2003	7.118 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACRV-751	-2°C +8°C	680	2160	735	4	505	230V-50Hz	R134a*	245	264	-	4 30°C 55%
								R290	502	260	D	5 40°C 40%
ACCV-751	-20°C -15°C	680	2160	735	4	505	230V-50Hz	R290	606	560	E	3 25°C 60%
								R449A*	452	627	-	4 30°C 55%
ACRV-1302	-2°C +8°C	1370	2160	735	8+4	1201	230V-50Hz	R134a*	485	461	-	4 30°C 55%
								R290	845	396	E	4 30°C 55%
ACCV-1302	-20°C -15°C	1370	2160	735	8+4	1201	230V-50Hz	R290	907	957	E	3 25°C 60%
								R449A*	1042	1010	-	4 30°C 55%
ACRV-2003	-2°C +8°C	2055	2160	735	12+8	1852	230V-50Hz	R449A*	1215	932	-	4 30°C 55%
								R290	1702	943	E	4 30°C 55%
ACCV-2003	-20°C -15°C	2055	2160	735	12+8	1852	230V-50Hz	R290	1814	1726	E	3 25°C 6-%
								R449A*	1630	1640	-	4 30°C 55%

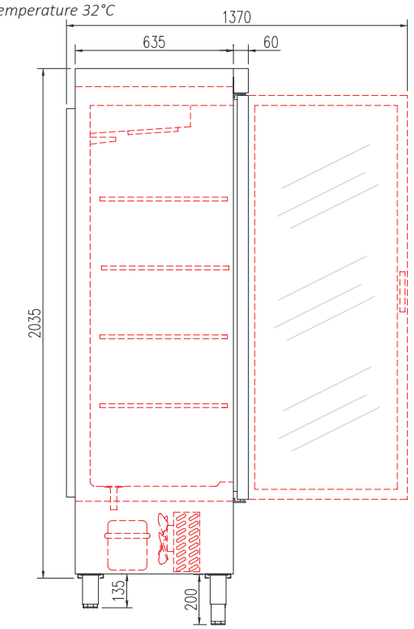
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV: Doble cristal + LEDs, ACCV: Triple cristal + LEDs
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *ACRV: Double glazed door + LEDs, ACCV: Triple glazed door + LEDs*
- *Reinforced shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *70 mm sides insulation*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*additional intermediate rack*	20 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

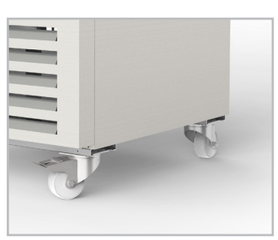


ACRV-1302



ACRV-751





DEPARTAMENTO DE PESCADO
FISH DEPARTMENT



ADP-1302 4.553 €



ADP-1303 4.317 €



ADP-1304 4.451 €



ADP-2005 5.812 €

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes
Two compartiments, that operate independently and at different temperatures

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ADP-1302	-2°C -5°C +8°C -1°C	1370	2160	735	3	6	6	1010	230V-50Hz	R134a+R134a*	245+485	253+495
										R290+R290	502+245	253+431
ADP-1303/4	-2°C -5°C +8°C -1°C	1370	2160	735	4+1	3	3	1165	230V-50Hz	R134a+R134a*	485+178	472+266
										R290+R290	845+502	372+369
ADP-2005	-2°C -5°C +8°C -1°C	2055	2160	735	6+3	6	6	1725	230V-50Hz	R134a+R134a*	485+485	472+491
										R290+R290	845+845	370+431

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 40° 40% ambiente

Departamento de pescado

- Evaporador estático, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -4°C +4°C a 40°C ambiente
- Contenedores plástico, sobre guías inox

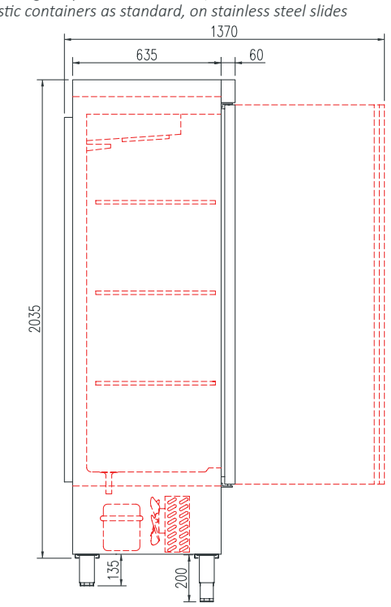
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 40° 40% ambient*

Fish door

- *Static evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Independent refrigerating units for each department*
- *Operating temperature -4°C +4°C , 40° C ambient*
- *Plastic containers as standard, on stainless steel slides*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*additional intermediate rack*	20 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar

DEPARTAMENTO DE CONGELADOS
FREEZER DEPARTMENT



ACM-1302 5.389 €



ACM-1303 4.606 €



ACM-1304 4.659 €



ACM-2005 5.907 €

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes
Two compartiments, that operate independently and at different temperatures

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	cajones *drawers*	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
ACM-1302	-2°C -20°C +8°C -15°C	1370	2115	735	6	0	0	1165	230V-50Hz	R134a+R449A*	245+452	253+620
										R290+R290	820+398	523+445
ACM-1303/4	-2°C -20°C +8°C -15 °C	1370	2115	735	4+1	0	0	1165	230V-50Hz	R134a+R449A*	485+606	434+553
										R290+R290	845+606	361+553
ACM-2005	-2°C -20°C +8°C -15 °C	2055	2115	735	9+3	0	0	1725	230V-50Hz	R134a+R449A*	485+352	472+580
										R290+R290	845+361	370+642

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente

Departamento de congelados

- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento protector
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -20°C -15°C a 40°C ambiente

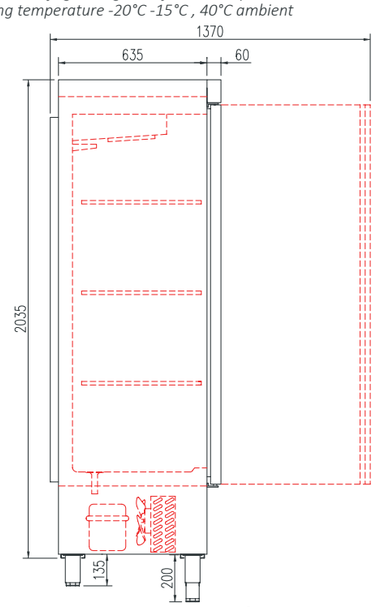
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *Interior LED lighting*
- *Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 40° C ambient*

Low temperature door

- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Independent refrigerating units for each department*
- *Operating temperature -20°C -15°C , 40°C ambient*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*additional intermediate rack*	20 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



ACR-55-1	2.251
ACC-55-1	3.024



ACR-55-2	2.307
ACC-55-2	3.046



ACR-125-2	3.078
ACC-125-2	4.137



ACR-125-3	3.128
ACC-125-3	4.196



ACR-125-4	3.170
ACC-125-4	4.239



ACM-125	5.144

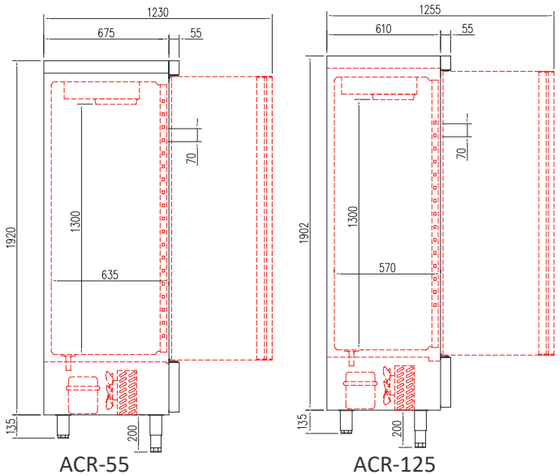
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares de guías *sets of slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase 2015/1094 EN16825
ACR-55	-2°C +8°C	540	2075	730	3	3	409	230V-50Hz	R290	303	207	D	5 40°C 40%
ACR-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	6	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
ACC-55	-20°C -15°C	540	2075	755	3	3	409	230V-50Hz	R290	495	474	E	4 30°C 55%
ACC-125	-20°C -15°C	1250	2075	690	6	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
ACM-125	2°C +8°C -20°C -15°C	1250	2075	690	6	6	830	230V-50Hz	R-290+R290	271+385	213+432	-	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV / ACCV doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *ACRV / ACCV double glazed door*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*



ACR-55 ACR-125

Armario SNACK 340 L /750 L, refrigeración y congelados

SNACK 340 L /750 L cabinet, chiller and freezer



ACRV-55	2.541
ACCV-55	3.175



ACRV-125	3.676
ACCV-125	4.871

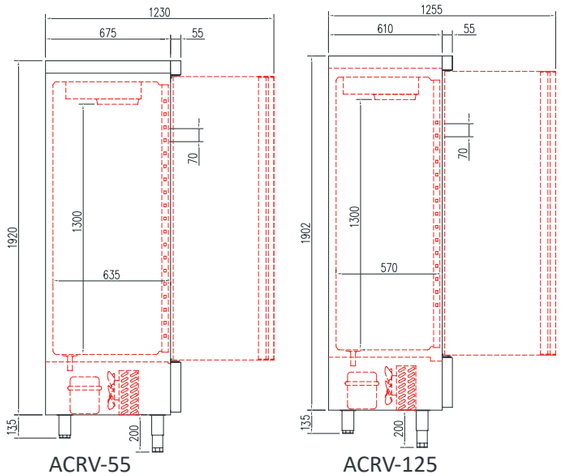
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares de guías *sets of slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
ACRV-55	-2°C +8°C	540	2075	730	4	4	409	230V-50Hz	R290	303	207	4 30°C 55%
ACRV-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	8	8	964	230V-50Hz	R290	543	434	4 30°C 55%
ACCV-55	-20°C -15°C	540	2075	730	4	4	409	230V-50Hz	R290	495	485	4 30°C 55%
ACCV-125	-20°C -15°C	1250	2075	665	8	8	964	230V-50Hz	R290	833	828	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV / ACCV doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *ACRV / ACCV double glazed door*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Control panel and engine ventilation shelf , removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*



ACRV-55 ACRV-125

novedad new

Armario SNACK, curación y secado de EMBUTIDOS y CHACINAS

SNACK cabinet, for SAUSAGE



ASC-751 3.420 €



ASCV-751 3.915 €



ASC-1302 5.054 €



ASCV-1302 6.092 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	barras carniceras *butcher bars*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
ASC-751	+4°C +16°C	680	2160	735	3	3	505	230V-50Hz	R290	502	380	5 40°C 40%
ASC-1302	+4°C +16°C	1370	2160	735	6	6	1201	230V-50Hz	R290	910	880	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado y barras carniceras (3 por cada Kit)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Resistencias para ciclos que requieran subir la temperatura
- Ventiladores funcionamiento independiente frio- calor- humedad
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **70 mm** aislamiento en costados
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- 6 programas de ciclos programables, CICLO1 EMBUTIDOS

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the backrest*
- *AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom*
- *Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90 °)*
- *Embedded stainless steel door*
- *LED interior light*
- *Reinforced shelf shelves, made of plasticized steel and meat bars (3 for each Kit)*
- *Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm*
- *Removable control panel and motor ventilation shelf e*
- *Ventilated condensing unit*
- *Resistances for cycles that require raising the temperature*
- *Fans independent operation cold - heat - humidity*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects*
- *70 mm insulation on sides*
- *Digital temperature control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption*
- *6 programmable cycle programs, CYCLE1 SAUSAGES*

CICLO 1	DURACION Horas	SET TEM.°C	SET HUMEDAD %	VENT. REDUCIDA	MARCHA DESCANSO
ESTUFAJE	8	25	SIN APORTE	NO	NO
SECADO 01	19	20	85	NO	SI
SECADO 02	19	18	80	NO	SI
SECADO 03	19	16	75	NO	SI
SECADO 04	19	14	70	NO	SI
SECADO 05	19	12	65	NO	SI
SECADO 06	19	10	60	NO	SI
ESTACIONAMIENTO	hasta 72 días	8	50	NO	NO







OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*additional intermediate rack*	20 €
barras carncineras	*meat bars*	135 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
cerradura puerta inox	*SS door lock*	25 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



Armario expositor MADURACION DE CARNES "DRY AGING"

DRY AGING display cabinet



DAV-200-P 3.036 €



DAV-200 2.443 €



DAV-400 3.333 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	barras carniceras *butcher bars*	volumen *capacity* (L)	capacidad carne *meat capacity* (Kg.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
DAV-200	-2°C +8°C	600	900	650	2	1	120	20	230V-50Hz	R600a	304	201	4 30°C 55%
DAV-400	-2°C +8°C	600	1545	650	2	1	240	55	230V-50Hz	R290	460	241	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua) Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de control que incorporan

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake). This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system





+8°C
-2°C

40%
90%

- Exterior en acero inox plastificado negro, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED tonos cálidos o frios
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Reguladores de altura delanteros y rodillos en la parte trasera para facilirar el desplazamiento
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión y filtro de carbón activo
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

- AISI-304 stainless steel exterior, black coated, except rear side
- AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom
- Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)
- Double LED interior light, cold or warm
- SS shelves and meat bar
- Salt blocks and tray, on demnad
- Front height adjusters and rear rollers for easy movement
- Ventilated condensing unit
- Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating and carbon filter
- Forced draft fans stop when the door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects
- Digital temperature and humidity control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption

OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
módulo Bluetooth o WIFI	*bluetooth or WIFI set*	146 €
estante adicional	*aditional shelf*	53 €
barras carniceras adicionales	*aditional bars*	117 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	85 €
bandeja para 3 bloques sal	*tray for 3 salt blocks*	172 €
exterior inox o lacado	*SS exterior or laquered*	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar



novedad new



DAV-200



DAV-200-P



DAV-400



Armario expositor MADURACION DE CARNES "DRY AGING"

DRY AGING display cabinet



DA-400 3.701 €

DA-750 4.028 €

DA-1002 6.346 €

DA-2003 9.963 €

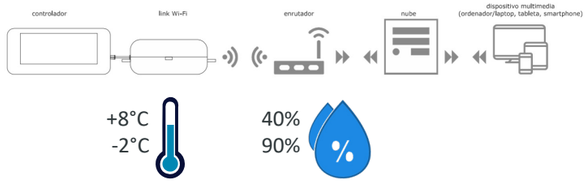
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	barras carniceras *butcher bars*	volumen *capacity* (L)	capacidad carne *meat capacity* (Kg.)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	clase 2015/1094 EN16825
DA-400	-2°C +8°C	600	1900	650	2	1	320	75	230V-50Hz	R290	205	290	4 30°C 55%
DA-750	-2°C +8°C	680	2130	850	2	1	645	150	230V-50Hz	R290	502	290	4 30°C 55%
DA-1002	-2°C +8°C	1370	2130	850	4	2	1404	300	230V-50Hz	R290	845	290	4 30°C 55%
DA-2003	-2°C +8°C	2055	2130	850	6	3	2197	450	230V-50Hz	R290	1710	290	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Armarios expositores con temperatura de trabajo dentro del rango -2°+8°C y humedad entre 40% y 90% (sin aporte exterior de agua) Garantizan el control y la seguridad del proceso de envejecimiento de la carne (maduración), con la posibilidad de monitorizar de forma remota o in situ el funcionamiento y ajustes de los equipos, gracias al avanzado sistema de con-trol que incorporan

Display cabinets with working temperature within the range -2°+ 8°C and humidity between 40% and 90% (without external water intake). This guarantee control and safety of the meat aging process, with the possibility of remotely or on-site monitoring of the operation and adjustments of the equipment, thanks to the incorporated advanced control system





- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), con marco aluminio anodizado y doble cristal con tratamiento bajo-emisivo (reduce condensación de humedad)
- Doble luz interior LED en tonos cálidos o frios
- Estantes de acero AISI-304 y barras carniceras
- Bandeja y bloques de sal, opcionales
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135- 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y humedad, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

- *AISI-304 stainless steel exterior, except rear side*
- *AISI-304 stainless steel interior, with curved edges and embedded bottom*
- *Reversible opening doors, with automatic closing system and magnetic weatherstripping (remains open when opening over 90°), with anodized aluminum frame and triple glass with low-emission treatment (reduces moisture condensation)*
- *Double LED interior light, cold or warm*
- *SS shelves and meat bar*
- *Salt blocks and tray, on demand*
- *Feet in stainless steel tube adjustable in height 135 - 200 mm*
- *Ventilated condensing unit*
- *Evaporator forced draft system, with anti-corrosion epoxy coating*
- *Forced draft fans stop when the door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP effects*
- *Digital temperature and humidity control, optimized defrosts, open door alarm and high condensation temperature. Efficient management of energy consumption*

OPCIONES	*OPTIONS*	**€**
módulo Bluetooth o WIFI	*bluetooth or WIFI set*	146 €
filtro carbón activo	*activated carbon filter*	consultar
estante adicional DA400	*DA400 extra shelf*	61 €
DA750/1002/2003 estante extra	*DA750/1002/2003 extra shelf*	89 €
barras carniceras adicionales	*aditional bars*	135 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	96 €
set 4 ruedas	*4 castors set*	148 €
bandeja para 3 bloques sal	*tray for 3 salt blocks*	172 €
exterior negro o lacado	*black exterior or laquered*	consultar
230v 60Hz / 115v 60Hz	*230v 60Hz / 115v 60Hz*	consultar
APPCC	*HACCP*	consultar







DA-400



DA-750





ABATIDORES DE TEMPERATURA
BLAST CHILLERS & FREEZERS

Pag. **176-177** Abatidor 3 niveles
3 levels blast chiller

Pag. **178-179** Abatidor 5 niveles
5 levels blast chiller

Pag. **180-181** Abatidor 7 niveles
7 levels blast chiller

Pag. **182-183** Abatidor 7 niveles horizontal
Horizontal 7 levels blast chiller

Pag. **184-185** ABATIDOR 10, 15 niveles y carro
10, 15 levels BLAST CHILLER and for trolley

¿Qué es un abatidor?
Un abatidor es un equipo que baja rápidamente la temperatura de los alimentos. Los abatidores rápidos también se conocen como congeladores rápidos o ultracongeladores. Por lo general, tienen varios estantes donde las bandejas de alimentos o las bandejas de hojas se pueden almacenar y refrigerar a temperaturas extremadamente bajas.

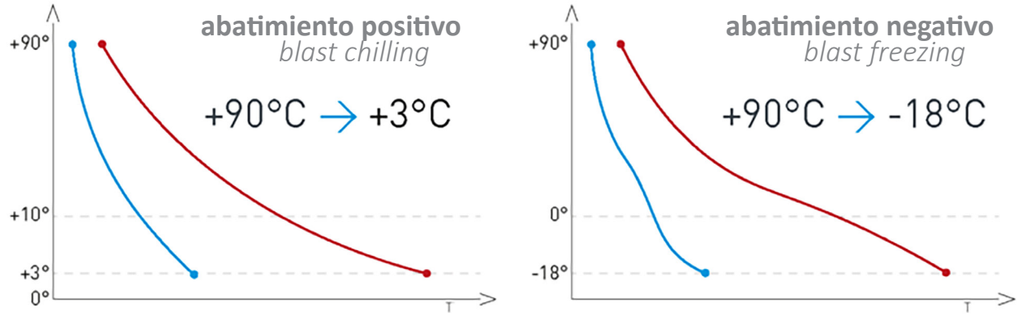
¿Cómo funciona un abatidor?
Los abatidores funcionan aplicando aire enfriado a presión sobre los alimentos colocados en el interior. Este proceso de enfriamiento rápido (abatimiento) disminuye el tamaño de los cristales de hielo que aparecen en los alimentos. Al descongelar alimentos, los cristales de hielo grandes se derriten y hacen que se libere el exceso de humedad, lo que afecta al sabor y calidad.

¿Cuánto tiempo tarda un abatidor en enfriar los alimentos?
El objetivo de un abatidor es enfriar los alimentos a un ritmo rápido. Por lo general, pueden reducir la temperatura de los alimentos de +90°C a +3°C (abatimiento positivo) en menos de 90 minutos o de +90°C a -18°C (abatimiento negativo) aproximadamente 180 minutos. Esto depende de la temperatura de los alimentos, del ajuste del abatidor y de si está congelando los alimentos o simplemente enfriándolos.

What is a Blast Chiller?
A blast chiller is a piece of equipment that quickly lowers the temperature of food. Blast chillers are also referred to as blast freezers or flash freezers. They typically have multiple shelves where food pans or sheet pans can be stored and chilled at extremely low temperatures.

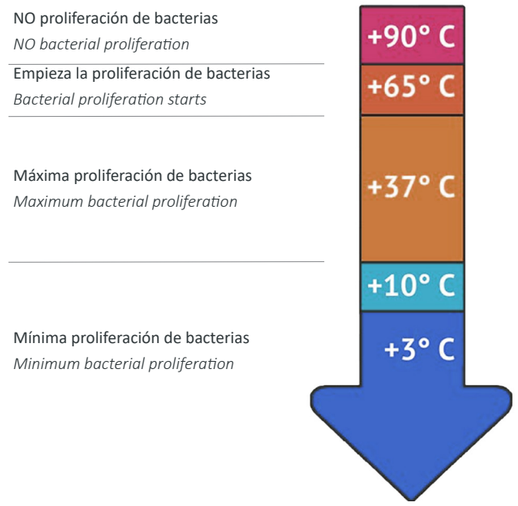
How Does a Blast Chiller Work?
Blast chillers or freezers operate by blowing forced cooled air over food placed inside. This rapid cooling process decreases the size of ice crystals that appear on food. When defrosting food, large ice crystals melt and cause excess moisture to release, which largely impacts the taste and quality of your food products.

How Long Does a Blast Chiller Take to Chill Food?
The goal of a blast chiller is to chill foods at a rapid rate. They can typically bring the temperature of foods down from +90°C to +3°C (blast chilling) in less than 90 minutes or from +90°C to -18°C (blast freezing) about 180 minutes. This is dependent on the temperature of the food, blast chiller setting, and whether you are freezing your food or simply



Evitar la zona de peligro de temperatura
Las bacterias se multiplican a un ritmo rápido a temperaturas altas. Mantener los alimentos en la zona de peligro de temperatura durante un período prolongado aumenta las posibilidades de contraer enfermedades transmitidas por los alimentos.
Los abatidores rápidos bajan la temperatura de los alimentos a un ritmo rápido y los protegen de la zona de peligro.

Avoiding the Temperature Danger Zone
Bacteria multiply at a rapid pace on hight temperaures. Keeping food in the temperature danger zone for an extended amount of time increases the chances of foodborne illness.
Blast chillers lower the temperatures of food at a rapid pace and protect food from the danger zone.



INTERFAZ DE PANTALLA GRÁFICA TÁCTIL
Incorporamos interfaz táctil con pantalla de 5” que permite un uso sencillo e intuitivo del abatidor, adaptada a las necesidades de los chefs más exigentes. Iconos intuitivos facilitan el acceso a las numerosas funciones para una gestión óptima de cada proceso. Cada ciclo es personalizable para conseguir el proceso ideal para cada alimento.

GRAPHIC TOUCH SCREEN INTERFACE
We incorporate a touch interface with a 5 ”screen that allows a simple and intuitive use of the blast chiller, adapted to the needs of the most demanding chefs. Intuitive icons facilitate access to the numerous functions for optimal management of each process. Each cycle is customizable to achieve the ideal process for each food.



CICLOS DE ENFRIAMIENTO Y CONGELACIÓN RÁPIDA
Enfrían a +3°C y congelan a -18°C, manteniendo la consistencia, humedad y propiedades nutritivas, reduciendo el tamaño de los microcristales en la estructura interna de los alimentos.

QUICK FREEZING AND COOLING CYCLES
Cooling to + 3°C and freezing at -18°C, preserving consistency, humidity and nutritional properties, reducing the size of the microcrystals in the internal structure of the food.

DESCONGELACIÓN ALIMENTOS
Controlan el proceso de descongelación y programar la temperatura correcta significa ralentizar el proceso de proliferación bacteriana y mantener intacta la estructura de los alimentos.

DEFROSTING FOOD
Controlling the defrosting process and setting the correct temperature means slowing down the bacterial growth process and keeping the food structure intact.

CICLO MANTENIMIENTO TEMPERATURA
Mantiene el alimento a la temperatura programada, positiva o negativa.

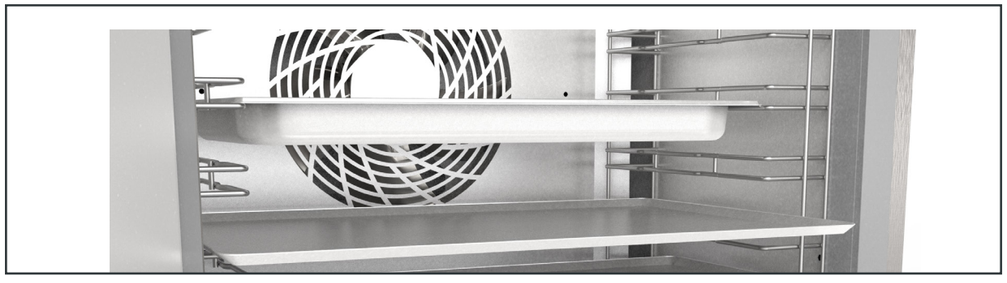
TEMPERATURE MAINTENANCE CYCLE
It keeps the food at the programmed temperature, positive or negative.

ENDURECIMIENTO DE HELADO
Congela rápidamente la mezcla recién batida a-18°C en el núcleo, favoreciendo la formación de cristales finos y regulares para un helado homogéneo

ICE CREAM HARDENING
Quickly freezes the freshly beaten mixture at -18°C in the core, favoring the formation of fine and regular crystals for a homogeneous ice cream

PRE-ENFRIAMIENTO
Antes de operar con el abatidor ciclos de refrigeración o congelación, con el pre-enfriamiento se consigue atemperar el habitáculo interior para mejor rendimiento del proceso

PRE-COOLING
Before operating with the blast chiller cooling or freezing cycles, with pre-cooling it is possible to temper the interior compartment for better process performance



ABATIDOR TEMPERATURA 3 niveles
3 levels BLAST CHILLER & FREEZER



A3N 4.139 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	pares guías *slides sets* (uds)	volumen *capacity* (L)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +90 / +3 (min)	duración *time* +90/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +90 / +3 (kg)	producción *production* +90/-18 (kg)	clase *climate*
A3N	715	520	700	45	3	3	42	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%
													*R452A	690	1140	8,8	5,7	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

* no disponible mercado UE- *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/1 (cubetas no incluidas)
- 70 mm paso entre niveles
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

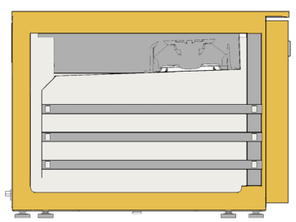
- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and inner capacity (trays or shelves, not included)*
- *70 mm distance between levels*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard / soft"*
- *4 blast chillig standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*













ABATIDOR TEMPERATURA 5 niveles
5 levels BLAST CHILLER & FREEZER



A5N 5.315 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	volumen *capacity* (L)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +90 / +3 (min)	duración *time* +90/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +90 / +3 (kg)	producción *production* +90/-18 (kg)	clase *climate*
A5N	800	900	800	60	5	4	85	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%
													*R452A	1042	1093	19.2	11,7	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

* no disponible mercado UE- *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

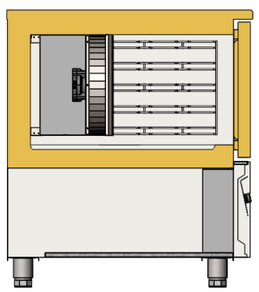
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard / soft"*
- *4 blast chillig standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*









Sonda de pincho calefactada desmontable, incluida en todos los modelos
Detachable heatedcore probe, included in all models



ABATIDOR TEMPERATURA 7 niveles
7 levels BLAST CHILLER & FREEZER



A7N 5.762 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capacidad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capacidad *capacity* 60X40 (uds)	volumen *capacity* (L)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +90 / +3 (min)	duración *time* +90/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +90 / +3 (kg)	producción *production* +90/-18 (kg)	clase *climate*
A7N	800	1240	800	60	7	7	118	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
													*R452A	1435	1506	26	17,2	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

* no disponible mercado UE- *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

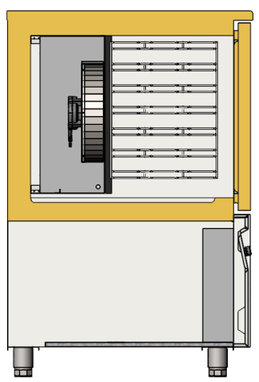
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard / soft"*
- *4 blast chilling standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*







Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40
GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity





HACCP Hazard·Analysis Critical·Control·Point DIGITAL CONTROL

ABATIDORES 5

ABATIDOR TEMPERATURA 7 niveles
7 levels BLAST CHILLER & FREEZER



A7N-H 6.775 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	volumen *capacity* (L)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +90 / +3 (min)	duración *time* +90/-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +90 / +3 (kg)	producción *production* +90/-18 (kg)	clase *climate*
A7N-H	1350	850	700	60	7	-	118	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
													*R452A	1435	1506	26	17,2	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

* no disponible mercado UE- *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

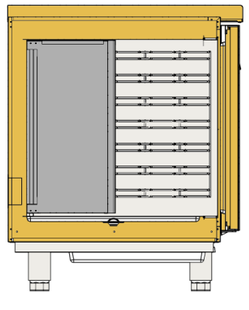
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Microrruptor apertura de puerta inductivo
- Encimera de acero inox AISI-304
- Capacidad interior GN1/ (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control gráfico con pantalla táctil TFT de 5 pulgadas, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Conectividad RS-485 y USB
- Sonda de pincho desmontable y calefactada, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Test de correcta inserción de sonda (gestión por temperatura)
- Grabación de datos HACCP, visualizables en pantalla o descargables por puerto USB en formato CSV
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Múltiples programas personalizables
- Descarche por resistencia al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Eficiente gestión del consumo de energía

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90 °)*
- *Inductive door opening microswitch*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *GN1/1 inner capacity (trays or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Graphical control panel with 5 inches TFT touch screen, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *RS-485 and USB connectivity*
- *Included detachable and heated core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Probe insertion test (temperature management)*
- *Recording of HACCP data, viewable on screen or downloadable via USB port in CSV format*
- *Chilling and freezing cycles "hard / soft"*
- *4 blast chilling standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Multiple customizable programs*
- *Defrost by resistance at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *Efficient management of energy consumption*

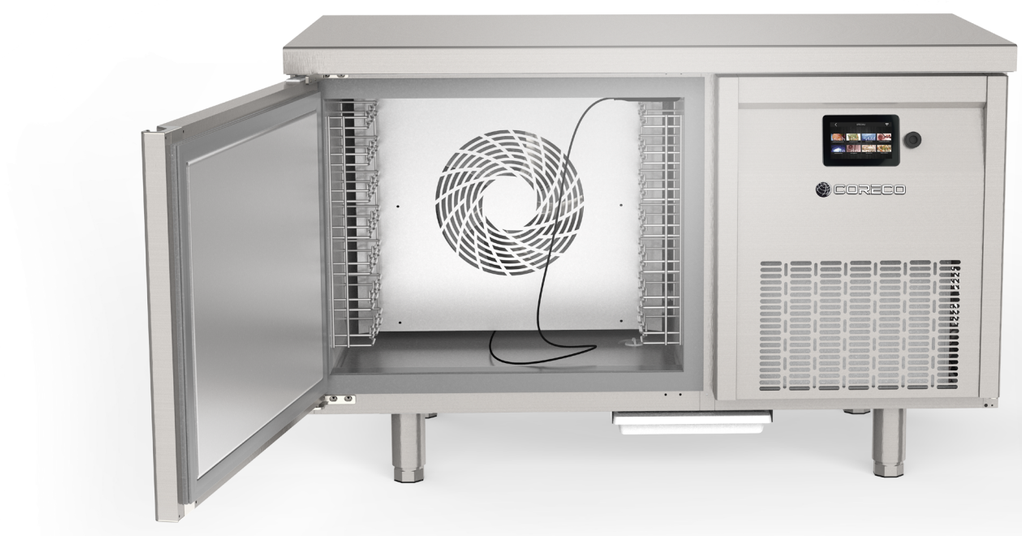
- Opcional: interfaz WIFI permite visualizar alarmas, estados de la máquina, historial HACCP y acceder a operaciones de configuración desde PC, smartphone o tableta

- Optional: *WIFI interface to visualize alarms, machine statuses, HACCP history and let access configuration operations from PC, smartphone, or tablet*













ABT-E10

ABT-E10	9.198 €

Abatimiento positivo y negativo
Abatimiento SOFT o HARD más sistema HACCP con memoria
Disponible bajo pedido con sonda de producto.
Fabricado completamente en acero inoxidable inox AISI 304
Evaporador con recubrimiento atóxico y anticorrosón
Cierre automático de la puerta, con burlete y perímetro calefactado
Descarche manual



ABT-E15

ABT-E15	10.814 €

Blast chiller/blast freezer
SOFT AND HARD blast chilling + HACCP system with memories.
Available on demand with core probe.
Made of in stainless steel inox AISI 304
Evaporator treated with non-toxic protective coating
Auto-closing door with heated door gasket
Manual defrost

REF.	GN	60X40	BLAST CHILLER	BLAST FREEZER	medias externas *external measures*	tensión *voltage*	consumo	refrigerante
ABT-E3	3xGN1/1	0	90°+3° = 7 Kg	90°-18,3° = 5 Kg	600x800x400	230V-50Hz I	650 W	R452A
ABT-E5	5xGN1/1	5x600x400	90°+3° = 18 Kg	90°-18,3° = 9 Kg	820x700x900	230V-50Hz I	1000 W	R452A
ABT-E10	10xGN1/1	10x600x400	90°+3° = 28 Kg	90°-18,3° = 18 Kg	820x800x1750	400V-50Hz III	3440 W	R452A
ABT-E15	15xGN1/1	15x600x400	90°+3° = 45 Kg	90°-18,3° = 27 Kg	820x800x1950	400V-50Hz III	4100 W	R452A



FBF-230

FBF-230	26.697 €

Abatimiento positivo y negativo
Abatimiento SOFT o HARD más sistema HACCP con memoria
Fabricado completamente en acero inoxidable inox AISI 304
Evaporador con recubrimiento atóxico y anticorrosón
Cierre de la puerta, con burlete y perímetro calefactado
Descarche por gas caliente
Capacidad para un carro
Unidad condesadora remota, incluida (3.5 Hp max tuberia 20 metros)

Blast chiller/blast freezer
SOFT AND HARD blast chilling + HACCP system with memories.
Manufactured entirely in stainless steel inox AISI 304
Evaporator treated with non-toxic protective coating
Door closing with heated door gasket
Hot gas defrost
Capacity for one trolley
Remote consenser unit, included (3.5 Hp max pipe lenght 20 m)

REF.	GN	60X40	BLAST CHILLER	BLAST FREEZER	medias externas *external measures*	tensión *voltage*	Potencia frigirifica *frig power*	refrigerante
FBF-230	20xGN1/1	200x600x400	90°+3° = 100 Kg	90°-183° = 70 Kg	1000x1035x2200	400V-50Hz III	8300 W	R452A



6

CORECO

S-Line

Mesas 600 - *600 refrigerated table*

Pag. **188-189** Mesa fria SNACK, refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK refrigerated counter

Pag. **190-191** Mesa fria SNACK frente mostrador, refrigeración
Chiller back bar SNACK counter

Pag. **192-193** Estanteria y mesa cafetera FRENTE-MOSTRADOR SNACK
SNACK BACK BAR counter and coffe table

Mesas 700 - *700 refrigerated table*

Pag. **194-195** Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador, refrigeración y congelados
Chiller and freezerGN 1/1 counter

Armarios SNACK - *SNACK Cabinets*

Pag. **196-197** Armario SNACK refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK cabinet

Pag. **198-199** Armario SNACK puerta de cristal refrigeración
Chiller glass door SNACK cabinet

Armarios GN 2/1 - *GN 2/1 Cabinets*

Pag. **200-201** Armario GN 2/1 refrigeración y congelados costados embutidos
Press-formed Chiller and freezer GN 2/1 cabinet

Pag. **202-203** Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados
Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet

Armarios FIT

Pag. **204** Armario SNACK FIT
SNACK FIT cabinet

Pag. **205** Armario GN FIT
GN FIT cabinet

ABATIDORES - *Blast chillers & freezers*

Pag. **206-207** Abatidores 3, 5 y 7 niveles
3, 5 and 7 levels blast chillers

Vitrinas - *Serveover counter*

Pag. **208-215** Vitrina expositora ECO-D
Serve over counter ECO-D

Pag. **216-217** Vitrina expositora VSD - VSAD
Serve over counter VSD - VSAD

Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados

SNACK chiller and freezer counter



TSR-150-S	1.986 €
TSC-150-S	2.411 €



TSR-200 -S	2.309 €
TSC-200 -S	2.813 €



TSR-250 -S	2.742 €



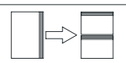
TSRV-150-S	2.096€



TSRV-200 -S	2.511 €



TSRV-250 -S	3.017 €



TSR: Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas	*TSR: Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners*	359 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
TSR-150-S	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R134a*	178	211	-	5 40°C 40%
								R290	502	235	B	5 40°C 40%
TSR-200-S	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R134a*	245	249	-	5 40°C 40%
								R290	502	238	B	5 40°C 40%
TSR-250-S	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R134a*	304	289	-	5 40°C 40%
								R290	845	379	C	5 40°C 40%
TSRV-150-S	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R134a*	178	220	-	4 30°C 55%
								R290	502	244	C	5 40°C 40%
TSRV-200-S	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R134a*	245	255	-	4 30°C 55%
								R290	502	251	D	5 40°C 40%
TSRV-250-S	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R134a*	304	307	-	4 30°C 55%
								R290	845	397	D	5 40°C 40%
TSC-150-S	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	606	535	-	5 40°C 40%
								R449A*	353	556	E	4 30°C 55%
TSC-200-S	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	606	556	-	4 30°C 55%
								R449A*	452	610	E	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

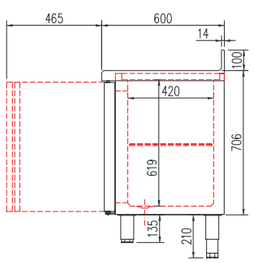
- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- TSRV: puerta doble cristal + LEDs
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: TRS 40°C ambiente
  TSC/TSRV 32°C ambiente

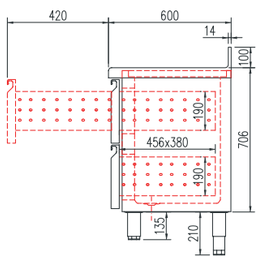
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

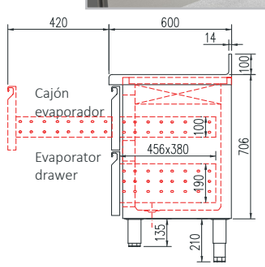
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *TSRV: double glazed door + LEDs lighting*
- *Worktop, with 100 mm sanitary upstand*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Stainless steel adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature: TRS 40°C ambient*
  TSC/TSRV 32°C ambient

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional SHELF*	25 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar









AISI-304



TSRV-150-S



TSR -200-S





TSR-200-S

con cajones opcionales

with extra drawers

FRENTE-MOSTRADOR SNACK, refrigeración

BACK BAR SNACK counter, chiller



FSR-150-S 2.158 €



FSR-200 -S 2.588 €



FSR-250 -S 3.058 €



FSRV-150-S 2.370 €



FSRV-200 -S 2.881 €



FSRV-250 -S 3.526 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
FSR-150-S	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R134a*	178	211	-	5 40°C 40%
								R290	502	235	B	5 40°C 40%
FSR-200-S	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R134a*	245	249	-	5 40°C 40%
								R290	502	238	B	5 40°C 40%
FSR-250-S	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R134a*	304	289	-	5 40°C 40%
								R290	845	379	C	5 40°C 40%
FSRV-150-S	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R134a*	178	223	-	4 30°C 55%
								R290	502	247	C	5 40°C 40%
FSRV-200-S	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R134a*	245	321	-	4 30°C 55%
								R290	502	253	D	5 40°C 40%
FSRV-250-S	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R134a*	304	307	-	4 30°C 55%
								R290	845	397	D	5 40°C 40%

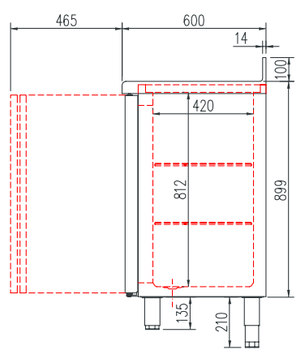
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- FSRV: doble cristal + LEDs
- Cajón neutro en el hueco motor
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajO: FSR 40°C ambiente
  FSRV 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *FSRV: double galzed door + LEDs lighting*
- *Neutral drawer over the condenser unit*
- *Worktop, with 100 mm sanitary upstand*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Stainless steel adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature: FSR 40°C ambiente*
  FSRV 32°C ambiente



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	25 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	96 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar

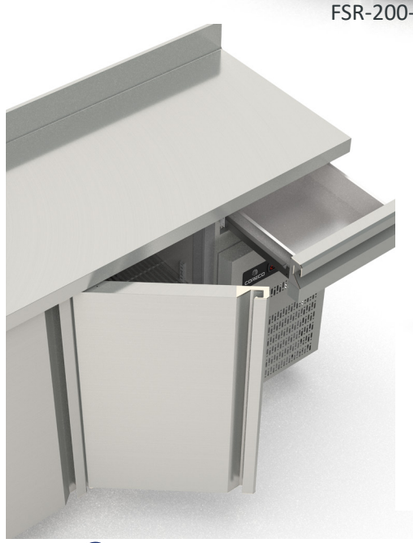
AISI-304



FSRV-200-S



FSR-200-S





AISI-304



SMC-100 853 €



SMC-150 1.009 €



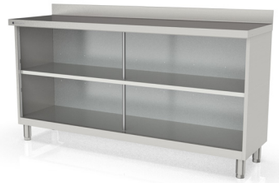
SMC-200 1.230 €



SEFM60-100 639 €



SEFM60-150 768 €



SEFM60-200 930 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	cajones *drawers*
SMC-100	990	1040	600	1
SMC-150	1495	1040	600	2
SMC-200	2020	1040	600	2
SEFM60-100	990	1040	600	-
SEFM60-150	1495	1040	600	-
SEFM60-200	2020	1040	600	-

SMC Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- Respaldo en acero plastificado.
- Apoyos inox, regulables en altura.
- Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
- Tolva para café con golpeador.

SMC Technical data

- *AISI-304 stainless steel exterior, except for backing.*
- *Plasticised steel backing.*
- *Height-adjustable stainless steel supports.*
- *Auxiliary drawers on guides with wheels.*
- *Coffee sediment special drawer with hitting surface.*

SFM Características técnicas

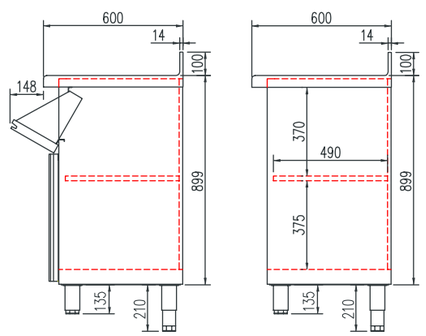
- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

SFM Technical data

- *AISI-304 stainless steel exterior and shelves, except the rear side*
- *Rear panel in plasticized steel*
- *AISI-30418/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*

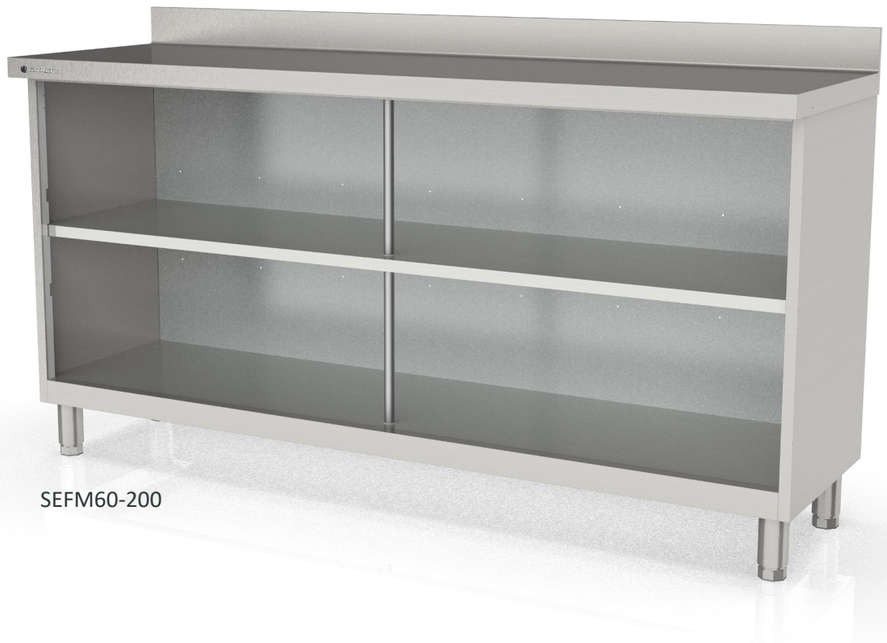
We reserve the right to change specifications without prior notice.



SMC SEFM60



SMC - 150



SEFM60-200

Mesa fría GN 1/1, refrigeración y congelados

GN 1/1 chiller and freezer counter



TGR-135-S	2.118 €
TGC-135-S	2.773 €



TGR-180-S	2.480 €
TGC-180-S	3.205 €



TGR-225-S	2.942 €



TGRV-135-S	2.219 €



TGRV-180-S	2.697 €



TGRV-225-S	3.209 €



TGR: Incremento precio por cambio de puerta a cajonera **doble,** desmontable sobre guías inox telescópicas

TGR: Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners

394 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
TGR-135-S	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a*	178	211	-	5 40°C 40%
									R290	502	235	B	5 40°C 40%
TGR-180-S	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a*	245	249	-	5 40°C 40%
									R290	502	238	B	5 40°C 40%
TGR-225-S	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R134a*	304	289	-	5 40°C 40%
									R290	845	379	C	5 40°C 40%
TGRV-135-S	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a*	178	217	-	4 30°C 55%
									R290	502	241	C	5 40°C 40%
TGRV-180-S	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a*	245	263	-	4 30°C 55%
									R290	502	267	C	5 40°C 40%
TGRV-225-S	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R134a*	304	307	-	4 30°C 55%
									R290	845	397	D	5 40°C 40%
TGC-135-S	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	535	E	4 30°C 55%
									R449A*	353	556	-	4 30°C 55%
TGC-180-S	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	556	E	4 30°C 55%
									R449A*	452	610	-	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

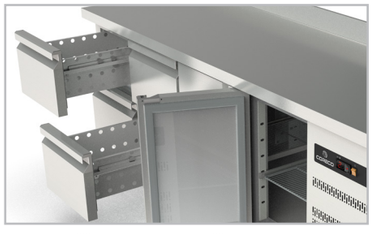
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

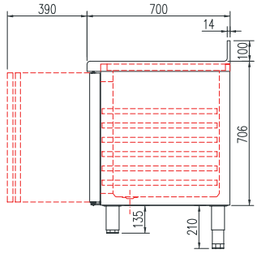
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

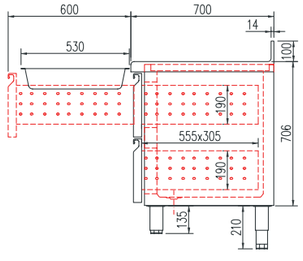
- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- TGRS: puerta doble cristal + LEDs
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guias inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: TGR 40°C ambiente
  TGC / TGRV 32°C ambiente

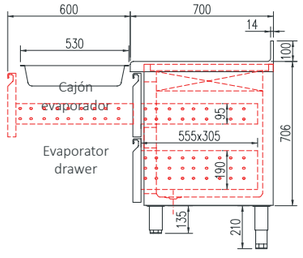
- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *TGRV: double glazed door + LEDs lighting*
- *Worktop, with 100 mm sanitary upstand*
- *GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable with steinless steel slides*
- *Stainless steel adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature: TGR 40°C ambient*
  TGC / TGRV 32°C ambient

OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-1/1	*additional shelf GN-1/1*	21 €
set adicional guías GN-1/1	*additional set GN-1/1 slides*	30 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
encimera sin peto	*worktop without splash-back*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar









AISI-304



TGRV-180-S



TGR-180-S





TGR-225-S
con cajones opcionales
with extra drawers

Armario SNACK, refrigeración y congelados
SNACK cabinet, chiller and freezer







CSR-751-S	2.183 €	CSR-752-S	2.271 €	CSR-1302-S	2.952 €	CSR-1303-S	3.027 €	CSR-1304-S	3.106 €
CSN-751-S	2.673 €	CSN-752-S	2.768 €	CSN-1302-S	3.729 €	CSN-1303-S	3.824 €	CSN-1304-S	3.914 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CSR-750-S	-2°C +8°C	660	2160	735	3	505	230V-50Hz	R134a*	245	253	E	5 40°C 40%
								R290	502	243	D	5 40°C 40%
CSN-750-S	-20°C -15°C	660	2160	735	3	505	230V-50Hz	R290	606	553	E	4 30°C 55%
								R449A*	452	620	E	4 30°C 55%
CSR-1300-S	-2°C +8°C	1350	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R134a*	485	442	E	5 40°C 40%
								R290	845	373	D	5 40°C 40%
CSN-1300-S	-20°C -15°C	1350	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%
								R449A*	1042	990	E	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

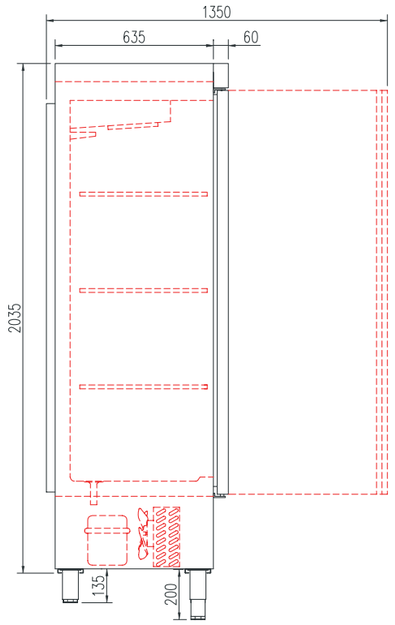
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas AISI-304 de apertura reversible (modelos 750), con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo CSR 40°C ambiente
  CSN 32°C ambiente

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom*
- *AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense (750 models)*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Stainless steel adjustable legs, 35 to 210 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature CSR 40°C ambient*
  CSN 32°C ambient

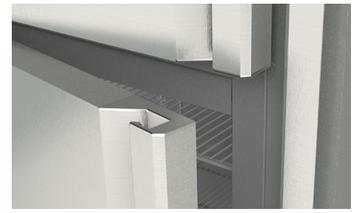




OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*additional intermediate shelf*	20 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar

AISI-304


CSR-751-S


CSR-1303-S

AISI-304



CSRV-751-S 2.433 €



CSRV-1302-S 3.450 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CSRV-751-S	-2°C +8°C	660	2160	735	3	505	230V-50Hz	R134a*	245	264	-	4 30°C 55%
								R290	502	260	D	4 30°C 55%
CSRV-1302-S	-2°C +8°C	1350	2160	735	6+3	1201	230V-50Hz	R134a*	485	461	-	4 30°C 55%
								R290	845	396	E	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

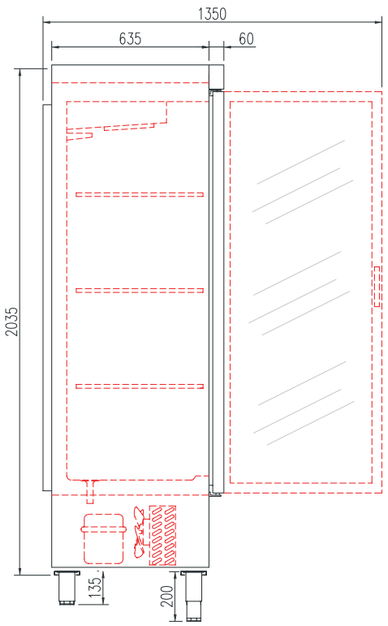
- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, doble cristal con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura), iluminación LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom*
- *Double glazed doors, with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense, LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Stainless steel adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional shelf*	35 €
parrilla intermedia adicional	*additional intermediate shelf*	20 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar





CSRV-1302-S



CSRV-751-S

Armario GN 2/1, refrigeración y congelados
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer



CGR-751-SPF	2.271 €
CGN-751-SPF	2.881 €



CGR-1002-SPF	3.205 €
CGN-1002-SPF	4.002 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles embutidos stamped levels	guías *slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CGR-751-SPF	-2°C +8°C	660	2130	850	3	22	-	645	230V-50Hz	R134a*	245	253	E	5 40°C 40%
										R290	502	243	C	5 40°C 40%
CGN-751-SPF	-20°C -15°C	660	2130	850	3	22	-	645	230V-50Hz	R290	606	553	D	4 30°C 55%
										R449A*	452	620	D	4 30°C 55%
CGR-1002-SPF	-2°C +8°C	1350	2130	850	6	22	6	1404	230V-50Hz	R134a*	485	442	D	5 40°C 40%
										R290	845	373	D	5 40°C 40%
CGN-1002-SPF	-20°C -15°C	1350	2130	850	6	22	6	1404	230V-50Hz	R290	907	883	D	4 30°C 55%
										R449A*	1042	991	E	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

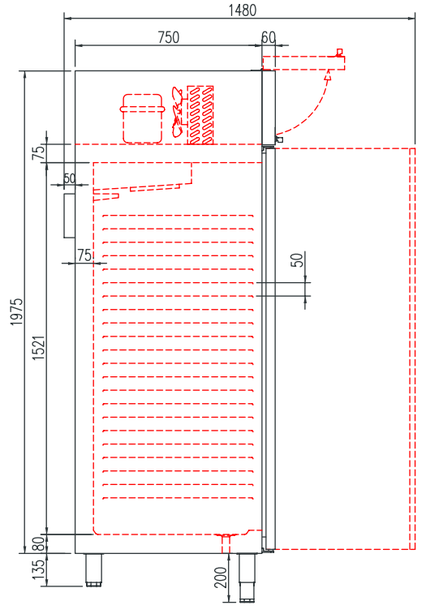
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 22 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP.
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **CGR** 40°C **CGN** 32°C

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *AISI-304 stainless steel inner sides, 22 press-formed supports for GN 2/1 - GN 1/1 containers or shelves*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero GWP and zero ODP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature* **CGR** 40°C **CGN** 32°C





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional shelf GN-2/1*	55 €
parrilla adicional GN-2/1 + guía	*additional shelf GN-2/1 + slide*	70 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	85 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	127 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar

AISI-304



CGR-751-SPF





CGR-1002-SPF

Armario GN 2/1, refrigeración puerta cristal
GN 2/1 glass door cabinet

AISI-304



CGRE-751-SPF 2.420 €



CGRE-1002-SPF 3.533 €

mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 2/1	niveles embutidos stamped levels	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CGRE-751-SPF	-2°C +8°C	660	2130	850	3	22	-	645	230V-50Hz	R134a*	245	264	-	4 30°C 55%
										R290	502	260	C	4 30°C 55%
CGRE-1002-SPF	-2°C +8°C	1350	2130	850	6	22	6	1404	230V-50Hz	R134a*	485	461	-	4 30°C 55%
										R290	845	396	D	4 30°C 55%

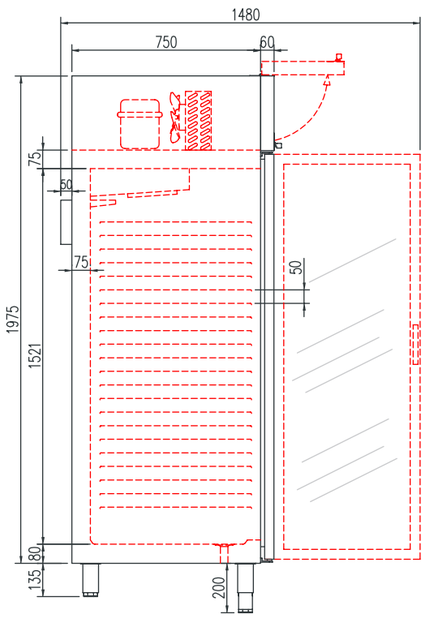
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, doble cristal, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm*
- *Rremovable control panel*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating ambient temperature 32°C*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional GN-2/1	*additional grill GN-2/1*	55 €
parrilla adicional GN-2/1 + guía	*additional grill GN-2/1 + slide*	70 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	85 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	127 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar



CGRE-751-SPF



CGRE-1002-SPF

AISI-304



CGR-50-S 1.929 €
CGN-50-S 2.498 €



CGRE-50-S 2.171 €



GSR-125-S 2.738 €
GSN-125-S 3.655 €



GSRE-125-S 3.167 €

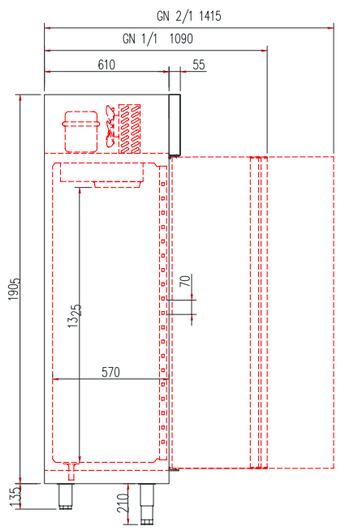
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves* GN 1/1	estantes *shelves* GN 2/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CGR-50-S	-2°C +8°C	460	2075	665	3	0	3	303	230V-50Hz	R290	271	201	E	5 40°C 40%
CGN-50-S	-20°C -15°C	460	2075	669	3	0	3	303	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
GSR-125-S	-2°C +8°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
GSN-125-S	-20°C -15°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
CGRE-50-S	-2°C +8°C	460	2075	665	3	0	3	303	230V-50Hz	R290	271	213	-	4 30°C 55%
GSRE-125-S	-2°C +8°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- CGRE doble cristal + LEDS
- Estantes interiores, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo CGR / GSR 40°C ambiente
  CGN / GSN / CGRE / GSRE 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Key lock as standard*
- *ACGRE / CSRV double glazed door + LEDS*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Control panel and engine ventilation grill, removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature CGR / GSR 40°C ambient*
  CGN / GSN / CGRE / GSRE 32°C ambient



AISI-304



CSR-55-S 1.969 €
CSN-55-S 2.632 €



CSRV-55-S 2.262 €



CSR-125-S 2.711 €
CSN-125-S 3.616 €



CSRV-125-S 3.168 €

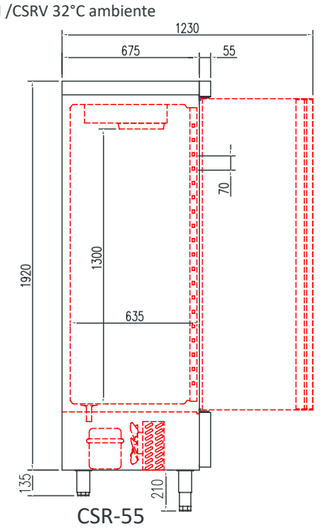
mod.	rango *range* °C	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	estantes *shelves*	pares de guías *sets of slides*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
CSR-55-S	-2°C +8°C	540	2075	730	3	3	409	230V-50Hz	R290	303	201	E	5 40°C 40%
CSR-125-S	2°C +8°C	1250	2075	665	6	6	964	230V-50Hz	R290	543	416	D	5 40°C 40%
CSN-55-S	-20°C -15°C	540	2075	730	3	3	409	230V-50Hz	R290	495	474	E	4 30°C 55%
CSN-125-S	-20°C -15°C	1250	2075	665	6	6	964	230V-50Hz	R290	883	810	E	4 30°C 55%
CSRV-55-S	-2°C +8°C	540	2075	730	3	3	409	230V-50Hz	R290	303	213	-	4 30°C 55%
CSRV-125-S	-2°C +8°C	1250	2075	665	6	6	964	230V-50Hz	R290	543	434	-	4 30°C 55%

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

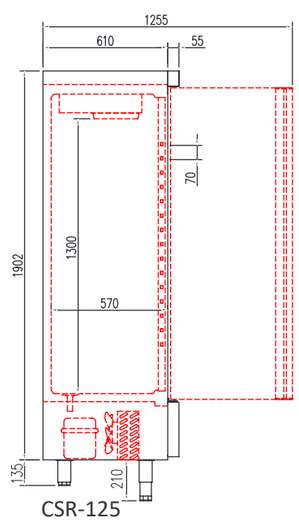
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- CSRV: doble cristal + LEDS
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo CSR 40°C ambiente
  CSN /CSRV 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *CSRV / CERE / GSRV: double glazed door + LEDS*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm*
- *Control panel and engine ventilation grill, removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature CSR 40°C ambient*
  CSN /CSRV 32°C ambient



CSR-55



CSR-125

AISI-304



A3N-S 3.133 €



A5N-S 4.108 €



A7N-S 5.098 €

mod.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	aislamientp *insulation* (mm)	capaciadad *capacity* GN1/1-40 (uds)	capaciadad *capacity* 60X40 (uds)	pares guías *slides sets* (uds)	volumen *capacity* (L)	ciclo por sonda *probe cycle*	ciclo por tiempo *time cycle*	duración *time* +65 / +10 (min)	duración *time* +65 /-18 (min)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	potencia *power* (W)	producción *production* +65 / +10 (kg)	producción *production* +65 /-18 (kg)	clase *climate*
A3N-S	715	520	700	45	3	-	3	42	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	694	1100	10	6,8	5 40°C 40%
														*R452A	690	1140	8,8	5,7	4 30°C 55%
A5N-S	800	900	800	60	5	4	0	85	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	907	990	23	14	5 40°C 40%
														*R452A	1042	1093	19.2	11,7	4 30°C 55%
A7N-S	800	1240	800	60	7	7	0	118	si *yes*	si *yes*	120	270	1N 230V 50Hz	R290	1309	1150	30	20	5 40°C 40%
														*R452A	1435	1506	26	17,2	4 30°C 55%

Datos según normativa EN-17032- *all data under EN-17032 normative*

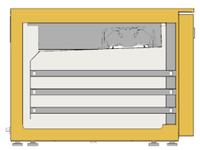
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

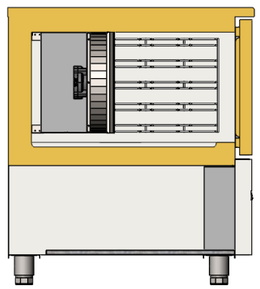
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

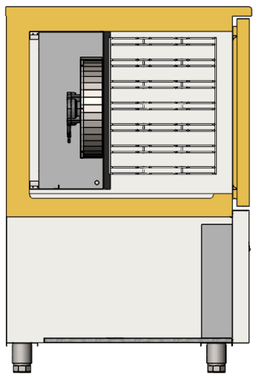
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304
- A3N-s capacidad GN 1/1 (cubetas no incluidas)
- A5N-S y A7N-S: Capacidad interior combinada GN1/1 y 60x40 (cubetas o bandejas no incluidas)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Válvula de expansión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³
- Panel de control digital con pantalla táctil, IP65
- Gestión avanzada de las funciones para abatidores de temperatura de última generación.
- Sonda de pincho desmontable, incluida
- Gestión de ciclos por tiempo o temperatura
- Ciclos de abatimiento y congelación "hard/soft "
- 4 combinaciones de ciclos estándar de abatimiento
- Programación de ciclo continuo por temperatura o tiempo
- Descarche al inicio de ciclo, optimizado por temperatura
- Gestión de alarmas HACCP directamente en la pantalla del controlador
- Eficiente gestión del consumo de energía

- *AISI-304 stainless steel exterior, except the rear side*
- *Interior in AISI-304 stainless steel*
- *Doors with automatic closing system and magnetic gasket (stays open when opening over 90°)*
- *AISI-304 stainless steel top*
- *A3N-S, GN 1/1 capacity (pans or shelves not included)*
- *A5N-S and A7N-S: GN1/1 and 60x40 combinated inner capacity (pans or shelves not included)*
- *Ventilated condensing unit*
- *Forzed air evaporator system with anti-corrosion epoxy coating*
- *Expansion valve*
- *Injected polyurethane insulation, density 40 Kg/m³*
- *Digital control panel, IP65*
- *Advanced management of the functions for the latest generation blast chillers.*
- *Included detachable core probe*
- *Management of cycles by time or temperature*
- *Chilling and freezing cycles "hard / soft"*
- *4 blast chilling standard cycle combinations*
- *Continuous cycle programming by temperature or time*
- *Defrost at the beginning of the cycle, optimized by temperature*
- *HACCP alarm management directly on the controller screen*
- *Efficient management of energy consumption*









A7N-S

HACCP Hazard•Analysis Critical•Control•Point DIGITAL CONTROL



A5N-S

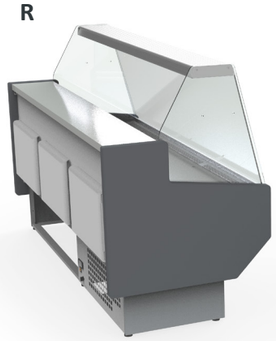


A3N-S

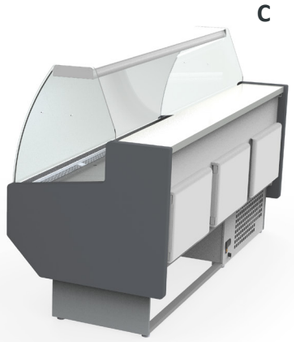
S-Line

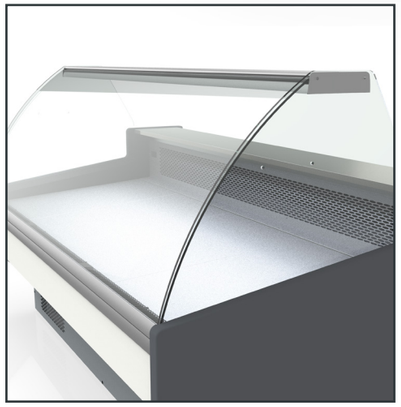
vitrina pastelería **CVEPD-9**

R



C





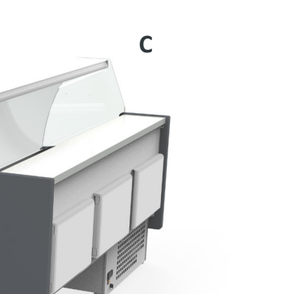
Vitrinas expositoras refrigeradas, diseñadas para cubrir las necesidades de los **puntos de venta al público**.

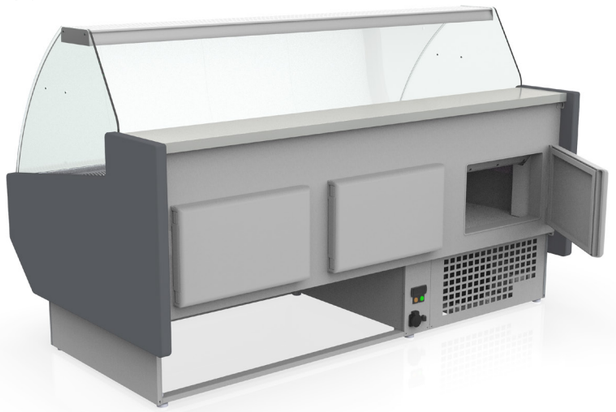
Con **3 diferentes medidas de profundidad**, dos tipos de **acristalamiento abatibles frontalmente** para limpieza reposición de género, recto (R) y curvo (C), **10 decoraciones frontales**, **6 longitudes estándar** (según modelo) planos de exposición optimizado al máximo, con la mejor relación de espacio útil del mercado, son entre otros los argumentos para posicionar la gama **CVED** como **la mejor solución para el sector**.

CVED-8: es la más estrecha del merado, particularmente concebida para tienda de conveniencia.
CVED-9: por sus características es el modelo más versátil de la gama.
CVED-10: vitrina para carnicería, con el mayor plano de exposición en su categoría, zona de trabajo diáfana y apertura frontal para limpieza y reposición de género.

Refrigerated display cases, designed to meet the retail outlets needs. With 3 different depth measurements, two types of **frontally folding glazing** *for cleaning, produt replacement, straight (R) and curved (C), 10 front decorations,* ***6 standard lengths****, (depend of model) exposure planes optimized to the maximum, with the best space ratio useful in the market are, among others, the principal arguments to position the CVED range as the best solution for the sector.*

CVED-8: it's the narrowest on the market, particularly conceived for small stores.
CVED-9: due to its characteristics, it is the most versatile model in the range.
CVED-10: showcase for butcher shop, with the largest display plane in its category, open-plan work area and front opening for cleaning and pproduct replacement.



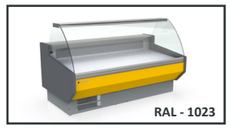


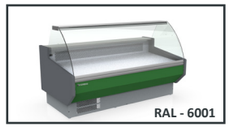
Todos los modelos, con reserva frigorífica bajo el plano de exposición

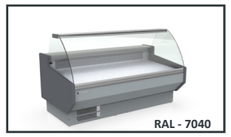
All models with cold reserve under the exhibition plan

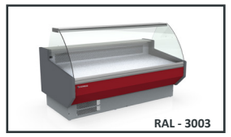
Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio

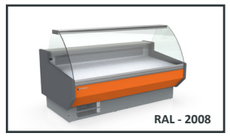
Optional colors front decoration, free of charge

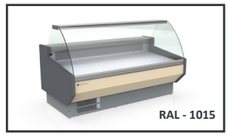

RAL - 1023

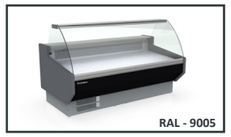

RAL - 6001

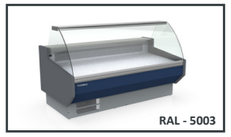

RAL - 7040

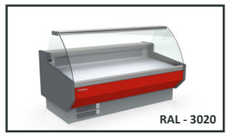

RAL - 3003

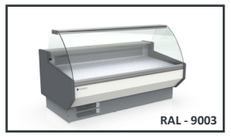

RAL - 2008


RAL - 1015

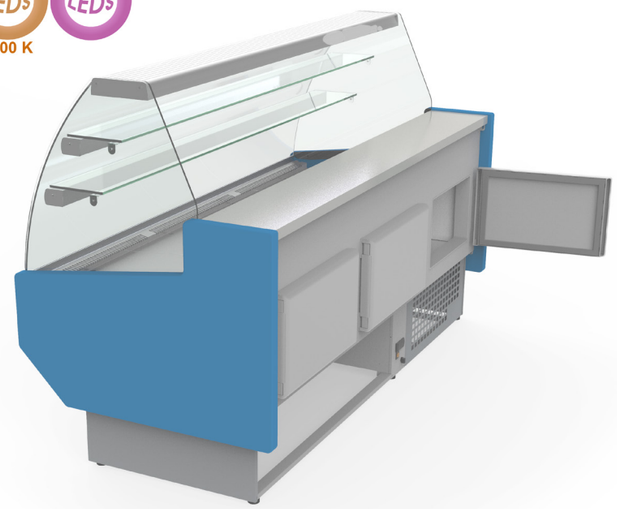

RAL - 9005


RAL - 5003


RAL - 3020


RAL - 9003

LEDs 2700 K LEDs 4000 K LEDs



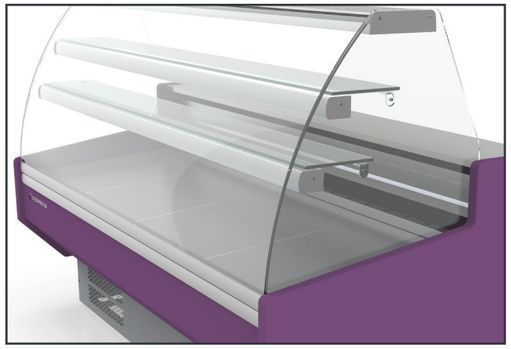
Las **vitrinas expositoras para pasteleria CVEPD-9**, tienen todo para ser un referente por sus **prestaciones, características y acabados**.

- Doble estante
- Iluminación reforzada
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI-304
- Cristal curvo frontal con abatimiento para fácil limpieza
- Decoración, incluye frontal y costados
- 10 colores con acabado lacado
- Tres acabados en simil madera
- 6 longitudes estándar



The CVEPD-9 pastry display cases have everything to be a benchmark for their performance, characteristics and finishes.

- *Double shelf*
- *Reinforced lighting*
- *Exhibition plan in AISI-304 stainless steel*
- *Front curved glass with folding for easy cleaning*
- *Decoration, includes front and sides*
- *10 colors with lacquered finish*
- *Three finishes in simile wood*
- *6 standard lengths*



Colores decoración FRONTAL simil madera - *FRONT DECOR colors wood simil*


NOGAL / WALNUT

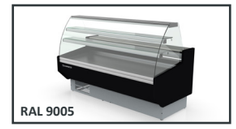

WENGUÉ / WENGUE

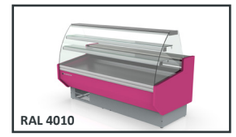

HAYA / BEECH

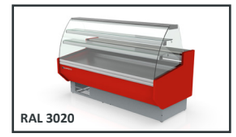
Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio

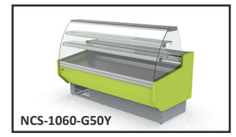
Optional colors front decoration, free of charge

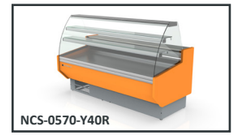

RAL 9003

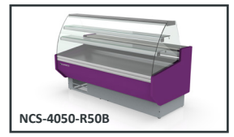

RAL 9005

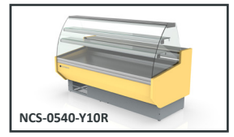

RAL 4010

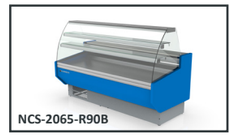

RAL 3020

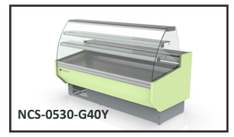

NCS-1060-G50Y


NCS-0570-Y40R

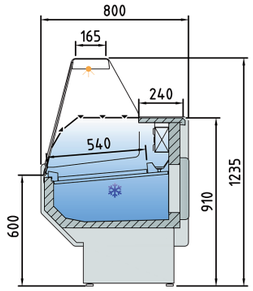

NCS-4050-R50B


NCS-0540-Y10R

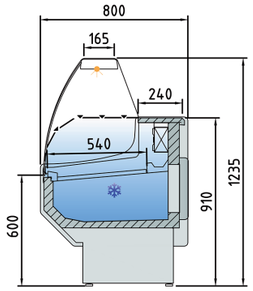

NCS-2065-R90B


NCS-0530-G40Y

CVED-8-10-R	1.978 €
CVED-8-13-R	2.100 €
CVED-8-15-R	2.369 €
CVED-8-20-R	2.699 €
CVED-8-25-R	3.080 €



CVED-8-10-C	2.048 €
CVED-8-13-C	2.122 €
CVED-8-15-C	2.405 €
CVED-8-20-C	2.641 €
CVED-8-25-C	3.147 €



Modelo *Model*	Largo *Length*	Superficie de exposición *Display area*	Superficie total de exposición (TDA) *Total display area*		Cámara *Storage*	Puertas *Doors*	Potencia frigorífica *Cooling capacity*	Consumo Nominal *Nominal Power*	Refrigerante *Coolant*
	(mm)	(m^2)	R	C	(m^3)	(Uds)	(W)	(W)	
CVED-8-10	1055	0,47	0,48	0,48	0,28	1	493	815	R-290
CVED-8-13	1305	0,59	0,60	0,60	0,37	2	583	898	R-290
CVED-8-15	1525	0,70	0,72	0,71	0,43	2	796	1013	R-290
CVED-8-20	2025	0,94	0,96	0,95	0,57	3	1098	1220	R-290
CVED-8-25	2525	1,19	1,21	1,20	0,72	4	1312	1258	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Perfileria en aluminio lacado
- Estante de cristal intermedio, **OPCIONAL**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador **ESTÁTICO**
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Termómetro indicador de temperatura plano exposición
- Descarche automático y evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

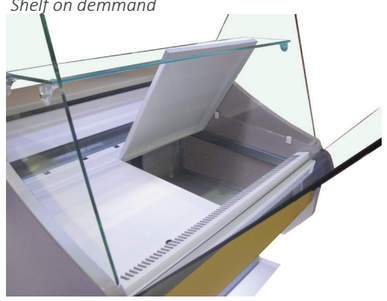
- *Exterior and interior in steel sheet prepainted*
- *Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate*
- *Sides polystyrene injected, 40 mm thickness*
- *AISI-304 stailess steel worktop*
- *Lacquared aluminum profiles*
- *Intermediate glass shelf, OPTIONAL*
- *Tempered and hinged frost glass*
- *Lighting Standard on top surface*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m^3, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- *STATIC evaporator*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature control*
- *External thermometer shows the display area temperature*
- *Automatic defrost and evaporation system as standard*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2015

ref.	estante cristal *glass shelf*	plano exposivción en acero *SS exposure*	puertas correderas traseras *rear sliding doors*
CVED-10	122 €	196 €	118 €
CVED-13	150 €	240 €	173 €
CVED-15	174 €	272 €	201 €
CVED-20	248 €	304 €	252 €
CVED-25	302 €	366 €	335 €

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - *consult*

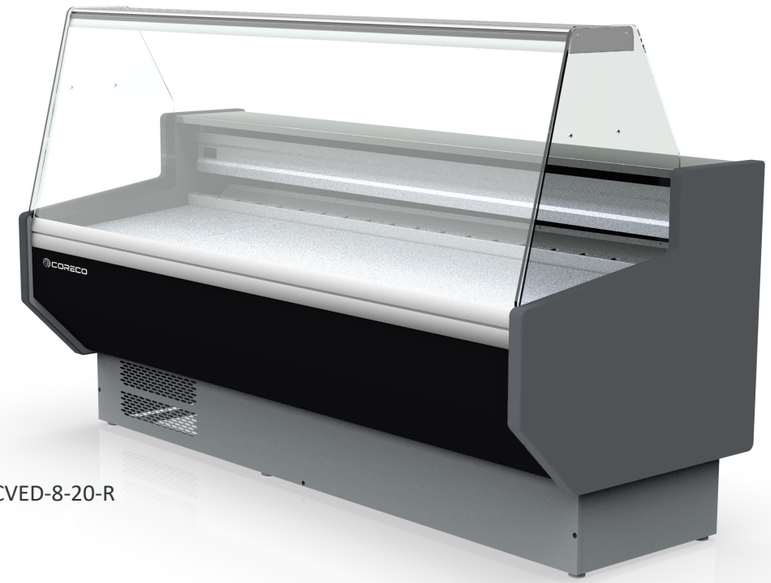
Estante opcional
Shelf on demmand



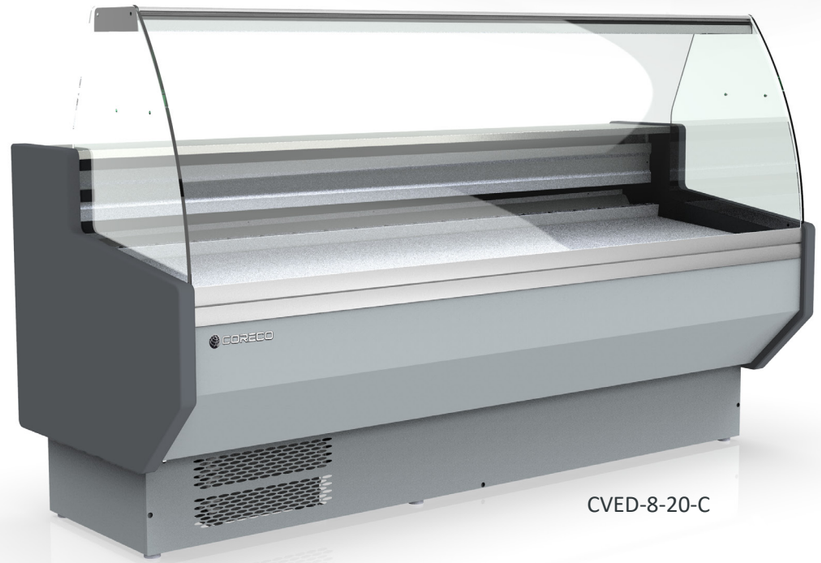
DE SERIE
STANDAR

De serie 4000K, opcional 2700K o ROSA
4000K standard, on demand 2700K or soft red

LEDs 2700 K LEDs 4000 K LEDs



CVED-8-20-R

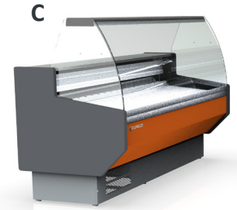


CVED-8-20-C

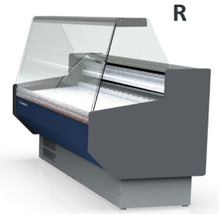
Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio
Optional colors front decoration, free of charge

RAL - 1023	RAL - 6001	RAL - 2008	RAL - 1015	RAL - 3020
RAL - 7040	RAL - 3003	RAL - 9005	RAL - 5003	RAL - 9003

C

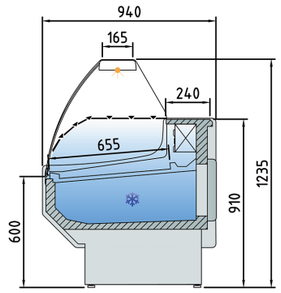


R



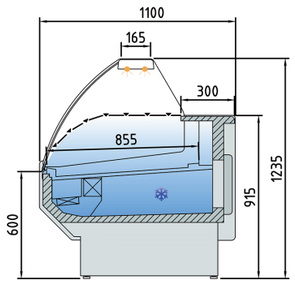
CVED-9-10-C	1.993 €
CVED-9-13-C	2.220 €
CVED-9-15-C	2.482 €
CVED-9-20-C	2.695 €
CVED-9-25-C	3.208 €
CVED-9-30-C	3.679 €

CVED-9



CVED-10-13-C-TF	2.911 €
CVED-10-15-C-TF	3.293 €
CVED-10-20-C-TF	3.688 €
CVED-10-25-C-TF	4.300 €
CVED-10-30-C-TF	5.197 €

CVED-10



Modelo *Model*	Largo *Length* (mm)	Superficie de exposición *Display area* (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) *Total display area* C	Cámara *Storage* (m^3)	Puertas *Doors* (Uds)	Potencia frigorífica *Cooling capacity* (W)	Consumo Nominal *Nominal Power* (W)	Refrigerante *Coolant*
CVED-9-10	1055	0,59	0,62	0,33	1	483	829	R-290
CVED-9-13	1305	0,74	0,78	0,43	2	572	891	R-290
CVED-9-15	1525	0,87	0,92	0,49	2	781	1045	R-290
CVED-9-20	2025	1,17	1,24	0,67	3	949	1133	R-290
CVED-9-25	2525	1,47	1,56	0,84	4	1419	1333	R-290
CVED-9-30	2995	1,75	1,86	1,19	4	1419	1357	R-290
CVED-10-13-TF	1305	0,98	0,93	0,5	2	572	969	R-290
CVED-10-15-TF	1525	1,16	1,11	0,58	2	781	1089	R-290
CVED-10-20-TF	2025	1,56	1,49	0,79	3	949	1199	R-290
CVED-10-25-TF	2525	1,97	1,87	0,99	4	1419	1399	R-290
CVED-10-30-TF	2995	2,34	2,22	1,25	4	1419	1445	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

CVED-9 Evaporador **ESTÁTICO**
CVED-10 Evaporador **VENTILADO**
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Perfileria en aluminio lacado
- Estante de cristal intermedio, **OPCIONAL**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Termómetro indicador de temperatura plano exposición
- Descarche automático y evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

CVED-9 ***ESTATIC*** *evaporator*
CVED-10 ***VENTILATED*** *evaporator*
- *Exterior and interior in steel sheet prepainted*
- *Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate*
- *Sides polystyrene injected, 40 mm thickness*
- *AISI-304 stailess steel worktop*
- *Lacquered aluminum profiles*
- *Intermediate glass shelf, OPTIONAL*
- *Tempered and hinged frost glass*
- *Lighting Standard on top surface*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m^3, zero ODP and GWP*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature control*
- *External thermometer shows the display area temperature*
- *Automatic defrost and evaporation system as standard*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2015

ref.	estante cristal *glass shelf*	plano exposivción en acero *SS exposure*	puertas correderas traseras *rear sliding doors*
CVED-10	122 €	196 €	118 €
CVED-13	150 €	240 €	173 €
CVED-15	174 €	272 €	201 €
CVED-20	248 €	304 €	252 €
CVED-25	302 €	366 €	335 €
CVED-30	346 €	431 €	397 €

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - *consult*

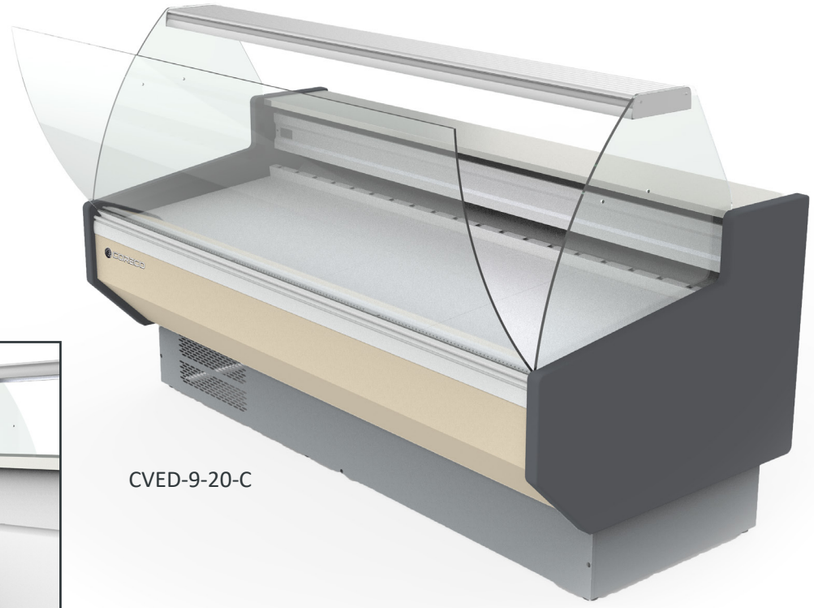
Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio
Optional colors front decoration, free of charge

RAL - 1023 · RAL - 6001 · RAL - 2008 · RAL - 1015 · RAL - 3020
RAL - 7040 · RAL - 3003 · RAL - 9005 · RAL - 5003 · RAL - 9003

DE SERIE *STANDAR*

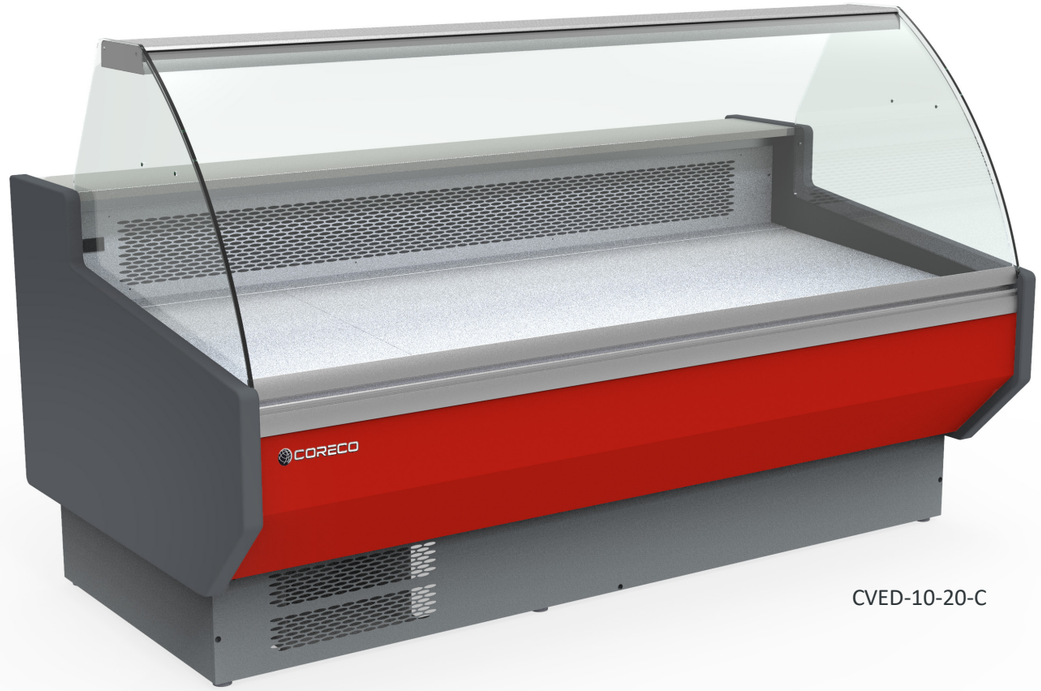
De serie 4000K, opcional 2700K o ROSA
4000K standard, on demand 2700K or soft red

LEDs 2700 K · LEDs 4000 K



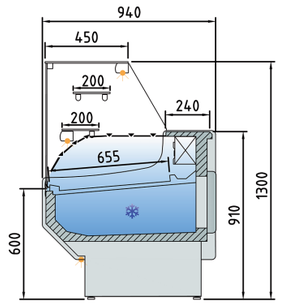
CVED-9-20-C



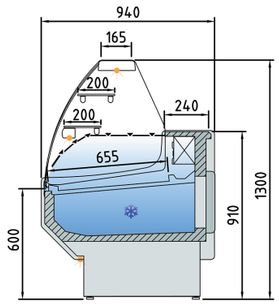


CVED-10-20-C

CVEPD-9-10-RR	2.436 €
CVEPD-9-13-RR	2.945 €
CVEPD-9-15-RR	3.243 €
CVEPD-9-20-RR	3.683 €
CVEPD-9-25-RR	4.414 €



CVEPD-9-10-C	2.392 €
CVEPD-9-13-C	2.886 €
CVEPD-9-15-C	3.215 €
CVEPD-9-20-C	3.666 €
CVEPD-9-25-C	4.375 €



Modelo *Model*	Largo *Length*	Superficie de exposición *Display area*	Superficie total de exposición (TDA) *Total display area*		Cámara *Storage*	Puertas *Doors*	Potencia frigorífica *Cooling capacity*	Consumo Nominal *Nominal Power*	Refrigerante *Coolant*
	(mm)	(m^2)	C	RR	(m^3)	(Uds)	(W)	(W)	
CVEPD-9-10	1055	0,97	0,62	0,75	0,33	1	858	829	R-290
CVEPD-9-13	1305	1,22	0,78	0,94	0,43	2	968	891	R-290
CVEPD-9-15	1525	1,44	0,92	1,12	0,49	2	781	1045	R-290
CVEPD-9-20	2025	1,94	1,24	1,50	0,67	3	949	1133	R-290
CVEPD-9-25	2525	2,44	1,56	1,89	0,84	4	1419	1333	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa de acero inoxidable
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
- Perfileria en aluminio lacado
- Dos estante de cristal intermedio, **DE SERIE**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador estático
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Descarche automático y evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Design focused for bakery, with two shelves*
- *Exterior and interior in steel sheet prepainted*
- *Exposure and evaporator protection in stainless steel*
- *Sides polystyrene injected, 40 mm thickness*
- *AISI-304 stailess steel worktop*
- *Lacquered aluminum profiles*
- *Two intermediate glass shelf, AS STANDARD*
- *Tempered and hinged frost glass*
- *Lighting Standard on top surface*
- *Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m^3, zero ODP and GWP*
- *Refrigerated under storage with doors 440x270*
- *Static evaporator*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature control*
- *External thermometer shows the display area temperature*
- *Automatic defrost and evaporation system as standard*
- *Climate class 4 (30°C 55%) regime M1*

M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2015

ref.	puertas correderas traseras *rear sliding doors*
CVED-10	118 €
CVED-13	173 €
CVED-15	201 €
CVED-20	252 €
CVED-25	335 €

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - *consult*

Colores decoración simil madera - *colors wood simil*



NOGAL / WALNUT | WENGUÉ / WENGUE | HAYA / BEECH

Colores decoración lacado - *lacquered colors*



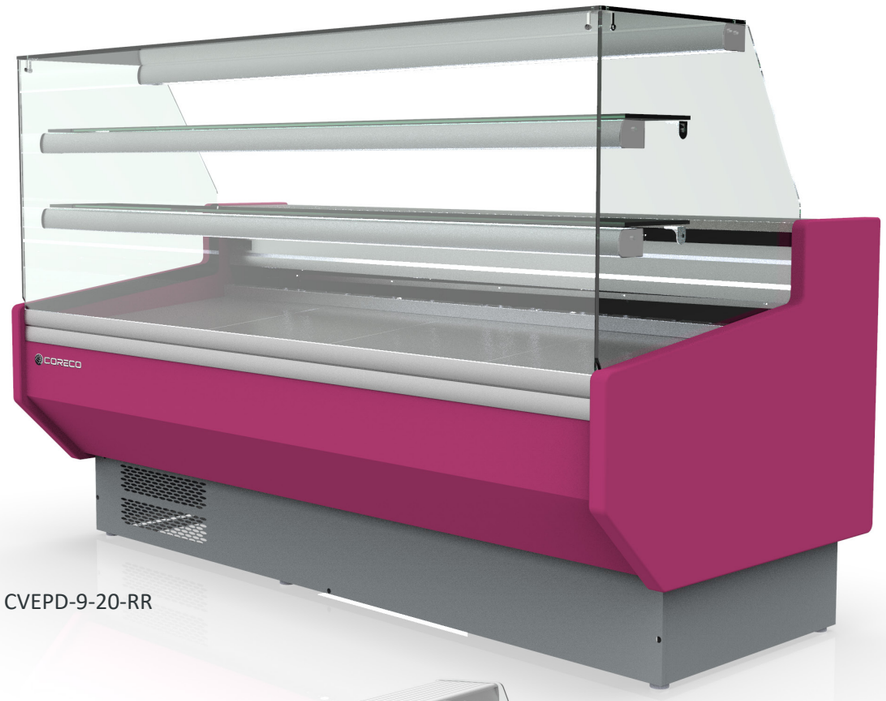
RAL 9003 | RAL 9005 | RAL 4010 | RAL 3020 | NCS-1060-G50Y

NCS-0570-Y40R | NCS-4050-R50B | NCS-0540-Y10R | NCS-2065-R90B | NCS-0530-G40Y

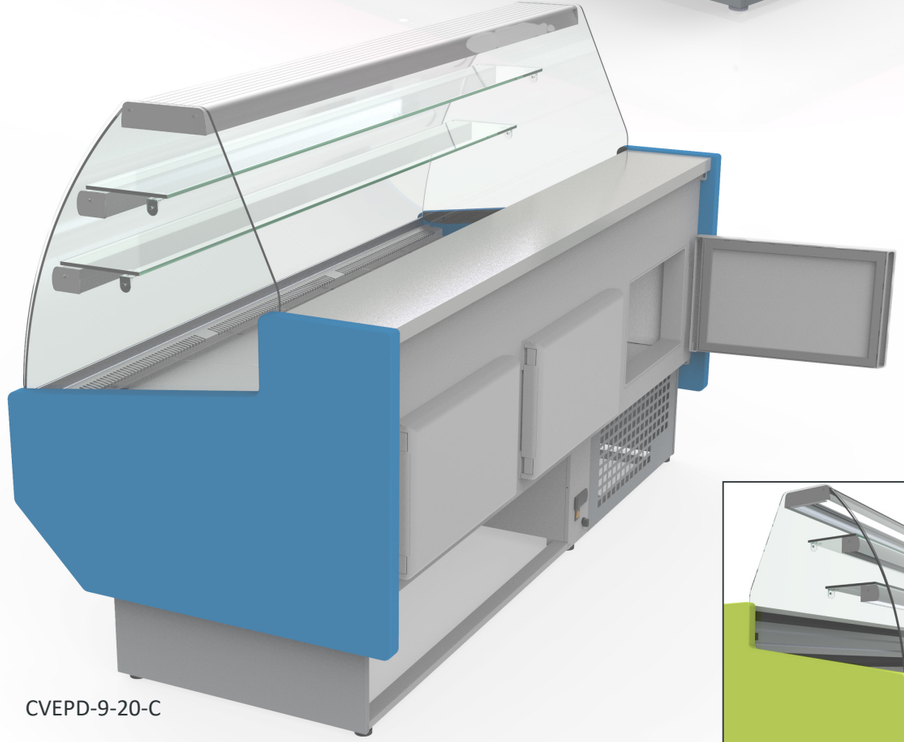
DE SERIE
STANDAR

De serie 4000K, opcional 2700K o ROSA
4000K standard, on demand 2700K or soft red

LEDs 2700 K LEDs 4000 K LEDs

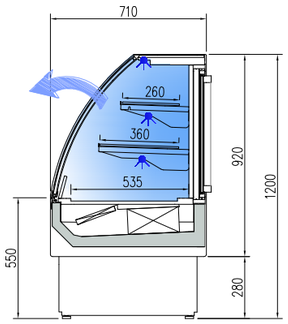


CVEPD-9-20-RR

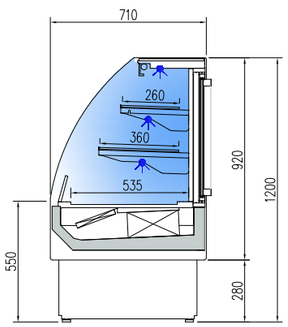


CVEPD-9-20-C





VSD-6-9-C	3.575 €
VSD-6-13-C	4.025 €



VSAD-6-9-C	3.789 €
VSAD-6-13-C	4.348 €

Modelo *Model*	Rango *Range*	Largo *Length* (mm)	Área de estantes refrigerados *Refrigerated shelf area* (m^2)	Superficie total de exposición (TDA) *Total display area* (m^2)	Volumen útil *Effective Volume* (m^3)	Puertas *Doors* (Uds)	Potencia frigorífica *Cooling capacity* (W)	Consumo Nominal *Nominal Power* (W)	Refrigerante *Coolant*
VSD-6-9	+2°C +8°C	912	0,94	0,74	179	2	949	1140	R-290
VSD-6-13	+2°C +8°C	1262	1,32	0,93	249	2	949	1501	R-290
VSAD-6-9	+2°C +8°C	912	0,94	1,10	179	2	949	1380	R-290
VSAD-6-13	+2°C +8°C	1262	1,32	1,49	249	2	1419	1670	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSD vitrina cerrada, doble cristal frontal
VSAD vitrina autoservicio

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, parte inferior color gris RAL 7040
- Costados en cristal doble con serigrafia
- Interior en acero pintado epoxy
- Cristal doble templado: frontal, laterales y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal, con iluminación LED 6500 K, fijos en altura
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%)

Las vitrinas expositoras VSD y VSAD, se adaptan a las necesidades de puntos de venta al público donde se requiere la exposición asistida al cliente o el autoservicio.

We reserve the right to change specifications without prior notice

***VSD** double glazed front*
***VSAD** self-service*

- *External finish in plastic coated steel, base in grey color, RAL 7040*
- *Double glazed sides with serigraphy*
- *Epoxy painted internal finish*
- *Tempered double glazed: front, sides and doors*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Glass shelves, with 6500 K LED lighting, height not adjustable*
- *Optional 3000 K LED (soft light) or PINK*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%)*

The VSD and VSAD display cabinets are adapted to the needs of points of sale to the public where customer-assisted display or self-service is required.



DE SERIE
STANDAR

De serie 4000K, opcional 2700K o ROSA
4000K standard, on demand 2700K or soft red

LEDs 2700 K LEDs 4000 K LEDs



VSD-6-13

VSD A G C

VSAD A G E

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio
Optional colors front decoration, free of charge

RAL - 1023	RAL - 6001	RAL - 2008	RAL - 1015	RAL - 3020
RAL - 7040	RAL - 3003	RAL - 9005	RAL - 5003	RAL - 9003

GAMA AMERICANA
US RANGE

BAJO COCINA - *UNDER BROILER*

Pag. **220-221** Mesa fría GN 2/1, refrigeración BAJO COCINA
GN 2/1 counter, chiller UNDER BROILER

MESA FRIA - *PREPARATION COUNTER*

Pag. **222-223** Mesa fría refrigeración y congelados
Refrigerated counter, chiller and freezer

Pag. **224-225** Mesa fría puerta de cristal
Glass door refrigerated counter

Pag. **226-231** Mesa fría preparación
Preparation refrigerated counter

ARMARIOS - *CABINETS*

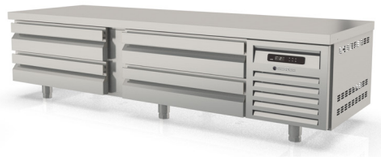
Pag. **232-235** Armario GN 2/1, refrigeración y congelados
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer



KBR-47 2.923 €



KBR-65 4.037 €



KBR-83 4.906 €

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	alto *height* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	estantes *shelves* GN 1/1	pares guías *slides sets*	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE *EEC* 2015/1094 EN16825	clase *climate* 2015/1094 EN16825
KBR-47	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1210 *47 2/3*	600 *23 5/8*	700 *27 1/2*	0	0	169	230V-50Hz	R134a*	304	314	D	5 40°C 40%
										R290	502	250	D	5 40°C 40%
KBR-65	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1660 *65 1/3*	600 *23 5/8*	700 *27 1/2*	0	0	264	230V-50Hz	R134a*	304	314	E	5 40°C 40%
										R290	502	270	D	5 40°C 40%
KBR-83	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	2110 *83 1/16*	600 *23 5/8*	700 *27 1/2*	0	0	359	230V-50Hz	R134a*	304	314	E	5 40°C 40%
										R290	502	276	D	5 40°C 40%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 95 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 40°C ambiente

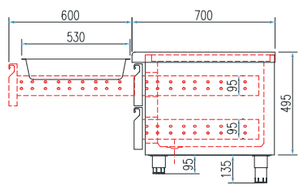
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)*
- *Worktop can be customized on demand*
- *AISI -304 adjustable legs, 95 to 135 mm*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, cero GWP and zero ODP effect*

Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption

- *Operating temperature 40°C ambient*

OPCIONES	*OPTIONS*	€
motor lado izquierdo	*left side motor*	73 €
encimera con peto	*worktop with splash-back*	0 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar





KBR-83







SD-27	1.644 €
SDN-27	2.522 €



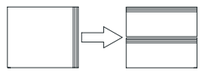
SD-48	2.187 €
SDN-48	3.078 €



SD-60	2.282 €
SDN-60	3.426 €



SD-72 2.708 €



SD: Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre
SD: Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price

586 €

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	alto *height* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	estantes *shelves* uds	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
SD-27	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	701 *27 3/5*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	2	204	230V-50Hz	R134a*	304	343	-	5 40°C 40%
									R290	502	264	C	5 40°C 40%
SD-48	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1228 *48 1/3*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	394	230V-50Hz	R134a*	336	286	-	5 40°C 40%
									R290	502	725	C	5 40°C 40%
SD-60	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1532 *60 5/16*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	500	230V-50Hz	R134a*	485	455		5 40°C 40%
									R290	845	929	D	5 40°C 40%
SD-72	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1837 *72 1/3*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	6	606	230V-50Hz	R134a*	540	470	-	5 40°C 40%
									R290	845	935	D	5 40°C 40%
SDN-27	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	701 *27 3/5*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	2	204	230V-50Hz	R449A*	452	589	-	5 40°C 40%
SDN-48	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	1228 *48 1/3*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	394	230V-50Hz	R449A*	595	790	-	5 40°C 40%
SDN-60	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	1532 *60 5/16*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	500	230V-50Hz	R449A*	595	810	-	5 40°C 40%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI-304
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Stainless steel interior and exterior, rear side galvanized panel*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI 304 stainless steel worktop*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature, 38°C ambient*



SD-72
con cajoneras opcionales
with optional drawers sets

OPCIONES	*OPTIONS*	€
encimera con peto	*worktop with splash-back*	consultar
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar

Puertas con doble bisagra
Double hinged doors





SD-27



SD-60



SDV-27 1.910 €



SDV-48 2.629 €



SDV-60 2.903 €



SDV-72 3.405 €

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	alto *height* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	estantes *shelves* uds	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
SDV-27	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	701 *27 3/5*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	2	204	230V-50Hz	R134a*	304	349	-	5 40°C 40%
									R290	502	271	C	5 40°C 40%
SDV-48	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1228 *48 1/3*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	394	230V-50Hz	R134a*	336	298	-	5 40°C 40%
									R290	502	737	C	5 40°C 40%
SDV-60	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1532 *60 5/16*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	4	500	230V-50Hz	R134a*	485	466		5 40°C 40%
									R290	845	941	D	5 40°C 40%
SDV-72	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1837 *72 1/3*	915 *36 1/32*	805 *32 1/9*	6	606	230V-50Hz	R134a*	540	487	-	5 40°C 40%
									R290	845	952	D	5 40°C 40%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

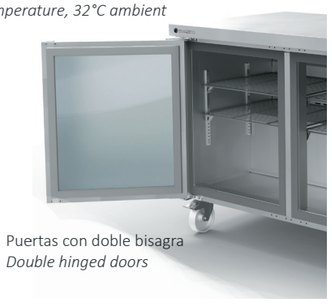
- Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada
- Puertas de doble cristal, sobre marco de aluminio
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI-304
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

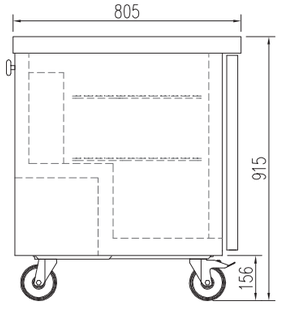
- *Stainless steel interior and exterior, rear side galvanized panel*
- *Double glazed doors, with aluminium frame*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI 304 stainless steel worktop*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature, 32°C ambient*



SDV-72



Puertas con doble bisagra
Double hinged doors



OPCIONES	*OPTIONS*	€
encimera con peto	*worktop with splash-back*	consultar
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar

LEDs 6500 K



SDV-27



SDV-48



SDT-27-8 1.883 €



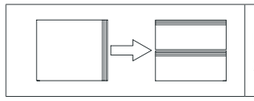
SDT-48-12 2.574 €



SDT-60-16 2.869 €



SDT-72-18 3.272 €



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre *Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price*	586 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 387
GN containers NOT included in price, see page 387

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves* uds	encimera worktop GN1/6-100	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SDT-27-8	0°C +8°C	*32°F 46°F*	701 *27 3/5*	805 *32 1/9*	1	2	8	204	230V-50Hz	R134a*	304	343
										R290	502	264
SDT-48-12	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1228 *48 1/3*	805 *32 1/9*	1	4	12	394	230V-50Hz	R134a*	336	286
										R290	502	725
SDT-60-16	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1532 *60 5/16*	805 *32 1/9*	1	4	16	500	230V-50Hz	R134a*	485	455
										R290	845	929
SDT-72-18	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1837 *72 1/3*	805 *32 1/9*	1	6	18	606	230V-50Hz	R134a*	540	470
										R290	845	935

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI 304 con tabla de polietileno desmontable, color blanco
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Capacidad cubetas GN en la encimera
- Cubierta inox AISI-304, aislada, abatible sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

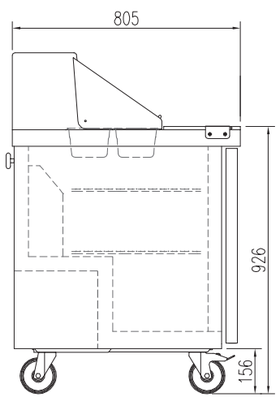
- *Stainless steel interior and exterior, rear side galvanized panel*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with detachable white polyethylene table*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *GN capacity in the worktop*
- *AISI 304 stainless steel lid, isolated and hinged*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 0°C +8°C , 38°C ambient*



SDT-72-18
con cajonera opcional
with optional drawer set

Puertas con doble bisagra y burlete desmontable
Double hinged doors and detachable sgasket





OPCIONES	*OPTIONS*	€
encimera con peto	*worktop with splash-back*	consultar
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar







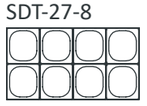
SDT-27-8



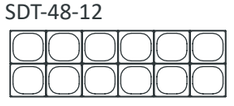
SDT-60-16

Capacidad - GN 1/6-100 - *Capacity*

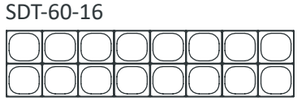
SDT-27-8



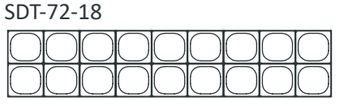
SDT-48-12



SDT-60-16



SDT-72-18





SDTP-27-12 2.057 €



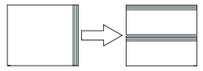
SDTP-48-18 2.690 €



SDTP-60-24 2.964 €



SDTP-72-27 3.391 €



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre
Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price

586 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 387
GN containers NOT included in price, see page 387

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves* uds	encimera worktop GN1/6-100	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SDTP-27-12	0°C +8°C	*32°F 46°F*	701 *27 3/5*	805 *32 1/9*	2	2	12	204	230V-50Hz	R134a*	304	343
										R290	502	264
SDTP-48-18	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1228 *48 1/3*	805 *32 1/9*	2	4	18	394	230V-50Hz	R134a*	336	286
										R290	502	725
SDTP-60-24	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1532 *60 5/16*	805 *32 1/9*	2	4	24	500	230V-50Hz	R134a*	485	455
										R290	845	929
SDTP-72-27	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1837 *72 1/3*	805 *32 1/9*	2	6	27	606	230V-50Hz	R134a*	540	470
										R290	845	935

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI 304 con tabla de polietileno desmontable, color blanco
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Capacidad cubetas GN en la encimera
- Cubierta inox AISI-304, aislada, abatible sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

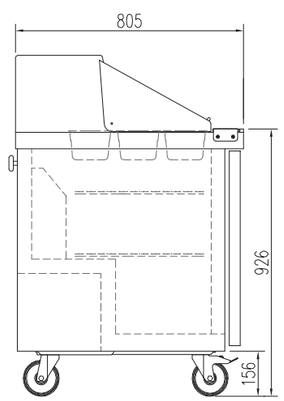
- *Stainless steel interior and exterior, rear side galvanized panel*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 stainless steel worktop, with detachable white polyethylene table*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *GN capacity in the worktop*
- *AISI 304 stainless steel lid, isolated and hinged*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 0°C +8°C , 38°C ambient*



SDTP-72-27
con cajonera opcional
with optional drawer set



Puertas con doble bisagra
Double hinged doors



OPCIONES	*OPTIONS*	€
encimera con peto	*worktop with splash-back*	consultar
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar







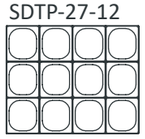
SDTP-27-12



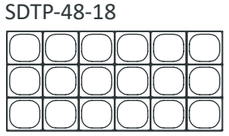
SDTP-60-24

Capacidad - GN 1/6-100 - *Capacity*

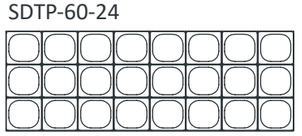
SDTP-27-12



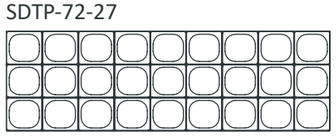
SDTP-48-18



SDTP-60-24



SDTP-72-27



Mesa preparación con TAPA DE CRISTAL, ELEVABLE
Preparation counter with FLAT GLASS LID

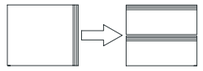
LEDs 6500 K



SDTP-27-9-LGL 3.077 €



SDTP-48-18-LGL 3.771 €



Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema autocierre
Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price — 586 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 387
GN containers NOT included in price, see page 387

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	perfiles GN *GN supports*	estantes *shelves* uds	encimera worktop GN1/6-100	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W
SDTP-27-9-LGL	0°C +8°C	*32°F 46°F*	701 *27 3/5*	830 *32 2/3*	2	2	9	204	230V-50Hz	R134a*	304	296
										R290	502	275
SDTP-48-18-LGL	0°C +8°C	*32°F 46°F*	1228 *48 1/3*	830 *32 2/3*	2	4	18	394	230V-50Hz	R134a*	336	353
										R290	502	375

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero, incluido el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle)
  - Tabla de corte en polietileno
  - Perfiles divisorios fijos (desmontable para limpieza) para apoyo de las cubetas
  - Robusta estructura elevable, con doble cristal para mantener la temperatura del área de cubetas
  - Máxima visibilidad del producto, LED 6500 K
  - Opción LED 3000 K (luz cálida) o Rosa al mismo precio
  - Sellado del perímetro de la cubierta por burletes
- Sistema de pistones y amortiguadores para compensar el peso
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

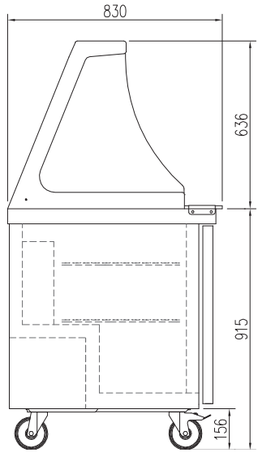
- *Stainless steel exterior, rear side included*
- *Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *AISI-304 worktop, capacity for GN containers (see detail)*
  - *Poliethylene cutting table*
  - *Fixed pan dividers (detachable for cleaning)*
  - *Heavy-duty double liftable glass lid to keep temperature in the GN pans*
  - *Maximum product visibility by 6500 K LED*
  - *Optional 300 K LED (soft light) or Pink, same price*
  - *Perimetral gasket arround the lid structure*
- *Piston system to help the opening /closing of the structure*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Removable and fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature 32°C ambient*



SDTP-48-18-LGL
con cajonera opcional
with optional drawer set

Puertas con doble bisagra y burlete desmontable
Double hinged doors and detachable sgasket







SDTP-48-18-LGL



SDTP-48-18 -LGL

Armario unidad condensadora abajo, refrigeración y congelados

US RANGE *Bottom mounted condensing unit cabinet, chiller and freezer*



UPR-27	2.492 €
UPL-27	2.978 €



UPR-27-2	2.674 €
UPL-27-2	3.198 €



UPR-55	3.331 €
UPL-55	3.921 €



UPR-55-4	3.749 €
UPL-55-4	4.640 €



UPR-82	4.357€
UPL-82	5.200 €

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	alto *height* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	estantes *shelves* GN 2/1	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
UPR-27	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	660 *26*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	3	645	230V-50Hz	R134a*	245	253	-	5 40°C 40%
									R290	502	243	C	5 40°C 40%
UPR-55	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1350 *56 1/16*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	6+3	1404	230V-50Hz	R134a*	485	442	-	5 40°C 40%
									R290	845	373	D	5 40°C 40%
UPR-82	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	2035 *80 1/8*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	9+6	2197	230V-50Hz	R290	1702	897	D	5 40°C 40%
									R449A*	1215	894	-	5 40°C 40%
UPL-27	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	660 *26*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	3	645	230V-50Hz	R290	606	553	E	5 40°C 40%
									R449A*	452	620	-	4 30°C 55%
UPL-55	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	1350 *56 1/16*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	6+3	1404	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%
									R449A*	1042	990	-	4 30°C 55%
UPL-82	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	2035 *80 1/8*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	9+6	2197	230V-50Hz	R290	1814	1680	E	4 30°C 55%
									R449A*	1630	194	-	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

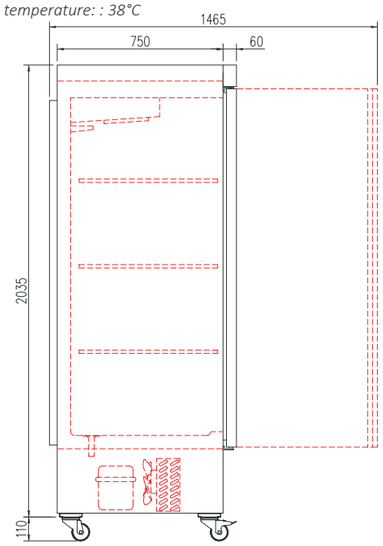
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero excepto el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo : 38°C

- *Stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Inner side of doors by stamped steel*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Control panel and engine ventilation grill, removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature: : 38°C*





OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional grill*	87 €
cerradura puerta inox superior	*upper SS door lock*	25 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar



UPR-55



UPR-27



UPR-55



UPR-27G	2.850 €
UPL-27G	3.942 €



UPR-55G	4.230 €
UPL-55G	5.446 €



UPR-82G	5.754 €
UPL-82G	7.235 €

mod.	rango *range*		largo *length* (mm) (inch)	alto *height* (mm) (inch)	fondo *depth* (mm) (inch)	estantes *shelves* GN 2/1	volumen *capacity* (L)	voltaje *voltage*	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* W	potencia *power* W	CCE EEC 2015/1094 EN16825	clase climate 2015/1094 EN16825
UPR-27G	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	660 *26*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	4	645	230V-50Hz	R134a*	245	264	-	4 30°C 55%
									R290	502	260	C	5 40°C 40%
UPR-55G	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	1350 *56 1/16*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	8+4	1404	230V-50Hz	R452*	452	627	-	4 30°C 55%
									R290	606	560	D	4 30°C 55%
UPR-82G	-2°C +8°C	*28°F 46°F*	2035 *80 1/8*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	12+8	2197	230V-50Hz	R134a*	485	461	-	4 30°C 55%
									R290	845	396	E	4 30°C 55%
UPL-27G	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	660 *26*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	4	645	230V-50Hz	R449A*	1042	1010	-	4 30°C 55%
									R290	907	902	E	4 30°C 55%
UPL-55G	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	1350 *56 1/16*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	8+4	1404	230V-50Hz	R290	1702	943	E	4 30°C 55%
									R449A*	1215	932	-	4 30°C 55%
UPL-82G	-20°C -15°C	*-4°F +5°F*	2035 *80 1/8*	2145 *84 7/16*	845 *33 1/4*	12+8	2197	230V-50Hz	R290	1814	1726	E	3 25°C 60%
									R449A*	1630	1640	-	4 30°C 55%

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero excepto el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo : 32°C

We reserve the right to change specifications without prior notice

- *Stainless steel exterior, rear side galvanized panel*
- *Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners*
- *Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *Double glazed door*
- *LED lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable*
- *Castors as standard (2 with brakes + 2 without)*
- *Control panel and engine ventilation grill, removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature: : 32°C*



OPCIONES	*OPTIONS*	€
parrilla adicional	*additional grill*	87 €
cerradura puerta cristal	*glass door lock*	61 €
barras carniceras	*meat bars*	135 €
set 4 patas	*set 4 legs*	0 €
set 6 patas	*set 6 legs*	0 €
registrador de alarmas HACCP	*HACCP alarm recorder*	consultar
respaldo inox	*SS rear side*	consultar
tropicalizado 43°C	*tropicalized 43 ° C*	consultar
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar

LEDs 6500 K



UPR-82G



UPR-55G



UPR-27G

VITRINAS EXPOSITORAS
SERVE OVER COUNTER

Pag. 240-241 MAMPARAS y SEPARADORES para vitrinas modulares
Modular serve over counter DOMES & SEPARATORS

Pag. 242-243 Gama de colores y acabados
Colour range and finishing

serie 8 *series*

Pag. 244-245 Vitrina serie 8
Serve over counter line 8 with cold storage

serie 9 *series*

Pag. 246-249 Vitrina serie 9
Serve over counter line 9

Pag. 250-251 Vitrina especial pescado serie 9
Fish serve over counter line 9

Pag. 252-255 Vitrina serie 9 PASTELERÍA
Serve over counter line 9 PASTRY

Pag. 256-261 Vitrina serie 9 DELICATESSEN-FLAVOUR
Serve over counter line 9 DELICATESSEN-FLAVOUR

Pag. 262-263 Vitrina serie 9 CVEL
Serve over counter line 9 CVEL

serie 10 *series*

Pag. 264-269 Vitrina serie 10
Serve over counter line 10

Pag. 270-271 Vitrina serie 10 autoservicio
Serve over counter line 10 self-service

Pag. 272-273 Módulos cubetas encastrables
Drop-in sets

Pag. 274-275 Vitrina serie 10 elevable
Serve over counter line 10 liftable glass

Pag. 276-277 Vitrina modular serie 10 DELICATESSEN con reserva
Serve over counter line 10 DELICATESSEN with cold storage

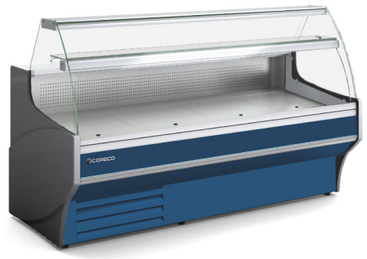
Pag. 278-283 Vitrina expositora CVEG / CVEPC 10
CVEG / CVEPC 10 serve over counter

Pag. 284-285 Vitrina expositora CVER 10
CVER 10 serve over counter

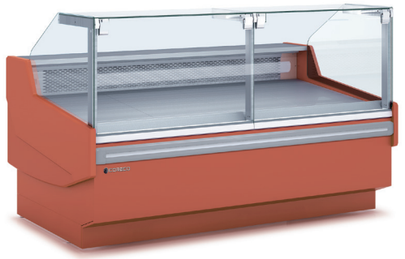
serie 12 *series*

Pag. 286-289 Vitrina serie 12 cristal elevable
Serve over counter line 12 liftable glass

CARACTERISTICAS GENERALES
GENERAL FEATURES









- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Costados de 40 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Iluminación estándar por LED 4000K
- Aislamiento de poliuretano inyectado 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador estático o ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

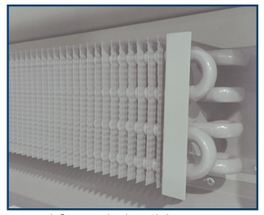
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- 40 mm sides in injected ABS,
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- Standard 4000K LED lighting:
- 40 Kg/m³ polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Static or ventilated evaporator, with anticorrosion EPOXY treated
- Automatic evaporation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

Costados 40 mm
40 mm sides



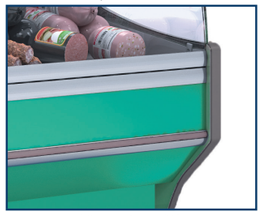
tratamiento anticorrosión
anticorrosion treated



Con o sin reserva refrigerada
With or without cold storage



Paragolpes
Rubber bumper



Iluminación LED 4000K
LED 4000K lighting



cristal frontal abatible
liftable front glass



panel control con enchufe 500W
panel control with 500W switch

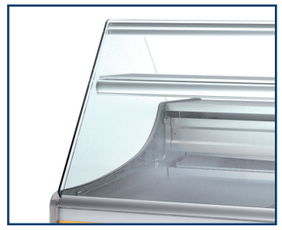


evaporación automática
automatic evaporation

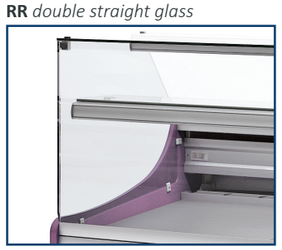


VERSIONES Y OPCIONES
OPTIONS AND VERSIONS

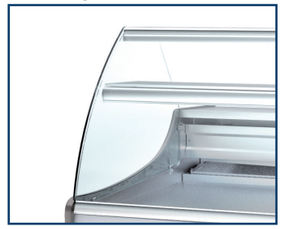
R cristal recto
R *straight front glass*



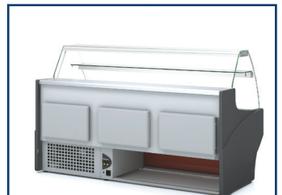
RR cristal doble recto
RR *double straight glass*



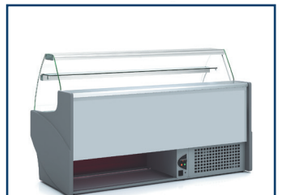
C cristal curvo
C curved glass



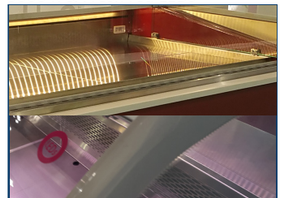
Con reserva frigorifica
With cooled storage



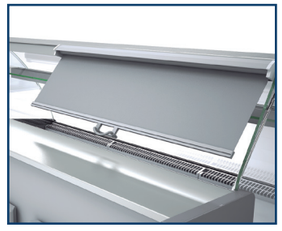
Sin reserva frigorifica
Without cooled storage



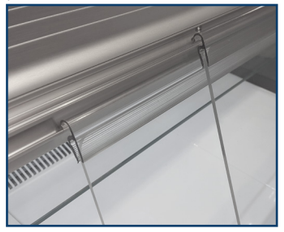
3000 K & Fresh red LEDs



cierre cortina
night blind



cierre plexi
plexi doors



Plano exposición con escalón
Stepped display area



módulos encastrables
dropin sets



separadores interiores
internal dividers



gases alternativos a hydrocaburos
hydrocarbon alternative gases



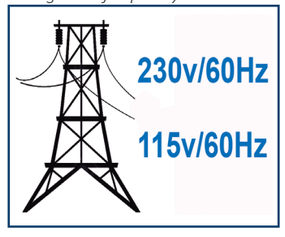
Decoración frontal
Front decor



Decoración total
Total decor



voltaje y frecuencia
voltage and frequency



MAMPARAS y SEPARADORES para vitrinas modulares

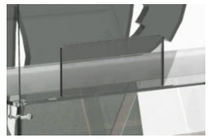
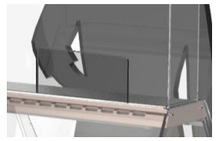
Modular serve over counter DOMES & SEPARATORS

La situación actual precisa de medidas de protección en los comercios, donde no sea siempre posible mantener la distáncia de seguridad recomendada por la OMS.

Para estos casos, ponemos a su disposición diferentes soluciones para incoporar a nuestra gama de vitrinas y mostradores estándar.

The current situation, requires particualr protection measures in shops, where it is not always possible to maintain the safety distance recommended by the WHO.

For that, we are offering you different solutions to incorporate to our stardard range of showcases and counters also.

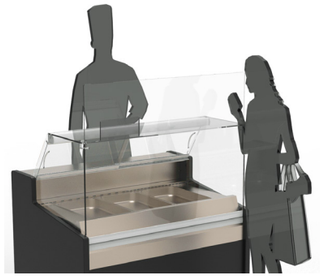





Vitrinas con cúpula tipo RR:
El kit FVRS consta de cristal superior, frontal sobredimensionado en altura (350 mm), fijaciones y tornilleria para montaje.
FVRS incluye ventana
Bajo pedido la altura puede adaptarse, siendo el mismo precio hasta 500 mm
Otra medida, consulte con el equipo comercial.

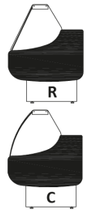
Showcases with domes type RR:
The FVRS kit has a top glass, an oversized front panel in height (350 mm), fixings, and mounting hardware.
FVRS includes window
On request the height can be adapted, the same price up to 500 mm.
Another measure, consult with the sales team.

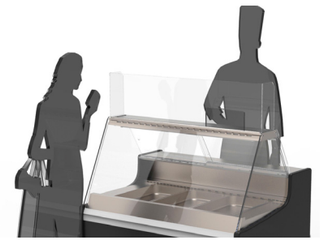




Vitrinas con cúpula tipo R o C:
El kit incluye soportes y tornilleria para el montaje sobre la encimera de aluminio. Para encimera de marmol o cristal, disponible con cinta adhesiva bajo pedido.Altura 350 mm, mismo precio hasta 500 mm.
Otra medida, consulte con el equipo comercial.

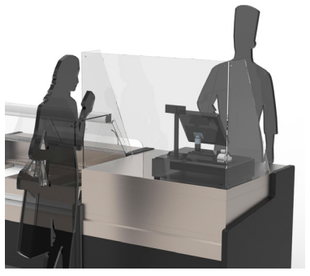
Showcases with domes type R or C:
Kit includes supports and screws for mounting on the aluminum worktop. For marble or glass worktop, available with adhesive tape on request.Height 350 mm, the same price up to 500 mm.For another measure, check with the commercial team.





Suplemento en cristal templado para acoplar a **módulo mueble caja o mostrador,** incorpora ventana en la zona de despacho.
Incluye soportes y tornilleria para fijación sobre la encimera.
Altura total en mueble caja 1800 mm, otra medida consulte con el equipo comercial

Tempered glass supplement to be attached to a cabinet or counter furniture module, window in front glass.
Includes brackets and hardware for fixing on the counter.
1800 mm total height in cabinet, for other measure consult the commercial team



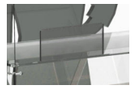





Módulo vitrina expositora neutra, con ventana para despacho en la zona inferior.
otra medida consulte con el equipo comercial

Neutral display case module, with open window in the lower area.
for other measure consult the commercial team



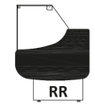


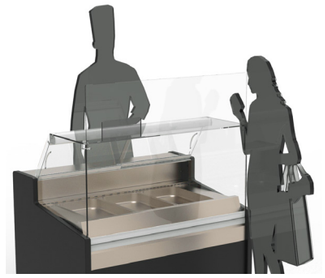

Vitrinas con cúpula tipo RR:

El kit FVRS consta de cristal superior, frontal sobredimensionado en altura (350 mm), fijaciones y tornilleria para montaje.
FVRS incluye ventana
Bajo pedido la altura puede adaptarse, siendo el mismo precio hasta 500 mm
Otra medida, consulte con el equipo comercial.

Showcases with domes type RR:

The FVRS kit has a top glass, an oversized front panel in height (350 mm), fixings, and mounting hardware.
FVRS includes window
On request the height can be adapted, the same price up to 500 mm.
Another measure, consult with the sales team.





Kit cerrado
closed kit

FVRS-10
FVRS-13
FVRS-15
FVRS-20
FVRS-25
FVRS-30

Kit con ventana
with window

FVRS-10-V
FVRS-13-V
FVRS-15-V
FVRS-20-V
FVRS-25-V
FVRS-30-V

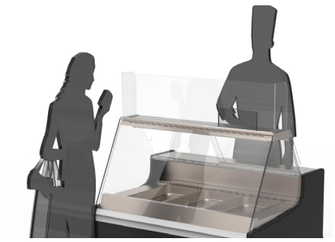
Vitrinas con cúpula tipo R o C:

El kit incluye soportes y tornilleria para el montaje sobre la encimera de aluminio. Para encimera de marmol o cristal, disponible con cinta adhesiva bajo pedido.
SFV, precio por metro lineal para acoplar a otras vitrinas o mostradores
Altura 350 mm, mismo precio hasta 500 mm. Otra medida, consulte con el equipo comercial.

Showcases with domes type R or C:

Kit includes supports and screws for mounting on the aluminum worktop. For marble or glass worktop, available with adhesive tape on request.
SFV / m, price per linear meter to connect to other showcases or counters.
Height 350 mm, the same price up to 500 mm.For another measure, check with the commercial team.





Kit cerrado
closed kit

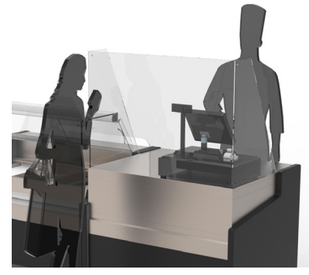
SFV-10
SFV-13
SFV-15
SFV-20
SFV-25
SFV-30
SFV / m

Kit con ventana
with window

FVRS-10-V
FVRS-13-V
FVRS-15-V
FVRS-20-V
FVRS-25-V
FVRS-30-V
SFV / m-V

Suplemento en cristal templado para acoplar a **módulo mueble caja o mostrador,** incorpora ventana en la zona de despacho.
Incluye soportes y tornilleria para fijación sobre la encimera.
Altura total en mueble caja 1800 mm, otra medida consulte con el equipo comercial

Tempered glass supplement to be attached to a cabinet or counter furniture module, window in front glass.
Includes brackets and hardware for fixing on the counter.
1800 mm total height in cabinet, for other measure consult the commercial team








Kit

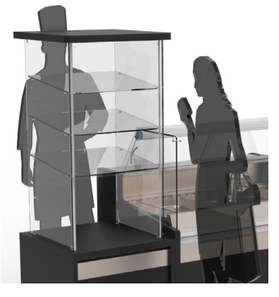
MCPV-10
MCPV-12

Módulo vitrina expositora neutra, con ventana para despacho en la zona inferior.
otra medida consulte con el equipo comercial

Neutral display case module, with open window in the lower area.
for other measure consult the commercial team

mod

MCTPV-70

Lacado - *Lacquered*



Lacado estándar / Standard lacquared

Lacado Alto-brillo / Hight glossy lacquared

Metalizado / Metal finish

Fosforescente / fluorescent

PVC madera - *PVC wood*

NOGAL / WALNUT

WENGUÉ / WENGUE

HAYA / BEECH

INOX / Stainless steel

Plastificado - *Plasticized*

AMARILLO / YELLOW	RAL - 1023	VERDE / GREEN	RAL - 6001
GRIS / GREY	RAL - 7040	BURDEOS/BORDEAUX	RAL - 3003
NARANJA / ORANGE	RAL - 2008	CREMA / CREAM	RAL - 1015
NEGRO / BLACK	RAL - 9005	AZUL / BLUE	RAL - 5003
ROJO / RED	RAL - 3020	BLANCO / WHITE	RAL - 9003

Decoración franja superior
Top strip decor

CONSULTAR incremento de precio

CONSULT increase of price



Decoración frontal (incremento precio)
Frontal decor (priece increase)



Decoración total (incremento precio)
Total decor (priece increase)



STANDARD





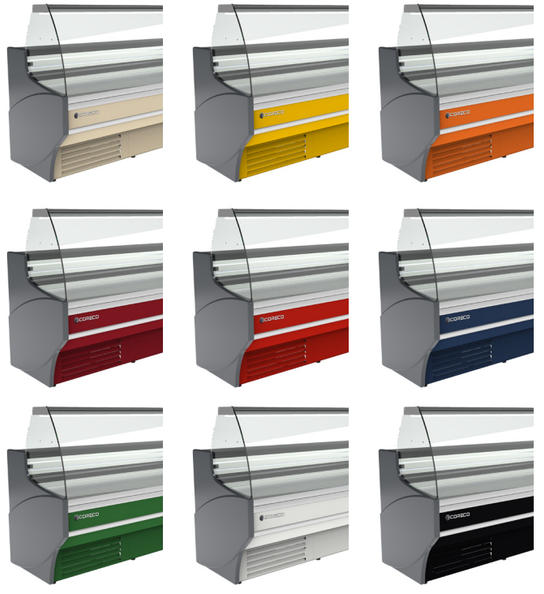
DECORACION FRANJA SUPERIOR:
- Estándar, incluido en precio venta público, excepto acabado lacado.
- Costados en ABS inyectado color gris oscuro
- Frente y base inferior en chapa plastificada color gris RAL-7040
- Franja superior decorativa, disponible en acabados:
  - Plastificado (10 colores)
  - PVC madera (3 colores)
  - Acero inox
  - Lacado colores RAL o NCS (ver incremento de precio)

DECORACION FRONTAL:
- Incremento de precio sobre PVP
- Costados en ABS inyectado color gris oscuro
- Frente, base inferior y franja decorativa, disponibles en acabados:
  - Plastificado (10 colores)
  - PVC madera (3 colores)
  - Acero inox
  - Lacado colores RAL o NCS

DECORACION TOTAL:
- Incremento de precio sobre PVP
- Acabado lacado, colores RAL o NCS

STANDARD





TOP STRIP DECOR:
- *Estándar, included in price, except lacquered finish.*
- *Injected ABS, dark gray colour*
- *Plasticized front and lower base, gray RAL-7040*
- *Top decorative strip, available in finishes:*
  - *Plasticized (10 colors)*
  - *PVC wood (3 colors)*
  - *Stainless Steel*
  - *Lacquered RAL or NCS (see price increase)*

FRONT DECOR:
- *Increased price*
- *Injected ABS, dark gray colour*
- *Front, lower base and Top decorative strip, available in finishes:*
- *Plasticized (10 colors)*
  - *PVC wood (3 colors)*
  - *Stainless Steel*
  - *Painted RAL or NCS (see price increase)*

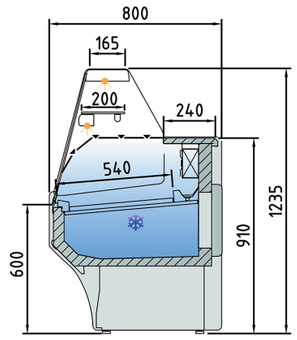
TOTAL DECOR:
- *Increased price on PVP*
- *Lacquered finish, RAL or NCS*

LEDs 2700 K · LEDs 4000 K

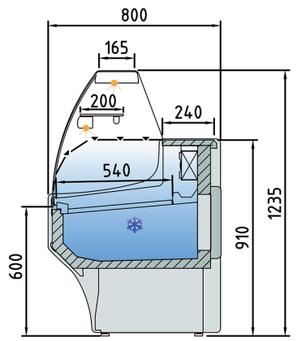
- **Iluminación LED 4000 K estándar**, opción LED 2700 K o ROSA
- *Standard LED 4000 K lighting, optional 2700 K LED or Fresh red*

CVE-8 Evaporador ESTÁTICO / STATIC evaporator

Vitrina expositora modular serie 8 con reserva
Serve over counter modular line 8 with cold storage



CVE-8-10-R	2.113 €
CVE-8-13-R	2.339 €
CVE-8-15-R	2.487 €
CVE-8-20-R	3.138 €
CVE-8-25-R	3.587 €



CVE-8-10-C	2.250 €
CVE-8-13-C	2.504 €
CVE-8-15-C	2.734 €
CVE-8-20-C	3.311 €
CVE-8-25-C	3.873 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2) R	exposición display TDA (m^2) C	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-8-10	1055	0,67	0,48	0,48	0,28	1	483	822	R-290
CVE-8-13	1305	0,84	0,6	0,6	0,37	2	572	891	R-290
CVE-8-15	1525	0,99	0,72	0,71	0,43	2	781	1011	R-290
CVE-8-20	2025	1,33	0,96	0,95	0,57	3	949	1099	R-290
CVE-8-25	2525	1,67	1,21	1,2	0,72	4	1419	1333	R-290

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador estático,** con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- Anodised aluminium profiles
- **Standard decoration:** short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Front rubber bumper
- Tempered and hinged front glass
- Glass shelf non refrigerated
- Standard LED 4000K lighting: top worktop and shelf
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- **Static evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

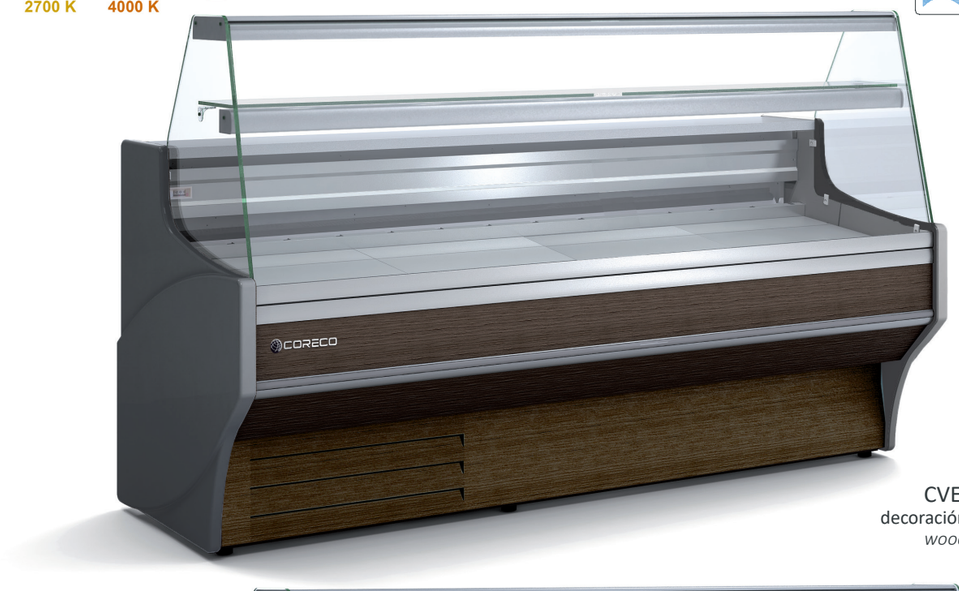
OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	140 €	460 €	consultar	118 €	175 €	57 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	150 €	471 €	consultar	173 €	242 €	78 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	164 €	481 €	consultar	201 €	292 €	93 € xud	-510 €	-156 €
CV-20	174 €	489 €	consultar	252 €	321 €	112 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	184 €	495 €	consultar	335 €	378 €	148 € xud	-870 €	-205 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

LEDs 2700 K · LEDs 4000 K · LEDs

DE SERIE
STANDAR



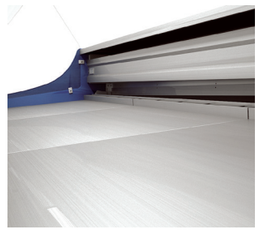
CVE-8-20-R
decoración madera
wooden finish



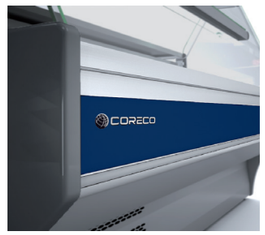
CVE-8-20-C
decoración frontal
front decor



panel mandos
control panel



plano de exposición
display area



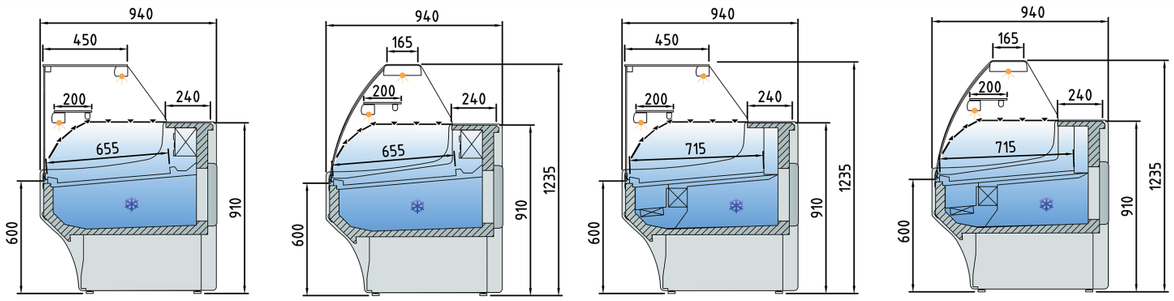
perfileria anodizada
anodized profiles



estante superior NO refrigerado
not refrigerated shelf

CVE-9 Evaporador ESTÁTICO o VENTILADO / STATIC or VENTILATED evaporator

Vitrina expositora modular serie 9 con reserva
Serve over counter modular line 9 with cold storage area



EVAPORADOR ESTÁTICO - *STATIC EVAPORATOR*

CVE-9-10-RR	2.371 €
CVE-9-13-RR	2.615 €
CVE-9-15-RR	2.837 €
CVE-9-20-RR	3.455 €
CVE-9-25-RR	4.034 €
CVE-9-30-RR	4.829 €

CVE-9-10-C	2.371 €
CVE-9-13-C	2.615 €
CVE-9-15-C	2.837 €
CVE-9-20-C	3.455 €
CVE-9-25-C	4.034 €
CVE-9-30-C	4.829 €

EVAPORADOR VENTILADO - *VENTILATED EVAPORATOR*

CVE-9-10-RR-TF	2.452 €
CVE-9-13-RR-TF	2.777 €
CVE-9-15-RR-TF	3.062 €
CVE-9-20-RR-TF	3.570 €
CVE-9-25-RR-TF	4.178 €
CVE-9-30-RR-TF	5.194 €

CVE-9-10-C-TF	2.452 €
CVE-9-13-C-TF	2.777 €
CVE-9-15-C-TF	3.062 €
CVE-9-20-C-TF	3.570 €
CVE-9-25-C-TF	4.178 €
CVE-9-30-C-TF	5.194 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2) est.	exposición display RSA (m^2) vent.	exposición display TDA (m^2)RR	exposición display RSA (m^2)C	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W) est.	consumo consumption (W) vent.	refrigerante refrigerant
CVE-9-10	1055	0,78	0,78	0,75	0,62	0,33	1	483	829	851	R-290
CVE-9-13	1305	0,98	0,98	0,94	0,78	0,43	2	572	891	935	R-290
CVE-9-15	1525	1,15	1,15	1,12	0,92	0,49	2	781	1045	1089	R-290
CVE-9-20	2025	1,55	1,55	1,5	1,24	0,67	3	949	1133	1269	R-290
CVE-9-25	2525	1,95	1,95	1,89	1,56	0,84	4	1419	1333	1399	R-290
CVE-9-30	2995	2,33	2,33	2,24	1,86	1,19	4	1419	1357	1445	R-290

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

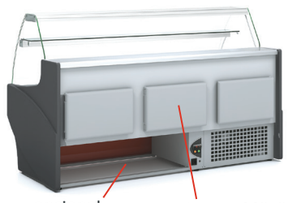
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- **Evaporador estático o ventilado,** con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

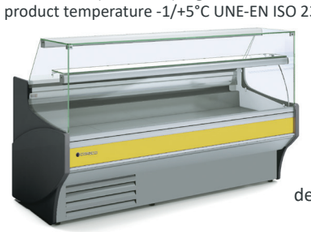
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- **Standard decoration:** short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered and hinged front glass
- Glass shelf non refrigerated
- Standard LED 4000K lighting: top worktop and shelf
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- **Static or ventilated evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015



opcional

interior 440x270



CVE-9-20-RR
decoración estándar
standard decor

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	140 €	460 €	consultar	118 €	175 €	57 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	150 €	471 €	consultar	173 €	242 €	78 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	164 €	481 €	consultar	201 €	292 €	93 € xud	-510 €	-156 €
CV-20	174 €	489 €	consultar	252 €	321 €	112 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	184 €	495 €	consultar	335 €	378 €	148 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	194 €	502 €	consultar	397 €	581 €	160 € xud	-995 €	-205 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

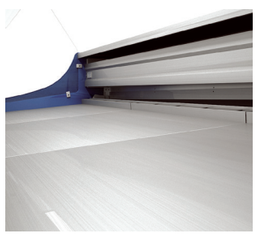


CVE-9-20-C-TF
decoración frontal
front- decor

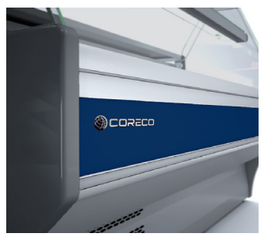
CVE-9-25-C
decoración madera
wooden decor



panel mandos
control panel



plano de exposición
display area



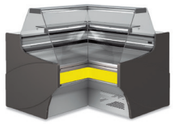
perfileria anodizada
anodized profiles



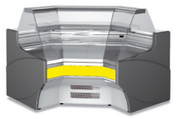
estante superior NO refrigerado
not refrigerated shelf

Vitrina expositora modular serie-9, con y sin reserva

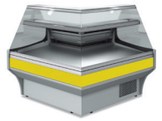
Serve over counters modular line-9, with and without cold storage



CVE-9-RN90-C	5.763 €
CVE-9-RN90-RR	5.763 €



CVE-9-AN90-C	5.763 €
CVE-9-AN90-RR	5.763 €



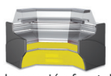
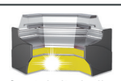
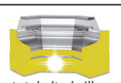
CVE-9-RP90-C	5.769 €
CVE-9-RP90-RR	5.769 €

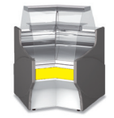


CVE-9-AP90-C	5.769 €
CVE-9-AP90-RR	5.769 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)C	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-AN90	1405	1230	1405	1.04	0,69	0,87	572	858	R-290
CVE-9-AP90	1520	1230	1520	1.47	1,31	1,56	781	968	R-290
CVE-9N-AN45	1105	1230	1030	0.52	-	-	-	-	-
CVE-9N-AP45	1115	1230	1125	0.73	-	-	-	-	-
CVE-9-RN90	1410	1230	1410	1.24	0.84	1.07	572	858	R-290
CVE-9-RP90	1385	1230	1335	1.60	1.41	1.67	572	858	R-290
CMCVE-9-8	800	910	940	0.67	-	-	-	-	-
CMCVE-9-12	1200	910	940	1.03	-	-	-	-	-

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

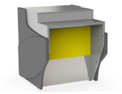
OPCIONES *OPTIONS*	 decoración frontal *front decor*	 decotación total *total decor*	 frontal alto brillo *glossy frontal*	 total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*	*luz extra* *LED extra lighting*
CVE-9-AN90	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVE-9-AP90	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVE-9N-AN45	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVE-9N-AP45	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVE-9-RN90	156 €	502 €	consultar	consultar	118 €	93 €
CVE-9-RP90	156 €	502 €	consultar	consultar	118 €	93 €



CVE-9N-AN45-C	4.108 €
CVE-9N-AN45-RR	4.108 €



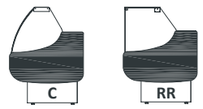
CVE-9N-AP45-C	4.056 €
CVE-9N-AP45-RR	4.056 €



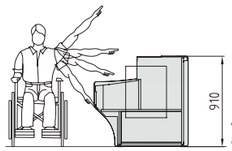
CMCVE-9-8-DIS	1.261 €
CMCVE-9-12-DIS	1.314 €

Cristales disponibles

Available glasses







Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados **sin reserva frigorifica**
- Compatibles con módulos CVE-9 y CVES-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

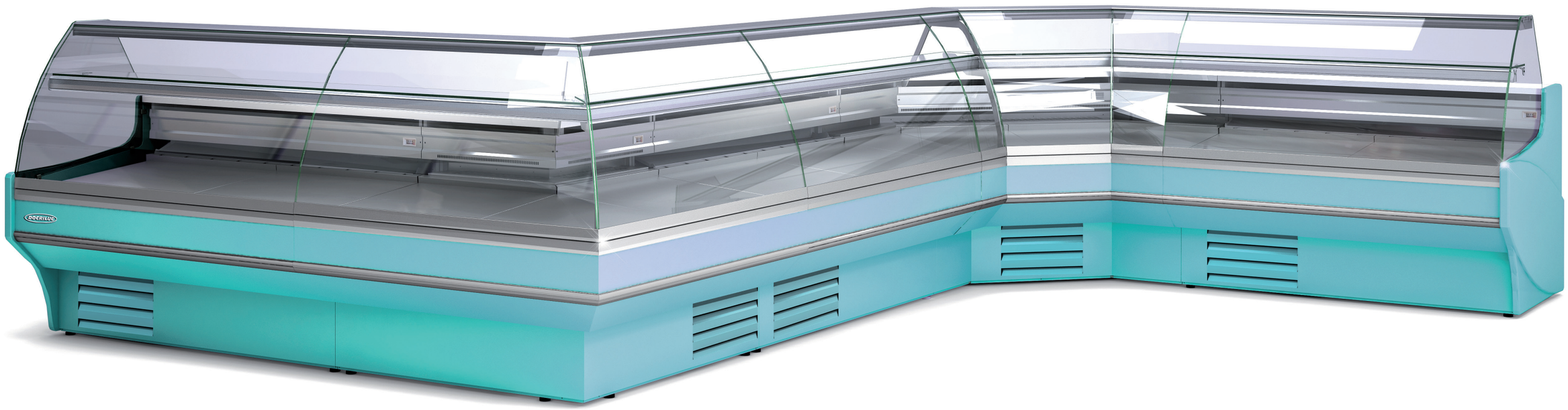
CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVE-9 and CVES-9 modules
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Neutral angles
- Compatibles with CVE and CVES modules

CMCVE
- Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)
- All decorations included in price

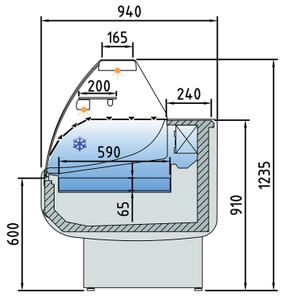


CVE-9-P

Evaporador ESTÁTICO y PLACA FRIA
STATIC evaporator & COLD PLATE-

Vitrina expositora especial pescado serie 9

Fish serve over counter line 9



PLACA FRIA INCORPORADA de SERIE

COLD PLATE as STANDARD

CVE-9-13-C-P-EF	3.531 €
CVE-9-15-C-P-EF	3.908 €
CVE-9-20-C-P-EF	4.723 €

mod.	largo length (mm)	exposición dislpay RSA (m^3)	exposición dislpay TDA (m^3)C	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-13-P	1305	0,98	0,78	0	483	846	R-290
CVE-9-15-P	1525	1,11	0,92	0	781	1045	R-290
CVE-9-20-P	2025	1,51	1,24	0	949	1133	R-290

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Encimera de trabajo en acero inox **AISI-316**
- Plano de exposición hermético de altura 65 mm, con desagüe canalizado al exterior, fabricado en acero inox **AISI-316**, placa fría opcional
- Protector frontal evaporador en **AISI-316**
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- **Evaporador estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Worktop in stainless steel **AISI-316**
- Exposure level hermetic 65mm height, with drainage channeled up to the outside, made of stainless steel. **AISI-316**, cold plate as optinal
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- **AISI-316** stainless steel evaporator front cover
- Standard decoration: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- Glass shelf non refrigerated
- Standard LED 4000K lighting: top worktop and shelf
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- **Static evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

LEDs 2700 K LEDs 4000 K LEDs

AISI-316

Plano exposición y encimera AISI-316
AISI-316 exposure and worktop



CVE-9-20-C-P
frontal inox
inox decor

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*estante chasis* *chasis base*	*luz extra LED extra lighting*
CV-13	150 €	173 €	242 €	64 €	78 €
CV-15	164 €	201 €	292 €	69 €	93 €
CV-20	174 €	252 €	321 €	91 €	112 €

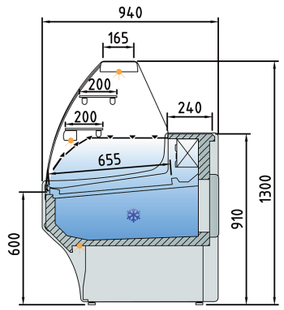
Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

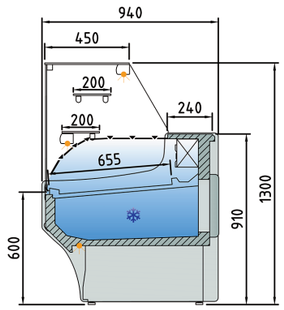
CVEP-9 Evaporador ESTÁTICO / STATIC evaporator

Vitrina expositora modular serie 9 PASTELERÍA con reserva

Serve over counter modular line 9 PASTRY with cold storage



CVEP-9-13-RR	2.876 €
CVEP-9-15-RR	3.121 €
CVEP-9-20-RR	3.802 €
CVEP-9-25-RR	4.436 €



CVEP-9-13-C	2.876 €
CVEP-9-15-C	3.121 €
CVEP-9-20-C	3.802 €
CVEP-9-25-C	4.436 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)RR	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)CC	cámara storage (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEP-9-13	1305	1.22	0,78	0,94	0,94	0,43	2	572	901	R-290
CVEP-9-15	1525	1,44	0,92	1,12	1,12	0,49	2	781	1057	R-290
CVEP-9-20	2025	1,94	1,24	1,51	1,5	0,67	3	949	1147	R-290
CVEP-9-25	2525	2,44	1,56	1,89	1,89	0,84	4	1419	1353	R-290

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes en el plano de exposición y dos puntos de Iluminación LED 4000K estándar
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar**: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estantes de cristal intermedios, no refrigerados
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal
- Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador estático, opcional ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

- Design focused for bakery, with two shelves at the exposure and two standard lighting
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- S**tandard decoration:** short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe. Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered and hinged front glass
- Glass shelves non refrigerated
- Standard LED 4000K lighting: top worktop, shelf and front base
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270 (except for ambient models)
- **Static evaporator, ventilated on demand**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, by heated cable as optional
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015



estantes superiores NO refrigerados
not refrigerated shelfs

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-13	150 €	471 €	consultar	173 €	242 €	78 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	164 €	481 €	consultar	201 €	292 €	93 € xud	-510 €	-156 €
CV-20	174 €	489 €	consultar	252 €	321 €	112 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	184 €	495 €	consultar	335 €	378 €	148 € xud	-870 €	-205 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

LEDs 2700 K · LEDs 4000 K · LEDs

DE SERIE
STANDAR



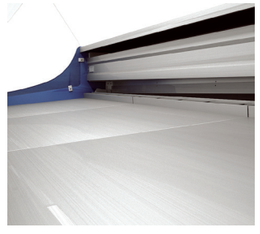
CVEP-9-20-C



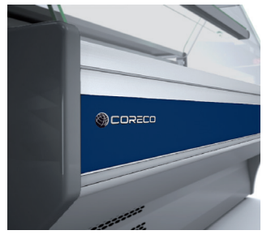
CVEP-9-30-R
decoración total
total decor



panel mandos
control panel



plano de exposición
display area



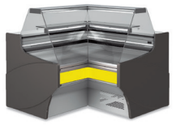
perfileria anodizada
anodized profiles



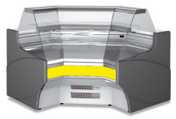
estante superior NO refrigerado
not refrigerated shelf

CVEP-9

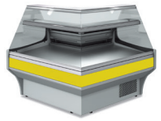
Vitrina expositora modular serie-9 PASTELERA, con reserva
Serve over counters modular line-9 PASTRY, with and without cold storage



CVEP-9-RN90-C	6.053 €
CVEP-9-RN90-RR	6.053 €



CVEP-9-AN90-C	6.053 €
CVEP-9-AN90-RR	6.053 €



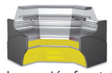
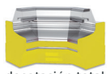
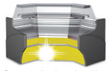
CVEP-9-RP90-C	6.039 €
CVEP-9-RP90-RR	6.039 €

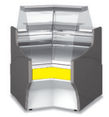


CVEP-9-AP90-C	6.039 €
CVEP-9-AP90-RR	6.039 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)C	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEP-9-AN90	1405	1230	1405	1.04	0,69	0,87	572	858	R-290
CVEP-9-AP90	1520	1230	1520	1.47	1,31	1,56	781	968	R-290
CVEP-9N-AN45	1105	1230	1030	0.52	-	-	-	-	-
CVEP-9N-AP45	1115	1230	1125	0.73	-	-	-	-	-
CVEP-9-RN90	1410	1230	1410	1.24	0.84	1.07	572	858	R-290
CVPE-9-RP90	1385	1230	1335	1.60	1.41	1.67	572	858	R-290
CMCVE-9-8	800	910	940	0.67	-	-	-	-	-
CMCVE-9-12	1200	910	940	1.03	-	-	-	-	-

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

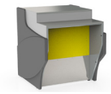
OPCIONES *OPTIONS*	 decoración frontal *front decor*	 decotación total *total decor*	 frontal alto brillo *glossy frontal*	 total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*	*luz extra* *LED extra lighting*
CVEP-9-AN90	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVEP-9-AP90	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVEP-9N-AN45	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVEP-9N-AP45	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVEP-9-RN90	156 €	502 €	consultar	consultar	118 €	93 €
CVEP-9-RP90	156 €	502 €	consultar	consultar	118 €	93 €



CVEP-9N-AN45-C	4.318 €
CVEP-9N-AN45-RR	4.318 €



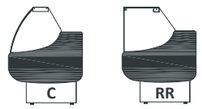
CVEP-9N-AP45-C	4.279 €
CVEP-9N-AP45-RR	4.279 €



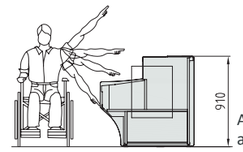
CMCVE-9-8-DIS	1.261 €
CMCVE-9-12-DIS	1.314 €

Cristales disponibles

Available glasses







Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados **sin reserva frigorifica**
- Compatibles con módulos CVE-9 y CVES-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

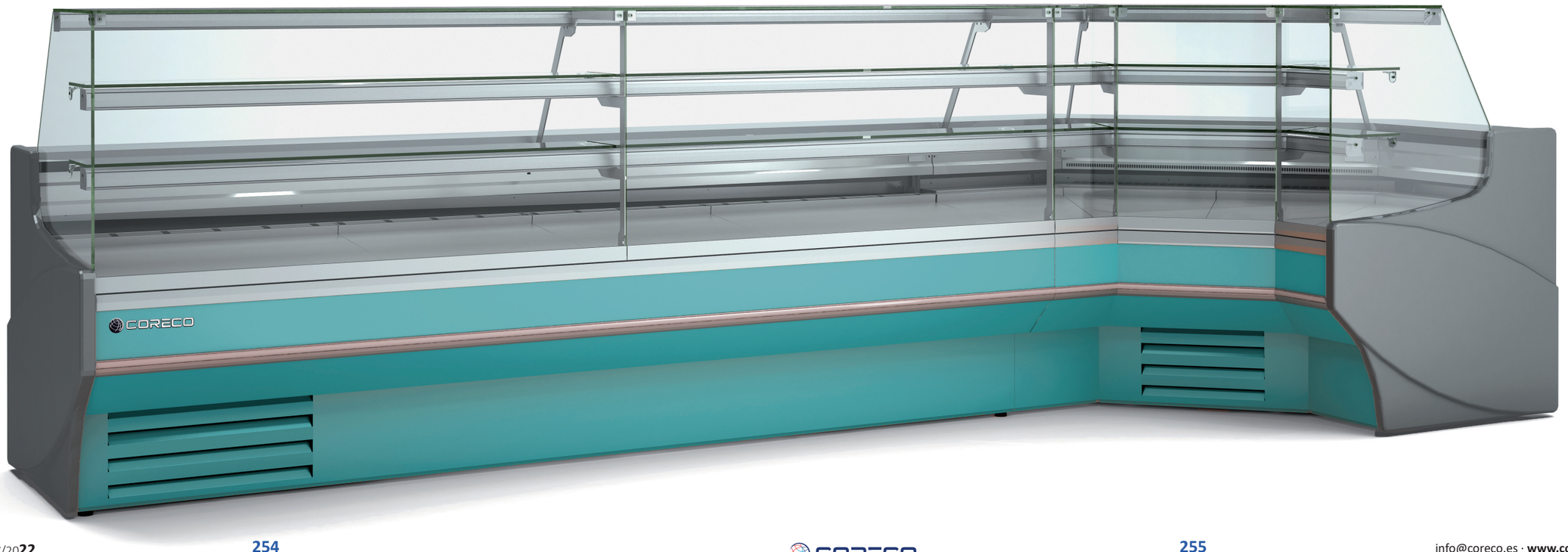
CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVE-9 and CVES-9 modules
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Neutral angles
- Compatibles with CVE and CVES modules

CMCVE
- Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)
- All decorations included in price

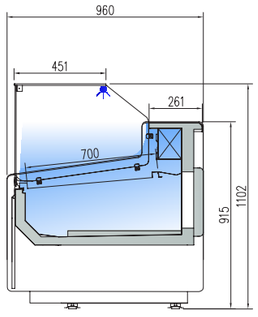


CVE-9-RC / CVEP-9-RC

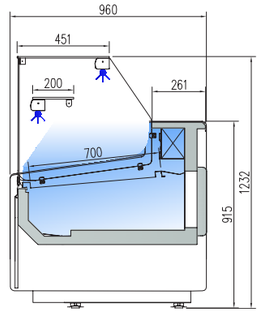
Evaporador ESTÁTICO
STATIC evaporator

STANDARD
R290

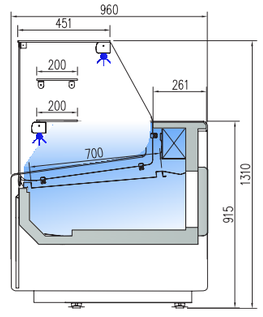
Vitrina expositora modular serie 9 DELICATESSEN con y sin reserva
Serve over counter line 9 DELICATESSEN with and without cold storage



CVE-9-10-RCB	2.747 €
CVE-9-13-RCB	3.030 €
CVE-9-15-RCB	3.310 €
CVE-9-20-RCB	4.003 €
CVE-9-25-RCB	4.675 €
CVE-9-30-RCB	5.596 €



CVE-9-10-RC	2.832 €
CVE-9-13-RC	3.124 €
CVE-9-15-RC	3.412 €
CVE-9-20-RC	4.127 €
CVE-9-25-RC	4.820 €
CVE-9-30-RC	5.707 €



CVEP-9-10-RC	3.114 €
CVEP-9-13-RC	3.437 €
CVEP-9-15-RC	3.754 €
CVEP-9-20-RC	4.543 €
CVEP-9-25-RC	5.300 €
CVEP-9-30-RC	6.349 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)RCB	exposición display TDA (m^2)RC	exposición display TDA (m^2)P-RC	reserva cold storge CVE (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10	1055	0,78	0,75	0,75	0,75	0,33	1	483	829	R-290
CVE-9-13	1305	0,98	0,94	0,94	0,94	0,43	2	572	981	R-290
CVE-9-15	1525	1,15	1,12	1,12	1,12	0,49	2	781	1045	R-290
CVE-9-20	2025	1,55	1,5	1,5	1,5	0,67	3	949	1133	R-290
CVE-9-25	2525	1,95	1,89	1,89	1,89	0,84	4	1419	1333	R-290
CVE-9-30	2995	2,33	2,24	2,24	2,24	1,19	4	1419	1357	R-290

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado
- **Decoración estándar**: costados gris claro frontal inferior gris claro + franja superior inox. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- Sides in ABS injected, 40 mm thick
- **Standard decoration**: bottom frontal and sides in light grey, top frontal in stainless steel
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened and hinged frontal glass
- Glass shelf non refrigerated
- Standard LED 4000K lighting: top worktop and shelf
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- **Static evaporator,** with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

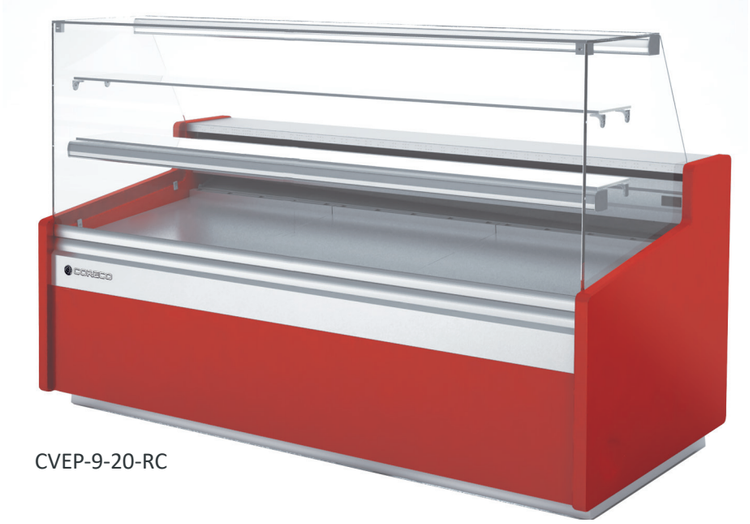
OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	140 €	460 €	consultar	118 €	175 €	57 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	150 €	471 €	consultar	173 €	242 €	78 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	164 €	481 €	consultar	201 €	292 €	93 € xud	-510 €	-156 €
CV-20	174 €	489 €	consultar	252 €	321 €	112 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	184 €	495 €	consultar	335 €	378 €	148 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	194 €	502 €	consultar	397 €	581 €	160 € xud	-995 €	-205 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

LEDs 2700 K · LEDs 4000 K

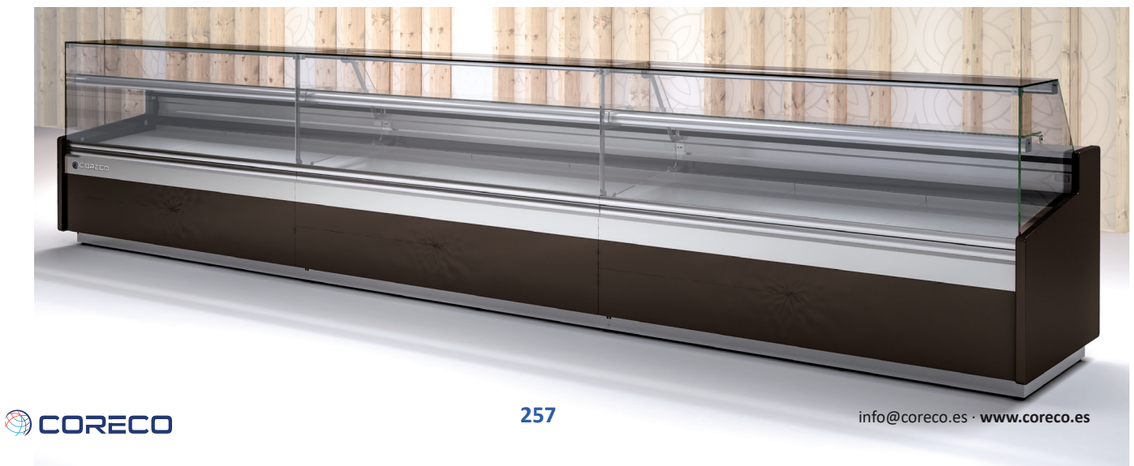
DE SERIE
STANDAR



CVEP-9-20-RC



CVE-9-20-RC



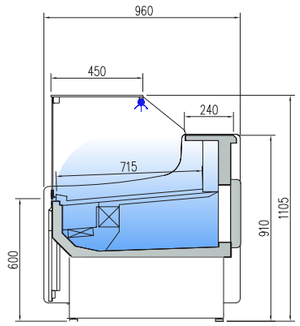
CVE-9-RC / CVEP-9-RC

Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator

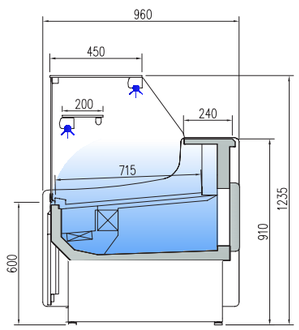
STANDARD
R290

Vitrina expositora modular serie 9 DELICATESSEN con y sin reserva

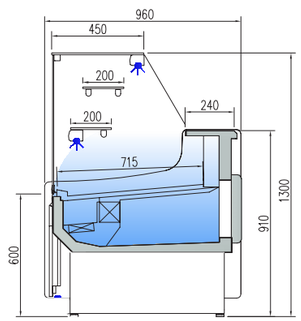
Serve over counter line 9 DELICATESSEN with and without cold storage



CVE-9-10-RCB-TF	2.866 €
CVE-9-13-RCB-TF	3.241 €
CVE-9-15-RCB-TF	3.635 €
CVE-9-20-RCB-TF	4.296 €
CVE-9-25-RCB-TF	4.866 €
CVE-9-30-RCB-TF	5.759 €



CVE-9-10-RC-TF	2.993 €
CVE-9-13-RC-TF	3.371 €
CVE-9-15-RC-TF	3.741 €
CVE-9-20-RC-TF	4.316 €
CVE-9-25-RC-TF	4.971 €
CVE-9-30-RC-TF	5.993 €



CVEP-9-10-RC-TF	3.281 €
CVEP-9-13-RC-TF	3.708 €
CVEP-9-15-RC-TF	4.115 €
CVEP-9-20-RC-TF	4.747 €
CVEP-9-25-RC-TF	5.468 €
CVEP-9-30-RC-TF	6.593 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)RCB	exposición display TDA (m^2)RC	exposición display TDA (m^2)P-RC	cámara storage (m^3))	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10-TF	1055	0,84	0,75	0,75	0,75	0,33	1	483	821	R-290
CVE-9-13-TF	1305	1,06	0,94	0,94	0,94	0,43	2	572	935	R-290
CVE-9-15-TF	1525	1,25	1,12	1,12	1,12	0,49	2	781	1089	R-290
CVE-9-20-TF	2025	1,68	1,5	1,5	1,5	0,67	3	949	1269	R-290
CVE-9-25-TF	2525	2,11	1,89	1,89	1,89	0,84	4	1419	1399	R-290
CVE-9-30-TF	2995	2,52	2,24	2,24	2,24	1,19	4	1419	1445	R-290

Otros gases, consultar
ask for other gas

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado
- **Decoración estándar**: costados gris claro frontal inferior gris claro + franja superior inox. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- Sides in ABS injected, 40 mm thick
- **Standard decoration**: bottom frontal and sides in light grey, top frontal in stainless steel
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened and hinged frontal glass
- Glass shelf non refrigerated
- Standard LED 4000K lighting: top worktop and shelf
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

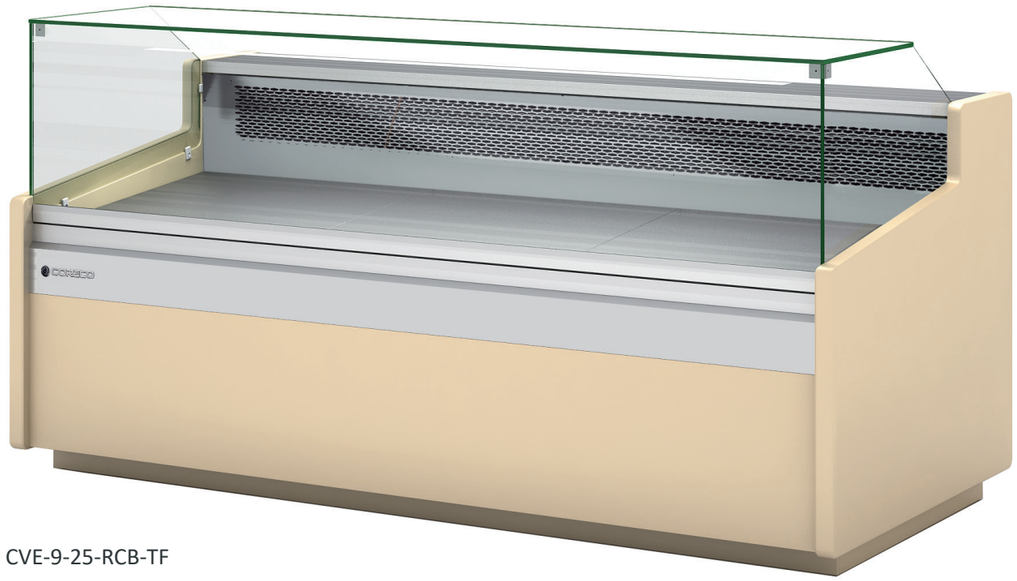
OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	140 €	460 €	consultar	118 €	175 €	57 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	150 €	471 €	consultar	173 €	242 €	78 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	164 €	481 €	consultar	201 €	292 €	93 € xud	-510 €	-156 €
CV-20	174 €	489 €	consultar	252 €	321 €	112 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	184 €	495 €	consultar	335 €	378 €	148 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	194 €	502 €	consultar	397 €	581 €	160 € xud	-995 €	-205 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

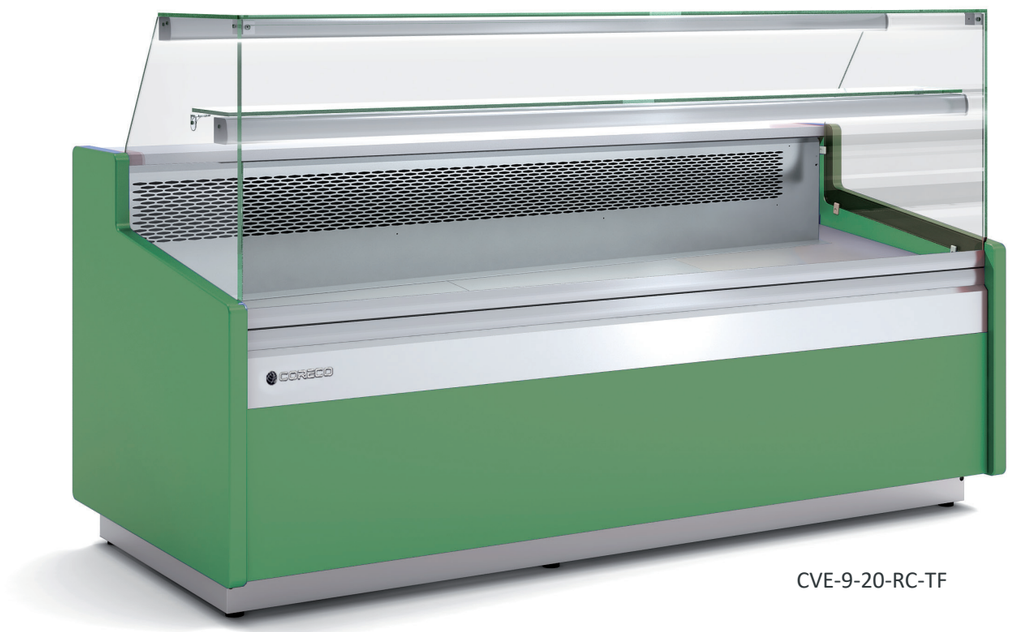
220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

LEDs 2700 K · LEDs 4000 K · LEDs

DE SERIE
STANDAR



CVE-9-25-RCB-TF

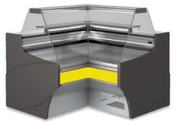


CVE-9-20-RC-TF

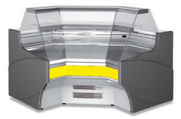
CVE-9-RC / CVEP-9-RC

Vitrina expositora modular serie-9 DELICATESSEN, con reserva

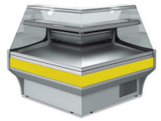
Serve over counters modular line-9 DELICATESSEN, with cold storage



CVE-9-RN90-RCB	5.677 €
CVE-9-RN90-RC	5.789 €
CVEP-9-RN90-RC	6.082 €



CVE-9-AN90-RCB	5.677 €
CVE-9-AN90-RC	5.789 €
CVEP-9-AN90-RC	6.082 €



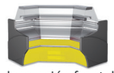
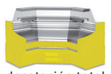
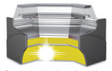
CVE-9-RP90-RCB	5.662 €
CVE-9-RP90-RC	5.775 €
CVEP-9-AN90-RC	6.067 €

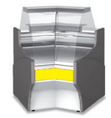


CVE-9-AP90-RCB	5.662 €
CVE-9-AP90-RC	5.775 €
CVEP-9-AN90-RC	6.067 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)C	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE/CVEP-9-AN90-RCB/RC	1405	1230	1405	1.04	0,69	0,87	572	858	R-290
CVE/CVEP-9-AP90-RCB/RC	1520	1230	1520	1.47	1,31	1,56	781	968	R-290
CVE/CVEP-9N-AN45-RCB/RC	1105	1230	1030	0.52	-	-	-	-	-
CVE/CVEP-9N-AP45-RCB/RC	1115	1230	1125	0.73	-	-	-	-	-
CVE/CVEP-9-RN90-RCB/RC	1410	1230	1410	1.24	0.84	1.07	572	858	R-290
CVE/CVEP-9-RP90-RCB/RC	1385	1230	1335	1.60	1.41	1.67	572	858	R-290
CMCCVE-9-8-RC-DIS	800	910	940	0.67	-	-	-	-	-
CMCCVE-9-12-RC-DIS	1200	910	940	1.03	-	-	-	-	-
CMCT-70-RC	700	1850	700	1.68	-	-	-	-	-

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

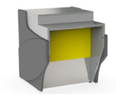
OPCIONES *OPTIONS*	 decoración frontal *front decor*	 decotación total *total decor*	 frontal alto brillo *glossy frontal*	 total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*	*luz extra* *LED extra lighting*
CVE-9-AN90	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVE-9-AP90	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVE-9N-AN45	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVE-9N-AP45	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVE-9-RN90	156 €	502 €	consultar	consultar	118 €	93 €
CVE-9-RP90	156 €	502 €	consultar	consultar	118 €	93 €



CVE-9N-AN45-RCB	3.984 €
CVE-9N-AN45-RC	4.108 €
CVEP-9N-AN45-RC	4.279 €



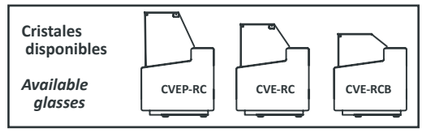
CVE-9N-AP45-RCB	3.984 €
CVE-9N-AP45-RC	4.108 €
CVEP-9N-AP45-RC	4.279 €



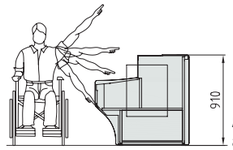
CMCVE-9-8-DIS	1.261 €
CMCVE-9-12-DIS	1.314 €



CMCT-70-RC	1.996 €







Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados **sin reserva frigorifica**
- Compatibles con módulos CVE-9 y CVES-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

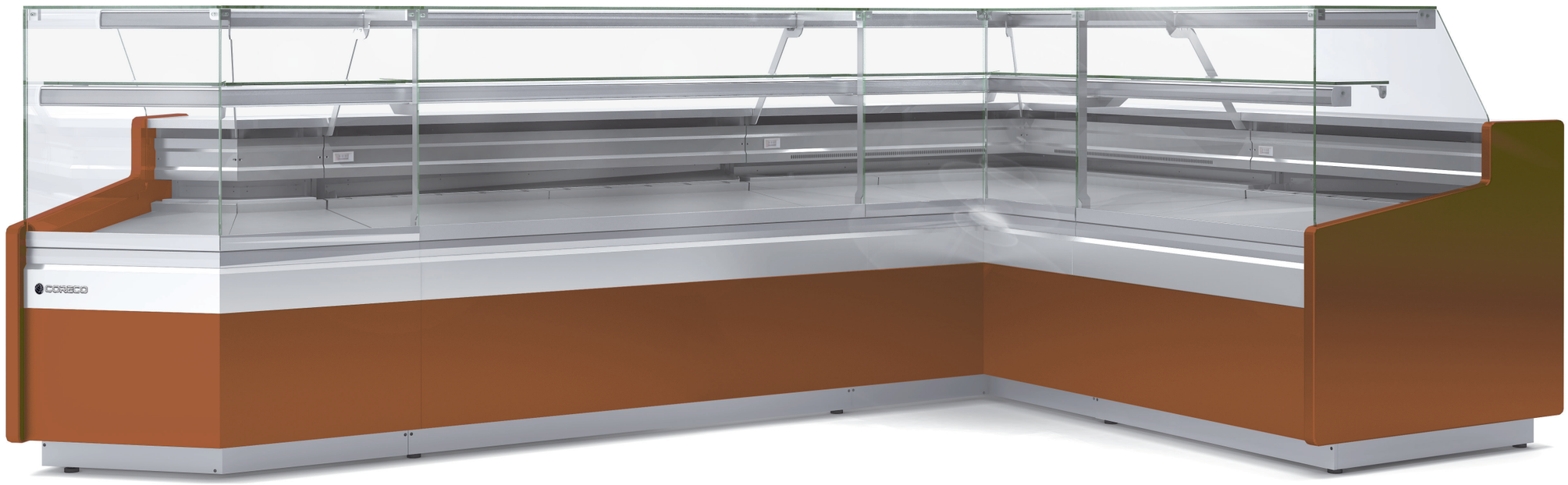
AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVE-9 and CVES-9 modules
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Neutral angles
- Compatibles with CVE and CVES modules

CMCVE
- Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)
- All decorations included in price

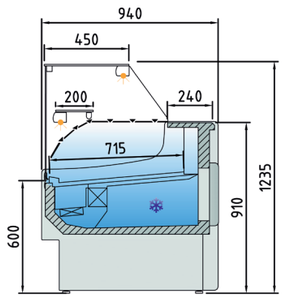


CMCT-70-RC

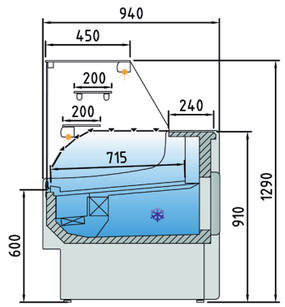


Vitrina expositora modular serie-9 CVEL, con reserva

Serve over counters modular line-9 CVEL, with cold storage



CVEL-9-10-RR-TF	2.452 €
CVEL-9-13-RR-TF	2.777 €
CVEL-9-15-RR-TF	3.062 €
CVEL-9-20-RR-TF	3.570 €
CVEL-9-25-RR-TF	4.178 €
CVEL-9-30-RR-TF	5.194 €



CVELP-9-10-RR-TF	2.698 €
CVELP-9-13-RR-TF	3.055 €
CVELP-9-15-RR-TF	3.368 €
CVELP-9-20-RR-TF	3.927 €
CVELP-9-25-RR-TF	4.595 €
CVELP-9-30-RR-TF	5.714 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)CVEL	exposición display TDA (m^2)CVELP	cámara storage (m^3))	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10-TF	1035	0,78	0,75	0,62	0,33	1	483	821	R-290
CVE-9-13-TF	1295	0.98	0,94	0,78	0,43	2	572	935	R-290
CVE-9-15-TF	1505	1,15	1,12	0.92	0,49	2	781	1089	R-290
CVE-9-20-TF	2005	1,55	1,5	1,24	0,67	3	949	1269	R-290
CVE-9-25-TF	2505	1.95	1,89	1,56	0,84	4	1419	1399	R-290
CVE-9-30-TF	2975	2,33	2,24	1.86	1,19	4	1419	1445	R-290

Otros gases, consultar *ask for other gas*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 30 mm en ABS inyectado
- **Decoración estándar**: costados gris claro frontal inferior gris claro + franja superior inox. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- Sides in ABS injected, 30 mm thick
- **Standard decoration**: bottom frontal and sides in light grey, top frontal in stainless steel
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened and hinged frontal glass
- Glass shelf non refrigerated
- Standard LED 4000K lighting: top worktop and shelf
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015



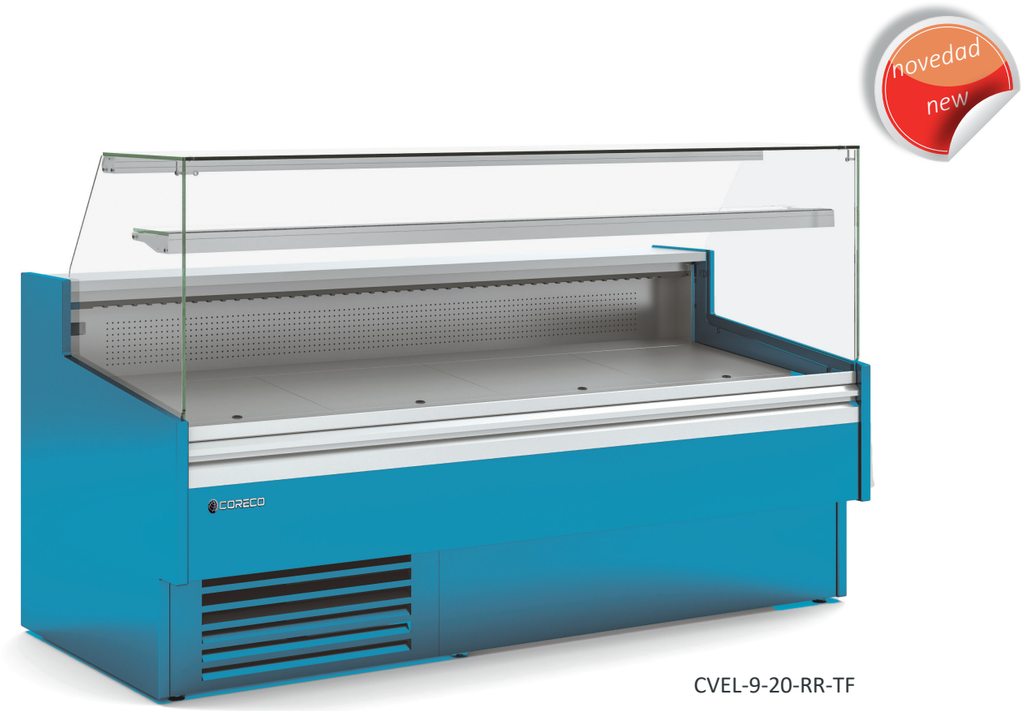
estante superior
NO refrigerado
not refrigerated shelf



OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	140 €	460 €	consultar	118 €	175 €	57 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	150 €	471 €	consultar	173 €	242 €	78 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	164 €	481 €	consultar	201 €	292 €	93 € xud	-510 €	-156 €
CV-20	174 €	489 €	consultar	252 €	321 €	112 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	184 €	495 €	consultar	335 €	378 €	148 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	194 €	502 €	consultar	397 €	581 €	160 € xud	-995 €	-205 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult



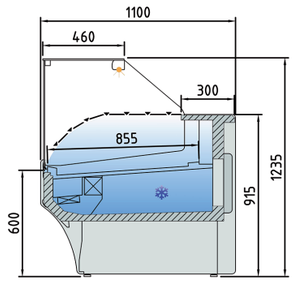
CVEL-9-20-RR-TF



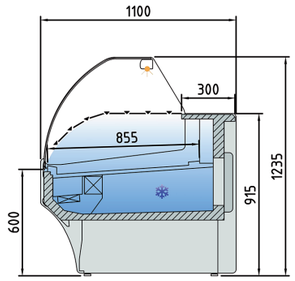
CVELP-9-25-RR-TF

CVE-10-TF Evaporador VENTILADO / VENTILATED evaporator

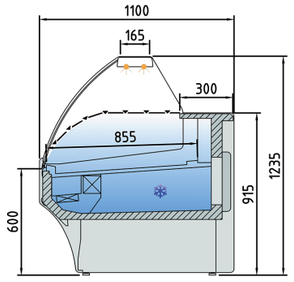
Vitrina expositora modular serie 10 CON RESERVA
Serve over counter modular line 10 WITH COLD STORAGE AREA



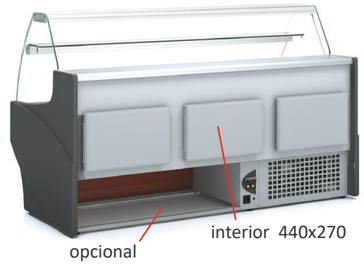
CVE-10-13-RR-TF	3.376 €
CVE-10-15-RR-TF	3.742 €
CVE-10-20-RR-TF	4.321 €
CVE-10-25-RR-TF	5.269 €
CVE-10-30-RR-TF	5.961 €



CVE-10-13-CC-TF	3.412 €
CVE-10-15-CC-TF	3.915 €
CVE-10-20-CC-TF	4.362 €
CVE-10-25-CC-TF	5.304 €
CVE-10-30-CC-TF	6.209 €



CVE-10-13-C-TF	3.376 €
CVE-10-15-C-TF	3.742 €
CVE-10-20-C-TF	4.321 €
CVE-10-25-C-TF	5.269 €
CVE-10-30-C-TF	5.961 €



mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m²)	exposición display TDA (m²)C	exposición display TDA (m²)CC	exposición display TDA (m²)RR	reserva cold storge (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-10-13	1305	0,98	0,93	1,11	1,11	0,5	2	572	969	R-290
CVE-10-15	1525	1,16	1,11	1,3	1,3	0,58	2	781	1089	R-290
CVE-10-20	2025	1,56	1,49	1,75	1,75	0,79	3	949	1199	R-290
CVE-10-25	2525	1,97	1,87	2,2	2,2	0,99	4	1419	1399	R-290
CVE-10-30	2995	2,34	2,22	2,62	2,62	1,25	4	1419	1445	R-290

Otros gases, consultar *ask for other gas*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar**: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior
- Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador ventilado, opcional estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional por resistencia eléctrica
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- **Standard decoration**: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- Standard LED 4000K lighting: top worktop
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except for ambient models)
- **Ventilated evaporator, static as optional**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, by heated cable as optional
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	luz extra *LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.	estante cristal *glass shelf*
CV-13	150 €	471 €	consultar	173 €	242 €	78 € xud	-460 €	-135 €	150 € xud
CV-15	164 €	481 €	consultar	201 €	292 €	93 € xud	-510 €	-156 €	174 € xud
CV-20	174 €	489 €	consultar	252 €	321 €	112 € xud	-615 €	-180 €	248 € xud
CV-25	184 €	495 €	consultar	335 €	378 €	148 € xud	-870 €	-205 €	302 € xud
CV-30	194 €	502 €	consultar	397 €	581 €	160 € xud	-995 €	-205 €	346 € xud

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

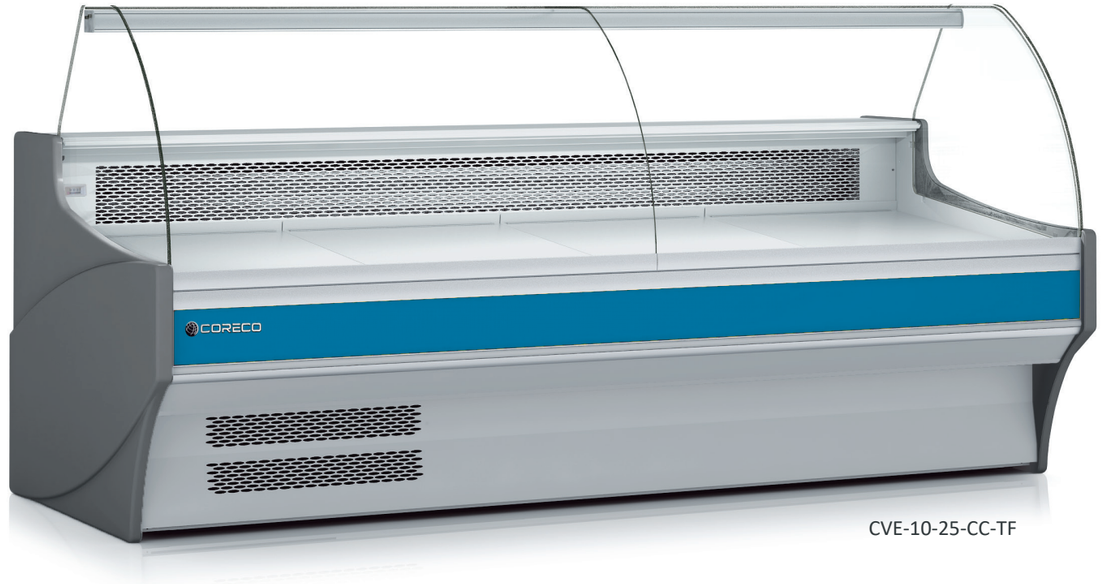
220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

LEDs 2700 K · LEDs 4000 K · LEDs

DE SERIE
STANDAR



CVE-10-20-C-TF
lacado total
total lacquered



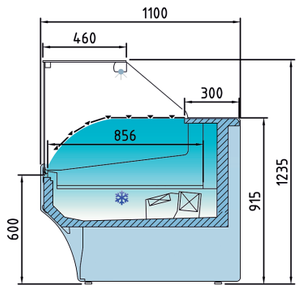
CVE-10-25-CC-TF

CVES-10-TF

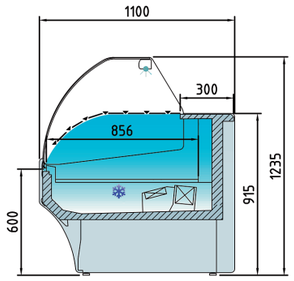
Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator

Vitrina expositora modular serie 10 SIN RESERVA

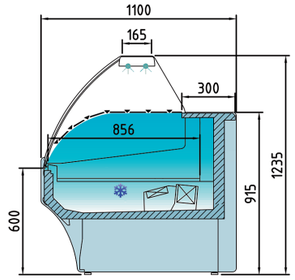
Serve over counter modular line 10 WITHOUT COLD STORAGE AREA



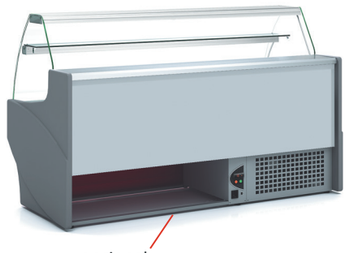
CVES-10-13-RR-TF	3.313 €
CVES-10-15-RR-TF	3.685 €
CVES-10-20-RR-TF	4.187 €
CVES-10-25-RR-TF	5.061 €
CVES-10-30-RR-TF	5.735 €



CVES-10-13-CC-TF	3.392 €
CVES-10-15-CC-TF	3.845 €
CVES-10-20-CC-TF	4.205 €
CVES-10-25-CC-TF	5.088 €
CVES-10-30-CC-TF	6.003 €



CVES-10-13-C-TF	3.313 €
CVES-10-15-C-TF	3.685 €
CVES-10-20-C-TF	4.187 €
CVES-10-25-C-TF	5.061 €
CVES-10-30-C-TF	5.735 €



mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)CC	exposición display TDA (m^2)RR	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVES-10-13	1305	0,98	0,93	1,11	1,11	57	969	R-290
CVES-10-15	1525	1,16	1,11	1,3	1,3	796	1089	R-290
CVES-10-20	2025	1,56	1,49	1,75	1,75	1089	1199	R-290
CVES-10-25	2525	1,97	1,87	2,2	2,2	1399	1399	R-290
CVES-10-30	2995	2,34	2,22	2,62	2,62	1445	1445	R-290

Otros gases, consultar *ask for other gas*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar**: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior
- Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador ventilado, opcional estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- **Standard decoration**: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- Standard LED 4000K lighting: top worktop
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except for ambient models)
- **Ventilated evaporator, static as optional**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	luz extra *LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.	estante cristal *glass shelf*
CV-13	150 €	471 €	consultar	173 €	242 €	78 € xud	-460 €	-135 €	150 € xud
CV-15	164 €	481 €	consultar	201 €	292 €	93 € xud	-510 €	-156 €	174 € xud
CV-20	174 €	489 €	consultar	252 €	321 €	112 € xud	-615 €	-180 €	248 € xud
CV-25	184 €	495 €	consultar	335 €	378 €	148 € xud	-870 €	-205 €	302 € xud
CV-30	194 €	502 €	consultar	397 €	581 €	160 € xud	-995 €	-205 €	346 € xud

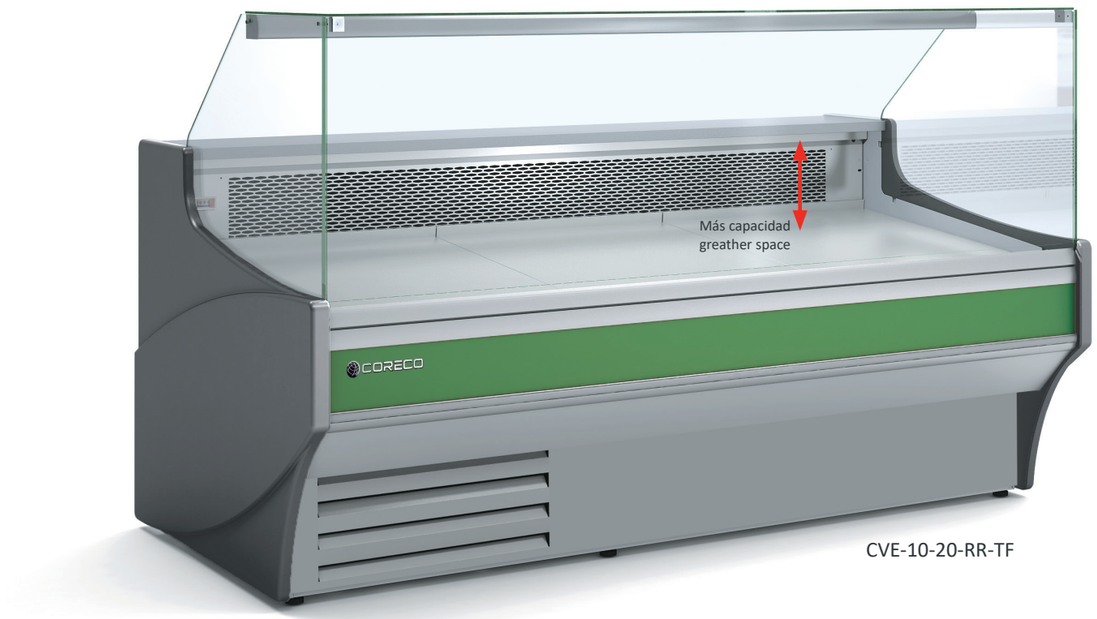
Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

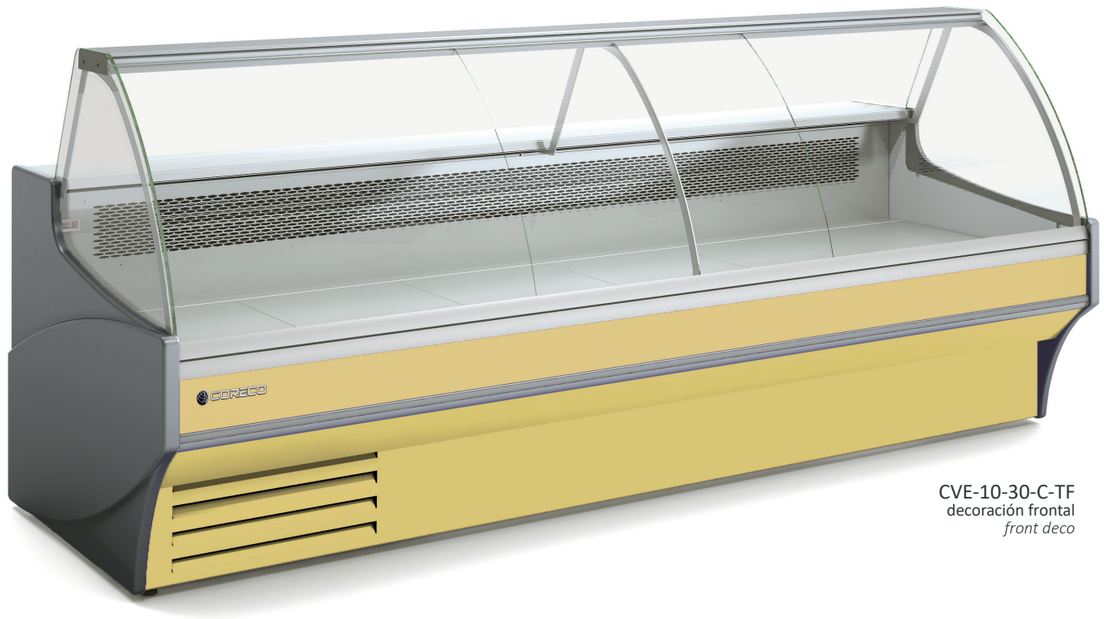
LEDs 2700 K · LEDs 4000 K

A ↑ G E — Clase Eficiencia Energética * / Energy Efficiency Class *

DE SERIE STANDAR



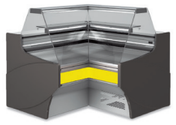
CVE-10-20-RR-TF



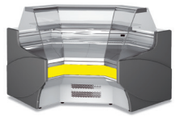
CVE-10-30-C-TF
decoración frontal
front deco

Vitrina expositora modular serie 10 con y sin reserva

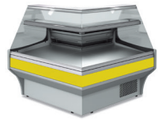
Serve over counter modular line 10 with and without cold storage area



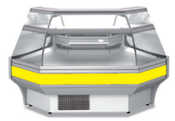
CVE-10-RN90-C	6.347 €
CVE-10-RN90-RR	6.347 €
CVES-10-RN90-C	6.149 €
CVES-10-RN90-RR	6.149 €



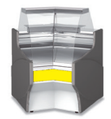
CVE-10-AN90-C	6.406 €
CVE-10-AN90-RR	6.406 €
CVSE-10-AN90-C	6.265 €
CVES-10-AN90-RR	6.265 €



CVE-10-RP90-C	5.784 €
CVE-10-RP90-RR	5.784 €
CVES-10-RP90-C	5.678 €
CVES-10-RP90-RR	5.678 €



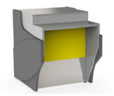
CVE-10-AP90-C	5.843 €
CVE-10-AP90-RR	5.843 €
CVES-10-AP90-C	5.790 €
CVES-10-AP90-RR	5.790 €



CVE-10N-AN45-C	4.136 €
CVE-10N-AN45-RR	4.136 €
CVES-10N-AN45-C	4.136 €
CVES-10N-AN45-RR	4.136 €



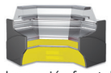
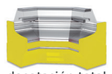
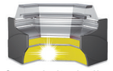
CVE-10N-AP45-C	4.136 €
CVE-10N-AP45-RR	4.136 €
CVES-10N-AP45-C	4.136 €
CVES-10N-AP45-RR	4.136 €



CMCVE-10-8-DIS	1.482 €
CMCVE-10-12-DIS	1.630 €

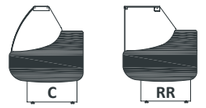
mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)C	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE / CVES-10-AN90	1565	1230	1565	1.22	0,88	1.12	583	939	R-290
CVE / CVES-10-AP90	1520	1230	1520	1.31	1,52	1,72	796	1084	R-290
CVE / CVES-10N-AN45	1140	1230	1250	0.61	-	-	-	10	-
CVE / CVES-10N-AP45	1110	1230	1235	0.66	-	-	-	10	-
CVE / CVES-10-RN90	1575	1230	1575	1.49	1.08	1,36	572	926	R-290
CVE / VCES-10-RP90	1385	1230	1385	1.36	1.63	1.83	572	957	R-290
CMCVE-10-8	800	910	940	0.78	-	-	-	-	-
CMCVE-10-12	1200	910	940	1.21	-	-	-	-	-

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

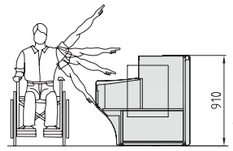
OPCIONES *OPTIONS*	 decoración frontal *front decor*	 decotación total *total decor*	 frontal alto brillo *glossy frontal*	 total alto brillo *total glosssy*	puerta plexi *plexi door*	*luz extra* *LED extra lighting*
CVE-10-AN90	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVE-10-AP90	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVE-10N-AN45	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVE-10N-AP45	156 €	502 €	consultar	consultar	271 €	93 €
CVE-10-RN90	156 €	502 €	consultar	consultar	118 €	93 €
CVE-10-RP90	156 €	502 €	consultar	consultar	118 €	93 €

Cristales disponibles

Available glasses







Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Angulos refrigerados **sin reserva frigorifica**
- Compatibles con módulos CVE-9 y CVES-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVE-9 and CVES-9 modules
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45
- Neutral angles
- Compatibles with CVE and CVES modules

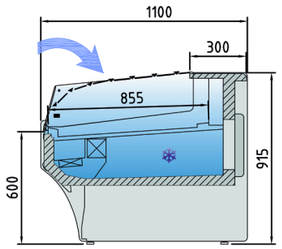
CMCVE
- Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)
- All decorations included in price



CVEA-10 Evaporador VENTILADO / VENTILATED evaporator

Vitrina expositora modular serie 10 AUTOSERVICIO, con reserva

Serve over counter modular line 10 SELF SERVICE, with cold storage



CVEA-10-13-TF	3.639 €
CVEA-10-15-TF	4.140 €
CVEA-10-20-TF	4.504 €
CVEA-10-25-TF	5.491 €
CVEA-10-30-TF	6.493 €

LEDs 2700 K · LEDs 4000 K · LEDs

DE SERIE
STANDAR

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEA-10-13	1305	1,06	1.03	0,43	2	572	969	R-290
CVEA-10-15	1525	1,25	1.21	0,49	2	781	1089	R-290
CVEA-10-20	2025	1,68	1.63	0,67	3	949	1199	R-290
CVEA-10-25	2525	2,11	2.05	0,84	4	1419	1399	R-290
CVEA-10-30	2995	2,52	2.45	1,19	4	1419	1445	R-290

Otros gases, consultar - *ask for other gas*



CVEA-10-20
personalizada
customized

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal auto-servicio
- **CVEE**: Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior y estante. Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

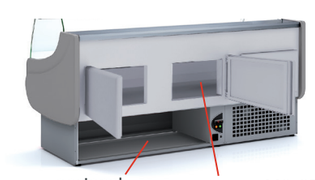
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- **Standard decoration**: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Self-service frontal glass
- **CVEE:** Standard LED 4000K lighting: top worktop and shelf
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

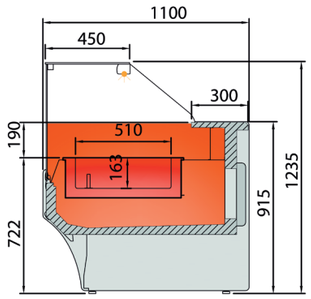
OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	luz extra *LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-13	150 €	471 €	consultar	173 €	242 €	78 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	164 €	481 €	consultar	201 €	292 €	93 € xud	-510 €	-156 €
CV-20	174 €	489 €	consultar	252 €	321 €	112 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	184 €	495 €	consultar	335 €	378 €	148 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	194 €	502 €	consultar	397 €	581 €	160 € xud	-995 €	-205 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

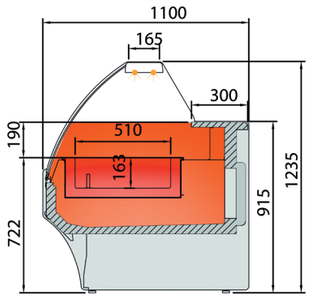
220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult



BAÑO MARIA
BAIN MARIE

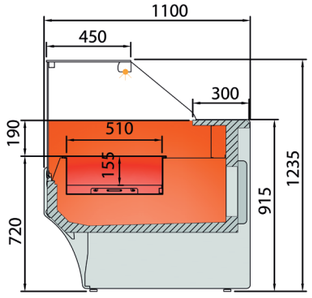


CVE-10-13-RR-BM	4.691 €
CVE-10-15-RR-BM	5.276 €
CVE-10-20-RR-BM	6.251 €

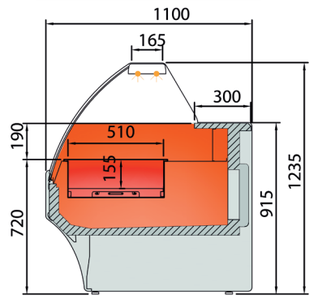


CVE-10-13-C-BM	4.691 €
CVE-10-15-C-BM	5.276 €
CVE-10-20-C-BM	6.251 €

CALOR SECO
DRY HEAT

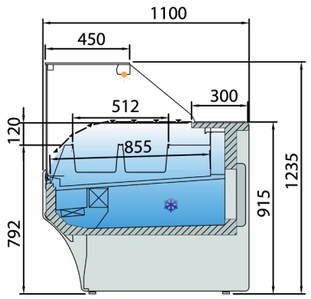


CVE-10-13-RR-HE	3.525 €
CVE-10-15-RR-HE	3.972 €
CVE-10-20-RR-HE	4.763 €

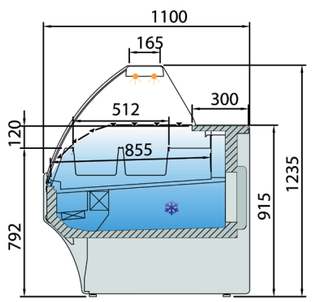


CVE-10-13-C-HE	3.525 €
CVE-10-15-C-HE	3.972 €
CVE-10-20-C-HE	4.763 €

CUBETAS REFRIGERADAS
REFRIGERATED TRAYS



CVE-10-13-RR-ES	3.631 €
CVE-10-15-RR-ES	4.015 €
CVE-10-20-RR-ES	4.641 €



CVE-10-13-C-ES	3.631 €
CVE-10-15-C-ES	4.015 €
CVE-10-20-C-ES	4.641 €

mod.	largo length (mm)	capacidad capacity GN1/1-150	potencia. power (W)	potencia frig. frig power (W))	refrigerante refrigerant	tensión monofásica single phase power
CVE-10-13-BM	1305	3	2000	-	-	230 V- 50 Hz
CVE-10-15-BM	1525	4	3000	-	-	230 V- 50 Hz
CVE-10-20-BM	2025	5	3000	-	-	230 V- 50 Hz
CVE-10-13-HE	1305	3	1200	-	-	230 V- 50 Hz
CVE-10-15-HE	1525	4	1600	-	-	230 V- 50 Hz
CVE-10-20-HE	2025	5	2000	-	-	230 V- 50 Hz
CVE-10-13-ES	1305	3	583	583	R-290	230 V- 50 Hz
CVE-10-15-ES	1525	4	796	796	R-290	230 V- 50 Hz
CVE-10-20-ES	2025	5	198	1098	R-290	230 V- 50 Hz

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult
Otros gases, consultar - *ask for other gas*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

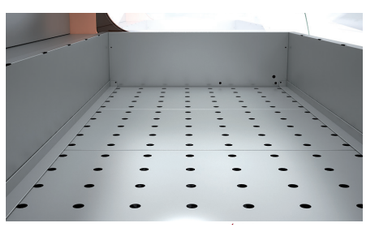
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Plano de exposición, con alojamientos para cubetas GN, fondo máximo 150 mm (cubetas no incluidas)
- CVE-BM Calor baño maría
- CVE-HE Calor seco temperatura de trabajo +55ºC+70ºC
- CVE-ES Cubetas refrigeradas
- Recomendamos no poner estante intermedio

- *Exposition display for GN trays, maximum depth 150 mm (trays not included)*
- *CVE-BM bain merie*
- *CVE-HE dry heating, operating temperature +55ºC+70ºC*
- *CVE-ES refrigerated trays*
- *We recommend not to use intermediate shelf*



Baño maría
bain marie



Calor seco
dry heat



Cubetas refrigeradas
Refrigerated trays



CVE-10-20-C-BM



CVE-10-20-ES





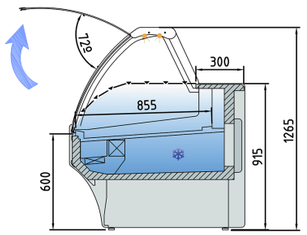
CVE-10-13-RC-HE
consultar precio - *ask for price*

CVE-10E-TF

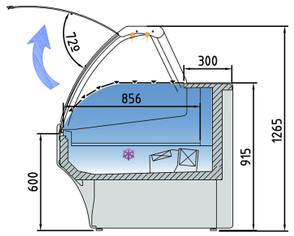
Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator

Vitrina expositora modular serie 10 cristal elevable con y sin reserva

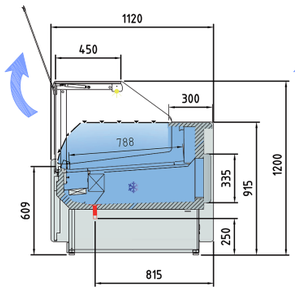
Serve over counter 10 liftable glass with and without cold storage area



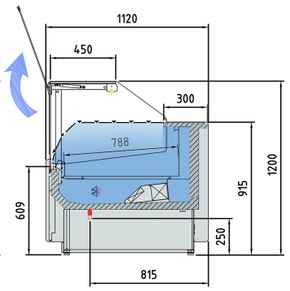
CVE-10E-13-C-TF	3.914 €
CVE-10E-15-C-TF	4.350 €
CVE-10E-20-C-TF	5.193 €
CVE-10E-25-C-TF	6.069 €
CVE-10E-30-C-TF	7.197 €



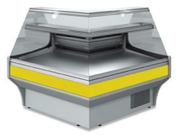
CVES-10E-13-C-TF	3.817 €
CVES-10E-15-C-TF	4.256 €
CVES-10E-20-C-TF	4.899 €
CVES-10E-25-C-TF	5.851 €
CVES-10E-30-C-TF	6.665 €



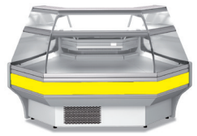
CVE-10E-13-RC-TF	4.274 €
CVE-10E-15-RC-TF	4.700 €
CVE-10E-20-RC-TF	5.506 €
CVE-10E-25-RC-TF	6.620 €
CVE-10E-30-RC-TF	7.175 €



CVES-10E-13-RC-TF	4.171 €
CVES-10E-15-RC-TF	4.603 €
CVES-10E-20-RC-TF	5.202 €
CVES-10E-25-RC-TF	6.333 €
CVES-10E-30-RC-TF	6.948 €



CVE-10E-RP90-RC	7.526 €
CVES-10E-RP90-RC	7.377 €



CVE-10R-AP90-RC	7.526 €
CVES-10R-AP90-RC	7.377 €

mod.	largo length (mm)	alto hight (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2) C	exposición display TDA (m^2) RR	CVE cámara storage (m^3)	CVE puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-10E-13	1305	1265	1100	0.98	0,85	1.07	0,5	2	583	926	R-290
CVE-10E-15	1525	1265	1100	1.16	1	1.25	0,58	2	796	1066	R-290
CVE-10E-20	2025	1265	1100	1.56	1,35	1.69	0,79	3	1098	1290	R-290
CVE-10E-25	2525	1265	1100	1.97	1,7	2.12	0,99	4	1312	1334	R-290
CVE-10E-30	2995	1265	1100	2.34	2,02	2.53	1,25	4	1312	1358	R-290

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible y elevable
- Iluminación doble LED 4000K en la encimera
- Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- Standard decoration: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered and liftable front glass
- Double LED 4000K top lighting
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	luz extra *LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.	estante cristal *glass shelf*
CV-13	150 €	471 €	consultar	173 €	242 €	78 € xud	-460 €	-135 €	150 € xud
CV-15	164 €	481 €	consultar	201 €	292 €	93 € xud	-510 €	-156 €	174 € xud
CV-20	174 €	489 €	consultar	252 €	321 €	112 € xud	-615 €	-180 €	248 € xud
CV-25	184 €	495 €	consultar	335 €	378 €	148 € xud	-870 €	-205 €	302 € xud
CV-30	194 €	502 €	consultar	397 €	581 €	160 € xud	-995 €	-205 €	346 € xud

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

LEDs 2700 K LEDs 4000 K LEDs

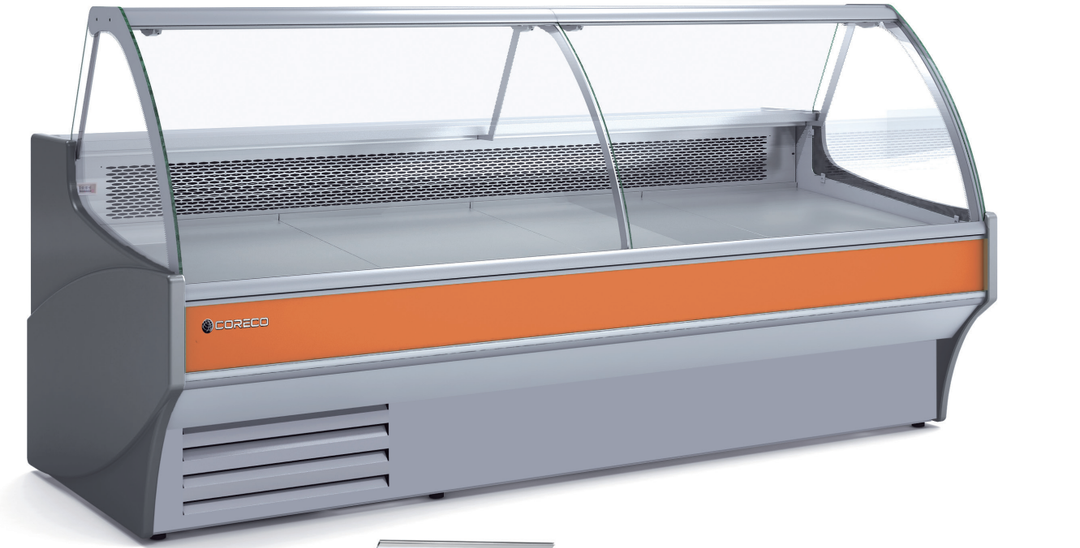
A G E

CVES
Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

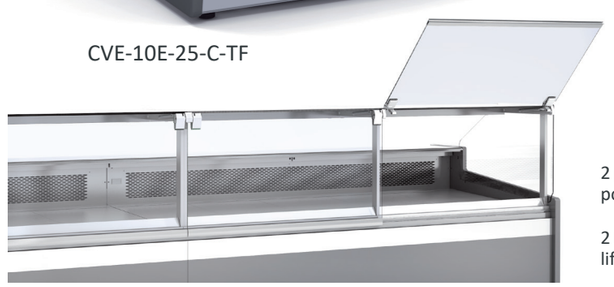
DE SERIE
STANDAR



CVE-10E-25-RC-TF



CVE-10E-25-C-TF



2 pistones hidráulicos
por cada cristal elevable

2 hydraulic for each
liftable front glass

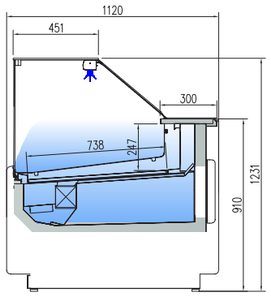


CORECO CVE-10-RC / CVE10-RCB

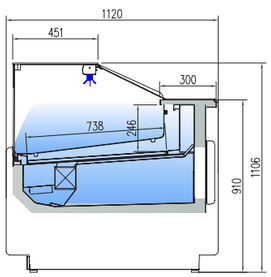
Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator
STANDARD
R290

Vitrina expositora modular serie 10 DELICATESSEN con reserva

Serve over counter modular line 10 DELICATESSEN with cold storage



CVE-10-13-RC-TF	3.445 €
CVE-10-15-RC-TF	3.819 €
CVE-10-20-RC-TF	4.409 €
CVE-10-25-RC-TF	5.377 €
CVE-10-30-RC-TF	6.199 €



CVE-10-13-RCB-TF	3.341 €
CVE-10-15-RCB-TF	3.704 €
CVE-10-20-RCB-TF	4.276 €
CVE-10-25-RCB-TF	5.216 €
CVE-10-30-RCB-TF	6.013 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m²)	exposición display TDA (m²)RCB	exposición display TDA (m²)RC	reserva cold storge (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-10-13	1305	0,98	1,11	1,11	0,5	2	583	926	R-290
CVE-10-15	1525	1,16	1,30	1,30	0,58	2	796	1066	R-290
CVE-10-20	2025	1,56	1,75	1,75	0,79	3	1098	1290	R-290
CVE-10-25	2525	1,97	2,20	2,20	0,99	4	1312	1334	R-290
CVE-10-30	2995	2,34	2,62	2,62	1,25	4	1312	1358	R-290

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado
- **Decoración estándar**: costados gris claro frontal inferior gris claro + franja superior inox. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Iluminación LED 4000K estándar: encimera superior
- Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
  Evaporador ventilado, opcional estático, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- Sides in ABS injected, 40 mm thick
- **Standard decoration**: bottom frontal and sides in light grey, top frontal in stainless steel
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened glass
- Standard LED 4000K lighting: top worktop
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- **Ventilated evaporator, static as optional**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	luz extra *LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.	estante cristal *glass shelf*
CV-13	150 €	471 €	consultar	173 €	242 €	78 € xud	-460 €	-135 €	150 € xud
CV-15	164 €	481 €	consultar	201 €	292 €	93 € xud	-510 €	-156 €	174 € xud
CV-20	174 €	489 €	consultar	252 €	321 €	112 € xud	-615 €	-180 €	248 € xud
CV-25	184 €	495 €	consultar	335 €	378 €	148 € xud	-870 €	-205 €	302 € xud
CV-30	194 €	502 €	consultar	397 €	581 €	160 € xud	-995 €	-205 €	346 € xud

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

LEDs 2700 K · LEDs 4000 K · LEDs

DE SERIE
STANDAR



CVE-10-20-RC

CVE-10-20-RCB

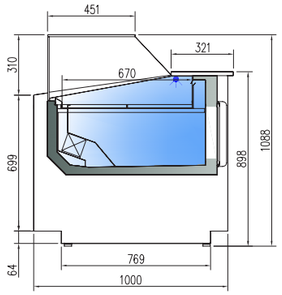


decoracion estándar
standard deco

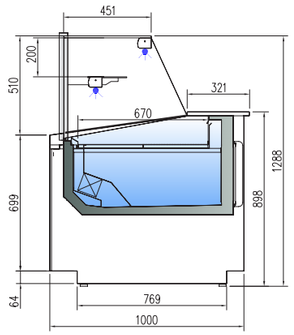
CVEG / CVEGPC

Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator
STANDARD
R290

Vitrina expositora modular CVEG / CVEGPC 10
CVEG / CVEGPC 10 modular serve over counter



CVEG-10-10-TF	2.914 €
CVEG-10-13-TF	3.245 €
CVEG-10-15-TF	3.543 €
CVEG-10-20-TF	4.132 €



CVEGPC-10-10-TF	3.632 €
CVEGPC-10-13-TF	4.045 €
CVEGPC-10-15-TF	4.592 €
CVEGPC-10-20-TF	5.198 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	reserva cold storge (m^3)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEG-10-10	1035	0,64	0,59	0,38	1	483	851	R-290
CVEG-10-13	1285	0,81	0,76	0,5	2	572	969	R-290
CVEG-10-15	1505	0,95	0,89	0,58	2	781	1089	R-290
CVEG-10-20	2005	1,29	1,21	0,79	3	949	1199	R-290
CVEGPC-10-10	1035	0,87	0,59	0,38	1	483	851	R-290
CVEGPC-10-13	1285	1,10	0,76	0,5	2	572	969	R-290
CVEGPC-10-15	1505	1,31	0,89	0,58	2	781	1089	R-290
CVEGPC-10-20	2005	1,77	1,21	0,79	3	949	1199	R-290

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

- **CVEGPC:** columnas y estante de cristal
- Máxima visibilidad del producto expuesto
- Plano exposición, elevado sin inclinación, en acero inox AISI-304
- Costados (30 mm) y frontal, en dos acabados disponibles: DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo metalizado (incluidos en el precio)
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico, color blanco, con iluminación LED 4000K sobre el plano de exposición
- Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Cristales templados
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento epoxi anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura y descarches
- Descarche automático
- Indicador de temperatura
- Clase climática 4 (30°C 55%)
- Rango de temperatura producto -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2015)

- **CVEGPC:** columns and glass shelf
- Maximum display area
- Stainless steel AISI-304 display area, elevated without tilt
- Sides (30 mm) and front, available in two finishes: DM + waterproof PVC or lacquered high gloss metallic (included in price)
- White technological quartz countertop, with 4000K LED lighting over the display area
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- Tempered glass
- Refrigerated under storage with doors,440x270 (except for ambient models)
- **Ventilated evaporator**, with epoxy anticorrosion cover
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature and defrost controller
- Auto defrost
- External thermometer
- Climate class 4 (30°C 55%)
- Product temperature -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2015)



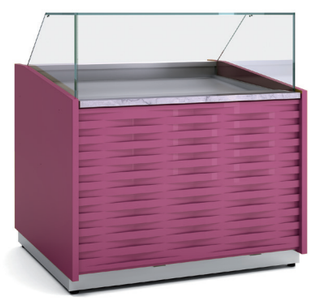
Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price glossy and metalic finishing

OPCIONES *OPTIONS*	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral
CVEG-10-10	118 €	consultar
CVEG-10-13	173 €	consultar
CVEG-10-15	201 €	consultar
CVEG-10-20	252 €	consultar

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included







CVEG-10-20-TF



CVEGPC-10-20-TF

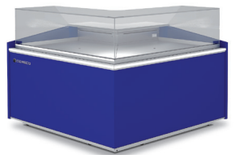
LEDs 2700 K LEDs 4000 K LEDs

DE SERIE
STANDAR

Vitrina expositora modular CVEG / CVEPC 10

CVEG / CVEPC 10 modular serve over counter

ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE



CVEG-10-RP90 5.694 €



CVEGPC-10-RP90 6.673 €



CVEG-10-RN90 5.996 €



CVEGPC-10-RN90 7.106 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEG-10-RN90	1440	1085	1440	1,14	0,9	583	926	R-290
CVEG-10-RP90	1430	1085	1430	1,21	1,28	583	926	R-290
CVEPC-10-RN90	1440	1290	1410	1,14	0,9	583	926	R-290
CVEPC-10-RP90	1430	1290	1395	1,21	1,28	583	926	R-290
CMCVEG-10-10	1000	900	1030	0,48	0,92	-	-	-
CMCT-70-VEG	700	1850	700	-	1,68	-	24	-

Otros gases, consultar - *ask for other gas*



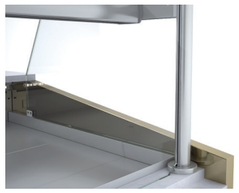
Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar alto brillo y metalizados.

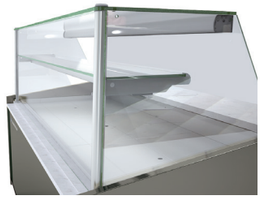
Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price glossy and metalic finishing

OPCIONES *OPTIONS*	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral
CVEG-10-RN90	271 €	consultar
CVEG-10-RP90	271 €	consultar
CVEPC-10-RN90	180 €	consultar
CVEPC-10-RP90	233 €	consultar

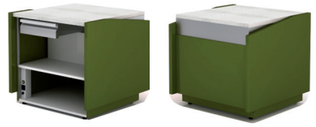
Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult







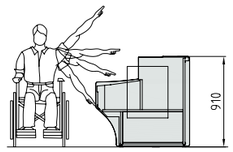


CMCVEG-10-10-DS 1.538 €



CMCT-70-VEG 1.968 €





Altura adaptada
adapted height

- Máxima visibilidad del producto expuesto
- Plano exposición, elevado sin inclinación, en acero inox AISI-304
- Costados (30 mm) y frontal, en dos acabados disponibles: DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo metalizado (incluidos en el precio)
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico, color blanco, con iluminación LED 4000K sobre el plano de exposición
- Cristales templados

RP90 / RN90

- Angulos refrigerados **sin reserva frigorifica**
- Compatibles con módulos CVEG-10 Y CVEGPC-10
- Evaporador ventilado con tratamiento epoxi anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

CMCVEG

- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

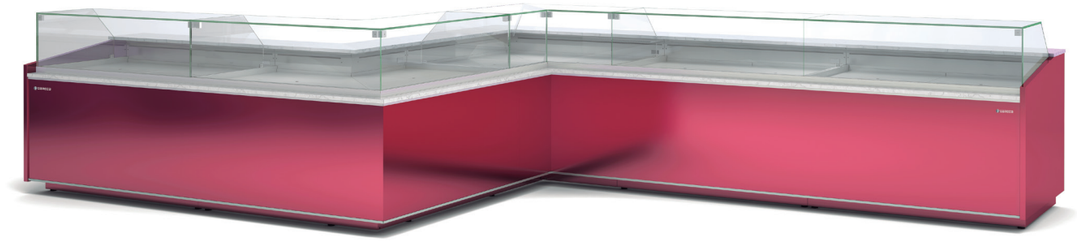
- Maximum display area
- Stainless steel AISI-304 display area, elevated without tilt
- Sides (30 mm) and front, available in two finishes: DM + waterproof PVC or lacquered high gloss metallic (included in price)
- White technological quartz countertop, with 4000K LED lighting over the display area
- Tempered glass

RP90 / RN90

- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVEG-10 Y CVEGPC-10 modules
- Ventilated evaporator with anticorrosion epoxi treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

CMCVEG

- Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)
- All decorations included in price







CMCT-70-VEG 1.968 €



CMCT-70-RC 1.996 €

mod.	largo length (mm)	estantes shleves (uds)	exposición display (m^2)	consumo consumption (W)
CMTC-70-VEG	700	5	1,85	35
CMCT-70-RC	700	5	1,85	35



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

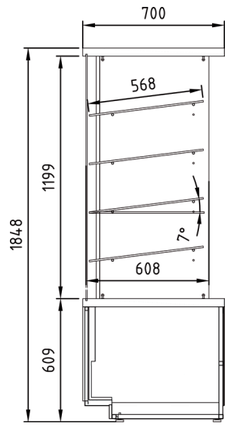
Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, excepr glossy and metalic finishing

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

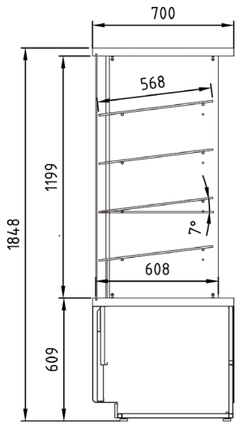
- Exterior en madera MDF hidrófuga según color
- Interior en acero pre-pintado gris
- Estantes de cristal curvo panorámico, regulables en altura e inclinación
- De serie: Luz vertical LED 4000K
- Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Posibilidad de kit de unión con vitrina expositora
- Gran visibilidad de producto, laterales y frontal acristalados
- Acabados: Lacado color RAL

We reserve the right to change specifications without prior notice

- MDF wood exterior water leak according to color
- Gray prepainted steel interior
- Panoramic curved glass shelves adjustable in height and inclination
- Standard: 4000K LED vertical light
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- Possibility of unión kit with display case
- High product visibility, side and front glazing
- Finishes: Lacquered according to RAL color



CMCT-70-VEG



CMCT-70RC

Frontal panorámico y estantes curvos



Panoramic display area and curved shelves



CMCT-70-RC



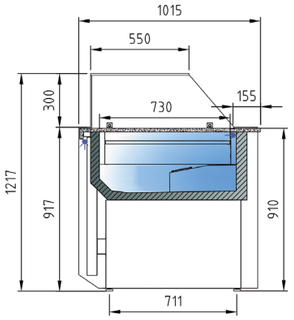
CMCT-70-VEG

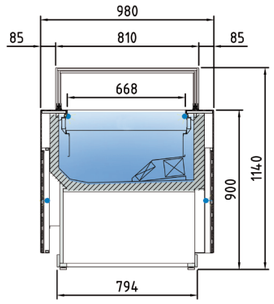


CVEG-10-15-TF + CMCT-70-VEG

Vitrina expositora modular CVER-10

CVER-10 modular serve over counter





CVER-10-10-TF	3.120 €
CVER-10-13-TF	3.474 €
CVER-10-15-TF	3.793 €
CVER-10-20-TF	4.790 €

CVER-10-13 SS TF	7.967 €
CVER-10-15 SS TF	9.043 €



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price glossy and metalic finishing

OPCIONES *OPTIONS*	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral
CVER-10-10-TF	118 €	consultar
CVER-10-13-TF	173 €	consultar
CVER-10-15-TF	201 €	consultar
CVER-10-20-TF	252 €	consultar

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m²)	exposición display TDA (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVER-10-10-TF	1035	0,66	0,60	493	849	R-290
CVER-10-13-TF	1285	0,84	0,77	583	926	R-290
CVER-10-15-TF	1505	0,99	0,90	796	1066	R-290
CVER-10-20-TF	2005	1,33	1,22	1098	1290	R-290
CVER-10-13-SS-TF	1285	0,84	0,77	583	926	R-290
CVER-10-15-SS-TF	1505	0,99	0,90	796	1066	R-290

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

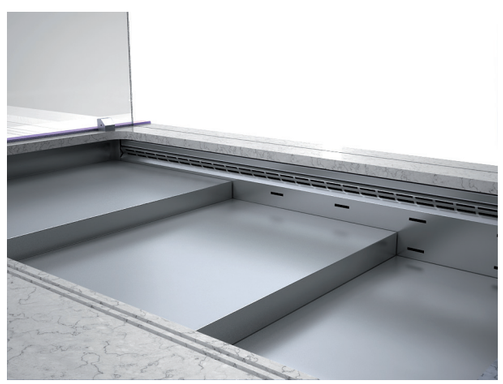
- Máxima visibilidad del producto expuesto
- Plano exposición, sin inclinación, en acero inox AISI-304, regulable en altura
- Costados (30 mm) y frontal, en dos acabados disponibles: DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo metalizado (incluidos en el precio)
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico, color blanco, con iluminación LED 4000K sobre el plano de exposición
- Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Cristales templados
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento epoxi anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura y descarches
- Descarche automático
- Indicador de temperatura
- Clase climática 4 (30°C 55%)
- Rango de temperatura producto -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2015)

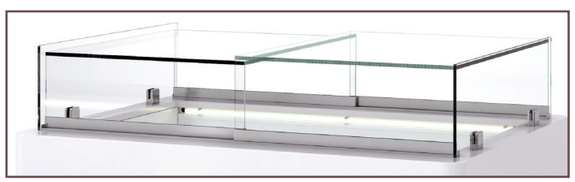
REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

We reserve the right to change specifications without prior notice

- Maximum display area
- Stainless steel AISI-304 display area, adjustable height
- Sides (30 mm) and front, available in two finishes: DM + waterproof PVC or lacquered high gloss metallic (included in price)
- White technological quartz countertop, with 4000K LED lighting over the display area
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- Tempered glass
- **Ventilated evaporator**, with epoxy anticorrosion cover as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature and defrost controller
- Auto defrost
- External thermometer
- Climate class 4 (30°C 55%)
- Product temperature -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2015)

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult



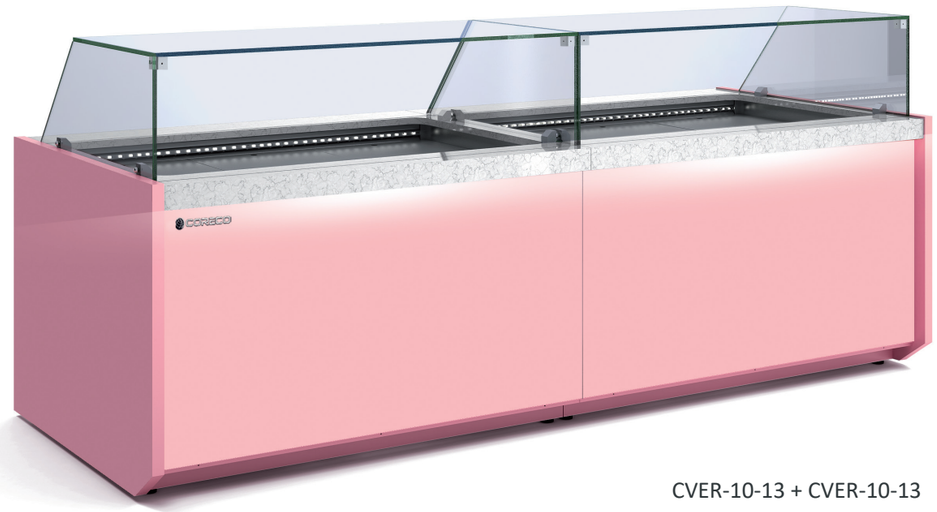


CVER-10 SS: Cubierta acristalada deslizante Slidind glass cover

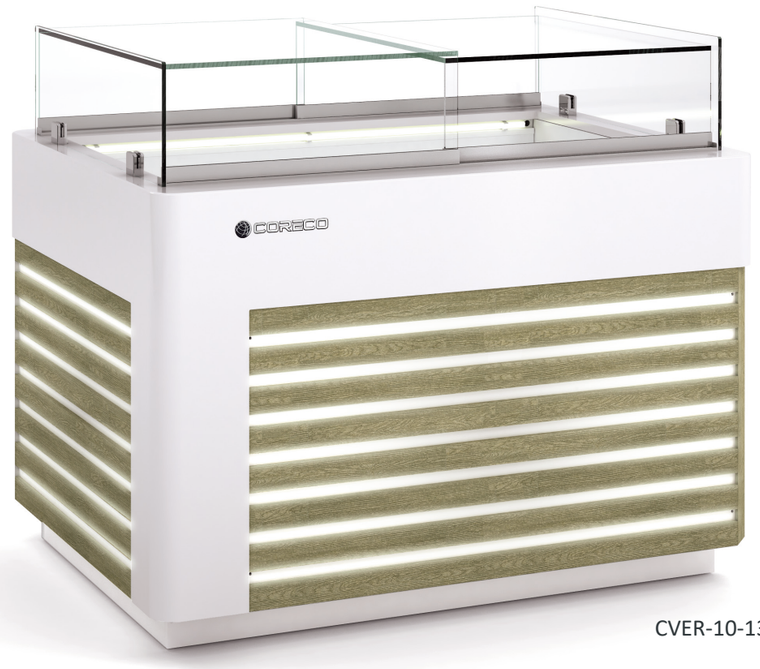


LEDs 2700 K LEDs 4000 K LEDs

DE SERIE
STANDAR



CVER-10-13 + CVER-10-13

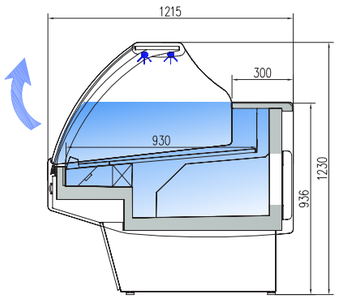


CVER-10-13 SS TF

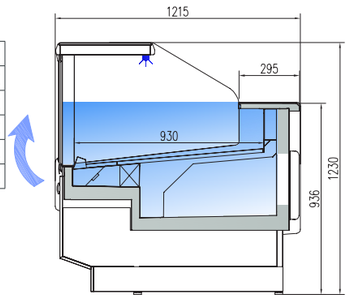
CVE-12-TF

Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator

Vitrina expositora modular serie 12 cristal elevable, con y sin reserva
Serve over counter modular line 12 liftable glass, with and without cold storage



CVE-12-10-C-TF	4.191 €
CVE-12-13-C-TF	4.587 €
CVE-12-15-C-TF	4.930 €
CVE-12-20-C-TF	5.457 €
CVE-12-25-C-TF	6.506 €
CVE-12-30-C-TF	7.305 €



CVE-12-10-RR-TF	4.272 €
CVE-12-13-RR-TF	4.631 €
CVE-12-15-RR-TF	5.074 €
CVE-12-20-RR-TF	5.588 €
CVE-12-25-RR-TF	6.701 €
CVE-12-30-RR-TF	7.320 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)C	exposición display TDA (m^2)RR	CVE cámara storage (m^3)	CVE puertas doors (uds)	CVES cámara storage (m^3)	CVES puertas dSoors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-12-10	1055	0,83	0,71	0,90	0,40	1	0	0	572	952	R-449A
CVE-12-13	1305	1,04	0,88	1,14	0,52	2	0	0	781	1035	R-449A
CVE-12-15	1525	1,23	1,05	1,34	0,60	2	0	0	949	1175	R-449A
CVE-12-20	2025	1,65	1,40	1,80	0,81	3	0	0	1419	1390	R-449A
CVE-12-25	2525	2,08	1,77	2,28	1,10	4	0	0	1528	1613	R-449A
CVE-12-30	2995	2,48	2,11	2,71	1,28	4	0	0	1931	1904	R-449A

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar**: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible y elevable
- Iluminación doble LED 4000K en la encimera
- Opción LED 2700K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

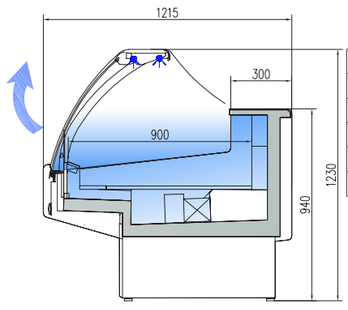
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- **Standard decoration**: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered and liftable front glass
- Double LED 4000K top lighting
- Optional 2700K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- **Ventilated evaporator** with epoxy anticorrosion cover as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2015

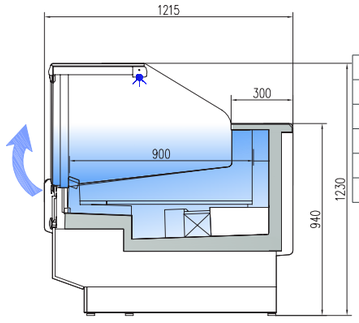
OPCIONES *OPTIONS*	decoración fontal *front decor*	decoración total *total decor*	lacado alto brillo *Hight glossy lacquered*	cierre plexi *plexi doors*	cierre cortina *night blind*	*luz extra LED extra lighting*	neutra *neutral*	pre-inst.
CV-10	140 €	460 €	consultar	118 €	175 €	57 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	150 €	471 €	consultar	173 €	242 €	78 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	164 €	481 €	consultar	201 €	292 €	93 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	174 €	489 €	consultar	252 €	321 €	112 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	184 €	495 €	consultar	335 €	378 €	148 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	194 €	502 €	consultar	397 €	581 €	160 € ud	-995 €	-255 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult



CVES-12-10-C-TF	4.042 €
CVES-12-13-C-TF	4.470 €
CVES-12-15-C-TF	4.852 €
CVES-12-20-C-TF	5.263 €
CVES-12-25-C-TF	6.303 €
CVES-12-30-C-TF	6.965 €



CVES-12-10-RR-TF	4.160 €
CVES-12-13-RR-TF	4.470 €
CVES-12-15-RR-TF	4.955 €
CVES-12-20-RR-TF	5.390 €
CVES-12-25-RR-TF	6.363 €
CVES-12-30-RR-TF	7.137 €

LEDs 2700 K · LEDs 4000 K · LEDs

CVES
Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

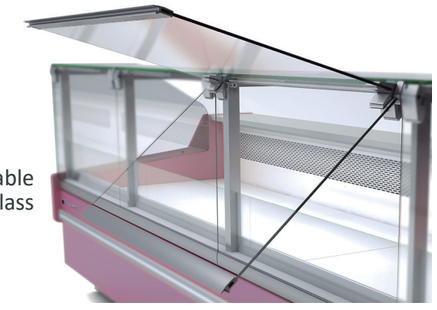
DE SERIE
STANDAR



CVE-12-20-RR
total decoración
total decor



CVE-12-20-C
frontal lacado
front laquared



Cristal elevable
liftable glass



CVE-12-TF

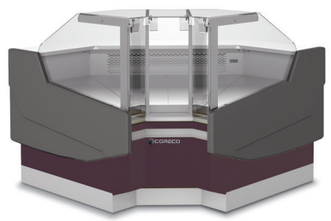
Evaporador VENTILADO
VENTILATED evaporator

Vitrina expositora modular serie 12 cristal elevable
Serve over counter modular line 12 liftable glass

ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE



CVE-12-AP90-C	7.380 €
CVE-12-AP90-RR	7.235 €
CVES-12-AP90-C	7.380 €
CVES-12-AP90-RR	7.235 €

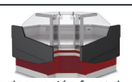
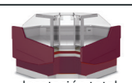
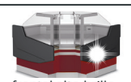
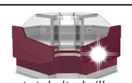


CVE-12-AN90-RR	9.233 €
CVES-12-AN90-RR	9.233 €

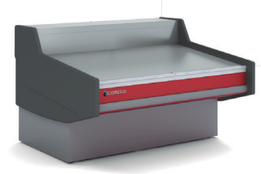
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso — *We reserve the right to change specifications without prior notice*

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m²)	exposición display TDA (m²)	exposición display TDA (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE/CVES-12-AN90	1565	1230	1565	1,27	0,84	1,12	949	1076	R-290
CVE/CVES-12-AP90	1565	1230	1565	1,31	1,35	1,70	781	1012	R-290
CMCVE-12-8	800	940	1215	0,78	-	-	-	-	-
CMCVE-12-12	1260	940	1215	1,21	-	-	-	-	-

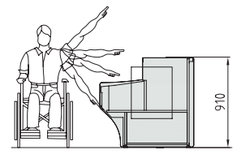
Otros gases, consultar - *ask for other gas*

OPCIONES *OPTIONS*					puerta plexi
	decoración frontal *front decor*	decotación total *total decor*	frontal alto brillo *glossy frontal*	total alto brillo *total glosssy*	*plexi door*
CVE/CVES-12-AN90	156 €	502 €	210 €	534 €	216 €
CVE/CVES-12-AP90	156 €	502 €	210 €	534 €	216 €





CMCVE-12-8-DIS	1.415 €
CMCVE-12-12-DIS	1.548 €



Altura adaptada
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

AP90 / AN90
- Angulos refrigerados **sin reserva frigorifica**
- Compatibles con módulos CVE-12 y CVES-12
- **Evaporador ventilado,** con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1 (-1/+5°C)

CMCVE
- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

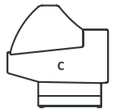
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- 40 mm sides in injected ABS, excepd wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

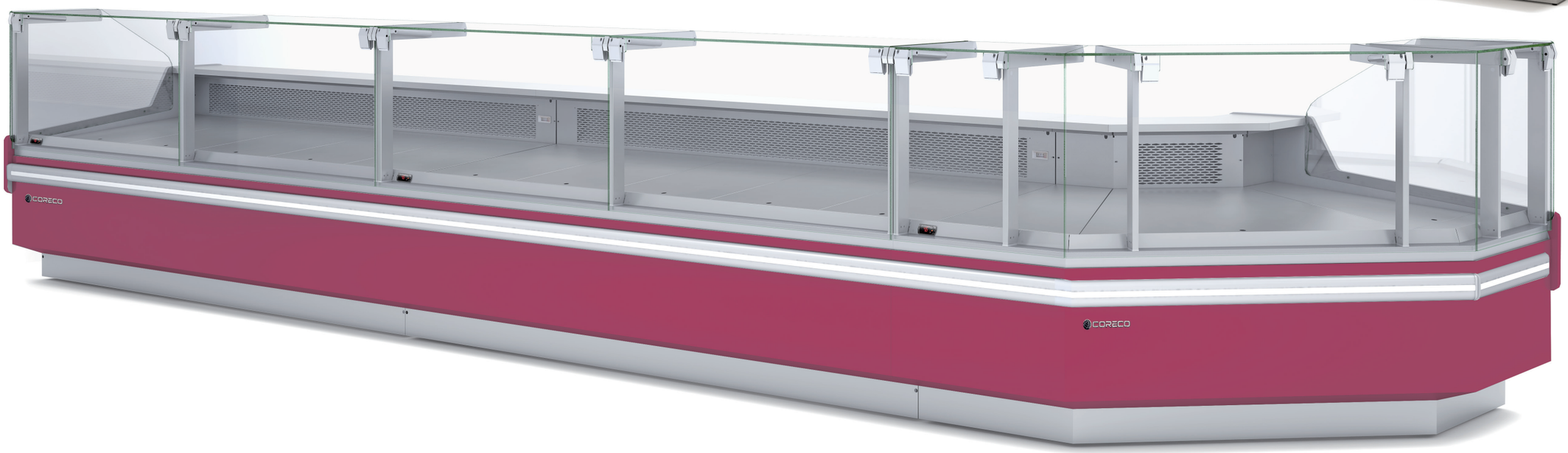
AP90 / AN90
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVE-12 and CVES-12 modules
- **Ventilated evaporator** with epoxy anticorrosion cover as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

CMCVE
- Cash counters with shelve, drawer and plug (ecept angles)
- All decorations included in price

Cristales disponibles
Available glasses







9

Vitrina expositora MURAL
MULTIDECK display

Pag. 292-293 Gama de colores y acabados
Colour range and finishing

STAR SNACK

Pag. 294-303 Vitrina expositora serie STAR SNACK
STAR SNACK display

Pag. 304-305 Vitrina expositora STAR SNACK CALIENTE
HOT STAR SNACK display

MURAL BAJA - *LOW MULTIDECK*

Pag. 306-307 Vitrina expositora MURAL BAJA
LOW MULTIDECK display

MURAL - *MULTIDECK*

Pag. 308-309 Vitrina expositora MURAL ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY MULTIDECK display

Pag. 310-311 Vitrina expositora MURAL FONDO 655
655 MULTIDECK display

Pag. 312-313 Vitrina expositora MURAL FONDO 800
800 MULTIDECK display

Pag. 314-315 Vitrina expositora MURAL FONDO 900
900 MULTIDECK display

Pag. 316-319 Vitrina expositora MURAL FRUTAS Y VERDURAS
FRUITS & VEGETABLES MULTIDECK display

Pag. 320-323 Vitrina expositora ACERO INOX
SS MULTIDECK display

Pag. 324-325 Vitrina expositora MURAL BAJA
LOW HEIGHT MULTIDECK display

Lacado - *Lacquered*



Lacado estándar / Standard lacquared

Lacado Alto-brillo / Hight glossy lacquared

Metalizado / Metal finish

Fosforescente / fluorescent

PVC madera - *PVC wood*


NOGAL / WALNUT


WENGUÉ / WENGUE


HAYA / BEECH


INOX / Stainless steel

Plastificado - *Plasticized*


AMARILLO / YELLOW RAL - 1023


VERDE / GREEN RAL - 6001


GRIS / GREY RAL - 7040


BURDEOS/BORDEAUX RAL - 3003


NARANJA / ORANGE RAL - 2008

CREMA / CREAM RAL - 1015


NEGRO / BLACK RAL - 9005


AZUL / BLUE RAL - 5003


ROJO / RED RAL - 3020


BLANCO / WHITE RAL - 9003

Decoración franja (estándar)
Strip decor (standard)

CONSULTAR incremento de precio

CONSULT increase of price



Decoración frontal (incremento de precio)
Front decor (priece increase)



Decoración total (incremento de precio)
Total decor (priece increase)



STANDARD





STANDARD





DECORACION FRANJA SUPERIOR:
- Estándar, incluido en precio venta público, excepto acabado lacado.
- Costados en ABS inyectado color gris oscuro
- Frente y base inferior en chapa plastificada color gris RAL-7040
- Franja superior decorativa, disponible en acabados:
  - Plastificado (10 colores)
  - PVC madera (3 colores)
  - Acero inox
  - Lacado colores RAL o NCS (ver incremento de precio)

DECORACION FRONTAL:
- Incremento de precio sobre PVP
- Costados en ABS inyectado color gris oscuro
- Frente, base inferior y franja decorativa, disponibles en acabados:
  - Plastificado (10 colores)
  - PVC madera (3 colores)
  - Acero inox
  - Lacado colores RAL o NCS

DECORACION TOTAL:
- Incremento de precio sobre PVP
- Acabado lacado, colores RAL o NCS

TOP STRIP DECOR:
- *Estándar, included in price, except lacquered finish.*
- *Injected ABS, dark gray colour*
- *Plasticized front and lower base, gray RAL-7040*
- *Top decorative strip, available in finishes:*
  - *Plasticized (10 colors)*
  - *PVC wood (3 colors)*
  - *Stainless Steel*
  - *Lacquered RAL or NCS (see price increase)*

FRONT DECOR:
- *Increased price*
- *Injected ABS, dark gray colour*
- *Front, lower base and Top decorative strip, available in finishes:*
- *Plasticized (10 colors)*
  - *PVC wood (3 colors)*
  - *Stainless Steel*
  - *Painted RAL or NCS (see price increase)*

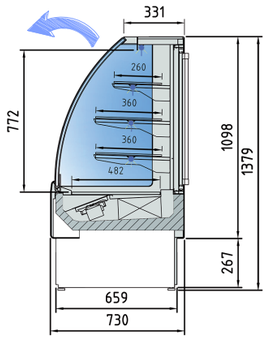
TOTAL DECOR:
- *Increased price on PVP*
- *Lacquered finish, RAL or NCS*



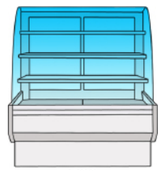
- **Iluminación LED 4000 K estándar**, opción LED 4000 K o ROSA, al mismo precio
- *Standard LED 4000 K lighting, optional 4000 K LED or Fresh red, same price*

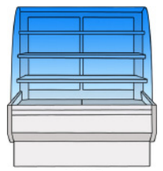
VSS-C

Vitrina expositora modular serie STAR SNACK, cristal CURVO
CURVED glass STAR SNACK modular display



VSS-6-6-C	3.214 €
VSS-6-9-C	3.922 €
VSS-6-13-C	4.330 €
VSS-6-16-C	5.357 €
VSSB-6-6-C	3.246 €
VSSB-6-9-C	3.961 €
VSSB-6-13-C	4.373 €
VSSB-6-16-C	5.410 €


VSS
+2°C +8°C


VSSB
+14°C 17°C
55% HR

mod.	rango *range*	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	alto *height* (mm)	exposición *display* RSA (m^2)	exposición *display* TDA (m^2)	volumen neto *net volume* (L)	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)
VSS-6-6	+2°C+8°C	600	730	1380	0,74	0,55	140	0	1	R-290	483	837
VSS-6-9	+2°C+8°C	950	730	1380	1,27	0,92	231	2	0	R-290	949	1140
VSS-6-13	+2°C+8°C	1300	730	1380	1,78	1,29	322	2	0	R-290	949	1501
VSS-6-16	+2°C+8°C	1650	730	1380	2,30	1,66	417	2	0	R-290	1528	1915
VSSB-6-6	+14°C+17°C	600	730	1380	0,74	0,55	140	0	1	R-290	483	837
VSSB-6-9	+14°C+17°C	950	730	1380	1,27	0,92	231	2	0	R-290	949	1140
VSSB-6-13	+14°C+17°C	1300	730	1380	1,78	1,29	322	2	0	R-290	949	1501
VSSB-6-16	+14°C+17°C	1650	730	1380	2,30	1,66	417	2	0	R-290	1528	1915

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

VSS vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
VSSB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: frontal, laterales y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal, con iluminación LED 4000 K
- Opción LED 2700 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%)

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizado

VSS *snacks refrigerated (+2°+8°)*
VSSB *chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)*

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Sides in ABS injected*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Tempered double glazed: front, sides and doors*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Glass shelves, with 4000 K LED lighting*
- *Optional 2700 K LED (soft light) or PINK, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%)*

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing



VSS-6-6-C VSS-6-13-C

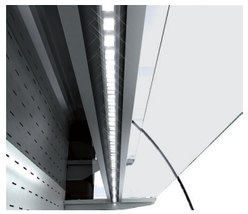
230v 60Hz / 115v 60Hz consultar- *consult*

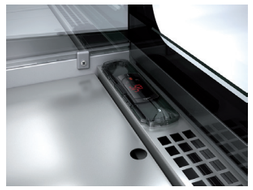


Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available NCS or RAL letter finishes, included in the standard price, except high gloss and metallic.

A ↑ G C
Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *


LED estantes
Shelves LED lighting


Centralita digital protegida
Electronic control protected

LEDs 2700 K LEDs 4000 K LEDs

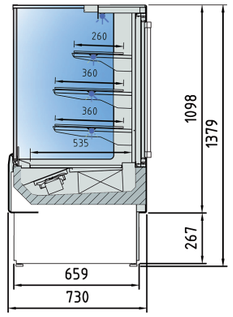
R290 optional


VSS-6-6-C


VSS-6-13-C

VSS-R

Vitrina expositora modular serie STAR SNACK, cristal PLANO
FLAT glass STAR SNACK modular display

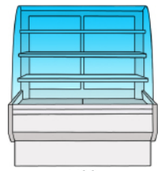


VSS-6-6-R	3.417 €
VSS-6-9-R	4.147 €
VSS-6-13-R	4.584 €
VSS-6-16-R	5.461 €
VSSB-6-6-R	3.452 €
VSSB-6-9-R	4.188 €
VSSB-6-13-R	4.629 €
VSSB-6-16-R	5.516 €



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available NCS or RAL letter finishes, included in the standard price, except high gloss and metallic.



VSS
+2°C +8°C



VSSB
+14°C 17°C
55% HR

mod.	rango *range*	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	alto *height* (mm)	exposición *display* RSA (m^2)	exposición *display* TDA (m^2)	volumen neto *net volume* (L)	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)
VSS-6-6	+2°C+8°C	600	730	1380	0,74	0,55	140	0	1	R-290	483	837
VSS-6-9	+2°C+8°C	950	730	1380	1,27	0,92	231	2	0	R-290	949	1140
VSS-6-13	+2°C+8°C	1300	730	1380	1,78	1,29	322	2	0	R-290	949	1501
VSS-6-16	+2°C+8°C	1650	730	1380	2,30	1,66	417	2	0	R-290	1528	1915
VSSB-6-6	+14°C+17°C	600	730	1380	0,74	0,55	140	0	1	R-290	483	837
VSSB-6-9	+14°C+17°C	950	730	1380	1,27	0,92	231	2	0	R-290	949	1140
VSSB-6-13	+14°C+17°C	1300	730	1380	1,78	1,29	322	2	0	R-290	949	1501
VSSB-6-16	+14°C+17°C	1650	730	1380	2,30	1,66	417	2	0	R-290	1528	1915

Otros gases, consultar - *ask for other gas*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

VSS vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
VSSB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: frontal, laterales, encimera y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal, con iluminación LED 4000 K
- Opción LED 2700 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%)

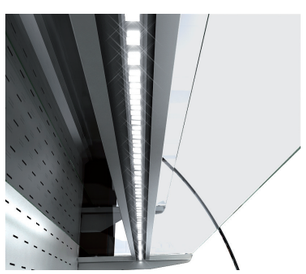
Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizado

VSS *snacks refrigerated (+2°+8°)*
VSSB *chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)*

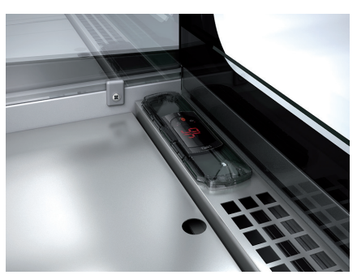
- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Sides in ABS injected*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Tempered double glazed: front, sides, worktop and doors*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Glass shelves, with 4000 K LED lighting*
- *Optional 2700 K LED (soft light) or PINK, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%)*

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

230v 60Hz / 115v 60Hz consultar- *consult*



LED estantes
Shelves LED lighting



Centralita digital protegida
Electronic control protected



Unión cristales
Glass panels join

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

LEDs 2700 K LEDs 4000 K LEDs

R290 optional



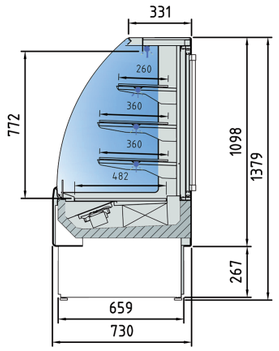
VSS-6-9-R



VSS-6-16-R

VSSA / VSSAM

Vitrina expositora autoservicio serie STAR SNACK
STAR SNACK self-service modular display



VSSA-6-6-C	3.457 €
VSSA-6-9-C	4.061 €
VSSA-6-13-C	4.501 €
VSSA-6-16-C	6.318 €
VSSAM-6-6-C	3.373 €
VSSAM-6-9-C	3.828 €
VSSAM-6-13-C	4.305 €
VSSAM-6-16-C	5.308 €

mod.	rango *range*	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	alto *height* (mm)	exposición *display* RSA (m^2)	exposición *display* TDA (m^2)	volumen neto *net volume* (L)	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)
VSSAM-6-6	+2°C+8°C	600	730	1380	0,74	0,62	140	-	-	R-290	483	1137
VSSAM-6-9	+2°C+8°C	950	730	1380	1,27	1,03	231	-	-	R-290	949	1380
VSSAM-6-13	+2°C+8°C	1300	730	1380	1,78	1,44	322	-	-	R-290	1419	1670
VSSAM-6-16	+2°C+8°C	1650	730	1380	2,30	1,85	417	-	-	R-290	1931	2084
VSSA-6-6	+2°C+8°C	600	730	1380	0,74	0,62	140	0	1	R-290	483	1137
VSSA-6-9	+2°C+8°C	950	730	1380	1,27	1,03	231	2	0	R-290	949	1380
VSSA-6-13	+2°C+8°C	1300	730	1380	1,78	1,44	322	2	0	R-290	1419	1670
VSSA-6-16	+2°C+8°C	1650	730	1380	2,30	1,85	417	2	0	R-290	1931	2084

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSSA vitrina refrigerada autoservicio puertas traseras

VSSAM vitrina refrigerada autoservicio

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: laterales y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal, con iluminación LED 4000 K
- Opción LED 2700 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

We reserve the right to change specifications without prior notice

VSSA *snacks refrigerated selfservice, rear side doors*

VSSAM *snacks refrigerated selfservice*

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Sides in ABS injected*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Tempered double glazed: sides and doors*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Glass shelves, with 4000 K LED lighting*
- *Optional 2700 K LED (soft light) or PINK, same price*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%) regime M1*

All models can be customized in decoration

All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

230v 60Hz / 115v 60Hz consultar - *consult*



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available NCS or RAL letter finishes, included in the standard price, except high gloss and metallic.



A↑G E

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

LEDs 2700 K LEDs 4000 K LEDs



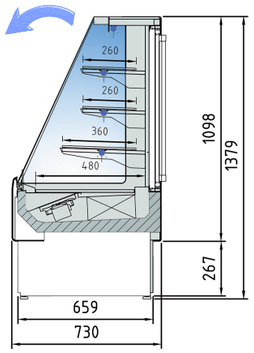
VSSA-6-13-C



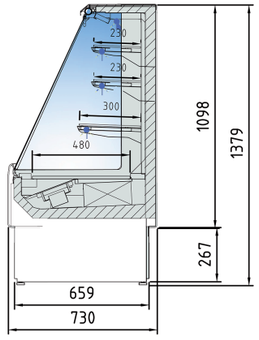
VSSAM-6-16-C

VSS-MR

Vitrina expositora modular serie STAR SNACK, cristal CURVO
CURVED glass STAR SNACK modular display



VSS-6-6-MR	3.417 €
VSS-6-9-MR	4.147 €
VSS-6-13-MR	4.584 €
VSS-6-16-MR	5.461 €
VSSA-6-6-MR	3.490 €
VSSA-6-9-MR	4.061 €
VSSA-6-13-MR	4.523 €
VSSA-6-16-MR	6.318 €



VSSAM-6-6-MR	3.373 €
VSSAM-6-9-MR	3.828 €
VSSAM-6-13-MR	4.305 €
VSSAM-6-16-MR	5.308 €



VSS
+2°C +8°C

mod.	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	alto *height* (mm)	exposición *display* RSA (m^2)	exposición *display* TDA (m^2)	volumen neto *net volume* (L)	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)
VSS-6-6-MR	560	730	1380	0,68	0,55	101	0	1	R-290	493	879
VSS-6-9-MR	910	730	1380	1,15	0,92	166	2	0	R-290	949	1198
VSS-6-13-MR	1260	730	1380	1,63	1,29	239	2	0	R-290	949	1736
VSS-6-16-MR	1610	730	1380	2,09	1,66	301	2	0	R-290	1528	1795
VSSA-6-6-MR	560	730	1380	0,68	0,62	101	0	1	R-290	483	1367
VSSA-6-9-MR	910	730	1380	1,15	1,03	166	2	0	R-290	949	1704
VSSA-6-13-MR	1260	730	1380	1,63	1,44	239	2	0	R-290	1419	2003
VSSA-6-16-MR	1610	730	1380	2,09	1,85	301	2	0	R-290	1931	2121
VSSAM-6-6-MR	560	730	1380	0,62	0,62	93	-	-	R-290	483	1367
VSSAM-6-9-MR	910	730	1380	1,06	1,03	151	-	-	R-290	949	1704
VSSAM-6-13-MR	1260	730	1380	1,5	1,44	211	-	-	R-290	1419	2003
VSSAM-6-16-MR	1610	730	1380	1,94	1,85	273	-	-	R-290	1931	2121

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados panorámicos, doble cristal con acabado negro perimetral
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble abatible
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal regulables (en altura), con iluminación LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%Hr)
- VV vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
- VVB vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)
- Chasis en acero acabado epoxy
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opcion R-134a

We reserve the right to change specifications without prior notice

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Panoramic sides, double glazed with black perimetral finishing*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Folding double glazed*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Adjustable glass shelves (height), with LED lighting*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *Climate class 3 (25°C 60%Hr)*
- *VV snacks refrigerated (+2°+8°)*
- *VVB chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)*
- *Chassis in epoxy finished steel*
- *Pre-installation models incorporate solenoid valve and expansion in R-449A, option R-134a*





230v 60Hz / 115v 60Hz consultar - *consult*



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available NCS or RAL letter finishes, included in the standard price, except high gloss and metallic.

VSS

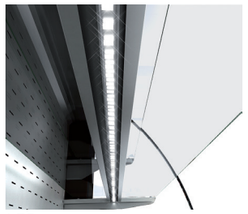


VSSA / VSSAM

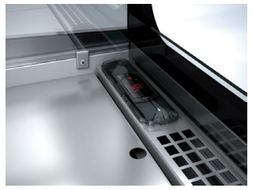


Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *





LED estantes
Shelves LED lighting



Centralita digital protegida
Electronic control protected



VSSAM-6-9-MR



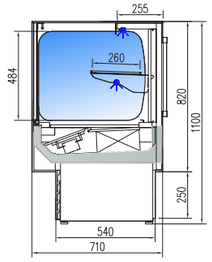
VSSA-6-9-MR



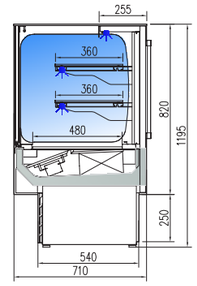
VSS-6-9-MR

VSS-RG / VSS-RGB

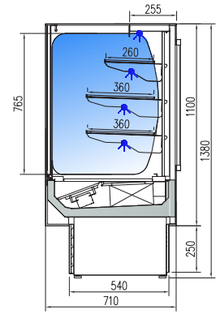
Vitrina expositora modular serie STAR SNACK, RG / RGB
RG / RGB FLAT glass STAR SNACK modular display



VSS-6-6-RGB	3.463 €
VSS-6-9-RGB	4.273 €
VSS-6-13-RGB	4.769 €
VSS-6-16-RGB	5.594 €



VSS-6-6-RGM	3.518 €
VSS-6-9-RGM	4.304 €
VSS-6-13-RGM	4.844 €
VSS-6-16-RGM	5.635 €



VSS-6-6-RG	3.585 €
VSS-6-9-RG	4.395 €
VSS-6-13-RG	4.886 €
VSS-6-16-RG	5.716 €



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available NCS or RAL letter finishes, included in the standard price, except high gloss and metallic.

mod.	rango *range*	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	alto *height* (mm) RGB	RGM	RG	exposición *display* TDA (m²) RGB	RGM	RG	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	refrigerante *refrigerant*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)
VSS-6-6	+2°C+8°C	600	710	1100	1195	1380	0,46	0,5	0,55	0	1	R290	483	1137
VSS-6-9	+2°C+8°C	950	710	1100	1195	1380	0,79	0,86	0,92	2	0	R290	949	1380
VSS-6-13	+2°C+8°C	1300	710	1100	1195	1380	1,11	1,2	1,29	2	0	R290	1419	1670
VSS-6-16	+2°C+8°C	1650	710	1100	1195	1380	1,44	1,56	1,66	2	0	R290	1931	2084

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

VSS-vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)

VSSB-vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55% HR)

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en cristal doble templado, máxima visibilidad
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: costados, frente, encimera y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes y encimera de cristal, con iluminación LED 4000 K
- Opción LED 2700 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

We reserve the right to change specifications without prior notice

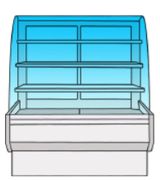
***VSS-** snacks refrigerated (+2°+8°)*

VSSB- chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Double glazed sides, max visibility*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Tempered double glazed: sides, front, top and doors*
- *Anodised aluminium profiles*
- *Glass top and shelves, with 4000 K LED lighting*
- *Optional 2700 K LED (soft light) or PINK, same price*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Ventilated evaporator*
- *Auto defrost and automatic evaporation*
- *Ventilated condensation*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%) regime M1*

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or metalic finishing

230v 60Hz / 115v 60Hz consultar- *consult*



VSS
+2°C +8°C



A↑G C Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

R290 optional

LEDs 2700 K LEDs 4000 K LEDs



VSS-6-9-RG

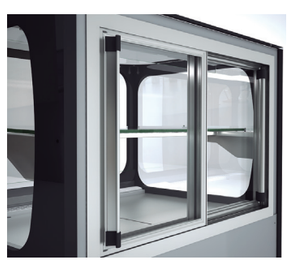


VSS-6-9-RGM

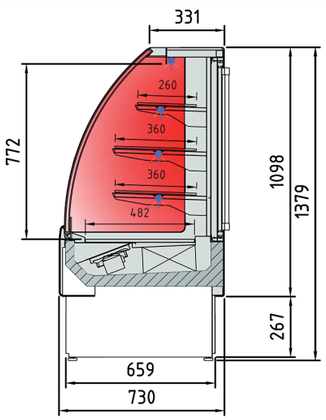


VSS-6-9-RGB

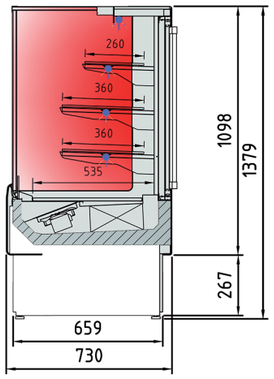




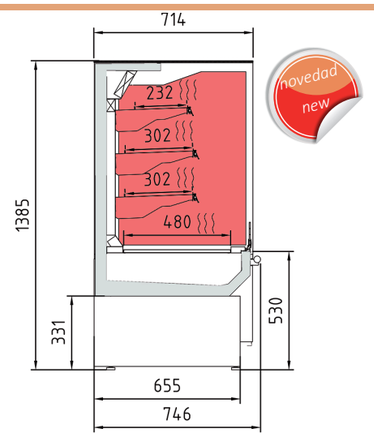
MURALES 9



VSS-6HE-6-C	2.930 €
VSS-6HE-9-C	3.586 €
VSS-6HE-13-C	4.003 €
VSS-6HE-16-C	4.795 €



VSS-6HE-6-R	2.858 €
VSS-6HE-9-R	3.555 €
VSS-6HE-13-R	3.928 €
VSS-6HE-16-R	4.748 €



VSSAM-6HE-9-R	3.553 €
VSSAM-6HE-13-R	4.024 €

mod.	largo *length* (mm)	fondo *depth* (mm)	alto *height* (mm)	área estantes *shelves area* (m^2)	exposición *display* TDA (m^2)	volumen neto *net volume* (L)	puertas corredera *sliding doors* (uds)	puertas abatibles *hinged doors* (uds)	consumo *consumption* (W)	rango *range*
VSS-6HE-6	600	730	1380	0.74	0,55	140	0	1	1026	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSS-6HE-9	950	730	1380	1.27	0,92	231	2	0	1657	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSS-6HE-13	1300	730	1380	1,78	1,29	322	2	0	2482	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSS-6HE-16	1650	730	1380	2.30	1,66	417	2	0	3308	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSSHA-6HE-9	915	750	1390	0.92	0.92	231	0	0	1683	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSSHA-6HE-13	1265	750	1390	1.29	1,29	322	0	0	2430	+60°C +70°C 45%- 50% HR

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- **Cristal doble templado**: laterales, frente y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Estantes en alambre de acero, altura regulables
- Cajón con dispositivo humidificador
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

We reserve the right to change specifications without prior notice

- *External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel*
- *Sides in ABS injected*
- *Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel*
- *Tempered double glazed: sides, front and doors*
- *Anodised aluminium profiles*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Shelves made of steel wire, adjustable height*
- *Humidifier drawer*
- *Electronic temperature controller*
- *External thermometer*
- *Climate class 3 (25°C 60%) regime M1*

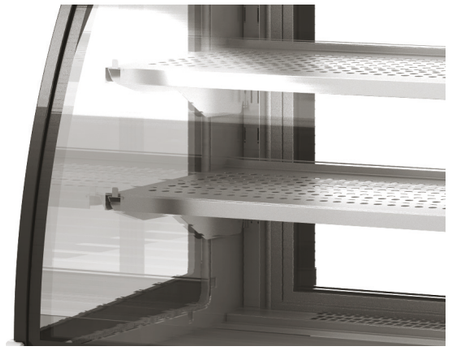
All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

230v 60Hz / 115v 60Hz consultar - *consult*



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available NCS or RAL letter finishes, included in the standard price, except high gloss and metallic.







VSS-6HE-9-C



VSSAM-6HE-9-R



CPRO-60 2.388



CPRO-90 2.589 €



CPROH-60 2.509 €



CPROH-90 2.708 €

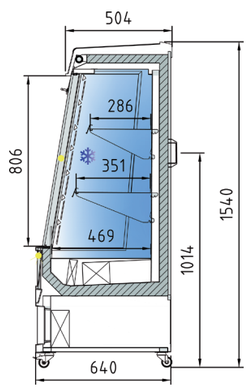
mod.	Largo *Length* (mm)	Alto *Height* (m^2)	Fondo *Depth* (uds)	exposición *display* RSA (m^2)	exposición *display* TDA (m^2	Capacidad *Capacity* (L)	Estantes *Shelves* (°C)	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	refrigerante *refrigerant*
CPRO-60	640	1540	640	0,55	0,44	200	2	967	1435	R290
CPRO-90	915	1540	640	0,72	0,59	288	2	1263	1911	R290
CPROH-60	640	1965	640	0,93	0,69	332	4	967	1487	R290
CPROH-90	915	1965	640	1,5	0,91	523	4	1263	1961	R290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

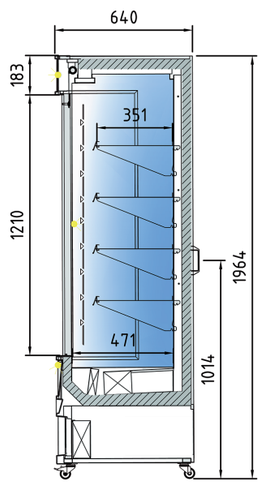
- Exterior en acero plastificado
- Interior en acero acabado epoxy blanco
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de acero pintado epoxy, regulables en altura, con portaprecios
- Costados con **doble cristal templado**
- De serie: Luz horizontal, vertical y cortina nocturna
- Iluminación LED
- Control digital de temperatura y descarches
- Evaporación y condensación ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m^3
- Evaporación automática del agua de descarche
- Clase climática 3 (25°C 60%HR) régimen M1, temperatura producto -1/5°C UNE EN ISO 23953-2:2015
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Exterior in plasticised steel*
- *Epoxy finished steel interior white*
- *Designed for beverages and packaged*
- *Plastic coated steel shelves adjustable in height, with price holders*
- *Sides tempered double glazed*
- *Standard: horizontal and vertical lighting and night curtain*
- *LED lighting*
- *Digital temperature control and defrost*
- *Ventilated evaporation and condensation*
- *Insulation: Polyurethane, CFC, density 40 Kg / m^3*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *Climatic class 3 (25°C 60%HR) regime M1, product temperature -1/5°C UNE EN ISO 23953-2:2015*
- *Voltage 230V 50/60 Hz*



CPRO



CPROH





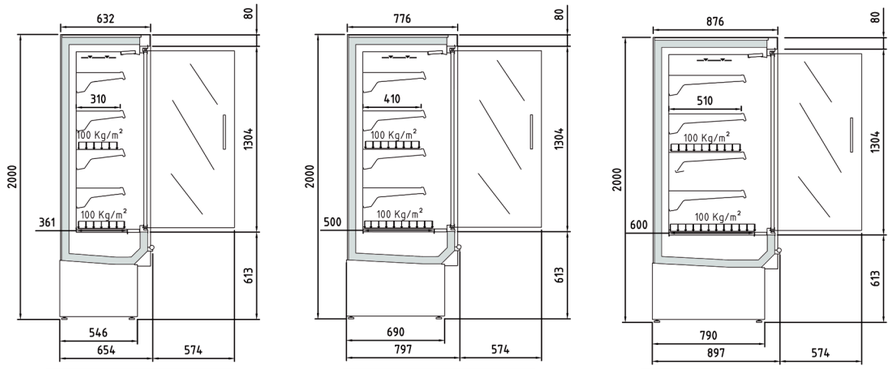
CPROH-60



CPRO-90

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

Vitrina expositora MURAL CON PUERTAS ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICENCY MULTIDECK WITH DOORS display



CHDG0 09 M1	5.461 €
CHDG0 12 M1	6.080 €

CHDG1 09 M1	5.581 €
CHDG1 12 M1	6.227 €

CHDG3 09 M1	5.964 €
CHDG3 12 M1	6.528+ €

Modelo *Model*	Longitud (con costados) *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² *Refrigerated shelf area m²*	Superficie total exposicion (TDA) *Total display area (TDA)*	Volumen neto (L) *Net volume (L)*	Estantes *Shelves uds*	Puertas *Doors uds*	Potencia frigorífica *Cooling capacity W*	Consumo Kw/24h *Power Kw/24h*	Clase Energética *Energy Class*	Refrigerante *Refrigerant*
CHDG0 09 M1	998	1,50	0,99	326	4	2	494- 1018W	4,55	B	R-290
CHDG0 12 M1	1310	2,00	1,37	434	4	2	495- 1018W	5,4	B	R-290
CHDG1 09 M1	998	2,00	1,03	457	4	2	496- 1018W	4,55	B	R-290
CHDG1 12 M1	1310	2,68	1,43	610	4	2	497- 1018W	5,4	B	R-290
CHDG3 09 M1	998	2,47	1,03	548	4	2	498- 1018W	4,55	B	R-290
CHDG3 12 M1	1310	3,30	1,43	731	4	2	499- 1018W	5,4	B	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Puertas batientes sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad, reduce el consumo energético
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador
- Bandeja de evaporación automática
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k e
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP

CARACTERÍSTICAS PARTICULARES:
- Lateral exterior panorámico incluido en el precio
- Exterior lacado o inox incluido en el precio
- Interior blanco 9003, negro 9005 o inox incluido en PVP
- Compresor inverter de velocidad variable
- Ventiladores electrónicos
- Válvula de expansión electrónica
- Paragolpes de tubo inox de serie
- Nivel sonoro modelo CHDG 09: 36 db
- Nivel sonoro modelo CHDG 12: 45 db

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Frameless hinged doors with complete glazed frontal with reduced serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing with high durability torsion bar, ensure energy savings
- Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of evaporator
- Automatic evaporation tray
- Electromechanic fans
- Electronic control
- 24v LED 4000k lighting
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
M1: -1°+5°C, suitable for meat
- Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)
- Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect

PARTICULAR CHARACTERICTRICS:
- Panoramic exterior side included in price
- Lacquered or stainless exterior included in price
- Interior white 9003, black 9005 or stainless steel included in PVP
- Variable speed inverter compressor
- Electronic fans
- Electronic expansion valve
- Stainless steel tube bumpers as standard
- Sound level model CHDG 09: 36 db
- Sound level model CHDG 12: 45 db



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

máxima eficiencia energética

max enery effciency

componentes baja presión sonora

low noise components

ventiladores electrónicos

electronic fans

compresor inverter

R290

Inverter compressor



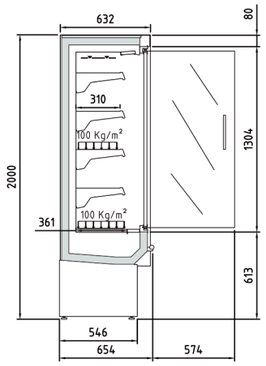
CHDG0 12 HE

LEDs 2700 K

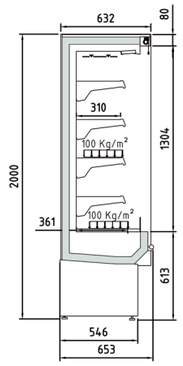
LEDs 4000 K

LEDs

Paragolpes en tubo de acero y costados PANORAMICOS de serie
Stainless steel bumpers and PANORAMIC sides as standard



CDG0 06 M1	3.638 €
CDG0 06 M2	3.618 €
CDG0 09 M1	4.360 €
CDG0 09 M2	4.300 €
CDG0 12 M1	4.782 €
CDG0 12 M2	4.627 €
CDG0 15 M1	5.670 €
CDG0 15 M2	5.670 €
CDG0 18 M1	6.194 €
CDG0 18 M2	5.934 €
CDG0 25 M1	7.824 €
CDG0 25 M2	7.435 €
CDG0 31 M1	9.714 €
CDG0 31 M2	9.666 €



CDS0 06 M1	2.977 €
CDS0 06 M2	2.934 €
CDS0 09 M1	3.452 €
CDS0 09 M2	3.370 €
CDS0 12 M1	3.940 €
CDS0 12 M2	3.883 €
CDS0 15 M1	4.613 €
CDS0 15 M2	4.547 €
CDS0 18 M1	5.198 €
CDS0 18 M2	5.087 €
CDS0 25 M1	6.445 €
CDS0 25 M2	6.232 €

Modelo / *Model*	Longitud (con costados) / *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² / *Refrigerated shelf area m²*	Superficie total exposicion (TDA) / *Total display area (TDA)*	Volumen neto (L) / *Net volume (L)*	Estantes / *Shelves*	Puertas / *Doors*	Potencia frigorífica / *Cooling capacity*	Consumo nominal / *Nominal Power*	Refrigerante / *Refrigerant*
MODELOS CON PUERTAS / *MODELS WITH DOORS*									
CDG0 06 M1-M2	685	1,00	0,69	218	4	1	555	1132	R-290
CDG0 09 M1-M2	998	1,50	0,99	326	4	2	1192	1494	R-290
CDG0 12 M1-M2	1310	2,00	1,37	434	4	2	1192	1508	R-290
CDG0 15 M1-M2	1623	2,50	1,76	543	8	2	1419	1635	R-290
CDG0 18 M1-M2	1935	3,00	2,06	652	8	3	1528	1945	R-290
CDG0 25 M1-M2	2560	4,00	2,75	869	8	4	2384	2612	R-290
CDG0 31 M1-M2	3185	5,00	3,52	1086	16	4	2838	3377	R-290
MODELOS SIN PUERTAS / *MODELS WITHOUT DOORS*									
CDS0 06 M1-M2	685	1,00	0,80	218	4	-	1192	1382	R-290
CDS0 09 M1-M2	998	1,50	1,20	326	4	-	1528	1713	R-290
CDS0 12 M1-M2	1310	2,00	1,60	434	4	-	1931	1885	R-290
CDS0 15 M1-M2	1623	2,50	2,00	543	8	-	2384	2368	R-290
CDS0 18 M1-M2	1935	3,00	2,40	652	8	-	3056	3026	R-290
CDS0 25 M1-M2	2560	4,00	3,20	869	8	-	3862	3770	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Modelo CDS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CDG: Puertas batientes sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad, reduce el consumo energético
- Costados de 30 mm, de serie en ABS color gris, opcional CERRADO al mismo precio
- Costado panorámico (doble cristal) opcional con incremento de precio
- Decoración estándar exterior (franja inferior, superior y laterales) en gris RAL 7040
- Decoración opcional, según costados, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles. Interior en color blanco RAL 9003
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *CDS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex*
- *CDG Model: Frameless hinged doors with complete glazed frontal with reduced serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing with high durability torsion bar, ensure energy savings*
- *30 mm sides, standard in gray ABS, optional BLIND at the same price*
- *Panoramic side (double glass) optional with price increase*
- *Standard exterior decoration (lower, upper and side stripes) in gray RAL 7040*
- *Optional decoration, depending on the sides, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors. Interior in RAL 9003 white*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator with a utomatic evaporation tray*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *Electronic control*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1°+5°C, suitable for meat
  M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*
- *The tube bumper is optional on all models (not included as standard)*

Modelo / *Model*	decoración FRONTAL FRONT decor  normal	alto brillo *glossy*	decoración TOTAL FRONT decor  normal	alto brillo *glossy*	Juego costados cerrados *Blind sides SET* **LC**	Juego costados panorámico *Panoramic sides SET* **LE**	Decoración interior epoxy negro *Black interior epoxy decoration* normal	Paragolpes tubo inox *Stainless steel bumper* ud	Iluminación LED X nivel estantes *LED Lighting X shelves level*	Pre Instalación *Remote Unit*
CDG0 / CDS0 06	248 €	consultar	441 €	consultar	0 €	965 €	209 €	41 €	39 €	-166 €
CDG0 / CDS0 09	258 €	consultar	449 €	consultar	0 €	965 €	214 €	59 €	58 €	-223 €
CDG0 / CDS0 12	272 €	consultar	456 €	consultar	0 €	965 €	214 €	75 €	75 €	-275 €
CDG0 / CDS0 15	282 €	consultar	462 €	consultar	0 €	965 €	219 €	88 €	80 €	-286 €
CDG0 / CDS0 18	302 €	consultar	469 €	consultar	0 €	965 €	219 €	108 €	112 €	-327 €
CDG0 / CDS0 25	312 €	consultar	475 €	consultar	0 €	965 €	226 €	137 €	181 €	-530 €
CDG0 / C-DS0 31	356 €	consultar	480 €	consultar	0 €	965 €	232 €	175 €	187 €	-733 €

Exterior en plastificado RAL9005 (negro) incluido en el precio
Otros gases o voltajes, consultar

Exterior in RAL 9005 (black) plasticized included in the price
Other gases or voltages, consult

CDG **CDS**



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *



CDG0 12

Acabado exterior decoración total opcional
Total exterior finishing as extra



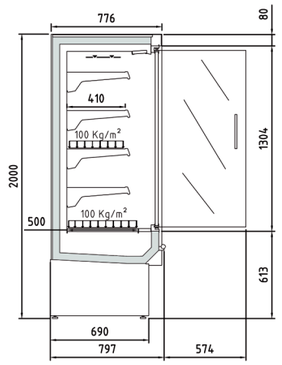
Lateral PLASTICO de serie
PLASTIC side as standard



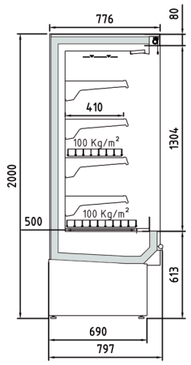
Lateral CERRADO **-LC** opcional
BLIND side -LC on demand



Lateral PANORÁMICO **-LE** opcional
PANORAMIC side -LE on demand



CDG1 06 M1	3.754 €
CDG1 06 M2	3.642 €
CDG1 09 M1	4.500 €
CDG1 09 M2	4.365 €
CDG1 12 M1	4.935 €
CDG1 12 M2	4.787 €
CDG1 15 M1	5.852 €
CDG1 15 M2	5.676 €
CDG1 18 M1	6.392 €
CDG1 18 M2	6.200 €
CDG1 25 M1	8.074 €
CDG1 25 M2	7.547 €
CDG1 31 M1	10.025 €
CDG1 31 M2	10.234 €



CDS1 06 M1	3.039 €
CDS1 06 M2	2.948 €
CDS1 09 M1	3.524 €
CDS1 09 M2	3.418 €
CDS1 12 M1	4.023 €
CDS1 12 M2	3.902 €
CDS1 15 M1	4.710 €
CDS1 15 M2	4.568 €
CDS1 18 M1	5.307 €
CDS1 18 M2	5.148 €
CDS1 25 M1	6.580 €
CDS1 25 M2	6.406 €

Modelo / *Model*	Longitud (con costados) / *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² / *Refrigerated shelf area m²*	Superficie total exposicion (TDA) / *Total display area (TDA)*	Volumen neto (L) / *Net volume (L)*	Estantes / *Shelves*	Puertas / *Doors*	Potencia frigorífica / *Cooling capacity*	Consumo nominal / *Nominal Power*	Refrigerante / *Refrigerant*
MODELOS CON PUERTAS / *MODELS WITH DOORS*									
CDG1 06 M1-M2	685	1,34	0,72	305	4	1	555	1132	R-290
CDG1 09 M1-M2	998	2,00	1,03	457	4	2	1192	1494	R-290
CDG1 12 M1-M2	1310	2,68	1,43	610	4	2	1192	1508	R-290
CDG1 15 M1-M2	1623	3,34	1,83	762	8	2	1419	1635	R-290
CDG1 18 M1-M2	1935	4,01	2,15	915	8	3	1528	1945	R-290
CDG1 25 M1-M2	2560	5,35	2,86	1220	8	4	2384	2612	R-290
CDG1 31 M1-M2	3185	6,69	3,66	1525	16	4	2838	3377	R-290
MODELOS SIN PUERTAS / *MODELS WITHOUT DOORS*									
CDS1 06 M1-M2	685	1,00	0,80	218	4	-	1192	1382	R-290
CDS1 09 M1-M2	998	1,50	1,20	326	4	-	1528	1713	R-290
CDS1 12 M1-M2	1310	2,00	1,60	434	4	-	1931	1885	R-290
CDS1 15 M1-M2	1623	2,50	2,00	543	8	-	2384	2368	R-290
CDS1 18 M1-M2	1935	3,00	2,40	652	8	-	3056	3026	R-290
CDS1 25 M1-M2	2560	4,00	3,20	869	8	-	3862	3770	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Modelo CDS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CDG: Puertas batientes sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad, reduce el consumo energético
- Costados de 30 mm, de serie en ABS color gris, opcional CERRADO al mismo precio
- Costado panorámico (doble cristal) opcional con incremento de precio
- Decoración estándar exterior (franja inferior, superior y laterales) en gris RAL 7040
- Decoración opcional, según costados, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles. Interior en color blanco RAL 9003
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

- CDS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex
- CDG Model: Frameless hinged doors with complete glazed frontal with reduced serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing with high durability torsion bar, ensure energy savings
- 30 mm sides, standard in gray ABS, optional BLIND at the same price
- Panoramic side (double glass) optional with price increase
- Standard exterior decoration (lower, upper and side stripes) in gray RAL 7040
- Optional decoration, depending on the sides, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors. Interior in RAL 9003 white
- Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of evaporator with utomatic evaporation tray
- Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)
- Electronic control
- 24v LED 4000k lighting
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
M1: -1°+5°C, suitable for meat
M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)
- Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)
- Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect
- The tube bumper is optional on all models (not included as standard)

Modelo / *Model*	decoración FRONTAL FRONT decor normal	decoración FRONTAL FRONT decor alto brillo *glossy*	decoración TOTAL FRONT decor normal	decoración TOTAL FRONT decor alto brillo *glossy*	Juego costados cerrados *Blind sides SET* **LC**	Juego costados panorámico *Panoramic sides SET* **LE**	Decoración interior epoxy negro *Black interior epoxy decoration* normal	Paragolpes tubo inox *Stainless steel bumper* ud	Iluminación LED X nivel estantes *LED Lighting X shelves level*	Pre Instalación *Remote Unit*
CDG0 / CDS0 06	248 €	consultar	441 €	consultar	0 €	965 €	209 €	41 €	39 €	-166 €
CDG0 / CDS0 09	258 €	consultar	449 €	consultar	0 €	965 €	214 €	59 €	58 €	-223 €
CDG0 / CDS0 12	272 €	consultar	456 €	consultar	0 €	965 €	214 €	75 €	75 €	-275 €
CDG0 / CDS0 15	282 €	consultar	462 €	consultar	0 €	965 €	219 €	88 €	80 €	-286 €
CDG0 / CDS0 18	302 €	consultar	469 €	consultar	0 €	965 €	219 €	108 €	112 €	-327 €
CDG0 / CDS0 25	312 €	consultar	475 €	consultar	0 €	965 €	226 €	137 €	181 €	-530 €
CDG0 / C-DS0 31	356 €	consultar	480 €	consultar	0 €	965 €	232 €	175 €	187 €	-733 €

Exterior en plastificado RAL9005 (negro) incluido en el precio
Otros gases o voltajes, consultar

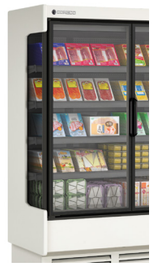
Exterior in RAL 9005 (black) plasticized included in the price
Other gases or voltages, consult

CDG **CDS**

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

LEDs 2700 K LEDs 4000 K LEDs





Lateral PLASTICO de serie
PLASTIC side as standard

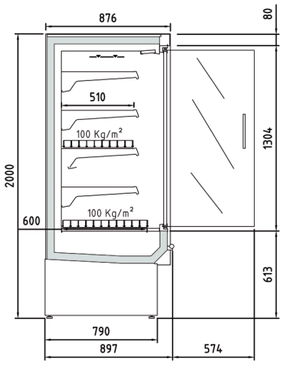


Lateral CERRADO **-LC** opcional
BLIND side -LC on demand

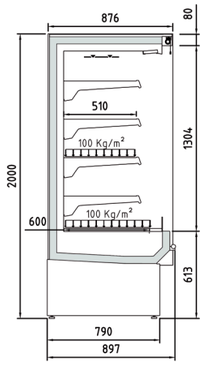


Lateral PANORÁMICO **-LE** opcional
PANORAMIC side -LE on demand

CDG1 12 M1-M2 - LE
Paragolpes, Lateral PANORÁMICO y decoracion exterior, opcionales
Optionals bumper, PANORAMIC sides and exterior decoration



CDG3 06 M1	3.995 €
CDG3 06 M2	3.900 €
CDG3 09 M1	4.767 €
CDG3 09 M2	4.614 €
CDG3 12 M1	5.288 €
CDG3 12 M2	4.972 €
CDG3 15 M1	6.150 €
CDG3 15 M2	5.952 €
CDG3 18 M1	6.670 €
CDG3 18 M2	6.267 €
CDG3 25 M1	8.365 €
CDG3 25 M2	7.669 €
CDG3 31 M1	11.169 €
CDG3 31 M2	11.515 €



CDS3 06 M1	3.295 €
CDS3 06 M2	3.249 €
CDS3 09 M1	3.811 €
CDS3 09 M2	3.719 €
CDS3 12 M1	4.447 €
CDS3 12 M2	4.219 €
CDS3 15 M1	5.191 €
CDS3 15 M2	5.046 €
CDS3 18 M1	5.771 €
CDS3 18 M2	5.273 €
CDS3 25 M1	7.184 €
CDS3 25 M2	6.587 €

Modelo / *Model*	Longitud (con costados) / *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² / *Refrigerated shelf area m²*	Superficie total exposicion (TDA) / *Total display area (TDA)*	Volumen neto (L) / *Net volume (L)*	Estantes / *Shelves*	Puertas / *Doors*	Potencia frigorífica / *Cooling capacity*	Consumo nominal / *Nominal Power*	Refrigerante / *Refrigerant*
MODELOS CON PUERTAS / *MODELS WITH DOORS*									
CDG3 06 M1-M2	685	1,65	0,72	366	4	1	555	1132	R-290
CDG3 09 M1-M2	998	2,47	1,03	548	4	2	1192	1494	R-290
CDG3 12 M1-M2	1310	3,30	1,43	731	4	2	1192	1508	R-290
CDG3 15 M1-M2	1623	4,12	1,83	914	8	2	1419	1635	R-290
CDG3 18 M1-M2	1935	4,95	2,15	1097	8	3	1528	1945	R-290
CDG3 25 M1-M2	2560	6,60	2,86	1463	8	4	2384	2612	R-290
CDG3 31 M1-M2	3185	8,25	3,66	1828	16	4	2838	3377	R-290
MODELOS SIN PUERTAS / *MODELS WITHOUT DOORS*									
CDS3 06 M1-M2	685	1,65	0,83	366	4	-	1192	1382	R-290
CDS3 09 M1-M2	998	2,47	1,24	548	4	-	1528	1713	R-290
CDS3 12 M1-M2	1310	3,30	1,66	731	4	-	1931	1885	R-290
CDS3 15 M1-M2	1623	4,12	2,07	914	8	-	2384	2368	R-290
CDS3 18 M1-M2	1935	4,95	2,49	1097	8	-	3056	3026	R-290
CDS3 25 M1-M2	2560	6,60	3,32	1463	8	-	3862	3770	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Modelo CDS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CDG: Puertas batientes sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad, reduce el consumo energético
- Costados de 30 mm, de serie en ABS color gris, opcional CERRADO al mismo precio
- Costado panorámico (doble cristal) opcional con incremento de precio
- Decoración estándar exterior (franja inferior, superior y laterales) en gris RAL 7040
- Decoración opcional, según costados, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles. Interior en color blanco RAL 9003
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *CDS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex*
- *CDG Model: Frameless hinged doors with complete glazed frontal with reduced serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing with high durability torsion bar, ensure energy savings*
- *30 mm sides, standard in gray ABS, optional BLIND at the same price*
- *Panoramic side (double glass) optional with price increase*
- *Standard exterior decoration (lower, upper and side stripes) in gray RAL 7040*
- *Optional decoration, depending on the sides, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors. Interior in RAL 9003 white*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *Electronic control*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1°+5°C, suitable for meat
  M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*
- *The tube bumper is optional on all models (not included as standard)*

Modelo / *Model*	decoración FRONTAL FRONT decor		decoración TOTAL FRONT decor		Juego costados cerrados / *Blind sides SET*	Juego costados panorámico / *Panoramic sides SET*	Decoración interior epoxy negro / *Black interior epoxy decoration*	Paragolpes tubo inox / *Stainless steel bumper*	Iluminación LED X nivel estantes / *LED Lighting X shelves level*	Pre Instalación / *Remote Unit*
	normal	alto brillo *glossy*	normal	alto brillo *glossy*	**LC**	**LE**	normal	ud		
CDG0 / CDS0 06	248 €	consultar	441 €	consultar	0 €	965 €	209 €	41 €	39 €	-166 €
CDG0 / CDS0 09	258 €	consultar	449 €	consultar	0 €	965 €	214 €	59 €	58 €	-223 €
CDG0 / CDS0 12	272 €	consultar	456 €	consultar	0 €	965 €	214 €	75 €	75 €	-275 €
CDG0 / CDS0 15	282 €	consultar	462 €	consultar	0 €	965 €	219 €	88 €	80 €	-286 €
CDG0 / CDS0 18	302 €	consultar	469 €	consultar	0 €	965 €	219 €	108 €	112 €	-327 €
CDG0 / CDS0 25	312 €	consultar	475 €	consultar	0 €	965 €	226 €	137 €	181 €	-530 €
CDG0 / C-DS0 31	356 €	consultar	480 €	consultar	0 €	965 €	232 €	175 €	187 €	-733 €

Exterior en plastificado RAL9005 (negro) incluido en el precio
Otros gases o voltajes, consultar

Exterior in RAL 9005 (black) plasticized included in the price
Other gases or voltages, consult

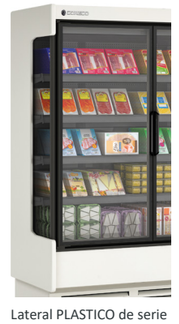
CDG **CDS**

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

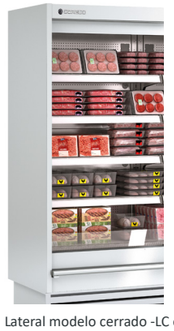
LEDs 2700 K
LEDs 4000 K
LEDs



CDG3 25 M1-M2 - LE
Paragolpes, costados y lacados OPCIONALES
Bumper, PANORAMIC sides and exterior decor, as extras



Lateral PLASTICO de serie
PLASTIC side as standard



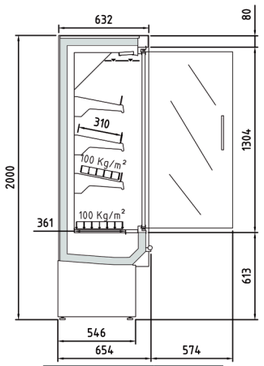
Lateral modelo cerrado -LC opcional
Model blind side -LC on demand



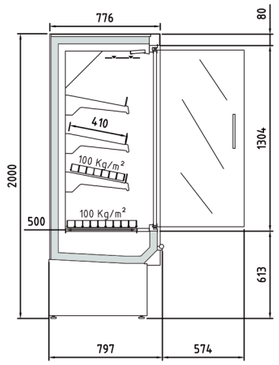
Lateral modelo panorámico -LE opcional
Model panoramic side -LE on demand

Fondo / *depth* **0** = **655** mm
Fondo / *depth* **1** = **800** mm
Fondo / *depth* **3** = **900** mm

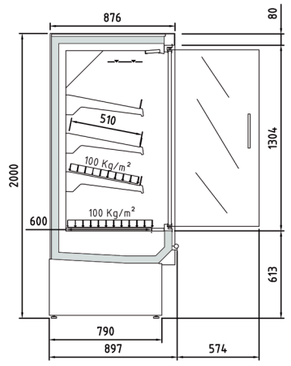
Vitrina expositora MURAL FRUTAS Y VERDURAS CON PUERTAS
FRUITS & VEGETABLES MULTIDECK display WITH DOORS



CDG0 06 H1	3.598 €
CDG0 09 H1	4.275 €
CDG0 12 H1	4.553 €
CDG0 15 H1	5.454 €
CDG0 18 H1	5.835 €
CDG0 25 H1	7.526 €
CDG0 31 H1	9.600 €



CDG1 06 H1	3.747 €
CDG1 09 H1	4.492 €
CDG1 12 H1	4.926 €
CDG1 15 H1	5.841 €
CDG1 18 H1	6.381 €
CDG1 25 H1	7.693 €
CDG1 31 H1	10.007 €



CDG3 06 H1	3.951 €
CDG3 09 H1	4.759 €
CDG3 12 H1	5.132 €
CDG3 15 H1	5.968 €
CDG3 18 H1	6.455 €
CDG3 25 H1	7.911 €
CDG3 31 H1	10.369 €

Modelo / *Model*	Longitud (con costados) / *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² / *Refrigerated shelf area m²*			Superficie total exposicion (TDA) / *Total display area (TDA)*			Volumen neto (L) / *Net volume (L)*			Estantes / *Shelves*	Puertas / *Doors*	Potencia frigorífica / *Cooling capacity*	Consumo nominal / *Nominal Power*	Refrigerante / *Refrigerant*
	(mm)	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Uds	Uds. Units	(W)	(W)	
CDG 06 H1	685	0,81	1,08	1,33	0,68	0,71	0,71	204	273	308	3	1	555	1132	R290
CDG 09 H1	998	1,21	1,62	2,00	0,98	1,03	1,03	306	408	460	3	2	1192	1494	R290
CDG 12 H1	1310	1,61	2,16	2,66	1,37	1,42	1,42	408	544	646	3	2	1192	1528	R290
CDG 15 H1	1623	2,02	2,70	3,33	1,75	1,82	1,82	510	681	768	6	2	1419	1635	R290
CDG 18 H1	1935	2,42	3,24	4,00	2,05	2,14	2,14	612	812	970	6	3	1528	1945	R290
CDG 25 H1	2560	3,23	4,33	5,33	2,73	2,85	2,85	816	1084	1293	6	4	2384	2612	R290
CDG 31 H1	3185	4,03	5,41	6,65	3,51	3,65	3,65	1020	1363	1536	12	4	2838	3377	R290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Puertas batientes sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad, reduce el consumo energético
- Costados de 30 mm, de serie en ABS color gris, opcional CERRADO al mismo precio
- Costado panorámico (doble cristal) opcional con incremento de precio
- Decoración estándar exterior (franja inferior, superior y laterales) en gris RAL 7040
- Decoración opcional, según costados, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles. Interior en color blanco RAL 9003
- Espejo en la parte superior y tope frontal metacrilato en los estantes, de serie
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

- Frameless hinged doors with complete glazed frontal with reduced serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing with high durability torsion bar, ensure energy savings
- 30 mm sides, standard in gray ABS, optional CLOSED at the same price
- Panoramic side (double glass) optional with price increase
- Standard exterior decoration (lower, upper and side stripes) in gray RAL 7040
- Optional decoration, depending on the sides, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors. Interior in RAL 9003 white
- Mirror on the top and methacrylate front stop on the shelves, standard
- Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating
- Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included
- Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray
- Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)
- Electronic control
- 24v LED 4000k lighting
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
H1: +1°+10°C, suitable for fruits and vegetables
- Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)
- Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)
- Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect
- The tube bumper is optional on all models (not included as standard)

Modelo / *Model*	decoración FRONTAL FRONT decor 		decoración TOTAL FRONT decor 		Juego costados cerrados / *Blind sides SET*	Juego costados panorámico / *Panoramic sides SET*	Decoración interior epoxy negro / *Black interior epoxy decoration*	Paragolpes tubo inox / *Stainless steel bumper*	Iluminación LED X nivel estantes / *LED Lighting X shelves level*	Pre Instalación / *Remote Unit*
	normal	alto brillo *glossy*	normal	alto brillo *glossy*	**LC**	**LE**	normal	ud		
CDG0 / CDS0 06	248 €	consultar	441 €	consultar	0 €	965 €	209 €	41 €	39 €	-166 €
CDG0 / CDS0 09	258 €	consultar	449 €	consultar	0 €	965 €	214 €	59 €	58 €	-223 €
CDG0 / CDS0 12	272 €	consultar	456 €	consultar	0 €	965 €	214 €	75 €	75 €	-275 €
CDG0 / CDS0 15	282 €	consultar	462 €	consultar	0 €	965 €	219 €	88 €	80 €	-286 €
CDG0 / CDS0 18	302 €	consultar	469 €	consultar	0 €	965 €	219 €	108 €	112 €	-327 €
CDG0 / CDS0 25	312 €	consultar	475 €	consultar	0 €	965 €	226 €	137 €	181 €	-530 €
CDG0 / C-DS0 31	356 €	consultar	480 €	consultar	0 €	965 €	232 €	175 €	187 €	-733 €

Exterior en plastificado RAL9005 (negro) incluido en el precio
Otros gases o voltajes, consultar

Exterior in RAL 9005 (black) plasticized included in the price
Other gases or voltages, consult

CDG

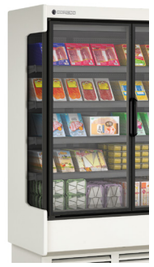
C

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

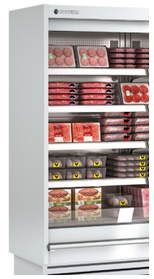
LEDs 2700 K
LEDs 4000 K
LEDs



CDG1 18 H1 - LE
Paragolpes, Lateral PANORÁMICO y decoracion exterior, opcionales
Optionals bumper, PANORAMIC sides and exterior decoration



Lateral PLASTICO de serie
PLASTIC side as standard



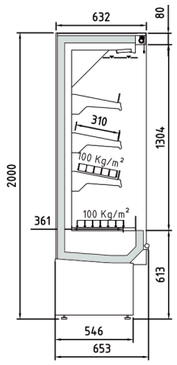
Lateral CERRADO **-LC** opcional
BLIND side -LC on demand



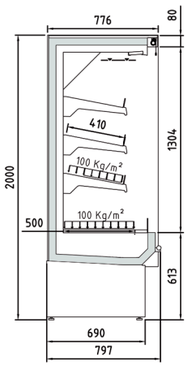
Lateral PANORÁMICO **-LE** opcional
PANORAMIC side -LE on demand

Fondo / *depth* **0** = **655** mm
Fondo / *depth* **1** = **800** mm
Fondo / *depth* **3** = **900** mm

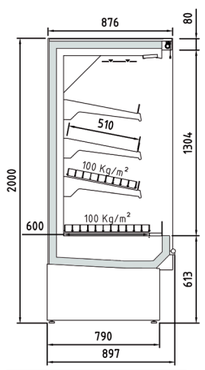
Vitrina expositora MURAL FRUTAS Y VERDURAS
FRUITS & VEGETABLES MULTIDECK display



CDS0 06 H1	2.970 €
CDS0 09 H1	3.410 €
CDS0 12 H1	3.858 €
CDS0 15 H1	4.561 €
CDS0 18 H1	5.045 €
CDS0 25 H1	6.371 €



CDS1 06 H1	3.034 €
CDS1 09 H1	3.518 €
CDS1 12 H1	4.016 €
CDS1 15 H1	4.701 €
CDS1 18 H1	5.296 €
CDS1 25 H1	6.568 €



CDS3 06 H1	3.289 €
CDS3 09 H1	3.768 €
CDS3 12 H1	4.273 €
CDS3 15 H1	5.062 €
CDS3 18 H1	5.342 €
CDS3 25 H1	6.781 €

Modelo / *Model*	Longitud (con costados) / *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m² / *Refrigerated shelf area m²*			Superficie total exposicion (TDA) / *Total display area (TDA)*			Volumen neto (L) / *Net volume (L)*			Estantes / *Shelves*	Puertas / *Doors*	Potencia frigorífica / *Cooling capacity*	Consumo nominal / *Nominal Power*	Refrigerante / *Refrigerant*
	(mm)	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Uds	Uds. *Units*	(W)	(W)	
CDS 06 H1	685	0,81	1,08	1,33	0,68	0,71	0,71	204	273	308	3	0	1192	1382	R290
CDS 09 H1	998	1,21	1,62	2,00	0,98	1,03	1,03	306	408	460	3	0	1528	1713	R290
CDS 12 H1	1310	1,61	2,16	2,66	1,37	1,42	1,42	408	544	646	3	0	1931	1885	R290
CDS 15 H1	1623	2,02	2,70	3,33	1,75	1,82	1,82	510	681	768	6	0	2384	2368	R290
CDS 18 H1	1935	2,42	3,24	4,00	2,05	2,14	2,14	612	812	970	6	0	3056	3026	R290
CDS 25 H1	2560	3,23	4,33	5,33	2,73	2,85	2,85	816	1084	1293	6	0	3862	3770	R290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Costados de 30 mm, de serie en ABS color gris, opcional CERRADO al mismo precio
- Costado panorámico (doble cristal) opcional con incremento de precio
- Decoración estándar exterior (franja inferior, superior y laterales) en gris RAL 7040
- Decoración opcional, según costados, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles. Interior en color blanco RAL 9003
- Espejo en la parte superior y tope frontal metacrilato en los estantes, de serie
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Manual night blind and and inferior exposition deck perspex*
- *30 mm sides, standard in gray ABS, optional CLOSED at the same price*
- *Panoramic side (double glass) optional with price increase*
- *Standard exterior decoration (lower, upper and side stripes) in gray RAL 7040*
- *Optional decoration, depending on the sides, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors. Interior in RAL 9003 white*
- *Mirror on the top and methacrylate front stop on the shelves, standard*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *Electronic control*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  H1: +1°+10°C, suitable for fruits and vegetables
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*
- *The tube bumper is optional on all models (not included as standard)*

Modelo / *Model*	decoración FRONTAL FRONT decor		decoración TOTAL FRONT decor		Juego costados cerrados / *Blind sides SET*	Juego costados panorámico / *Panoramic sides SET*	Decoración interior epoxy negro / *Black interior epoxy decoration*	Paragolpes tubo inox / *Stainless steel bumper*	Iluminación LED X nivel estantes / *LED Lighting X shelves level*	Pre Instalación / *Remote Unit*
	normal	alto brillo *glossy*	normal	alto brillo *glossy*	**LC**	**LE**	normal	ud		
CDG0 / CDS0 06	248 €	consultar	441 €	consultar	0 €	965 €	209 €	41 €	39 €	-166 €
CDG0 / CDS0 09	258 €	consultar	449 €	consultar	0 €	965 €	214 €	59 €	58 €	-223 €
CDG0 / CDS0 12	272 €	consultar	456 €	consultar	0 €	965 €	214 €	75 €	75 €	-275 €
CDG0 / CDS0 15	282 €	consultar	462 €	consultar	0 €	965 €	219 €	88 €	80 €	-286 €
CDG0 / CDS0 18	302 €	consultar	469 €	consultar	0 €	965 €	219 €	108 €	112 €	-327 €
CDG0 / CDS0 25	312 €	consultar	475 €	consultar	0 €	965 €	226 €	137 €	181 €	-530 €
CDG0 / C-DS0 31	356 €	consultar	480 €	consultar	0 €	965 €	232 €	175 €	187 €	-733 €

Exterior en plastificado RAL9005 (negro) incluido en el precio
Otros gases o voltajes, consultar

Exterior in RAL 9005 (black) plasticized included in the price
Other gases or voltages, consult

CDS

D

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

LEDs 2700 K · LEDs 4000 K · LEDs

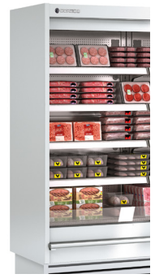


CDS1 09 H1

Paragolpes y decoración exterior total, opcionales
Bumper and total exterior finishing, as extra



Lateral PLASTICO de serie
PLASTIC side as standard



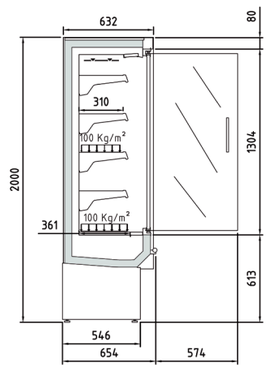
Lateral CERRADO **-LC** opcional
BLIND side -LC on demand

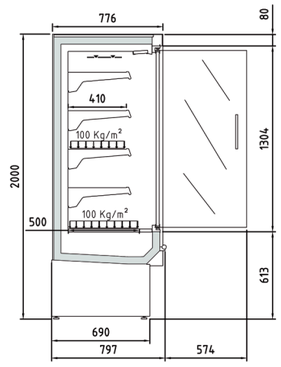


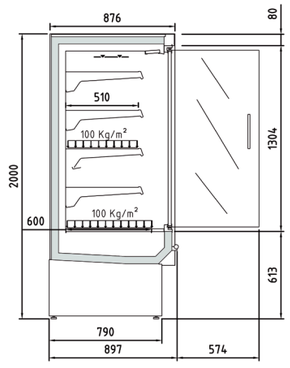
Lateral PANORÁMICO **-LE** opcional
PANORAMIC side -LE on demand

Fondo / *depth* **0** = **655** mm
Fondo / *depth* **1** = **800** mm
Fondo / *depth* **3** = **900** mm

Vitrina expositora ACERO INOX CON PUERTAS
SS MULTIDECK display WITH DOORS







CDG0 06 I M1	3.903 €	CDG0 06 I M2	3.797 €	CDG1 06 I M1	4.156 €	CDG1 06 I M2	4.044 €	CDG3 06 I M1	4.339 €	CDG3 06 I M2	4.160 €
CDG0 09 I M1	4.608 €	CDG0 09 I M2	4.505 €	CDG1 09 I M1	4.907 €	CDG1 09 I M2	4.798 €	CDG3 09 I M1	5.132 €	CDG3 09 I M2	5.061 €
CDG0 12 I M1	5.073 €	CDG0 12 I M2	4.912 €	CDG1 12 I M1	5.403 €	CDG1 12 I M2	5.232 €	CDG3 12 I M1	5.705 €	CDG3 12 I M2	5.367 €
CDG0 15 I M1	5.978 €	CDG0 15 I M2	5.818 €	CDG1 15 I M1	6.366 €	CDG1 15 I M2	6.196 €	CDG3 15 I M1	6.543 €	CDG3 15 I M2	6.272 €
CDG0 18 I M1	6.726 €	CDG0 18 I M2	6.512 €	CDG1 18 I M1	7.164 €	CDG1 18 I M2	6.935 €	CDG3 18 I M1	7.464 €	CDG3 18 I M2	7.077 €
CDG0 25 I M1	8.673 €	CDG0 25 I M2	8.441 €	CDG1 25 I M1	8.996 €	CDG1 25 I M2	8.756 €	CDG3 25 I M1	9.163 €	CDG3 25 I M2	8.783 €

Modelo	Longitud (con costados)	Área estantes refrigerados m2			Superficie total exposicion (TDA)			Volumen neto (L)			Estantes	Potencia frigorífica	Consumo nominal	Refrigerante
Model	*Length (with sides)*	*Refrigerated shelf area m2*			*Total display area (TDA)*			*Net volume (L)*			*Shelves*	*Cooling capacity*	*Nominal Power*	*Refrigerant*
	(mm)	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Uds.	(W)	(W)	HC
CDG 06 M1-M2	685	1,00	1,34	1,65	0,80	0,83	0,83	218	305	366	4	555	1132	R-290
CDG 09 M1-M2	998	1,50	2,00	2,47	1,20	1,24	1,24	326	457	548	4	1192	1494	R-290
CDG 12 M1-M2	1310	2,00	2,68	3,30	1,60	1,66	1,66	434	610	731	4	1192	1508	R-290
CDG 15 M1-M2	1623	2,50	3,34	4,12	2,00	2,07	2,07	543	762	914	8	1419	1635	R-290
CDG 18 M1-M2	1935	3,00	4,01	4,95	2,40	2,49	2,49	652	915	1097	8	1528	1945	R-290
CDG 25 M1-M2	2560	4,00	5,35	6,60	3,20	3,32	3,32	869	1220	1463	8	2384	2612	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Puertas batientes sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad, reduce el consumo energético
- Costados de 30 mm, de serie diseño VISION, opcional CERRADO al mismo precio
- Exterior e interior en acero inox
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Frameless hinged doors with complete glazed frontal with reduced serigraphy, max opening 93° with manual blocking closure. Self-closing with high durability torsion bar, ensure energy savings*
- *30 mm sides, as standard VISION design, optional CLOSED at same price*
- *Exterior and interior in stainless steel*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *Electronic control*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1°+5°C, suitable for meat
  M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*
- *The tube bumper is optional on all models (not included as standard)*

Modelo	Decoración interior epoxy negro	Juego costados CIEGOS	Paragolpes tubo inox	Iluminación LED X nivel estantes	Pre Instalación
Model	*Black interior epoxy decoration*	*BLIND sides SET*	*Stainless steel bumper*	*LED Lighting X shelves level*	*Remote Unit*
	normal	**LC**	ud		
CDG0 / CDS0 06	209 €	0 €	41 €	39 €	-166 €
CDG0 / CDS0 09	214 €	0 €	59 €	58 €	-223 €
CDG0 / CDS0 12	214 €	0 €	75 €	75 €	-275 €
CDG0 / CDS0 15	219 €	0 €	88 €	80 €	-286 €
CDG0 / CDS0 18	219 €	0 €	108 €	112 €	-327 €
CDG0 / CDS0 25	226 €	0 €	137 €	151 €	-530 €

Otros gases o voltajes, consultar — *Other gases or voltages, consult*

CDG

C

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

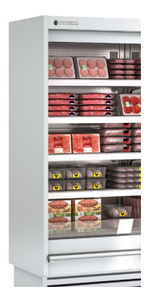
LEDs 2700 K · LEDs 4000 K · LEDs



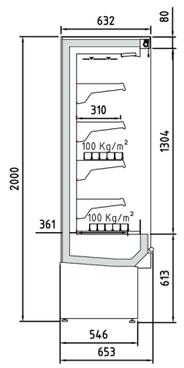
CDG3 12 I
Costados VISION estándar, paragolpes opcionales
Standard VISION sides, bumper as extra-

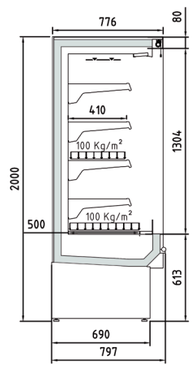


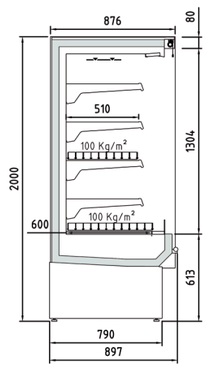
Lateral VISION -LV de serie
VISION side -LV as standard



Lateral CERRADO -LC OPCIONAL
BLIND side -LC on demand







CDS0 06 I M1	3.189 €	CDS0 06 I M2	3.060 €	CDS1 06 I M1	3.460 €	CDS1 06 I M2	3.321 €	CDS3 06 I M1	3.708 €	CDS3 06 I M2	3.536 €
CDS0 09 I M1	3.642 €	CDS0 09 I M2	3.523 €	CDS1 09 I M1	3.951 €	CDS1 09 I M2	3.823 €	CDS3 09 I M1	4.151 €	CDS3 09 I M2	4.093 €
CDS0 12 I M1	4.257 €	CDS0 12 I M2	4.082 €	CDS1 12 I M1	4.618 €	CDS1 12 I M2	4.429 €	CDS3 12 I M1	4.850 €	CDS3 12 I M2	4.560 €
CDS0 15 I M1	5.042 €	CDS0 15 I M2	4.837 €	CDS1 15 I M1	5.470 €	CDS1 15 I M2	5.249 €	CDS3 15 I M1	5.578 €	CDS3 15 I M2	5.317 €
CDS0 18 I M1	5.798 €	CDS0 18 I M2	5.521 €	CDS1 18 I M1	6.290 €	CDS1 18 I M2	5.990 €	CDS3 18 I M1	6.545 €	CDS3 18 I M2	6.094 €
CDS0 25 I M1	7.088 €	CDS0 25 I M2	6.802 €	CDS1 25 I M1	7.691 €	CDS1 25 I M2	7.380 €	CDS3 25 I M1	7.804 €	CDS3 25 I M2	7.440 €

Modelo / *Model*	Longitud (con costados) / *Length (with sides)*	Área estantes refrigerados m2 / *Refrigerated shelf area m2*			Superficie total exposicion (TDA) / *Total display area (TDA)*			Volumen neto (L) / *Net volume (L)*			Estantes / *Shelves*	Potencia frigorífica / *Cooling capacity*	Consumo nominal / *Nominal Power*	Refrigerante / *Refrigerant*
	(mm)	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Fondo/ *Depth 0*	Fondo/ *Depth 1*	Fondo/ *Depth 3*	Uds	(W)	(W)	
CDG 06 M1-M2	685	1,00	1,34	1,65	0,80	0,83	0,83	218	305	366	4	1192	1362	R-290
CDG 09 M1-M2	998	1,50	2,00	2,47	1,20	1,24	1,24	326	457	548	4	1528	1713	R-290
CDG 12 M1-M2	1310	2,00	2,68	3,30	1,60	1,66	1,66	434	610	731	4	1931	1885	R-290
CDG 15 M1-M2	1623	2,50	3,34	4,12	2,00	2,07	2,07	543	762	914	8	2384	2368	R-290
CDG 18 M1-M2	1935	3,00	4,01	4,95	2,40	2,49	2,49	652	915	1097	8	3056	3026	R-290
CDG 25 M1-M2	2560	4,00	5,35	6,60	3,20	3,32	3,32	869	1220	1463	8	3862	3770	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Costados de 30 mm, de serie diseño VISION, opcional CERRADO al mismo precio
- Exterior e interior en acero inox
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Manual night blind and and inferior exposition deck perspex*
- *30 mm sides, as standard VISION design, optional CLOSED at same price*
- *Exterior and interior in stainless steel*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator with utomatic evaporation tray*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *Electronic control*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1°+5°C, suitable for meat
  M2: -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*
- *The tube bumper is optional on all models (not included as standard)*

Modelo / *Model*	Decoración interior epoxy negro / *Black interior epoxy decoration*	Juego costados VISION / *VISION sides SET*	Paragolpes tubo inox / *Stainless steel bumper*	Iluminación LED X nivel estantes / *LED Lighting X shelves level*	KIT persiana manual sólo costado **LC** / *Manual blind KIT, only for **LC** sides*	Pre Instalación / *Remote Unit*
	normal	**LV**	ud			
CDG0 / CDS0 06	209 €	0 €	41 €	39 €	453 €	-166 €
CDG0 / CDS0 09	214 €	0 €	59 €	58 €	480 €	-223 €
CDG0 / CDS0 12	214 €	0 €	75 €	75 €	520 €	-275 €
CDG0 / CDS0 15	219 €	0 €	88 €	80 €	561 €	-286 €
CDG0 / CDS0 18	219 €	0 €	108 €	112 €	615 €	-327 €
CDG0 / CDS0 25	226 €	0 €	137 €	151 €	NO	-530 €

Otros gases o voltajes, consultar — *Other gases or voltages, consult*

CDS



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *



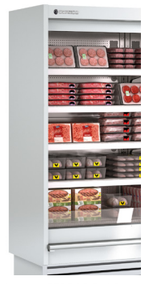
Persiana
Blind

H total = 2190 mm





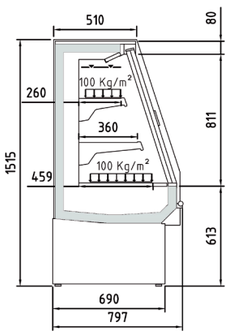
Costados CERRADOS de serie,
paragolpes OPCIONAL
Standar BLIND sides,
OPTIONAL bumper



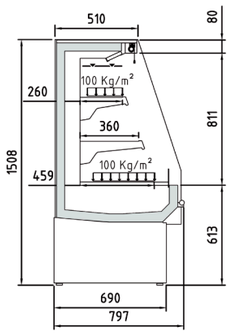
Lateral CERRADO -LC de serie
BLIND side -LC as standard



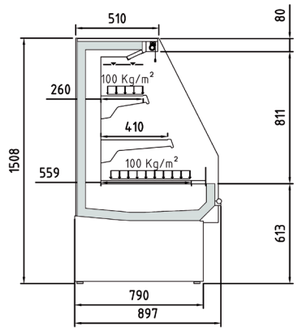
Lateral VISION -LV opcional
VISION side - LV on demand



CSVG1 09 M1	4.311 €
CSVG1 12 M1	4.967 €



CSVS1 06 M2	2.703 €
CSVS1 09 M2	3.200 €
CSVS1 12 M2	3.428 €
CSVS1 15 M2	4.035 €
CSVS1 18 M2	4.269 €



CSVS3 06 M2	2.842 €
CSVS3 09 M2	3.337 €
CSVS3 12 M2	3.583 €
CSVS3 15 M2	3.941 €
CSVS3 18 M2	4.391 €

Modelo *Model*	Longitud (sin costados) mm *Length (without sides) mm*	Área estantes refrigerados m2 *Refrigerated shelf area m2*	Superficie total exposicion (TDA) *Total display area (TDA)*	Volumen neto (L) *Net volume (L)*	Estantes (Uds.) *Shelves (units)*	Puertas (Uds.) *Doors (units)*	Potencia frigorífica (W) *Cooling capacity (W)*	Consumo nominal (W) *Nominal power (W)*	Refrigerante *Refrigerant*
MODELOS CON PUERTAS / *MODELS WITH DOORS*									
CSVG1 09 M1	998	1,01	0,73	200	2	2	1192	1557	R290
CSVG1 12 M1	1310	1,35	1,01	268	2	2	1192	1639	R290
MODELOS SIN PUERTAS / *MODELS WITHOUT DOORS*									
CSVS1 06 M2	685	0,67	0,52	133	2	-	1192	1382	R290
CSVS1 09 M2	998	1,01	0,73	200	2	-	1528	1713	R290
CSVS1 12 M2	1310	1,35	1,01	268	2	-	1931	1885	R290
CSVS1 15 M2	1623	1,69	1,24	333	4	-	2384	2368	R290
CSVS1 18 M2	1935	2,02	1,52	400	4	-	3056	3026	R290
CSVS3 06 M2	685	0,77	0,56	165	2	-	1192	1382	R290
CSVS3 09 M2	998	1,15	0,83	247	2	-	1528	1713	R290
CSVS3 12 M2	1310	1,54	1,11	330	2	-	1931	1885	R290
CSVS3 15 M2	1623	1,92	1,39	412	4	-	2384	2368	R290
CSVS3 18 M2	1935	2,32	1,66	494	4	-	3056	3026	R290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Modelo CSVS: Cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CSVG: Puertas cristal sobre marco deslizante, reduce el consumo energético
- Costados espesor 30mm diseño PANORAMICO
- Decoración estándar exterior (franja inferior, superior y laterales) en gris RAL 7040
- Decoración opcional, sólo frontal (franja superior e inferior) o total a elegir en los colores disponibles. Interior en color blanco RAL 9003
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI anticorrosión
- Estantes regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Desescarche natural del evaporador con bandeja de evaporación automática
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos (consultar)
- Control electrónico
- Iluminación LED 24v 4000k
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  CSVG: M1 -1°+5°C, apropiado para carnes.
  CSVS: M2 -1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Modelos preinstalación incorporan valvulería solenoide y expansión en R-449A, opción R-134a (consultar otros refrigerantes)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40kg/m3 bajo GWP y cero efecto ODP
- El paragolpes de tubo es opcional en todos los modelos (no incluido de serie)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *CSVS Model: Manual night blind and and inferior exposition deck perspex*
- *CSVG Model: Glazed sliding doors, reduce energy consumption*
- *30 mm sides, PANORAMIC DESIGN*
- *Standard exterior decoration (lower, upper and side stripes) in gray RAL 7040*
- *Optional decoration, only front (upper and lower strip) or total to choose in the available colors. Interior in RAL 9003 white*
- *Ventilated evaporator EPOXY with anticorrosive coating*
- *Adjustable shelves in height and angle, with 40 mm price holders included*
- *Natural defrost of evaporator with automatic evaporation tray*
- *Electromechanic fans, on demmand, electronics (consult)*
- *Electronic control*
- *24v LED 4000k lighting*
- *Product tempe rature, according to EN-ISO-23953:*
  CSVG: M1 -1°+5°C, suitable for meat
  CSVS: M2 -1°+7°C , suitable for dairy products, delis and sausages
- *Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)*
- *Pre-installation models incorporate solenoid and expansion valves in R-449A, option R-134a (consult other refrigerants)*
- *Injected polyurethane insulation, density 40kg / m3 low GWP and zero ODP effect*
- *The tube bumper is optional on all models (not included as standard)*

Modelo *Model*	decoración FRONTAL *FRONT decor*  normal	 alto brillo *glossy*	decoración TOTAL *FRONT decor*  normal	 alto brillo *glossy*	Decoración interior epoxy negro *Black interior epoxy decoration* normal	Paragolpes tubo inox *Stainless steel bumper* ud	Iluminación LED X nivel estantes *LED Lighting X shelves level*	Pre Instalación *Remote Unit*
CSVS1	248 €	consultar	441 €	consultar	209 €	41 €	39 €	-166 €
CSVS1	258 €	consultar	449 €	consultar	214 €	59 €	58 €	-223 €
CSVS1	272 €	consultar	456 €	consultar	214 €	75 €	75 €	-275 €
CSVS1	282 €	consultar	462 €	consultar	219 €	88 €	80 €	-286 €
CSVS1	302 €	consultar	469 €	consultar	219 €	108 €	112 €	-327 €

Exterior en plastificado RAL9005 (negro) incluido en el precio
Otros gases o voltajes, consultar

Exterior in RAL 9005 (black) plasticized included in the price
Other gases or voltages, consult

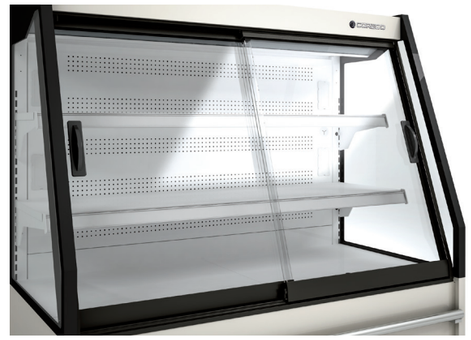
CSVG
A G D
Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

CSVS
A G E

LEDs 2700 K
LEDs 4000 K
LEDs



Paragolpes y acabado exterior decoración total opcionales
Bumper and total exterior finishing as extra



Puertas correderas en modelos CSVG
Slidind doors on CSVG models

SUPERMARKET

ARMARIO MINIMARKET - *MINIMARKET CABINET*

Pag. **328-329** Armario MINIMARKET, refrigeración y congelados
Chiller and freezer air courtain MINIMARKET cabinet

Pag. **330-331** Expositor cerrado AUTOCONTENIDO
Chiller and freezer SELF - CONTAINED display

MURALES SUPERMARKET - *SUPERMARKET MULTIDECK*

Pag. **332-335** VITRINA EXPOSITORA MURAL fondo 791
891 DEPTH MULTIDECK display

Pag. **336-339** VITRINA EXPOSITORA MURAL fondo 891
891 DEPTH MULTIDECK display

Pag. **340-341** VITRINA EXPOSITORA MURAL fondo 791 / 891 autocontenida
791 / 891 DEPTH self-contained MULTIDECK display7

VITRINA - *SERVE OVER COUNTER*

Pag. **342-343** Vitrina expositora modular serie 12 cristal elevable
Serve over counter modular line 12 liftable glass

SELF - SERVICE

Pag. **344-347** Vitrina expositora SELF - SERVICE
SELF - SERVICE serve over counter

MOSTRADOR - *DISPLAY COUNTER*

Pag. **348-349** Conservador expositor de congelados
Horizontal commercial freezer

Pag. **350-351** Mostrador pescaderia para mercado
Fish display counter for market

UNIDADES CONDENSADORAS - *CONDENSER UNITS*

Pag. 352-359 Condensadoras remotas, multiservicio
Remote condenser multiservice

Armario SUPERMARKET, refrigeración y congelados por cortina de aire

Chiller and freezer air courtain SUPERMARKET cabinet



RVC-751-NB	3.017 €
RVC-751-BB	
CVC-751-NB	4.017 €
CVC-751-BB	



RVC-1002-NB	3.978 €
RVC-1002-BB	
CVC-1002-NB	5.422 €
CVC-1002-BB	



RVC-2003-NB	5.032 €
RVC-2003-BB	
CVC-2003-NB	6.881 €
CVC-2003-BB	

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	TDA (m²)	TRA (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	vol. bruto gross vol. (L)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	CCE EEC 2019/2018 EN16902
RVC-751	-2°C+8°C	680	2065	865	0,83	1,28	845	440	565	346	4	230V- 50 Hz	R-290	B
CVC-751	-25°C-18°C	680	2065	865	0,83	1,28	907	791	565	346	4	230V- 50 Hz	R-290	D
RVC-1002	-2°C+8°C	1370	2065	865	1,65	2,54	1353	1132	1285	794	4+4	230V- 50 Hz	R-290	C
CVC-1002	-25°C-18°C	1370	2065	865	1,65	2,54	1470	1215	1285	794	4+4	230V- 50 Hz	R-290	D
RVC-2003	-2°C+8°C	2055	2065	865	2,47	3,97	1710	1180	2005	1241	4+4	230V- 50 Hz	R-290	D
CVC-2003	-25°C-18°C	2055	2065	865	2,47	3,97	1814	1749	2005	1241	4+4	230V- 50 Hz	R-290	E

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero plastificado blanco (BB) o negro (NB) al mismo precio
- Interior en acero plastificado blanco (negro opcional), con aristas curvas y fondo inox embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- RVC: Doble cristal , CVC: Triple cristal
- Iluminación interior reforzada con doble tira de LEDs
- Estantes interiores de acero lacado blanco, regulables en altura con soportes tipo estantería y banda porta-precios
- Reguladores de altura, ruedas o patas opcionales
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema **cortina de aire**, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Cortina de aire a toda la altura del respaldo interior
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo +15°C a 32°C ambiente

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *White (BB) or black (NB) plastic coated exterior, same price*
- *White plastic coated interior (black on demand)*
- *, stainless steel stamped bottom and rounded corners - Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense*
- *RVC: Double glazed door + LEDS, CVC: Triple glazed door + LEDs*
- *Double LEDs internal lighting*
- *Heavy dutty shelves made of coated panel, height adjustable by supports and label holder*
- *Height djustable knobs, castors or legs on demand*
- *Control panel and compressor ventilation grill, removable*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosio coating*
- *Air courtain in the whole rear side*
- *Evaporator fan stops when door is opened*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Digital temperature control, optimized defros, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption*
- *Operating temperature from 15°C to 32°C ambient*



Exterior e interior
negro o blanco,
al mismo precio

Black or white exterior same price



RVC-1002-BB **RVC-1002-BN**

B B	ext. blanco + int. blanco	*white ext + white int.*	otras combinaciones, consultar *ask for other combinations*
B N	ext. blanco + int. negro	*white ext. + black int.*	
N B	ext. negro + int. blanco	*black ext. + white int.*	
N N	ext. negro + int. negro	*black ext. + black int.*	

OPCIONES	*OPTIONS*	€
cerradura puerta de cristal	*glass door lock*	61 €
set 4 ruedas	*set 4 wheels*	98 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	146 €
set 4 patas	*set 4 legs*	54 €
set 6 ruedas	*set 6 wheels*	86 €
230V 60Hz / 115V 60Hz	*230V 60Hz / 115V 60Hz*	consultar
otro color exterior o interior	*other exterior or interior color*	consultar
paragolpes	*bumpers*	consultar



RVC-751

Con paragolpes y costados panorámicos opcionales

With optional bumper-bars and panoramic sides

rango - *range*

RVC +8°C -2°C

CVC -18°C -25°C

temp. ambiente
amb. temperature

+32°C
+15°C

Aislamiento
70 mm
isolation



CVC-2003-BB

LEDs 6500 K

R290



Estante alambre



RVC-2003-NN

Con paragolpes opcionales

With optional bumper-bars



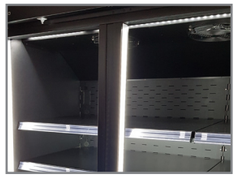
Divisor estante

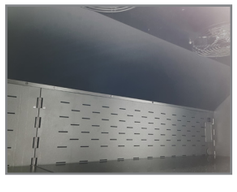


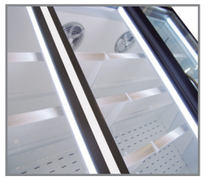
Barra carnicera (embutidos)



Barra para ganchos











CPMG20239 06 M1	4.089 €
CPMG20239 06 M2	4.018 €
CPMG20239 06 H1	4.078 €
CPMG20239 06 L1	4.729 €



CPMG20239 12 M1	5.478 €
CPMG20239 12 M2	5.205 €
CPMG20239 12 H1	5.302 €
CPMG20239 12 L1	6.869 €



CPMG20239 18 M1	6.935 €
CPMG20239 18 M2	6.393 €
CPMG20239 18 H1	6.486 €
CPMG20239 18 L1	8.633 €

Modelo Model	Longitud Length	Área estantes refrigerados m² Refrigerated shelf area m²	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves (uds)	Puertas Doors (uds)	Potencia frigorífica Cooling capacity (W)	Consumo nominal Nominal Power (W)	Refrigerante Refrigerant
CPMG20239 06 M1-M2	685	1,49	0,83	361	4	1	555	1132	R-290
CPMG20239 06 H1	685	1,20	0,81	315	3	1	555	1132	R-290
CPMG20239 12 M1-M2	1310	2,97	1,66	715	4	2	1192	1508	R-290
CPMG20239 12 H1	1310	2,40	1,64	635	3	2	1192	1508	R-290
CPMG20239 18 M1-M2	1935	4,46	2,44	1033	8	3	1528	1945	R-290
CPMG20239 18 H1	1935	3,60	2,42	908	6	3	1528	1945	R-290
CPMG20239 06 L1	725	1,49	0,79	350	4	1	462	1266	R-290
CPMG20239 12 L1	1350	2,97	1,62	702	4	2	924	1733	R-290
CPMG20239 18 L1	1975	4,46	2,41	1018	8	3	1242	2162	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior en acero plastificado blanco RAL 9003
- Interior en acero pintado epoxy blanco RAL 9003
- Modelos refrigeración: costados 30 mm CIEGOS, opcion VENTANA
- Modelos congelados: costados CIEGOS
- Puertas batientes sin marco con frontal completo de cristal de serigrafía mínima, apertura permitida hasta 93° y bloqueo de cierre manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad
- Iluminación LED 24v 4000k en visera y montantes
- Estantes interiores de acero pintado epoxy blanco, regulables en altura y ángulo, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporación automática del agua de descarche
- Control electrónico
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras.
  L1:-15°-18°C, apropiado para producto CONGELADO

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior in white laminated steel RAL 9003
- Interior in white epoxy painted steel RAL 9003
- Chiller models: 30 mm BLIND sides, WINDOW on demand
- Freezer models: BLIND sides
- Frameless hinged doors with full glass front with minimal screen printing, allowed opening up to 93° and manual closing lock. Durable self-closing torsion bar
- LED lighting 24v 4000k in visor and uprights
- Internal shelves in white epoxy painted steel, adjustable in height and angle, with 40 mm price holder included
- Removable control panel and motor ventilation grille
- Ventilated condensing unit
- Automatic evaporation of defrost water
- Electronic control
- Climate class 3 (25°C, 60 H.R)
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
  M1:-1° + 5°C, suitable for meats.
  M2:-1° + 7°C, suitable for dairy products, delis and sausages
  H1: + 1° + 10°C, suitable for fruits and vegetables.
  L1:-15°-18°C, suitable for FROZEN product

OPCIONES	*OPTIONS*	06	12	18
Decoración exterior RAL	*RAL external color*	412 €	430 €	442 €
Costado VENTANA 30 mm	*30 mmWINDOS sides set*	consultar- *consult*		
Ventiladores bajo consumo	*Low consumprion fans*	125 €	242 €	335 €
Paragolpes tubo inox	*Stainless steel bumper*	35 €	75 €	108 €
Iluminación LED extra	*Extra LED lighting*	39 €	75 €	112 €
230V 60hz / 115v 60hz	*230V 60hz / 115v 60hz*	consultar - *consult*		



Paragolpes, opcional
Bumpers on demand

CPMG - L1 D

CPMG C

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

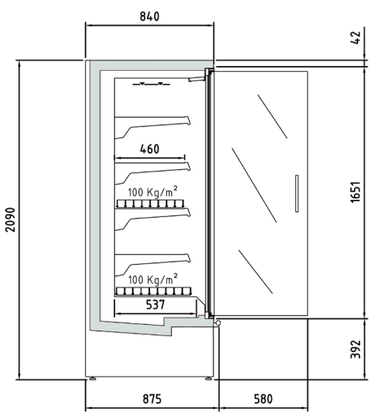


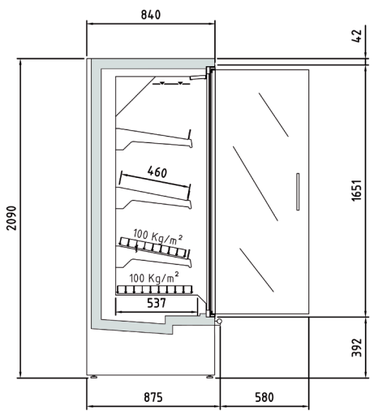
LEDs 2700 K

LEDs 4000 K

LEDs

Paragolpes, opcional
Bumpers on demand

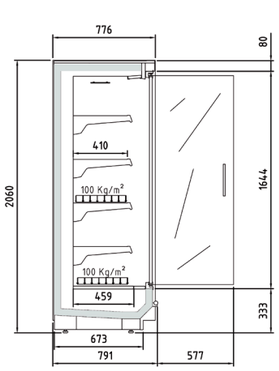




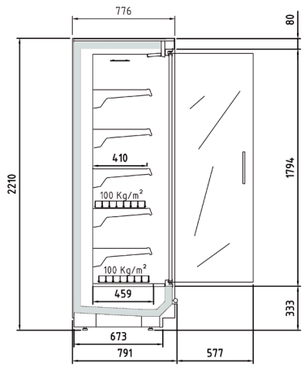


Costado VENTANA sólo en modelos refrigeración
WINDOW sides, only for chiller units

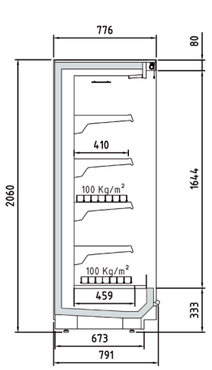
SUPERMARKET 10



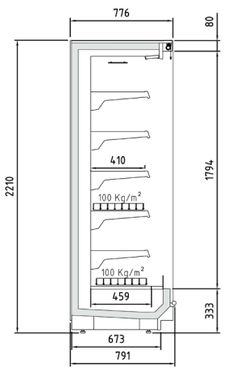
CRMG20133 12 M1	4.194 €
CRMG20133 18 M1	5.374 €
CRMG20133 25 M1	6.711 €
CRMG20133 37 M1	9.414 €
CRMG20133 12 M2	4.194 €
CRMG20133 18 M2	5.388 €
CRMG20133 25 M2	6.495 €
CRMG20133 37 M2	8.942 €



CRMG22133 12 M1	4.463 €
CRMG22133 18 M1	5.640 €
CRMG22133 25 M1	7.227 €
CRMG22133 37 M1	10.138 €
CRMG22133 12 M2	4.453 €
CRMG22133 18 M2	5.668 €
CRMG22133 25 M2	7.235 €
CRMG22133 37 M2	10.147 €



CRMS20133 12 M1	3.489 €
CRMS20133 18 M1	4.321 €
CRMS20133 25 M1	5.017 €
CRMS20133 37 M1	6.680 €
CRMS20133 12 M2	3.405 €
CRMS20133 18 M2	4.185 €
CRMS20133 25 M2	4.851 €
CRMS20133 37 M2	6.385 €



CRMS22133 12 M1	3.627 €
CRMS22133 18 M1	4.534 €
CRMS22133 25 M1	5.604 €
CRMS22133 37 M1	7.595 €
CRMS22133 12 M2	3.543 €
CRMS22133 18 M2	4.359 €
CRMS22133 25 M2	5.327 €
CRMS22133 37 -M2	7.218 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m2 Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CRMG20133 12 M1-M2	1250	2,62	1,76	700	4	2
CRMG20133 18 M1-M2	1875	3,94	2,64	1050	8	3
CRMG20133 25 M1-M2	2500	5,25	3,52	1400	8	4
CRMG20133 37 M1-M2	3750	7,87	5,60	2100	12	6
CRMG22133 12 M1-M2	1250	2,11	1,90	683	5	2
CRMG22133 18 M1-M2	1875	3,17	2,86	1025	10	3
CRMG22133 25 M1-M2	2500	4,22	3,81	1366	10	4
CRMG22133 37 M1-M2	3750	6,33	6,05	2049	15	6
CRMS20133 12 M1-M2	1250	2,62	1,97	700	4	-
CRMS20133 18 M1-M2	1875	3,94	2,96	1050	8	-
CRMS20133 25 M1-M2	2500	5,25	3,94	1400	8	-
CRMS20133 37 M1-M2	3750	7,87	5,91	2100	12	-
CRMS22133 12 M1-M2	1250	3,14	2,16	751	5	-
CRMS22133 18 M1-M2	1875	4,70	3,24	1127	10	-
CRMS22133 25 M1-M2	2500	6,27	4,32	1503	10	-
CRMS22133 37 M1-M2	3750	9,41	6,48	2254	15	-

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Mueble vertical para conectar a unidad moto-condensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo CRMS: cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CRMG: puertas batientes sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad, reduce el consumo energético
- Exterior en color negro RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir entre los colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Costados, no incluidos en el precio (30 mm x ud)
- Estantes regulables en altura e inclinación, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Iluminación LED 24v 4000k
- El paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador HFC con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Desagüe con sifón 40mm de diámetro
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Juego de válvulas solenoide y expansión termostática para R-449A / R-448A, opcional para R-134a
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos

- *Vertical remote cabinet to connect to a motor-condenser unit or refrigeration unit with optimized capacity and visibility of the product*
- *CRMS model: manual night blind and lower methacrylate tank front*
- *CRMG model: Frameless hinged doors, full glass front with reduced screen printing, maximum opening 93° and manual opening lock. Durable torsion bar self-closing, reduces energy consumption*
- *Exterior in black RAL 9005, upper and lower strip in metal, from the available colors*
- *Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel*
- *Sides, not included in the price (30 mm each)*
- *Shelves adjustable in height and inclination, with 40 mm price holder included*
- *LED lighting 24v 4000k*
- *The optional tube bumper on all models (not included as standard)*
- *Electromechanical fans, optional electronic*
- *HFC evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating*
- *Natural defrost of the evaporator*
- *The water defrost outlet must be channeled to the water connection.*
- *Drain with 40mm diameter siphon*
- *Pipe outlet: possibility from bottom, top or rear*
- *Set of solenoid valves and thermostatic expansion for R-449A / R-448A, optional for R-134a*
- *Electronic control with room probe and defrost*
- *Refrigeration by other gases: CONSULT*
- *Climate class 3 (25-° C, 60 H.R)*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1° + 5° C, suitable for meats.
  M2: -1° + 7° C, suitable for dairy products, delis and cold cuts



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

CRMG



CRMS









CRMS20133 25 M1

Costados VISION
Decoración y paragolpes, opcionales
VISION design sides
Bumper and decoration as optionals











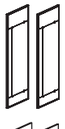
CRMG20133 18 M1-M2

Puertas transparentes, paragolpes y decoración, opcionales
Transparent doors, bumper and decoration as optionals



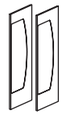
CIEGO - *BLIND*

LCD	278 € x KIT
LCI	278 € X KIT



VENTANA

LVD	278 € xud
LVI	278 € xud

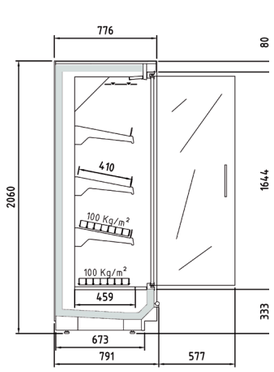


PANORAMIC

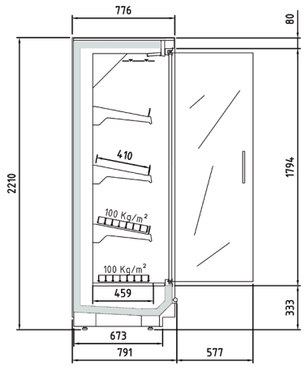
LPD20	608 € x KIT
LPI20	608 € x KIT
LPD20	624 € x KIT
LPI20	624 € X KIT

Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Interior epoxynegro *Inner black epoxy*	Costado lacado Ciego / Visión *Lacquered side Blind / Vision*	Costado lacado Panorámico *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Kit espejo superior *Top kit mirror*	Incremento puertas transparentes *Extra for transparent doors*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stop*	Iluminación LED *LED Lighting*
12	173	127	155 xud	80 xud	242	84	646	75	34 x nivel	77 x nivel
18	207	150	155 xud	80 xud	335	116	895	108	56 x nivel	115 x nivel
25	303	253	155 xud	80 xud	432	165	1294	137	66 x nivel	148 x nivel
37	345	293	155 xud	80 xud	535	229	1791	217	99 x nivel	242 x nivel

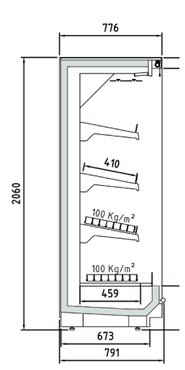
PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PRICES ONLY to integrate into showcases for manufacturing*



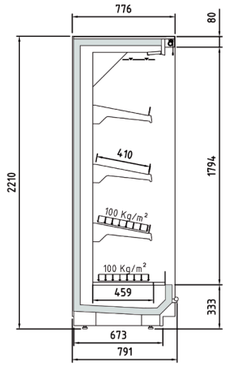
CRMG20133 12 H1	4.251 €
CRMG20133 18 H1	5.360 €
CRMG20133 25 H1	6.606 €
CRMG20133 37 H1	9.285 €



CRMG22133 12 H1	4.382 €
CRMG22133 18 H1	5.736 €
CRMG22133 25 H1	7.073 €
CRMG22133 37 H1	9.998 €



CRMS20133 12 H1	3.478 €
CRMS20133 18 H1	4.272 €
CRMS20133 25 H1	4.953 €
CRMS20133 37 H1	6.545 €



CRMS22133 12 H1	3.596 €
CRMS22133 18 H1	4.445 €
CRMS22133 25 H1	5.436 €
CRMS22133 37 H1	7.445 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m2 Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CRMG20133 12 H1	1250	2,11	1,74	606	3	2
CRMG20133 18 H1	1875	3,17	2,61	909	6	3
CRMG20133 25 H1	2500	4,22	3,47	1213	6	4
CRMG20133 37 H1	3750	6,33	5,52	1819	9	6
CRMG22133 12 H1	1250	2,11	1,90	683	3	2
CRMG22133 18 H1	1875	3,17	2,86	1025	6	3
CRMG22133 25 H1	2500	4,22	3,81	1366	6	4
CRMG22133 37 H1	3750	6,33	6,05	2049	9	6
CRMS20133 12 H1	1250	2,11	1,97	606	3	-
CRMS20133 18 H1	1875	3,17	2,96	909	6	-
CRMS20133 25 H1	2500	4,22	3,94	1213	6	-
CRMS20133 37 H1	3750	6,33	5,91	1819	9	-
CRMS22133 12 H1	1250	2,11	2,16	683	3	-
CRMS22133 18 H1	1875	3,17	3,24	1025	6	-
CRMS22133 25 H1	2500	4,22	4,32	1366	6	-
CRMS22133 37 H1	3750	6,33	6,47	2049	9	-

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Mueble vertical para conectar a unidad moto-condensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo CRMS: cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CRMG: puertas batientes sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad, reduce el consumo energético
- Exterior en color negro RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir entre los colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Costados, no incluidos en el precio (30 mm x ud)
- Estantes regulables en altura e inclinación, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Iluminación LED 24v 4000k
- El paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador HFC con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Desagüe con sifón 40mm de diámetro
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Juego de válvulas solenoide y expansión termostática para R-449A / R-448A, opcional para R-134a
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras.

- Vertical remote cabinet to connect to a motor-condenser unit or refrigeration unit with optimized capacity and visibility of the product
- CRMS model: manual night blind and lower methacrylate tank front
- CRMG model: Frameless hinged doors, full glass front with reduced screen printing, maximum opening 93° and manual opening lock. Durable torsion bar self-closing, reduces energy consumption
- Exterior in black RAL 9005, upper and lower strip in metal, from the available colors
- Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel
- Sides, not included in the price (30 mm each)
- Shelves adjustable in height and inclination, with 40 mm price holder included
- LED lighting 24v 4000k
- The optional tube bumper on all models (not included as standard)
- Electromechanical fans, optional electronic
- HFC evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating
- Natural defrost of the evaporator
- The water defrost outlet must be channeled to the water connection.
- Drain with 40mm diameter siphon
- Pipe outlet: possibility from bottom, top or rear
- Set of solenoid valves and thermostatic expansion for R-449A / R-448A, optional for R-134a
- Electronic control with room probe and defrost
- Refrigeration by other gases: CONSULT
- Climate class 3 (25-° C, 60 H.R)
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
H1: + 1° + 10° C, suitable for fruits and vegetables.

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

CRMG



CRMS













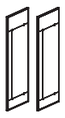
CRMG20133 18 H1

Costados CIEGOS con espejo
Paragolpes y decoracion, opcionales
BLIND with mirror design sides
Bumper and decoration as optionals



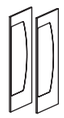
CIEGO - *BLIND*

LCD	278 € x KIT
LCI	278 € X KIT



VENTANA

LVD	278 € xud
LVI	278 € xud

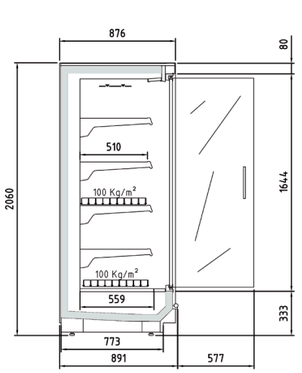


PANORAMIC

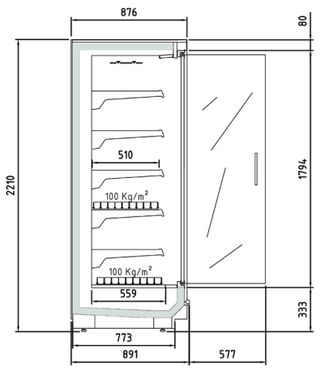
LPD20	608 € x KIT
LPI20	608 € x KIT
LPD20	624 € x KIT
LPI20	624 € X KIT

Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Interior epoxynegro *Inner black epoxy*	Costado lacado Ciego / Visión *Lacquered side Blind / Vision*	Costado lacado Panorámico *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Kit espejo superior *Top kit mirror*	Incremento puertas transparentes *Extra for transparent doors*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stop*	Iluminación LED *LED Lighting*
12	173	127	155 xud	80 xud	242	84	646	75	34 x nivel	77 x nivel
18	207	150	155 xud	80 xud	335	116	895	108	56 x nivel	115 x nivel
25	303	253	155 xud	80 xud	432	165	1294	137	66 x nivel	148 x nivel
37	345	293	155 xud	80 xud	535	229	1791	217	99 x nivel	242 x nivel

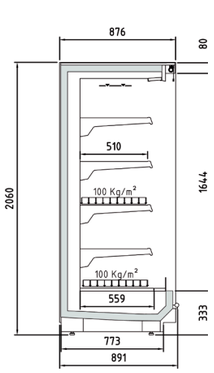
PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PRICES ONLY to integrate into showcases for manufacturing*



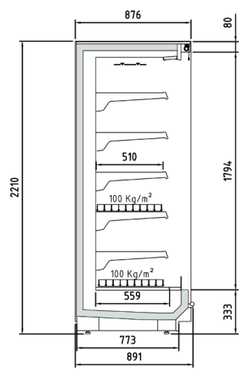
CRMG20333 12 M1	4.317 €
CRMG20333 18 M1	5.466 €
CRMG20333 25 M1	6.892 €
CRMG20333 37 M1	9.635 €
CRMG20333 12 M2	4.272 €
CRMG20333 18 M2	5.450 €
CRMG20333 25 M2	6.642 €
CRMG20333 37 M2	9.307 €



CRMG22333 12 M1	4.791 €
CRMG22333 18 M1	6.023 €
CRMG22333 25 M1	7.726 €
CRMG22333 37 M1	10.834 €
CRMG22333 12 M2	4.782 €
CRMG22333 18 M2	6.010 €
CRMG22333 25 M2	7.718 €
CRMG22333 37 M2	10.811 €



CRMS20333 12 M1	3.582 €
CRMS20333 18 M1	4.387 €
CRMS20333 25 M1	5.074 €
CRMS20333 37 M1	6.768 €
CRMS20333 12 M2	3.461 €
CRMS20333 18 M2	4.268 €
CRMS20333 25 M2	4.907 €
CRMS20333 37 M2	6.495 €



CRMS22333 12 M1	3.717 €
CRMS22333 18 M1	4.585 €
CRMS22333 25 M1	5.670 €
CRMS22333 37 M1	7.686 €
CRMS22333 12 M2	3.631 €
CRMS22333 18 M2	4.440 €
CRMS22333 25 M2	5.429 €
CRMS22333 37 M2	7.320 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m2 Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CRMG20333 12 M1-M2	1250	3,25	1,74	871	4	2
CRMG20333 18 M1-M2	1875	4,87	2,61	1306	8	3
CRMG20333 25 M1-M2	2500	6,50	3,47	1742	8	4
CRMG20333 37 M1-M2	3750	9,75	5,52	2612	12	6
CRMG22333 12 M1-M2	1250	3,89	1,90	935	5	2
CRMG22333 18 M1-M2	1875	5,83	2,86	1402	10	3
CRMG22333 25 M1-M2	2500	7,77	3,81	1869	10	4
CRMG22333 37 M1-M2	3750	11,66	6,05	2804	15	6
CRMS20333 12 M1-M2	1250	3,25	1,97	871	4	-
CRMS20333 18 M1-M2	1875	4,87	2,96	1306	8	-
CRMS20333 25 M1-M2	2500	6,50	3,94	1742	8	-
CRMS20333 37 M1-M2	3750	9,75	5,91	2612	12	-
CRMS22333 12 M1-M2	1250	3,89	2,16	935	5	-
CRMS22333 18 M1-M2	1875	5,83	3,24	1402	10	-
CRMS22333 25 M1-M2	2500	7,77	4,32	1869	10	-
CRMS22333 37 M1-M2	3750	11,66	6,48	2804	15	-

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Mueble vertical para conectar a unidad moto-condensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo CRMS: cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CRMG: puertas batientes sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad, reduce el consumo energético
- Exterior en color negro RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir entre los colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Costados, no incluidos en el precio (30 mm x ud)
- Estantes regulables en altura e inclinación, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Iluminación LED 24v 4000k
- El paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador HFC con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Desagüe con sifón 40mm de diámetro
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Juego de válvulas solenoide y expansión termostática para R-449A / R-448A, opcional para R-134a
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos

- Vertical remote cabinet to connect to a motor-condenser unit or refrigeration unit with optimized capacity and visibility of the product
- CRMS model: manual night blind and lower methacrylate tank front
- CRMG model: Frameless hinged doors, full glass front with reduced screen printing, maximum opening 93° and manual opening lock. Durable torsion bar self-closing, reduces energy consumption
- Exterior in black RAL 9005, upper and lower strip in metal, from the available colors
- Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel
- Sides, not included in the price (30 mm each)
- Shelves adjustable in height and inclination, with 40 mm price holder included
- LED lighting 24v 4000k
- The optional tube bumper on all models (not included as standard)
- Electromechanical fans, optional electronic
- HFC evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating
- Natural defrost of the evaporator
- The water defrost outlet must be channeled to the water connection.
- Drain with 40mm diameter siphon
- Pipe outlet: possibility from bottom, top or rear
- Set of solenoid valves and thermostatic expansion for R-449A / R-448A, optional for R-134a
- Electronic control with room probe and defrost
- Refrigeration by other gases: CONSULT
- Climate class 3 (25-° C, 60 H.R)
- Product temperature, according to EN-ISO-23953:
M1: -1° + 5° C, suitable for meats.
M2: -1° + 7° C, suitable for dairy products, delis and cold cuts



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

CRMG



CRMS













CRMG22333 37
Costados VISION
Decoración y paragolpes, opcionales
VISION design sides
Bumper and decoration as optionals









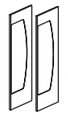
CIEGO - *BLIND*

LCD	278 € x KIT
LCI	278 € X KIT



VENTANA

LVD	278 € xud
LVI	278 € xud



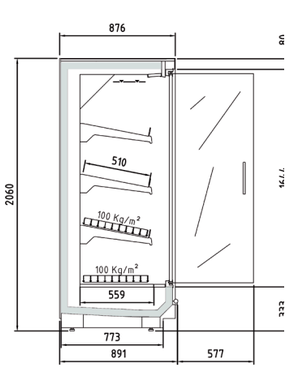
PANORAMIC

LPD20	608 € x KIT
LPI20	608 € x KIT
LPD20	624 € x KIT
LPI20	624 € X KIT

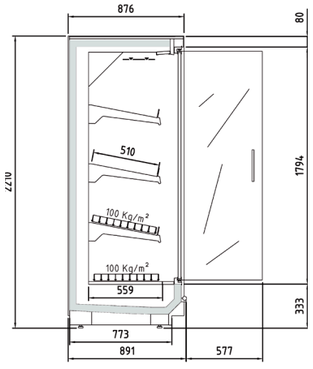
CRMS20333 37
Paragolpes y decoracion, opcionales
Bumper and decoration as optionals

Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Interior epoxynegro *Inner black epoxy*	Costado lacado Ciego / Visión *Lacquered side Blind / Vision*	Costado lacado Panorámico *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Kit espejo superior *Top kit mirror*	Incremento puertas transparentes *Extra for transparent doors*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stop*	Iluminación LED *LED Lighting*
12	173	127	155 xud	80 xud	242	84	646	75	34 x nivel	77 x nivel
18	207	150	155 xud	80 xud	335	116	895	108	56 x nivel	115 x nivel
25	303	253	155 xud	80 xud	432	165	1294	137	66 x nivel	148 x nivel
37	345	293	155 xud	80 xud	535	229	1791	217	99 x nivel	242 x nivel

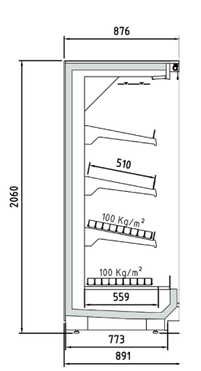
PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PRICES ONLY to integrate into showcases for manufacturing*



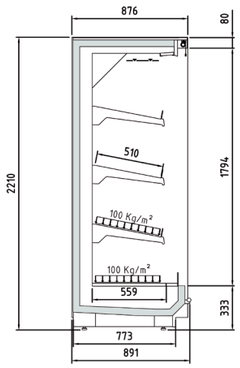
CRMG20333 12 H1	4.491 €
CRMG20333 18 H1	5.614 €
CRMG20333 25 H1	6.676 €
CRMG20333 37 H1	9.464 €



CRMG22333 12 H1	4.646 €
CRMG22333 18 H1	5.863 €
CRMG22333 25 H1	7.524 €
CRMG22333 37 H1	10.645 €



CRMS20333 12 H1	3.534 €
CRMS20333 18 H1	4.361 €
CRMS20333 25 H1	5.011 €
CRMS20333 37 H1	6.706 €



CRMS22333 12 H1	3.675 €
CRMS22333 18 H1	4.516 €
CRMS22333 25 H1	5.563 €
CRMS22333 37 H1	7.598 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m2 Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CRMG20333 12 H1	1250	2.61	1.74	754	3	2
CRMG20333 18 H1	1875	3.92	2.61	1131	6	3
CRMG20333 25 H1	2500	5.22	3.47	1508	6	4
CRMG20333 37 H1	3750	7.83	5.53	2262	9	6
CRMG22333 12 H1	1250	2.61	1.74	754	3	2
CRMG22333 18 H1	1875	3.92	2.61	1131	6	3
CRMG22333 25 H1	2500	5.22	3.47	1508	6	4
CRMG22333 37 H1	3750	7.83	5.53	2262	9	6
CRMS20333 12 H1	1250	2.61	1.74	754	6	-
CRMS20333 18 H1	1875	3.92	2.61	1131	6	-
CRMS20333 25 H1	2500	5.22	3.47	1508	9	-
CRMS20333 37 H1	3750	7.83	5.53	2262	3	-
CRMS22333 12 H1	1250	2.61	1.74	754	6	-
CRMS22333 18 H1	1875	3.92	2.61	1131	6	-
CRMS22333 25 H1	2500	5.22	3.47	1508	9	-
CRMS22333 37 H1	3750	7.83	5.53	2262	9	-

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Mueble vertical para conectar a unidad moto-condensadora o central frigorífica con capacidad y visibilidad optimizada del producto
- Modelo CRMS: cortina de noche manual y frente cuba inferior de metacrilato
- Modelo CRMG: puertas batientes sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad, reduce el consumo energético
- Exterior en color negro RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir entre los colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Costados, no incluidos en el precio (30 mm x ud)
- Estantes regulables en altura e inclinación, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Iluminación LED 24v 4000k
- El paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador HFC con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Desagüe con sifón 40mm de diámetro
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o trasera
- Juego de válvulas solenoide y expansión termostática para R-449A / R-448A, opcional para R-134a
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras.

- *Vertical remote cabinet to connect to a motor-condenser unit or refrigeration unit with optimized capacity and visibility of the product*
- *CRMS model: manual night blind and lower methacrylate tank front*
- *CRMG model: Frameless hinged doors, full glass front with reduced screen printing, maximum opening 93° and manual opening lock. Durable torsion bar self-closing, reduces energy consumption*
- *Exterior in black RAL 9005, upper and lower strip in metal, from the available colors*
- *Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel*
- *Sides, not included in the price (30 mm each)*
- *Shelves adjustable in height and inclination, with 40 mm price holder included*
- *LED lighting 24v 4000k*
- *The optional tube bumper on all models (not included as standard)*
- *Electromechanical fans, optional electronic*
- *HFC evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating*
- *Natural defrost of the evaporator*
- *The water defrost outlet must be channeled to the water connection.*
- *Drain with 40mm diameter siphon*
- *Pipe outlet: possibility from bottom, top or rear*
- *Set of solenoid valves and thermostatic expansion for R-449A / R-448A, optional for R-134a*
- *Electronic control with room probe and defrost*
- *Refrigeration by other gases: CONSULT*
- *Climate class 3 (25-° C, 60 H.R)*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  H1: + 1° + 10° C, suitable for fruits and vegetables.

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

CRMG



CRMS







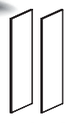






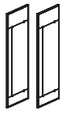
CRMG20333 18 H1

Costados CIEGOS con espejo
Paragolpes y decoracion, opcionales
BLIND with mirror design sides
Bumper and decoration as optionals



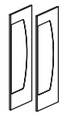
CIEGO - *BLIND*

LCD	278 € x KIT
LCI	278 € X KIT



VENTANA

LVD	278 € xud
LVI	278 € xud

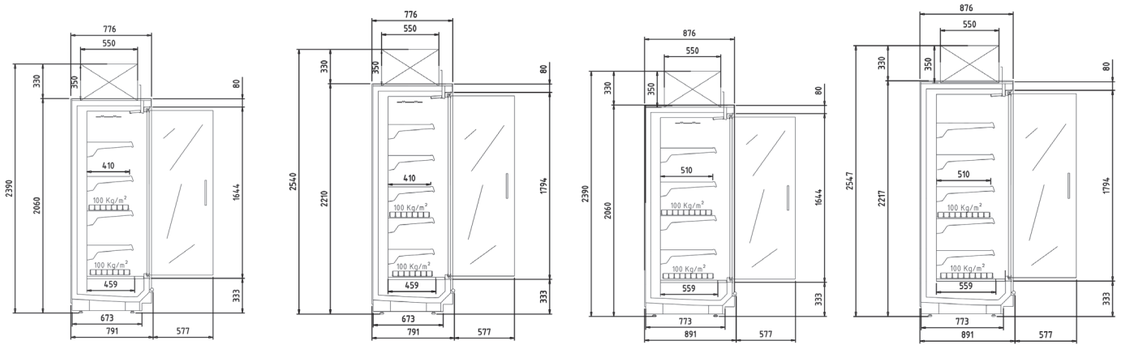


PANORAMIC

LPD20	608 € x KIT
LPI20	608 € x KIT
LPD20	624 € x KIT
LPI20	624 € X KIT

Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Interior epoxynegro *Inner black epoxy*	Costado lacado Ciego / Visión *Lacquered side Blind / Vision*	Costado lacado Panorámico *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Kit espejo superior *Top kit mirror*	Incremento puertas transparentes *Extra for transparent doors*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stop*	Iluminación LED *LED Lighting*
12	173	127	155 xud	80 xud	242	84	646	75	34 x nivel	77 x nivel
18	207	150	155 xud	80 xud	335	116	895	108	56 x nivel	115 x nivel
25	303	253	155 xud	80 xud	432	165	1294	137	66 x nivel	148 x nivel
37	345	293	155 xud	80 xud	535	229	1791	217	99 x nivel	242 x nivel

PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PRICES ONLY to integrate into showcases for manufacturing*



CPMG20133 12 M1	4.776 €	CPMG22133 12 M1	5.029 €	CPMG20333 12 M1	4.893 €	CPMG22333 12 M2	5.354 €
CPMG20133 18 M1	6.120 €	CPMG22133 18 M1	6.468 €	CPMG20333 18 M1	6.212 €	CPMG22333 18 M2	6.690 €
CPMG20133 25 M1	7.631 €	CPMG22133 25 M1	8.155 €	CPMG20333 25 M1	7.743 €	CPMG22333 25 M2	8.406 €
CPMG20133 37 M1	10.692 €	CPMG22133 37 M1	11.606 €	CPMG20333 37 M1	10.906 €	CPMG22333 37 M2	12.046 €
CPMG22133 12 M1	5.038 €	CPMG22133 12 M2	4.744 €	CPMG22333 12 M1	5.363 €	CPMG20333 12 H1	4.976 €
CPMG22133 18 M1	6.383 €	CPMG22133 18 M2	5.946 €	CPMG22333 18 M1	6.642 €	CPMG20333 18 H1	6.134 €
CPMG22133 25 M1	8.075 €	CPMG22133 25 M2	7.459 €	CPMG22333 25 M1	8.569 €	CPMG20333 25 H1	7.529 €
CPMG22133 37 M1	11.596 €	CPMG22133 37 M2	10.474 €	CPMG22333 37 M1	12.069 €	CPMG20333 37 H1	10.645 €
CPMG20133 12 M2	4.814 €	CPMG22133 12 H1	4.958 €	CPMG20333 12 M2	4.892 €	CPMG22333 12 H1	5.220 €
CPMG20133 18 M2	5.972 €	CPMG22133 18 H1	6.479 €	CPMG20333 18 M2	6.032 €	CPMG22333 18 H1	6.663 €
CPMG20133 25 M2	7.350 €	CPMG22133 25 H1	7.922 €	CPMG20333 25 M2	7.496 €	CPMG22333 25 H1	8.444 €
CPMG20133 37 M2	10.144 €	CPMG22133 37 H1	11.458 €	CPMG20333 37 M2	10.495 €	CPMG22333 37 H1	11.886 €

Modelo Model	Longitud (sin costados) Length (without sides)	Área estantes refrigerados m2 Refrigerated shelf area m2	Superficie total exposicion (TDA) Total display area (TDA)	Volumen neto (L) Net volume (L)	Estantes Shelves	Puertas Doors
CPMG20133 12 M1-M2	1250	2,62	1,76	700	4	2
CPMG20133 18 M1-M2	1875	3,94	2,64	1050	8	3
CPMG20133 25 M1-M2	2500	5,25	3,52	1400	8	4
CPMG20133 37 M1-M2	3750	7,87	5,6	2100	12	6
CPMG22133 12 M1-M2	1250	2,11	1,9	683	5	2
CPMG22133 18 M1-M2	1875	3,17	2,86	1025	10	3
CPMG22133 25 M1-M2	2500	4,22	3,81	1366	10	4
CPMG22133 37 M1-M2	3750	6,33	6,05	2049	15	6
CPMG20333 12 M1-M2	1250	3,25	1,74	871	4	2
CPMG20333 18 M1-M2	1875	4,87	2,61	1306	8	3
CPMG20333 25 M1-M2	2500	6,5	3,47	1742	8	4
CPMG20333 37 M1-M2	3750	9,75	5,52	2612	12	6
CPMG22333 12 M1-M2	1250	3,89	1,9	935	5	2
CPMG22333 18 M1-M2	1875	5,83	2,86	1402	10	3
CPMG22333 25 M1-M2	2500	7,77	3,81	1869	10	4
CPMG22333 37 M1-M2	3750	11,66	6,05	2804	15	6

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Unidad condensadora R-290, incluida en el precio
- Puertas batientes sin marco, frontal completo de cristal con serigrafía reducida, apertura máxima 93° y bloqueo de apertura manual. Autocierre con barra de torsión de gran durabilidad, reduce el consumo energético
- Exterior en color negro RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir entre los colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Costados, no incluidos en el precio (30 mm x ud)
- Estantes regulables en altura e inclinación, con portaprecios de 40 mm incluidos
- Iluminación LED 24v 4000k
- El paragolpes de tubo opcional en todos los modelos (no incluido de serie)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador HFC con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas.
- Desagüe con sifón 40mm de diámetro
- Control electrónico con sonda de ambiente y descarche
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953:
  M1:-1°+5°C, apropiado para carnes.
  M2:-1°+7°C, apropiado para lácteos, delis y embutidos
  H1: +1°+10°C, apropiado para frutas y verduras.

- *R-290 condenser unit included in price*
- *Frameless hinged doors, full glass front with reduced screen printing, maximum opening 93° and manual opening lock. Durable torsion bar self-closing, reduces energy consumption*
- *Exterior in black RAL 9005, upper and lower strip in metal, from the available colors*
- *Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel*
- *Sides, not included in the price (30 mm each)*
- *Shelves adjustable in height and inclination, with 40 mm price holder included*
- *LED lighting 24v 4000k*
- *The optional tube bumper on all models (not included as standard)*
- *Electromechanical fans, optional electronic*
- *HFC evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating*
- *Natural defrost of the evaporator*
- *The water defrost outlet must be channeled to the water connection.*
- *Drain with 40mm diameter siphon*
ontrol with room probe and defrost
- *Refrigeration by other gases: CONSULT*
- *Climate class 3 (25-° C, 60 H.R)*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953:*
  M1: -1° + 5° C, suitable for meats.
  M2: -1° + 7° C, suitable for dairy products, delis and cold cuts



PMG22133 37

paragolpesopcionales
Bumpers as extra



PMG20133 18

paragolpesopcionales
Bumpers as extra

A C G

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

LEDs 2700 K

LEDs 4000 K

LEDs

CIEGO - *BLIND*

LCD	278 € x KIT
LCI	278 € X KIT

VENTANA

LVD	278 € xud
LVI	278 € xud

PANORAMIC

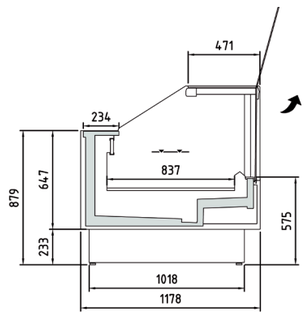
LPD20	608 € x KIT
LPI20	608 € x KIT
LPD20	624 € x KIT
LPI20	624 € X KIT

Modelo ***Model***	Exterior lacado *Lacquered exterior*	Interior epoxynegro *Inner black epoxy*	Costado lacado Ciego / Visión *Lacquered side Blind / Vision*	Costado lacado Panorámico *Lacquered side Panoramic*	Kit ventiladores electronicos *Kit electronic ventilators*	Kit espejo superior *Top kit mirror*	Incremento puertas transparentes *Extra for transparent doors*	Paragolpes tubo inox (€ /m) *Stainless steel bumper (€ /m)*	Tope estante metacrilato *Methacrylate shelf stop*	Iluminación LED *LED Lighting*
12	173	127	155 xud	80 xud	242	84	646	75	34 x nivel	77 x nivel
18	207	150	155 xud	80 xud	335	116	895	108	56 x nivel	115 x nivel
25	303	253	155 xud	80 xud	432	165	1294	137	66 x nivel	148 x nivel
37	345	293	155 xud	80 xud	535	229	1791	217	99 x nivel	242 x nivel

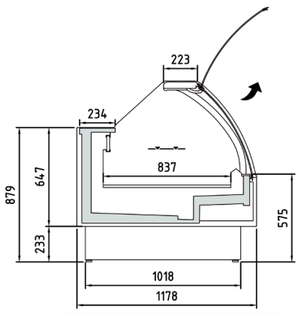
PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PRICES ONLY to integrate into showcases for manufacturing*

Vitrina expositora MODULAR PRE-INSTALACIÓN

MODULAR REMOTE CONDENSER UNIT serve over counter



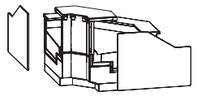
CSVEST-12-125-RR	3.622 €
CSVEST-12-187-RR	4.377 €
CSVEST-12-250-RR	5.272 €
CSVEST-12-375-RR	7.496 €



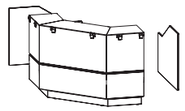
CSVEST-12-125-C	3.604 €
CSVEST-12-187-C	4.272 €
CSVEST-12-250-C	5.196 €
CSVEST-12-375-C	7.387 €



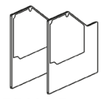
CSVEST-12-AP90-C	7.887 €



CSVEST-12-AN90-RR	7.887 €

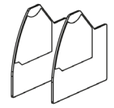


CSVEST-12-AP90-RR	7.887 €



PANORAMIC

LPSVERR-D	402 € xud
LPSVERR-I	402 € xud



PANORAMIC

LPSVEC-D	402 € xud
LPSVEC-I	402 € xud

Decoración lateral (1 ud) *Side decoration kit (1 ud)*	
DLC	145 €

Modelo / Model	Longitud (sin costados) / Length (without sides)	Área estantes refrigerados m² / Refrigerated shelf area m²	Superficie total exposicion / Total display area (TDA) RR	C	Volumen neto / Net volume
CSVEST-12-125	1250	1,05	0,96	1,12	241
CSVEST-12-187	1875	1,57	1,45	1,68	362
CSVEST-12-250	2500	2,10	1,88	2,25	482
CSVEST-12-375	3750	3,14	2,90	3,37	724
CSVEST-12-AP90	1562	1,31	1,70	1,35	302

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Vitrina remota de servicio asistido para conectar a unidad moto-condensadora o central frigorífica.
- Exterior: inferior en RAL 9005, franja superior e inferior en chapa a elegir de colores disponibles
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales VISION incluidos en el precio (espesor 40 mm ud), opcional PANORÁMICOS (20 mm ud)
- Cristal frontal templado securizado, elevable
- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI-304
- Iluminación LED 24v 4000k en encimera superior
- Sin estante de cristal intermedio
- Perfileria en aluminio anodizado
- Paragolpes de tubo, opcional en todos los modelos (no incluido en el precio)
- Ventiladores electromecánicos, opcional electrónicos
- Evaporador HFC con recubrimiento anticorrosión acabado epoxi
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-448A o R-134a
- Salida de tuberías por parte inferior
- Desescarche natural del evaporador
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Control electrónico e indicador de temperatura en parte delantera de plano de exposición
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953, M1:-1°+5°, apropiado para carnes y embutidos
- Clase climática 4 (30°C, 55 %H.R)

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- *Remote assisted service showcase to connect to a motor-condenser unit or refrigeration unit.*
- *Exterior: lower skirting in RAL 9005, upper and lower strip in sheet metal to choose from available colors*
- *Interior in white EPOXY RAL-9003 finished sheet steel*
- *Side VISION design included in the price (thickness 40 mm each), optional PANORAMIC (20 mm each)*
- *Tempered safety glass, liftable*
- *AISI-304 stainless steel worktop*
- *LED lighting 24v 4000k on the upper worktop*
- *No intermediate glass shelf*
- *Anodized aluminum profiles*
- *Tube bumpers, optional on all models (not included in the price)*
- *Electromechanical fans, optional electronic*
- *HFC evaporator with epoxy finish anti-corrosion coating*
- *R-449A / R-448A or R-134a solenoid and thermostatic expansion valve kit*
- *Pipe outlet from the bottom*
- *Natural defrost of the evaporator*
- *The water defrost outlet must be channeled to the water connection.*
- *Refrigeration by other gases: CONSULT*
- *Electronic control and temperature indicator in front of the display area plane*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953, M1: -1° + 5°, suitable for meat and sausages*
- *Climate class 4 (30°C, 55% R.H.)*

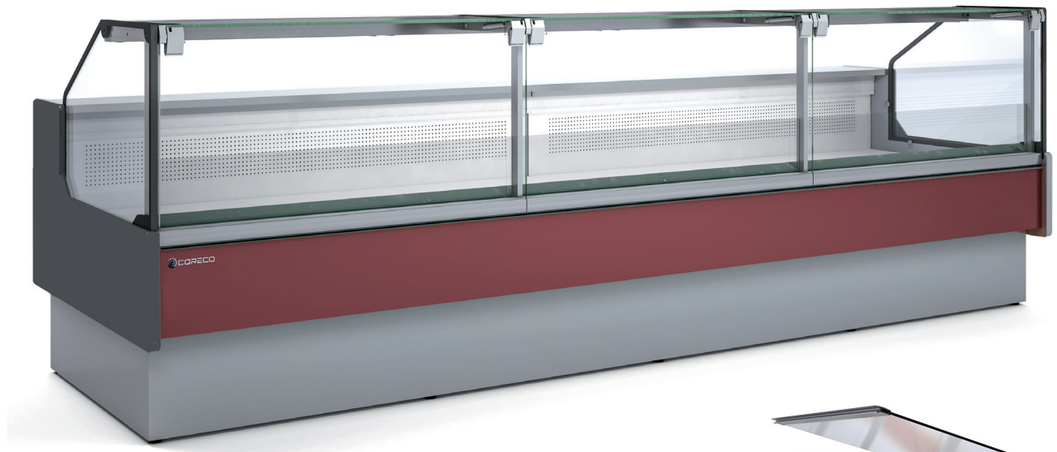
Modelo / Model	Decoración exterior lacado (costados no inlcuidos) *Lacquered exterior decoration (sides not included)*	Iluminación led extra / Led lighting extra	Puertas Cierre Plexi / Plexi slide Doors	Cierre cortina / Night blind	Separador genero / Separator genr	Separador ambiente / Separator ambiance	Paragolpes tubo inox (€ /m) Stainless steel bumper (€ /m)	Plano exp. escalón / kit shelf exposure step	Ventiladores electronicos / Electronic fans
SVEST-12-125	180 €	88 €	173 €	242 €	72 €	143 €	75 €	150 €	242 €
SVEST-12-187	200 €	123 €	252 €	321 €	72 €	143 €	108 €	292 €	335 €
SVEST-12-250	360 €	176 €	335 €	378 €	72 €	143 €	137 €	363 €	432 €
SVEST-12-375	400 €	243 €	500 €	640 €	72 €	143 €	217 €	583 €	535 €
SVEST-12-AP-90	200 €	122 €	271 €	-	72 €	143 €	100 €	270 €	290 €

PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PRICES ONLY to integrate into showcases for manufacturing*

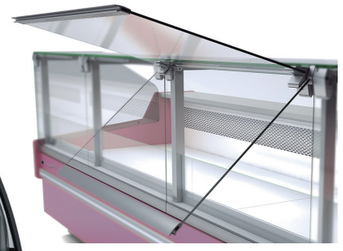
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - *consult*

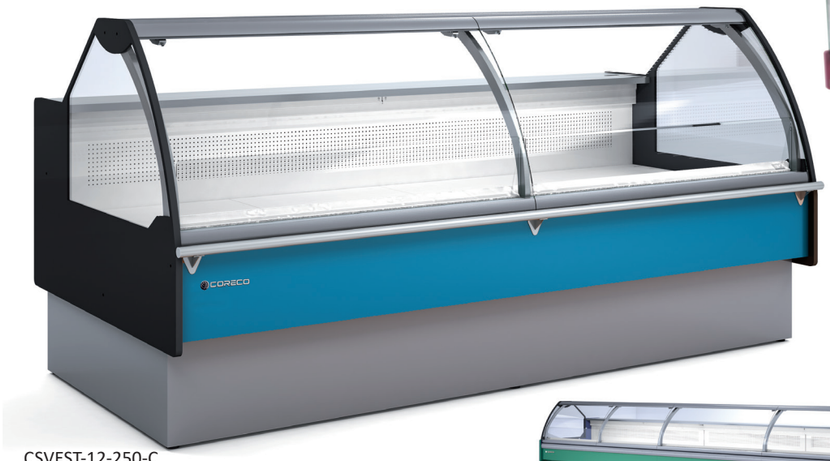
LEDs 2700 K · LEDs 4000 K · LEDs

Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *



CSVEST-12-375-RR

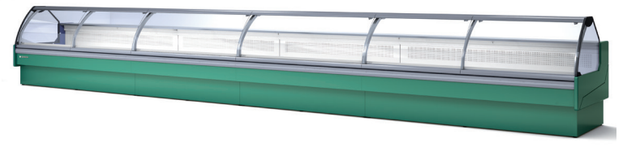




CSVEST-12-250-C

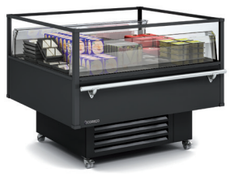
Costado PANORÁMICO y Paragolpes opcional

Optional PANORAMIC sides and bumper





ISLA REFRIGERADA de libre servicio
REFRIGERATED Self-service ISLAND



CVISC-10-125 3.420 €



CVIS-90 2.999 €



CVIS-10-125 3.420 €



CVIS-10-190 5.421 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display RDA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
CVISC-10-125	1250	975	1210	949	1089	1,05	1,31	230 V - 50 Hz	R-290
CVIS-90	900	975	850	572	882	0,48	0,67	230 V - 50 Hz	R-290
CVIS-10-125	1250	975	1210	949	1356	1,62	2,03	230 V - 50 Hz	R-290
CVIS-10-190	1915	975	1210	1419	1356	1,62	2,03	230 V - 50 Hz	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Mueble promocional enchufable con grupo incorporado y amplia capacidad de carga
- Interior en chapa de acero inoxidable (estándar) o pintando en EPOXI negro (sin incremento)
- Decoración exterior estándar: zócalo inferior y franjas en RAL 9005.
- Lateral panorámico cristal doble templado securizado
- Frontal vidrio templado securizado.
- Tubo paragolpes en acero inoxidable (de serie frontal y trasero).
- Evaporador ventilado HC pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión
- Desescarche natural del evaporador
- Condensación ventilada.
- Evaporación automática de desescarche.
- Ruedas de serie.
- Plano de exposición regulable en inclinación.
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: M2:-1°+5°C.
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

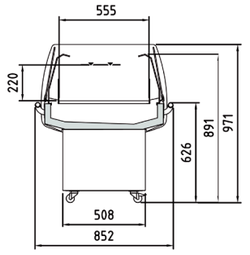
We reserve the right to change specifications without prior notice.

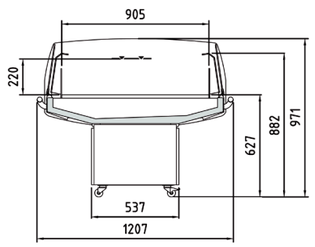
- *Promotional plug-in cabinet with built-in group and ample load capacity*
- *Interior in stainless steel sheet (standard) or painted in black EPOXY (no increase)*
- *Standard exterior decoration: lower plinth and stripes in RAL 9005.*
- *Panoramic side double tempered safety glass,*
- *Front safety tempered glass.*
- *Stainless steel bumper tube (front and rear standard).*
- *HC ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating*
- *Natural defrost of the evaporator*
- *Ventilated condensation.*
- *Automatic defrost evaporation.*
- *Standard wheels.*
- *Exposure plane adjustable in inclination.*
- *Electromechanical fans*
- *Electronic control*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953: M2: -1° + 5°C.*
- *Climate class 3 (25°C, 60 H.R)*

acabados plast. exterior estándar
standard exterior plast.color

RAL - 9005	RAL - 1015
RAL - 9003	RAL - 6001
RAL - 1023	RAL - 5002
RAL - 2008	RAL - 3003
RAL - 7040	RAL - 3020













Modelo / Model	Interior lacado / Inside lacquered	Exterior lacado / Outside lacquered	Kit totem VIS / Totem VIS kit	Kit totem + lona VIS / Totem + canvas VIS kit	Cortina nocturna / Night blind	Kit puertas / Doors kit	Paragolpes tubo inox (Lateral 1 extremo.) Stainless steel bumper (One side)	Kit unión 2 vitrinas / union kit for 2 dispays
CVISC-10-125	220 €	260 €	100 €	301 €	242 €	708 €	108 €	223 €
CVIS-90	165 €	195 €	100 €	301 €	175 €	560 €	108 €	223 €
CVIS-10-125	220 €	260 €	100 €	311 €	242 €	708 €	108 €	223 €
CVIS-10-190	330 €	390 €	100 €	311 €	321 €	980 €	108 €	223 €

PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación
OPTIONAL PVP only to integrate into showcases for manufacturing

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - *consult*

LEDs 2700 K LEDs 4000 K LEDs



Clase Eficiencia Energética *
Energy Efficiency Class *

Interior, en acero inox o epoxi
SS or lacquered interior



CVIS-10-125
Exterior lacado
Lacquered exterior



ISLA REFRIGERADA de libre servicio
REFRIGERATED Self-service ISLAND



CVIS-9-125-1E 3.762 €



CVIS-9-125-2E 4.287 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display RSA (m^2)	exposición display TDA (m^2)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
CVIS-9-125-1E	1250	1225	1110	1419	1316	1,28	1,2	230 V - 50 Hz	R-290
CVIS-9-125-2E	1250	1445	1110	1937	1666	1,7	1,36	230 V - 50 Hz	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

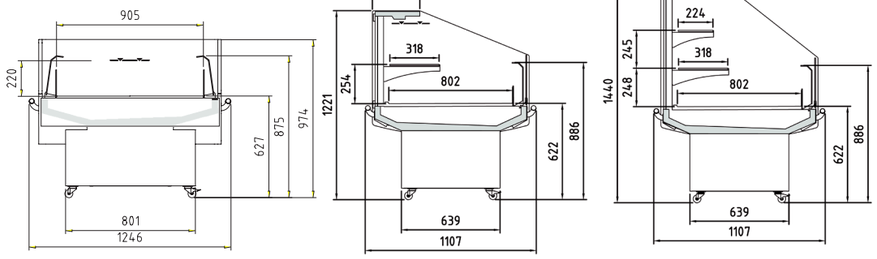
- Mueble promocional enchufable con grupo incorporado y amplia capacidad de carga
- Interior en chapa de acero inoxidable (estándar) o pintando en EPOXI negro (sin incremento)
- Decoración exterior estándar: zócalo inferior y franjas en RAL 9005.
- Lateral panorámico cristal doble templado securizado
- Frontal vidrio templado securizado.
- Tubo paragolpes en acero inoxidable (de serie frontal y trasero).
- Evaporador ventilado HC pintado en EPOXI con recubrimiento anticorrosión
- Desescarche natural del evaporador
- Condensación ventilada.
- Evaporación automática de desescarche.
- Ruedas de serie.
- Plano de exposición regulable en inclinación.
- Ventiladores electromecánicos
- Control electrónico
- Temperatura de producto, según EN-ISO-23953: M2:-1°+5°C.
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *Promotional plug-in cabinet with built-in group and ample load capacity*
- *Interior in stainless steel sheet (standard) or painted in black EPOXY (no increase)*
- *Standard exterior decoration: lower plinth and stripes in RAL 9005.*
- *Panoramic side double tempered safety glass,*
- *Stainless steel bumper tube (front and rear standard).*
- *HC ventilated evaporator painted in EPOXY with anti-corrosion coating*
- *Natural defrost of the evaporator*
- *Ventilated condensation.*
- *Automatic defrost evaporation.*
- *Standard wheels.*
- *Exposure plane adjustable in inclination.*
- *Electromechanical fans*
- *Electronic control*
- *Product temperature, according to EN-ISO-23953: M2: -1° + 5°C.*
- *Climate class 3 (25°C, 60 H.R)*

acabados plast. exterior estándar
standard exterior plast.color

RAL - 9005 · RAL - 1015
RAL - 9003 · RAL - 6001
RAL - 1023 · RAL - 5002
RAL - 2008 · RAL - 3003
RAL - 7040 · RAL - 3020



Modelo / Model	Interior lacado / Inside lacquered	Exterior lacado / Outside lacquered	Kit totem VIS / Totem VIS kit	Kit totem + lona VIS / Totem + canvas VIS kit	Kit unión 2 vitrinas / union kit for 2 dispays	Paragolpes tubo inox (Lateral 1 extremo.) Stainless steel bumper (One side)
CVIS-9-125-1E	220 €	390 €	100 €	311 €	223 €	108 €
CVIS-9-125-2E	220 €	520 €	100 €	311 €	223 €	108 €

PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación
OPTIONAL PVP only to integrate into showcases for manufacturing

230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - *consult*

LEDs 2700 K · LEDs 4000 K · LEDs



CVIS-9-125-1E
Exterior lacado
Lacquered exterior

Encimera acero inox
SS worktop

Interior, en acero inox o epoxi
SS or lacquered interior



CVIS-9-125-2E
Exterior lacado
Lacquered exterior-

Conservador expositor de congelados (pre-congelados)

Horizontal commercial freezer (pre-frozen)



SMR-170-SL-AD



SMR-220-SL-AD + COMBI 220

SMR-170-SL-AD	3.473 €	SMR-170-SL-VCC	4.213 €
SMR-190-SL-AD	3.761 €	SMR-190-SL-VCC	4.399 €
SMR-220-SL-AD	3.898 €	SMR-220-SL-VCC	4.664 €
SMR-250-SL-AD	4.507 €	SMR-250-SL-VCC	5.184 €

COMBI-2200	8.670 €
COMBI-2500	11.947 €

Modelo Model	Largo Length	Alto Height	Fondo Depth	Largo int. Int. Length	Alto int. Int. Height	Fondo int. Int. Depth	Capacidad útil New capacity	Temperatura trabajo Work temperature	Consumo Consumption
SMR-170-LSL-AD	1700	840	880	1560	615	720	532	-24°C- 16 °C	5,4 kWh/24h
SMR-220-LSL-AD	2200	840	880	2060	615	720	739	-24°C- 16 °C	6,24 kWh/24h
SMR-250-LSL-AD	2500	840	880	2360	615	720	886	-24°C- 16 °C	7,88 KWh / 24h
SMR-190-LSL-AD	1970	905 / 765	870	1785	607 / 560	660	574	-24°C- 16 °C	7,3 kWh/24h
SMR-170-LSL-VCC	1700	840	880	1560	615	720	532	-24°C- 16 °C	4,3 kWh/24h
SMR-220-LSL-VCC	2200	840	880	2060	615	720	739	-24°C- 16 °C	4,7 kWh/24h
SMR-250-LSL-VCC	2500	840	880	2360	615	720	886	-24°C- 16 °C	5 kWh/24h
SMR-190-LSL-VCC	1970	905 / 765	870	1785	607 / 560	660	574	-24°C- 16 °C	4,4 kWh/24h
COMBI 2200	2200	1369	630	2048	660	480	614	-24°C- 16 °C	19,5 kWh/24h

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

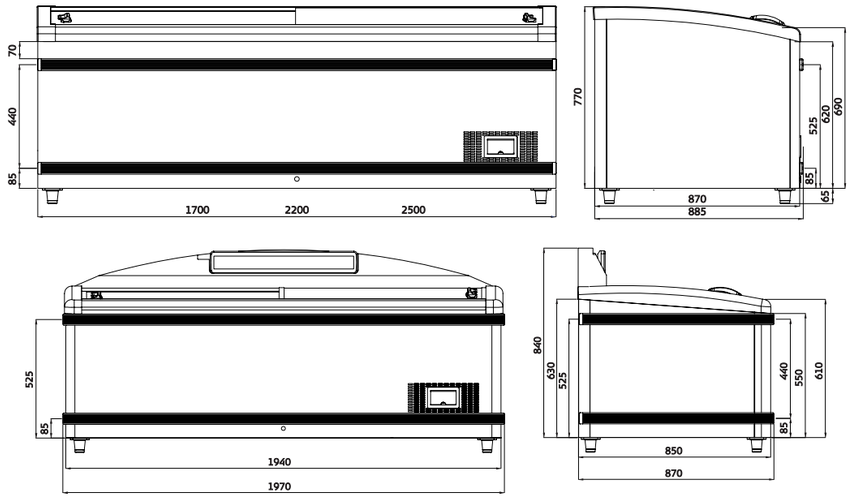
- Exterior e interior en chapa plastificada EPOXI blanco
- Puertas correderas, en cristal templado con tratamiento refractario y bajo-emisivo
- Iluminación estándar: LED interior de bajo consumo
- Canal desagüe interior
- Estantes y separadores interiores. Incluye 4 divisores
- Aislamiento de poliuretano inyectado, 70 mm, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador impreso en el interior de la cámara
- Condensador helicoidal, libre de mantenimiento
- Descarche automático por gas caliente
- Control electrónico de temperatura y termómetro
- Clase climática 4 (30°C, 55% H.R)
- Rango de funcionamiento-26°C-16°C
- Refrigerante R-290
- Equipo combi 2200: equipo para incorporar parte superior de SMR-2200-LSL-AD
  precio de la parte de arriba solo (Upperdeck)
  Añadir el SMR 2200 LSL correspondiente para formar un Combi
  El Kit para unir ambas parte está incluido en el precio

We reserve the right to change specifications without prior notice.

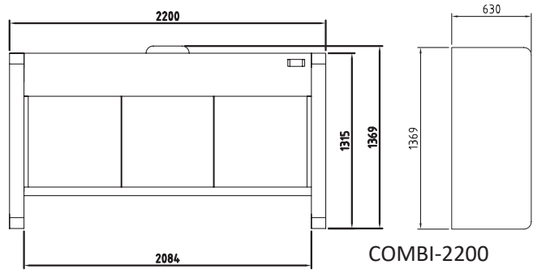
- *Exterior and interior in white EPOXY laminated sheet*
- *Sliding doors, in tempered glass with refractory and low-emissive treatment*
- *Standard lighting: energy efficient interior LED*
- *Interior drain channel*
- *Shelves and interior dividers. Includes 4 dividers*
- *Injected polyurethane insulation, 70mm, low GWP and zero ODP effect*
- *Evaporator printed inside the chamber*
- *Helical condenser, maintenance free*
- *Automatic defrost by hot gas*
- *Electronic temperature control and thermometer*
- *Climate class 4 (30°C, 55% R.H.)*
- *Operating range -26°C -16°C*
- *Refrigerant R-290*
- *2200 combi kit: kit to incorporate the upper part of SMR-2200-LSL-AD*
  price for the top only (Upperdeck)
  Add the corresponding SMR 2200 LSL to form a Combi
  -The kit to join both parts is included in the price



SMR-190-SL-AD

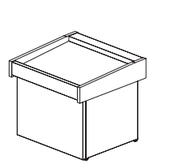


OPCIONES	*OPTIONS*	€
KIT UNION 170	*KIT UNION 170*	79 €
KIT UNION 220	*KIT UNION 220*	79 €
KIT UNION 250	*KIT UNION 250*	98 €
PLACA FINAL DE LINEAL	*FINAL LINEAR PLATE*	36 €
DIVISOR	*DIVIDER*	42 €
RESISTENCIA SMR 1700	*RESISTANCE SMR 1700*	49 €
RESISTENCIA SMR 2200	*RESISTANCE SMR 2200*	54 €
RESISTENCIA SMR 2500	*RESISTANCE SMR 2500*	67 €
RESISTENCIA SMR 1940	*RESISTANCE SMR 1940*	67 €
DOBLE CAJA DE ALIMENTACIÓN	*DOUBLE BOX OF FOOD*	36 €
1700 CAJA DE LUZ	*1700 BOX OF LIGHT*	686 €
2200 CAJA DE LUZ	*2200 BOX OF LIGHT*	815 €
2500 CAJA DE LUZ	*2500 BOX OF LIGHT*	928 €
PANEL LED PARA 1940 LSL	*LED PANEL FOR 1940 LSL*	666 €
ESTANTE CENTRAL 1700	*CENTRAL SHELF 1700*	723 €
ESTANTE CENTRAL 2200	CENTRAL SHELF 2200	797 €
ESTANTE CENTRAL 2500,	CENTRAL SHELF 2500	908 €

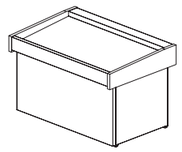


COMBI-2200

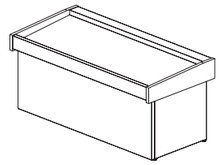
Mostrador pescaderia para mercado
Fish display counter for market



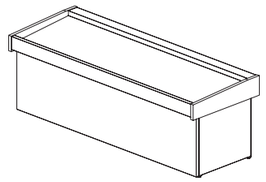
BFP-120 2.882 €



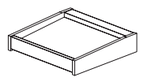
BFP-170 3.238 €



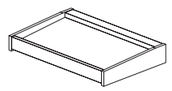
BFP-220 3.552 €



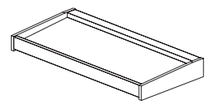
BFP-270 3.981 €



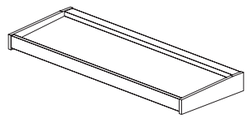
BFP-120-S 2.239 €



BFP-170-S 2.487 €



BFP-220-S 2.703 €



BFP-270-S 3.018 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display (m^2)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	rango range
BFP-120	1200	1000 / 925	950	300	220	0,96	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+2°C
BFP-170	1700	1000 / 925	950	530	400	1,40	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+2°C
BFP-220	2200	1000 / 925	950	930	850	1,84	230 V - 50 Hz	R-449A	0°C+2°C
BFP-270	2700	1000 / 925	950	1000	1100	2,30	230 V - 50 Hz	R-449A	0°C+2°C
BFP-120-S	1200	95	950	300	220	0,96	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+2°C
BFP-170-S	1700	95	950	530	400	1,40	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+2°C
BFP-220-S	2200	95	950	930	850	1,84	230 V - 50 Hz	R-449A	0°C+2°C
BFP-270-S	2700	95	950	1000	1100	2,30	230 V - 50 Hz	R-449A	0°C+2°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

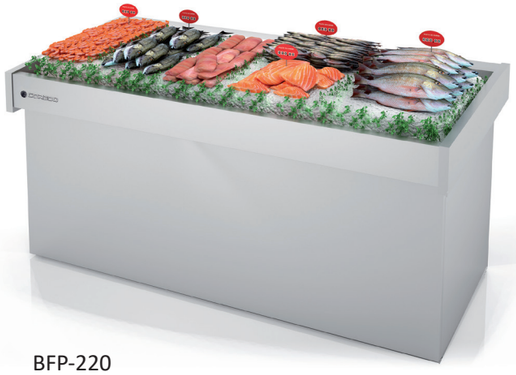
- Bandeja de exposición de acero inoxidable AISI 304.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable.
- Facilidad de limpieza total: Compartimento de equipo frigorífico hermético que permite la limpieza exterior del mueble con chorro de agua directo.
- Control electrónico de temperatura
- Espesor lateral costados: 40+40 mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Clase climática 3 (25°C, 60 H.R)
- BFP: chasis, placa fría, motor incorporado
- BFP-S: sin chasis, placa fría, pre-instalación, unidad condensadora incluida, 3 metros de tuberia

Recomendación: Canalización de agua de descarche desde desagüe hasta acometida de aguas.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Tray exhibition AISI 304.
- Chassis built with stainless steel tube.
- Easy cleanup: hermetic refrigeration equipment compartment which allows the external cleaning of the unit with direct water stream.
- Electronic temperature controller
- Lateral sides Thickness: 40 +40 mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Climatic class 3 (25°C, 60 H.R)
- BFP: chassis, refrigerated tray exhibition with condenser unit
- BFP-S: no chassis, refrigerated tray exhibition, ready for remote condenser unit (included, 3 meters tube)

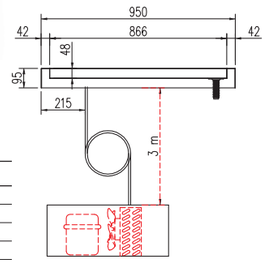
Recommendation: Channeling defrost water from draining until water supplying.

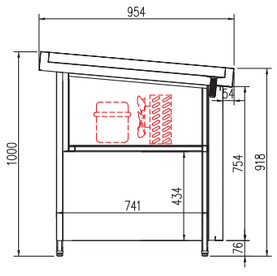


BFP-220

BFP-120
perímetro
acristalado opcional
optional
perimeter glass

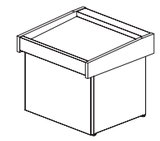




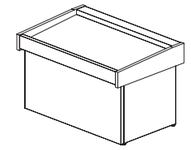


OPCIONES	OPTIONS	€
perímetro acristalado 120	*glazed perimeter 120*	197 €
perímetro acristalado 170	*glazed perimeter 170*	234 €
perímetro acristalado 220	*glazed perimeter 220*	259 €
perímetro acristalado 270	*glazed perimeter 270*	296 €

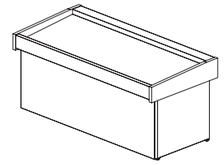
Mostrador pescaderia neutro para mercado
Fish neutral display fish counter for market



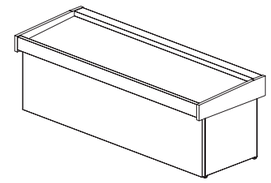
BNP-120 1.683 €



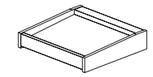
BNP-170 1.931 €



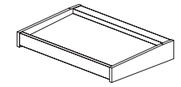
BNP-220 2.187€



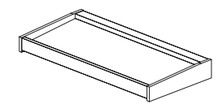
BNP-270 2.453 €



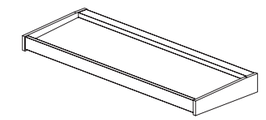
BNP-120-S 1.040 €



BNP-170-S 1.186 €



BNP-220-S 1.341 €



BNP-270-S 1.517 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m^2)
BNP-120	1200	1000 / 925	950	0,96
BNP-170	1700	1000 / 925	950	1,40
BNP-220	2200	1000 / 925	950	1,84
BNP-270	2700	1000 / 925	950	2,30
BNP-120-S	1200	95	950	0,96
BNP-170-S	1700	95	950	1,40
BNP-220-S	2200	95	950	1,84
BNP-270-S	2700	95	950	2,30

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

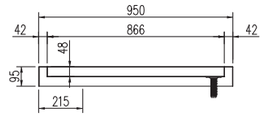
- Mostrador de pescado neutro, sin evaporador ni equipo friforifico, preparado para la exposicion de pescado sobre lecho de escamas de hielo.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable, AISI-304, con ruedas (2 con freno y 2 sin freno)
- Bandeja de exposición de acero inoxidable AISI-304, hermética.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Sistema de desagüe
- BNP: chasis, placa neutra
- BNP-S: sin chasis, placa neutra

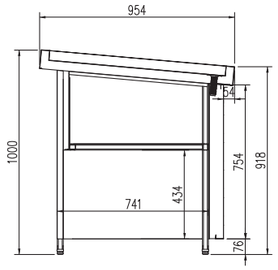
Se recomienda canalizar el desagüe hasta tuberia del sistema de drenado de aguas

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Supermarket fish counter, without evaporator and condenser unit, ready to show the fresh product on ice.
- AISI-304 tubular chassis
- AISI-304 welded and sealed structure, hermetic to avoid water leaks
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Drainig system
- BNP: chassis, no refrigerated tray exhibition
- BNP-S: no chasis, no refrigerated tray exhibition

It is recommended to connect the water outlet drain with an outer pipe







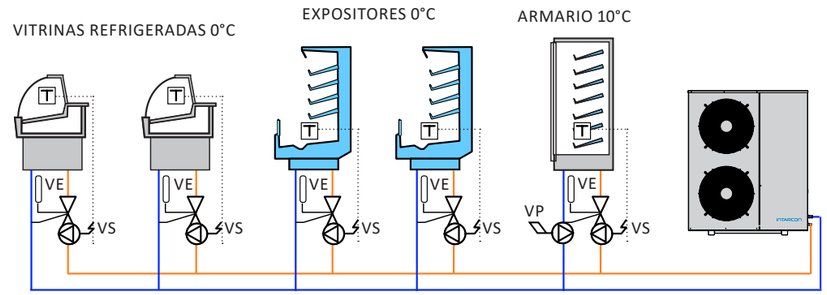
BNP-120

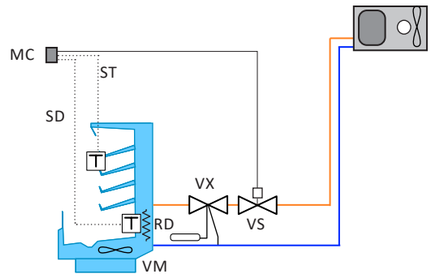
OPCIONES	OPTIONS	€
perímetro acristalado 120	*glazed perimeter 120*	197 €
perímetro acristalado 170	*glazed perimeter 170*	234 €
perímetro acristalado 220	*glazed perimeter 220*	259 €
perímetro acristalado 270	*glazed perimeter 270*	296 €

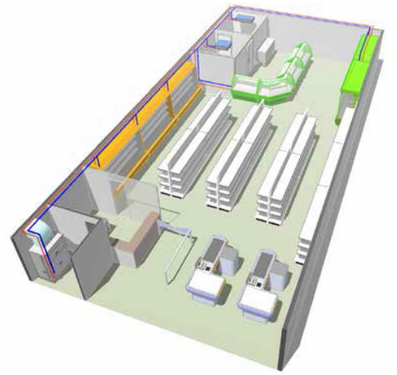


Condensadoras remotas

Remote condenser













CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Refrigerante R-449A o R-134a, o refrigerantes alternativos.
- Compresor hermético alternativo, montado sobre amortiguadores, con silenciador de descarga y clixon interno.
- Batería condensadora de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio.
- Turbina centrífuga con presión estática disponible para la conducción del aire de condensación (versión centrífuga).
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Control digital de presión de condensación en versiones -N, y control de condensación todo-nada en versiones -M.
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador (incluido a partir de MDH serie 4).
- Cuadro eléctrico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.
- Centralita electrónica de control del evaporador (en versiones -N).
- Separador de aceite integrado (en versiones multiservicio -V).
- Inyección de líquido en modelos de baja temperatura con R-449A.

- Gas refrigerante no incluido

TECHNICAL DATA

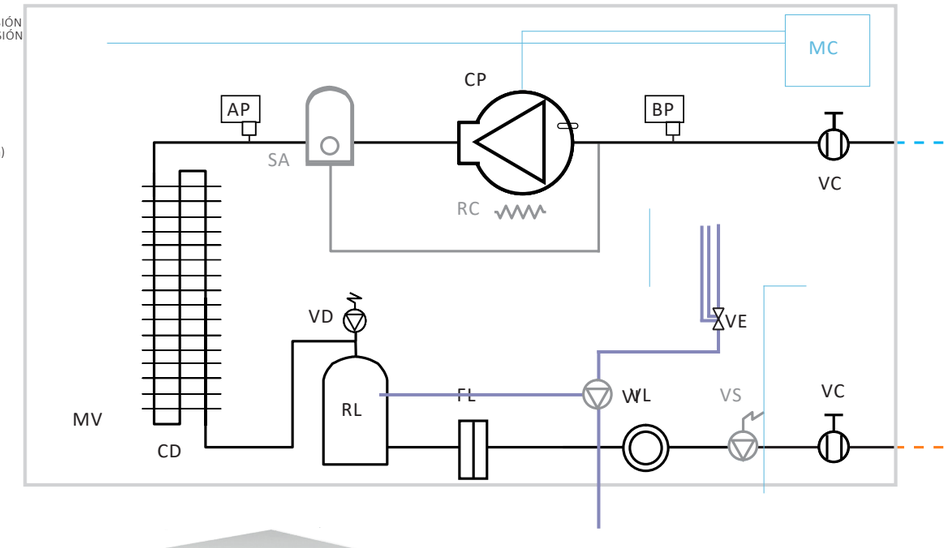
- R-449A or R-134a refrigerant, or alternative refrigerants.
- Hermetic reciprocating compressor, mounted on shock absorbers, with discharge silencer and internal clixon.
- High efficiency condensing coil made of copper tubes and aluminum fins.
- Centrifugal turbine with static pressure available for conducting condensation air (centrifugal version).
- Refrigeration circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter, container and liquid sight glass.
- Digital control of condensation pressure in -N versions, and all-nothing condensation control in -M versions.
- Proportional control of condensation pressure by varying the fan speed (included from MDH series 4).
- Power and maneuvering electrical panel, with compressor and fan motor protection.
- Electronic evaporator control unit (-N versions).
- Integrated oil separator (in multi-service -V versions).
- Liquid injection in low temperature models with R-449A.
- Refrigerant gas not included

EQUIPAMIENTO BÁSICO
AP: PRESOSTATO DE ALTA PRESIÓN
BP: PRESOSTATO DE BAJA PRESIÓN
CD: CONDENSADOR
CP: COMPRESOR
FL: FILTRO
MV: MOTOVENTILADOR
RL: RECIPIENTE DE LÍQUIDO
RC: RESISTENCIA DE CÁRTER
VC: VÁLVULA DE SERVICIO
VD: VÁLVULA DE SEGURIDAD (a partir de 1 CV de potencia)
VL: VISOR DE LÍQUIDO
VT: VARIADOR DE TENSIÓN

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
SA: SEPARADOR DE ACEITE
VS: VÁLVULA SOLENOIDE

EQUIPAMIENTO BÁSICO
AP: HIGH PRESSURE SWITCH
BP: LOW PRESSURE SWITCH
CD: CONDENSER
CP: COMPRESSOR
FL: FILTER
MV: MOTOR FAN
RL: LIQUID CONTAINER
RC: CRANK CASE HEATER
VC: SERVICE VALVE
VD: SECURITY VALVE (FROM 1 HP OF POWER)
VL: LIQUID VISOR
VT: VOLTAGE VARIATOR

EQUIPAMIENTO OPCIONAL
SA: OIL SEPARATOR
VS: SOLENOID VALVE





ErP ecodesign

OPCIONES

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 8%
- Separador de aceite. + 590 €
- Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (solo en versio • nes -N y -M). +145 €
- Recubrimiento anticorrosión de batería. + 8%
- Rejilla exterior de protección de batería. +90€
- Compuerta de descarga antirretorno (equipos centrífugos). +25€
- Adaptación de impulsión de aire a conducto circular. +100€
- Impulsión vertical (equipos centrífugos).

OPTIONS

- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. * + 8%
- Oil separator. + 590 €
- Integrated solenoid valve with body and coil (only in versions -N and -M). + 145 €
- Battery anti-corrosion coating. + 8%
- External battery protection grid. + 90 €
- Non-return discharge gate (centrifugal equipment). +25€

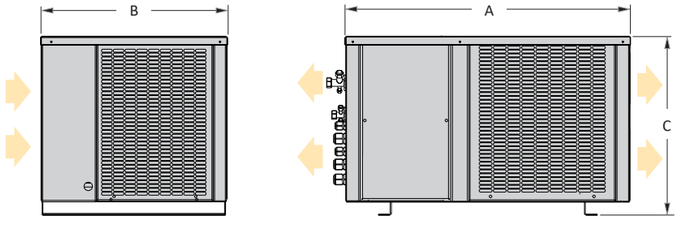
Adaptation of air supply to circular duct. + 100 €

- Vertical drive (centrifugal equipment).

230 V-I-50 Hz / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Compresor hermético | R-134a / R-449A

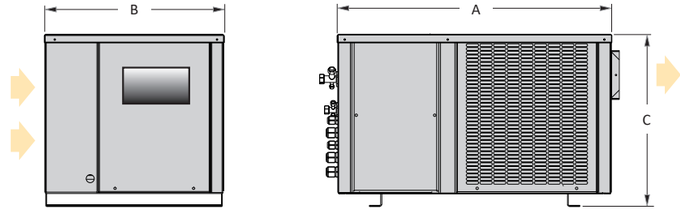
	Versión axial				Potencia frigorífica (W) [2]										Versión centrífuga			
		Compresor		Potencia frigorífica EN13215 (W) [1]	Temperatura de evaporación				Potencia absorb. nominal (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. [3]	Intens, máxima absorb. (A)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A) [4]	PVP versión NY / NG (€)				
	Serie / Modelo	CV	Tensión	Tª evap. -10 °C	0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C							Serie / Modelo	Caudal (m³/h)	P.E.D. (mmca) [5]	PVP versión CY / CG (€)
R-134a	MDH-NY-0 010	3/8	230 V-I	590	880	710	560	430	0,37	(1,54)	4,0	1/4"-3/8"	37	23	**1.479 €**	MDH-CY-0 010	375	8	**1.694 €**
	MDH-NY-0 015	1/2	230 V-I	830	1 210	980	780	600	0,51	(1,58)	5,0	1/4"-3/8"	40	30	**1.624 €**	MDH-CY-0 015	375	8	**1.911 €**
	MDH-NY-1 015	1/2	230 V-I	870	1 290	1 040	820	625	0,50	(1,69)	5,0	1/4"-1/2"	41	30	**1.692 €**	MDH-CY-1 015	575	8	**2.039 €**
	MDH-NY-1 026	3/4	230 V-I	1 270	1 890	1 520	1 190	920	0,72	(1,72)	9,0	1/4"-1/2"	48	26	**2.017 €**	MDH-CY-1 026	575	8	**2.179 €**
	MDH-NY-1 033	1	230 V-I	1 630	2 310	1 880	1 500	1 170	0,84	(1,87)	9,0	1/4"-1/2"	50	31	**2.076 €**	MDH-CY-1 033	575	8	**2.566 €**
	MDH-NY-2 053	1 1/2	230 V-I *	2 250	3 470	2 760	2 120	1 560	1,25	(1,77)	12,0	1/4"-5/8"	63	37	**2.643 €**	MDH-CY-2 053	1 000	12	**3.123 €**
	MDH-NY-3 074	2	230 V-I *	3 410	5 080	4 080	3 180	2 390	1,61	(2,06)	16,0	1/4"-3/4"	84	44	**3.240 €**	MDH-CY-3 074	1 500	14	**3.568 €**
	MDH-NY-4 086	4	400 V-III	4 310	6 620	5 240	4 040	3 040	1,97	(2,13)	14,0	3/8"-7/8"	107	48	**3.861 €**	MDH-CY-4 086	3 500	10	**4.893 €**
	MDH-NY-4 108	5	400 V-III	5 260	7 920	6 350	4 910	3 690	2,39	(2,88)	17,0	3/8"-7/8"	109	45	**4.310 €**	MDH-CY-4 108	3 500	10	**5.340 €**
	MDH-NY-4 136	6 1/2	400 V-III	6 700	9 570	7 810	6 210	4 730	3,24	2,59	20,0	3/8"-1 1/8"	112	44	**4.712 €**	MDH-CY-4 136	3 500	10	**5.745 €**
R-449A	MDH-NG-0 008	1/3	230 V-I	620	990	810	650	510	0,42	(1,53)	4,0	1/4"-3/8"	46	28	**1.366 €**	MDH-CG-0 008	375	8	**1.558 €**
	MDH-NG-0 010	3/8	230 V-I	800	1 250	1 030	830	660	0,52	(1,57)	5,0	1/4"-3/8"	46	33	**1.409 €**	MDH-CG-0 010	375	8	**1.729 €**
	MDH-NG-0 012	1/2	230 V-I	950	1 435	1 190	980	780	0,60	(1,61)	6,0	1/4"-3/8"	46	33	**1.476 €**	MDH-CG-0 012	375	8	**1.848 €**
	MDH-NG-1 014	1/2	230 V-I	1150	1 770	1 460	1 190	950	0,69	(1,69)	6,0	1/4"-1/2"	50	33	**1.605 €**	MDH-CG-1 014	575	8	**1.921 €**
	MDH-NG-1 016	5/8	230 V-I	1290	2 020	1 660	1 340	1 040	0,78	(1,71)	7,0	1/4"-1/2"	60	33	**1.784 €**	MDH-CG-1 016	575	8	**2.053 €**
	MDH-NG-1 018	3/4	230 V-I	1 560	2 360	1 960	1 600	1 270	0,94	(1,72)	8,0	1/4"-1/2"	60	33	**1.876 €**	MDH-CG-1 018	575	8	**2.253 €**
	MDH-NG-2 024	1	230 V-I	2070	3 270	2 680	2 150	1 680	1,10	(1,93)	12,0	3/8"-5/8"	60	33	**2.059 €**	MDH-CG-2 024	1 000	12	**2.583 €**
	MDH-NG-2 026	1 1/4	230 V-I *	2 300	3 550	2 930	2 370	1 870	1,24	(1,91)	13,0	3/8"-5/8"	61	34	**2.091 €**	MDH-CG-2 026	1 000	12	**2.782 €**
	MDH-NG-2 034	1 1/2	230 V-I *	2 870	4 300	3 590	2 920	2 310	1,73	(1,71)	16,0	3/8"-5/8"	61	36	**2.152 €**	MDH-CG-2 034	1 000	12	**2.913 €**
	MDH-NG-3 038	1 3/4	400 V-III	3 270	4 970	4 100	3 310	2 610	1,56	(2,12)	6,0	3/8"-5/8"	78	39	**2.719 €**	MDH-CG-3 038	1 500	14	**3.751 €**
	MDH-NG-4 048	2	400 V-III	4 330	6 850	5 580	4 460	3 490	2,14	(2,08)	13,0	3/8"-3/4"	95	36	**3.325 €**	MDH-CG-4 048	3 500	10	**4.355 €**
	MDH-NG-4 054	2 1/2	400 V-III	4 970	7 660	6 300	5 070	4 010	2,38	2,14	14,0	3/8"-3/4"	96	36	**3.720 €**	MDH-CG-4 054	3 500	10	**4.752 €**
	MDH-NG-4 060	3	400 V-III	5 720	8 590	7 130	5 800	4 620	2,84	2,98	15,0	3/8"-3/4"	97	35	**4.179 €**	MDH-CG-4 060	3 500	10	**5.281 €**
	MDH-NG-4 068	3 1/2	400 V-III	6 450	9 490	7 920	6 500	5 210	3,26	2,87	15,0	1/2"-3/4"	98	35	**4.301 €**	MDH-CG-4 068	3 500	10	**5.877 €**

Dimensiones Intarbox DH - Axial



Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 0	600	395	355
serie 1	665	435	416
serie 2	835	435	500
serie 3	925	580	515
serie 4	1 000	615	585
serie 5	1 290	755	656

Dimensiones Intarbox DH - Centrífuga



Dimensiones (mm)	A	B	C	Embo-cadura turbina
serie 0	600	395	355	185 x 115
serie 1	665	435	416	185 x 115
serie 2	835	435	500	230 x 130
serie 3	925	580	515	236 x 266
serie 4	1 000	615	585	305 x 266
serie 5	1 290	755	656	305 x 266

CONDENSADORAS REMOTAS SILENCIOSAS, MÁXIMO 2 SERVICIOS
REMOTE CONDENSER LOW NOISE 2 SERVICES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Refrigerante R-449A o R-134a, o refrigerantes alternativos.
- Compresor hermético alternativo, montado sobre amortiguadores, con silenciador de descarga, resistencia de cárter y clixon interno.
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 50 ºC.
- Motoventilador axial de bajas revoluciones.
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Control digital de presión de condensación en versiones -N, y control de condensación todo-nada en versiones -M.
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador (incluido a partir de MDF-MY-2086, MDF-MG-1038).
- Cuadro eléctrico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.
- Centralita electrónica de control del evaporador (en versiones -N).
- Separador de aceite integrado (en versiones multiservicio -V).
- Inyección de líquido en modelos de baja temperatura con R-449A.
- Gas refrigerante no incluido

TECHNICAL DATA

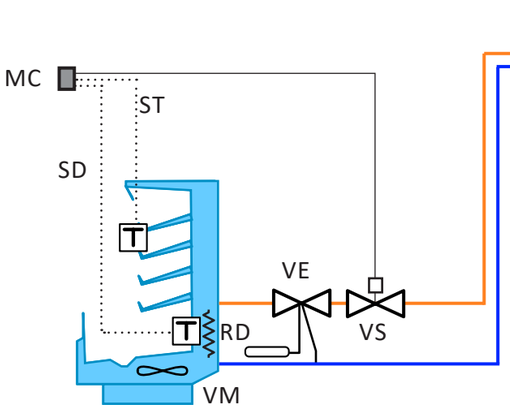
- R-449A or R-134a refrigerant, or alternative refrigerants.
- Hermetic reciprocating compressor, mounted on shock absorbers, with discharge silencer, crankcase heater and internal clixon.
- Large surface condensing coil, made of copper tubes and aluminum fins, with tropicalized sizing for ambient temperatures up to 50 °C.
- Low speed axial motor fan.
- Refrigerating circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter, container and liquid sight glass.
- Digital control of condensation pressure in -N versions, and all-nothing condensation control in -M versions.
- Proportional control of condensing pressure by varying the fan speed (included from MDF-MY-2086, MDF-MG-1038).
- Power and maneuvering electrical panel, with compressor and motor fan protection.
- Electronic evaporator control unit (-N versions).
- Integrated oil separator (in multi-service versions -V).
- Liquid injection in low temperature models with R-449A.
- Gas refrigerant not included

Ejemplo instalación de la versión electromecánica (media temperatura)

MC: MANDO DE CONTROL
MV: MOTOVENTILADOR
RD: RESISTENCIA DE DESESCARCHE
ST: SONDA TERMOSTATO
SD: SONDA DESESCARCHE
VE: VÁLVULA DE EXPANSIÓN
VS: VÁLVULA SOLENOIDE

MC: CONTROL COMMAND
MV: MOTOR FAN
RD: DEFROST RESISTENCE
ST: THERMOSTAT PROBE
SD: DEFROST PROBE
VE: EXPANSION VALVE
VS: SOLENOID VALVE

Installation example of the electromechanical version (medium temperature)





OPCIONES

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 8%
- Separador de aceite. + 590 €
- Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (solo en versio • nes -N y -M). +145€
- Recubrimiento anticorrosión de batería. + 8%
- Rejilla exterior de protección de batería. +90€
- Control de condensación proporcional por variación de velocidad del motoventilador (modelos hasta 1074 con R-134a, y modelos hasta 1034 en MT, y hasta 1074 en BT con R-449A). + 250 €

OPTIONS

- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. + 8%
- Oil separator. + 590 €
- Integrated solenoid valve with body and coil (only in versions -N and -M). + 145 €
- Battery anti-corrosion coating. + 8%
- External battery protection grid. +90 €
- Proportional condensation control by variation fan speed (models up to 1074 with R-134a, and models up to 1034 in MT, and up to 1074 in LV with R-449A). + 250 €

230 V-I-50 Hz / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Condensadoras Silenciosas | Comp. hermético | R-134a / R-449A

	Serie / Modelo	Compresor CV	Compresor Tensión	Potencia frigorífica EN13215 (W) [1] Tª evap. -10 °C	Potencia frigorífica (W) [2] Temperatura de evaporación 0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C	Potencia absorb. nominal (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. [3]	Intens. máxima absorb. (A)	Ventilador ø mm	Caudal (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A) [4]	PVP versión NY / NG (€)
R-134a	MDF-NY-0 010	3/8	230 V-I	590	870	700	560	430	0,33	(1,75)	4,0	Ø 200	350	1/4"-3/8"	50	17	**1.824 €**
	MDF-NY-0 015	1/2	230 V-I	830	1 200	970	770	610	0,46	(1,73)	5,0	Ø 200	350	1/4"-3/8"	52	22	**1.946 €**
	MDF-NY-1 015	1/2	230 V-I	890	1 380	1 100	860	650	0,49	(1,78)	5,0	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	22	**2.055 €**
	MDF-NY-1 026	3/4	230 V-I	1 370	2 140	1 700	1 310	970	0,71	(1,89)	9,0	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	74	19	**2.190 €**
	MDF-NY-1 033	1	230 V-I	1 780	2 680	2 150	1 680	1 250	0,82	(2,10)	9,0	Ø 360	1 700	1/4"-5/8"	76	23	**2.493 €**
	MDF-NY-1 053	1 1/2	230 V-I *	2 450	3 900	3 060	2 320	1 720	1,22	(1,96)	12,0	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	88	28	**2.955 €**
	MDF-NY-1 074	2	230 V-I *	3 510	5 260	4 200	3 260	2 470	1,60	(2,11)	16,0	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	90	35	**3.719 €**
	MDF-NY-2 086	4	400 V-III	4 380	6 670	5 260	4 050	3 030	1,81	(2,32)	13,0	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	39	**4.174 €**
	MDF-NY-2 108	5	400 V-III	5 370	8 060	6 370	4 900	3 740	2,20	3,25	16,0	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	100	36	**4.423 €**
	MDF-NY-2 136	6 1/2	400 V-III	6 850	10 180	8 250	6 500	5 040	2,99	2,89	19,0	Ø 450	3 600	3/8"-1 1/8"	103	35	**5.073 €**
R-449A	MDF-NG-0 008	1/3	230 V-I	620	980	810	650	510	0,37	(1,72)	4,0	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	20	**1.718 €**
	MDF-NG-0 010	3/8	230 V-I	800	1 230	1 020	820	650	0,48	(1,72)	5,0	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24	**1.833 €**
	MDF-NG-0 012	1/2	230 V-I	950	1 420	1 180	960	770	0,56	(1,73)	6,0	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24	**1.938 €**
	MDF-NG-1 014	1/2	230 V-I	1 160	1 920	1 560	1 240	960	0,68	(1,74)	6,0	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	25	**2.065 €**
	MDF-NG-1 016	5/8	230 V-I	1 320	2 250	1 820	1 440	1 080	0,76	(1,80)	7,0	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25	**2.231 €**
	MDF-NG-1 018	3/4	230 V-I	1 650	2 690	2 190	1 750	1 360	0,92	(1,87)	8,0	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25	**2.347 €**
	MDF-NG-1 024	1	230 V-I	2 110	3 560	2 890	2 280	1 720	1,06	(2,07)	12,0	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25	**2.573 €**
	MDF-NG-1 026	1 1/4	230 V-I *	2 370	3 870	3 160	2 530	1 950	1,18	(2,08)	13,0	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25	**2.630 €**
	MDF-NG-1 034	1 1/2	230 V-I *	3 060	4 860	3 980	3 200	2 500	1,66	(1,90)	16,0	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	27	**2.719 €**
	MDF-NG-1 038	1 3/4	400 V-III	3 360	5 870	4 740	3 720	2 830	1,60	(2,15)	7,0	Ø 450	3 200	3/8"-5/8"	81	30	**3.310 €**
	MDF-NG-2 048	2	400 V-III	4 360	6 990	5 670	4 530	3 530	1,98	(2,26)	8,0	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	85	27	**3.717 €**
	MDF-NG-2 054	2 1/4	400 V-III	4 840	7 860	6 420	5 160	4 070	2,18	(2,34)	9,0	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	86	27	**3.935 €**
	MDF-NG-2 060	3	400 V-III	5 800	8 850	7 290	5 900	4 700	2,59	3,24	10,0	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	87	27	**4.295 €**
	MDF-NG-2 068	3 1/2	400 V-III	6 550	9 810	8 150	6 630	5 300	2,97	3,10	10,0	Ø 450	3 600	1/2"-3/4"	88	26	**4.512 €**

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Unidades condensadoras multiservicio que incorporan el sistema VRC (Variable • Refrigerant Capacity) de regulación de capacidad frigorífica, aplicable a compresores herméticos alternativos, constituido por:

- Válvula presostática de aspiración (VP).
- Válvula presostática de by-pass (VC).
- Válvula termostática de inyección de líquido (VE).
- Presostato de control (IP).
- Separador de aceite.

Versiones de las motocondensadoras multiservicio:

• Versión horizontal centrífuga o axial multiservicio intarbox-multi: series MDH-CV/-V y BDH-CV/-V.
• Versión horizontal axial silenciosa multiservicio Siligus-multi:
series MDF-V y BDF-V.
• Gas no incluido

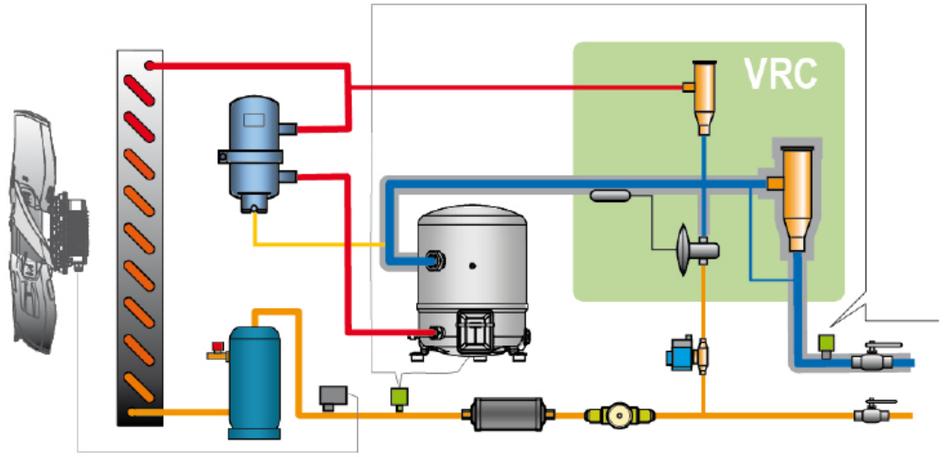
TECHNICAL DATA

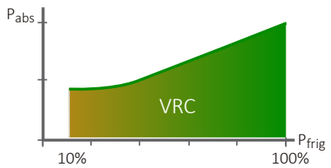
Multiservice condensing units that incorporate the VRC (Variable • Refrigerant Capacity) system for regulation of cooling capacity, applicable to hermetic reciprocating compressors, consisting of:

- Pressostatic suction valve (VP).
- Pressostatic by-pass valve (VC).
- Thermostatic liquid injection valve (VE).
- Control pressure switch (IP).
- Oil separator.

Versions of multi-service condenser units:

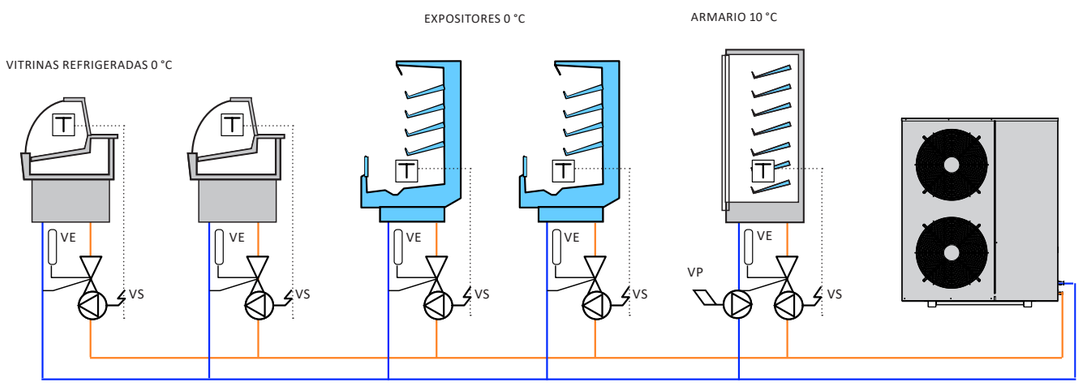
• Intarbox-multi multiservice horizontal centrifugal or axial version: MDH-CV / -V and BDH-CV / -V series.
• Siligus-multi multi-service horizontal axial silent version:
MDF-V and BDF-V series.
• Gas not included







Ejemplo instalación multiservicio / Example multi-service installation



Serie Sigilus

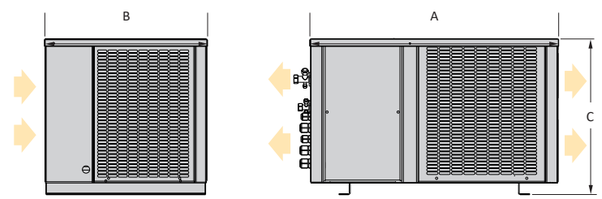
	Serie / Modelo	Compresor CV	Compresor Tensión	Potencia frigorífica EN13215 (W) [1] Tª evap. -10 °C	Potencia frigorífica (W) [2] Temperatura de evaporación 0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C	Potencia absorb. nominal (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. [3]	Intens. máxima absorb. (A)	Ventilador ø mm	Caudal (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A) [4]	PVP versión MY / MG (€)
R-134a	MDF-VY-2 086	4	400 V-III	4 150	6 670	5 260	4 050	3 030	1,81	(2,30)	12,6	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	98	39	**5.340 €**
R-134a	MDF-VY-2 108	5	400 V-III	5 040	8 060	6 370	4 900	3 740	2,20	3,11	15,6	Ø 450	3 600	3/8"-7/8"	100	36	**5.589 €**
R-134a	MDF-VY-2 136	6 1/2	400 V-III	6 710	10 180	8 250	6 500	5 040	2,99	2,91	18,6	Ø 450	3 600	3/8"-1 1/8"	103	35	**6.239 €**
R-134a	MDF-VY-3 171	8	400 V-III	7 440	11 180	9 090	7 240	5 610	3,70	2,65	22,7	Ø 450	4 000	3/8"-1 1/8"	142	41	**7.175 €**
R-134a	MDF-VY-3 215	10	400 V-III	9 390	13 840	11 330	9 100	7 150	4,43	2,89	28,3	2x Ø 450	6 500	3/8"-1 1/8"	149	40	**7.860 €**
R-134a	MDF-VY-3 271	13	400 V-III	12 720	17 910	14 890	12 160	9 740	6,24	2,61	37,3	2x Ø 450	6 500	1/2"-1 3/8"	154	39	**8.602 €**
R-449A	MDF-VG-1 038	1 3/4	400 V-III	3 540	5 420	4 420	3 520	2 720	1,59	(2,23)	6,6	Ø 450	3 200	3/8"-5/8"	81	30	**4.476 €**
R-449A	MDF-VG-2 048	2	400 V-III	4 520	6 940	5 640	4 510	3 520	1,97	(2,30)	8,1	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	85	27	**4.883 €**
R-449A	MDF-VG-2 054	2 1/4	400 V-III	5 140	7 810	6 380	5 140	4 060	2,18	3,43	8,6	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	86	27	**5.101 €**
R-449A	MDF-VG-2 060	3	400 V-III	5 880	8 790	7 250	5 880	4 690	2,59	3,25	9,6	Ø 450	3 600	3/8"-3/4"	87	27	**5.461 €**
R-449A	MDF-VG-2 068	3 1/2	400 V-III	6 600	9 750	8 110	6 600	5 290	2,98	3,05	10,1	Ø 450	3 600	1/2"-3/4"	88	26	**5.678 €**
R-449A	MDF-VG-3 086	4	400 V-III	6 950	11 060	9 070	7 270	5 700	3,45	2,15	12,7	Ø 450	4 000	1/2"-7/8"	115	39	**6.517 €**
R-449A	MDF-VG-3 108	5	400 V-III	9 200	14 390	11 880	9 600	7 610	4,41	3,05	16,3	2x Ø 450	6 500	1/2"-7/8"	120	36	**7.128 €**
R-449A	MDF-VG-4 136	6	400 V-III	11 750	18 110	15 090	12 260	9 780	5,66	3,03	19,2	2x Ø 450	7 000	1/2"-1 1/8"	135	35	**7.790 €**
R-449A	MDF-VG-4 160	8	400 V-III	13 390	20 880	17 380	14 100	11 100	6,63	2,76	23,2	2x Ø 450	7 000	5/8"-1 1/8"	157	41	**8.263 €**

Serie Intarbox

	Versión axial Serie / Modelo	Compresor CV	Compresor Tensión	Potencia frigorífica EN13215 (W) [1] Tª evap. -10 °C	Potencia frigorífica (W) [2] Temperatura de evaporación 0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C	Potencia absorb. nominal (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. [3]	Intens, máxima absorb. (A)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A) [4]	PVP versión MY / MG (€)
R-134a	MDH-VY-4 086	4	400 V-III	4 020	6 210	5 000	3 940	3 020	2,08	(2,07)	13,68	3/8"-7/8"	107	48	**5.027 €**
R-134a	MDH-VY-4 108	5	400 V-III	4 870	7 310	5 950	4 760	3 730	2,48	(2,07)	16,68	3/8"-7/8"	109	45	**5.476 €**
R-134a	MDH-VY-4 136	6 1/2	400 V-III	6 500	9 400	7 750	6 290	5 000	3,28	2,78	19,68	3/8"-1 1/8"	112	44	**5.878 €**
R-134a	MDH-VY-5 171	8	400 V-III	7 560	11 270	9 150	7 280	5 650	3,90	2,73	23,65	3/8"-1 1/8"	162	50	**8.465 €**
R-134a	MDH-VY-5 215	10	400 V-III	9 310	13 380	11 000	8 880	7 000	4,54	2,76	28,65	3/8"-1 1/8"	166	49	**8.598 €**
R-134a	MDH-VY-5 271	13	400 V-III	12 600	17 130	14 330	11 770	9 470	6,39	2,51	37,65	1/2"-1 3/8"	171	48	**9.256 €**
R-449A	MDH-VG-4 048	2	400 V-III	4 420	6 140	5 080	4 140	3 310	2,49	(1,78)	13,20	3/8"-3/4"	95	36	**4.491 €**
R-449A	MDH-VG-4 054	2 1/2	400 V-III	5 030	6 890	5 730	4 700	3 790	2,70	3,03	13,70	3/8"-3/4"	96	36	**4.886 €**
R-449A	MDH-VG-4 060	3	400 V-III	5 740	7 740	6 480	5 340	4 340	3,12	2,85	14,70	3/8"-3/4"	97	35	**5.345 €**
R-449A	MDH-VG-4 068	3 1/2	400 V-III	6 410	8 520	7 170	5 950	4 870	3,51	2,71	15,20	1/2"-3/4"	98	35	**5.467 €**
R-449A	MDH-VG-5 086	4	400 V-III	7 270	10 820	8 870	7 080	5 530	3,66	2,64	17,70	1/2"-7/8"	152	48	**6.758 €**
R-449A	MDH-VG-5 108	5	400 V-III	9 290	13 310	11 050	9 010	7 140	4,66	2,57	20,70	1/2"-7/8"	154	45	**7.088 €**

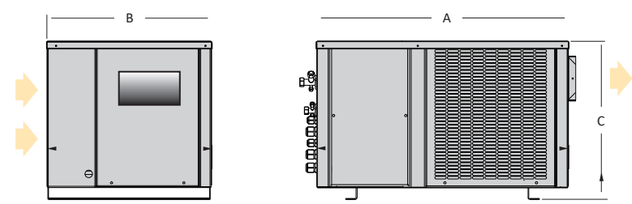
Versión centrífuga Serie / Modelo	Caudal (m³/h)	P.E.D. (mmca) [5]	PVP versión CMY / CMG (€)
MDH-CVY-4 086	3 500	100	**6.059 €**
MDH-CVY-4 108	3 500	100	**6.506 €**
MDH-CVY-4 136	3 500	100	**6.911 €**
MDH-CVY-5 171	3 600	120	**8.598 €**
MDH-CVY-5 215	3 600	120	**9.058 €**
MDH-CVY-5 271	3 600	120	**9.713 €**
MDH-CVG-4 048	3 500	100	**5.521 €**
MDH-CVG-4 054	3 500	100	**5.918 €**
MDH-CVG-4 060	3 500	100	**6.447 €**
MDH-CVG-4 068	3 500	100	**7.043 €**
MDH-CVG-5 086	3 600	120	**7.648 €**
MDH-CVG-5 108	3 600	120	**8.136 €**

Dimensiones DH - Axial



Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 0	600	395	355
serie 1	665	435	416
serie 2	835	435	500
serie 3	925	580	515
serie 4	1 000	615	585
serie 5	1 290	755	656

Dimensiones DH - Centrífuga



Dimensiones (mm)	A	B	C	Embocadura turbina
serie 0	600	395	355	185 x 115
serie 1	665	435	416	185 x 115
serie 2	835	435	500	230 x 130
serie 3	925	580	515	236 x 266
serie 4	1 000	615	585	305 x 266
serie 5	1 290	755	656	305 x 266

VITRINAS AUXILIARES
AUXILIAR DISPLAYS

TAPAS SUSHI

Pag. 362-367 Bandeja fria tapas
Tapas cooler display

Pag. 368-369 Bandeja fria sushi
Sushi cooler display

VITRINA CERRADAS - *VISION DISPLAY*

Pag. 370-371 Vitrina cerrada refrigerada 9
Vision display 9

Pag. 372-373 Vitrina refrigerada carro
Troley refrigerated display

Bandeja fria tapas
Tapas cooler display



BT-6	1.300 €
BT-8	1.440 €



BT-6-R	1.248 €
BT-8-R	1.386 €

ref.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	base platos *dish area* (mm)	motor remoto *remote condenser unit*	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	peso neto *net weight* (Kg)	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*
BT-6	1400	200	385	300x1030		160	220	33	230 V- 50 Hz	R-134a*
BT-8	1750	200	385	300x1380		160	240	40	230 V- 50 Hz	R-134a*
BT-6-R	1200	200	385	300x1030	incluido	160	220	48	230 V- 50 Hz	R-134a*
BT-8-R	1550	200	385	300x1380	incluido	160	240	40	230 V- 50 Hz	R-134a*
BT-6	1400	200	385	300x1030		190	143	33	230 V- 50 Hz	R290
BT-8	1750	200	385	300x1380		190	145	40	230 V- 50 Hz	R290
BT-6-R	1200	200	385	300x1030	incluido	190	143	48	230 V- 50 Hz	R290
BT-8-R	1550	200	385	300x1380	incluido	190	145	40	230 V- 50 Hz	R290

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

Fondo plano, no GN 1/3

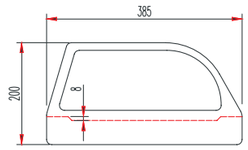
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

Not GN 1/3 capacity

Opciones - *Options*

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - *consult*







BT - 8



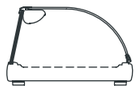
BT - 8 - R
unidad condensadora remota incluida
included remote condenser unit



Bandeja fria tapas, cristal curvo
TAPAS cooler display, curved glass



BCC-4-I	1.260 €
BCC-6-I	1.415 €
BCC-8-I	1.554 €



BCL-4-I	1.180 €
BCL-6-I	1.280 €
BCL-8-I	1.386 €



BCCD-6-I	1.577 €
BCCD-8-I	1.703 €



BCLD-6-I	1.440 €
BCLD-8-I	1.528 €

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

ref.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	base platos *dish area* (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*
BCC-4	1050	255	410		4	160	200	230 V- 50 Hz	R-134a
BCC-6	1400	255	410		6	160	220	230 V- 50 Hz	R-134a
BCC-8	1755	255	410		8	160	240	230 V- 50 Hz	R-134a
BCL-4	1050	255	410	300 x 675		160	200	230 V- 50 Hz	R-134a
BCL-6	1400	255	410	300 x 1030		160	220	230 V- 50 Hz	R-134a
BCL-8	1755	255	410	300 x 1380		160	240	230 V- 50 Hz	R-134a
BCCD-6	1400	400	410		6	160	220	230 V- 50 Hz	R-134a
BCCD-8	1750	400	410		8	160	240	230 V- 50 Hz	R-134a
BCLD-6	1400	400	410	300 x 1030		160	220	230 V- 50 Hz	R-134a
BCLD-8	1750	400	410	300 x 1380		160	240	230 V- 50 Hz	R-134a
BCC-4	1050	255	410		4	190	138	230 V- 50 Hz	R290*
BCC-6	1400	255	410		6	190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCC-8	1755	255	410		8	190	145	230 V- 50 Hz	R290*
BCL-4	1050	255	410	300 x 675		190	138	230 V- 50 Hz	R290*
BCL-6	1400	255	410	300 x 1030		190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCL-8	1755	255	410	300 x 1380		190	145	230 V- 50 Hz	R290*
BCCD-6	1400	400	410		6	190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCCD-8	1750	400	410		8	190	145	230 V- 50 Hz	R290*
BCLD-6	1400	400	410	300 x 1030		190	143	230 V- 50 Hz	R290*
BCLD-8	1750	400	410	300 x 1380		190	145	230 V- 50 Hz	R290*

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

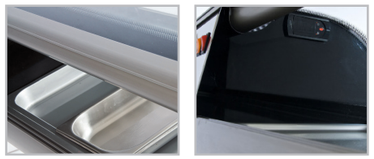
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo templado y securizado
- Puertas transparentes correderas
- BCCD y BCLD con estante superior no refrigerado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
-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

BCC - BCCD Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
BCL - BCLD Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

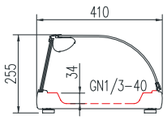
- *AISI-304 18/10 stainless steel exterior*
- *AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom*
- *Toughened curved safety glass*
- *Transparent sliding doors*
- *BCCD and BCLD with no refrigerated glass shelf*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Adjustable supports*
- *Interior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

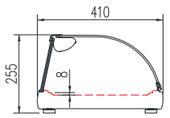
BCC - BCCD, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
BCL - BCLD, stamped steel (not GN capacity)

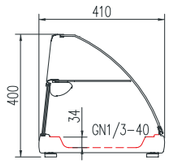


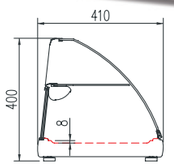


BCCD - 8









Opciones - *Options*

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - *consult*

LEDs 6500 K · LEDs 4000 K · LEDs



BCC - 6



BCL - 6



Bandeja fria tapas y pinchos, cristal plano
PINCHOS and tapas cooler display, plate glass



BPC-4-I	1.509 €
BPC-6-I	1.608 €
BPC-8-I	1.798 €

BPL-4-I	1.300 €
BPL-6-I	1.488 €
BPL-8-I	1.635 €

BPCA-6-I	1.716 €
BPCA-8-I	1.950 €

BPLA-6-I	1.622 €
BPLA-8-I	1.782 €

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

ref.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	base platos *dish area* (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*
BPC-4	1050	315	410		4	160	200	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPC-6	1400	315	410		6	160	220	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPC-8	1755	315	410		8	160	240	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPL-4	1050	315	410	300 x 675		160	200	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPL-6	1400	315	410	300x 1030		160	220	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPL-8	1755	315	410	300 x 1380		160	240	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPCA-6	1400	315	410		6	160	220	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPCA-8	1755	315	410		8	160	240	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPLA-6	1400	315	410	300 x 1030		160	220	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPLA-8	1755	315	410	300 x 1380		160	240	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPC-4	1050	315	410		4	190	138	230 V- 50 Hz	R290
BPC-6	1400	315	410		6	190	143	230 V- 50 Hz	R290
BPC-8	1755	315	410		8	190	144	230 V- 50 Hz	R290
BPL-4	1050	315	410	300 x 675		190	138	230 V- 50 Hz	R290
BPL-6	1400	315	410	300x 1030		190	143	230 V- 50 Hz	R290
BPL-8	1755	315	410	300 x 1380		190	144	230 V- 50 Hz	R290
BPCA-6	1400	315	410		6	190	143	230 V- 50 Hz	R290
BPCA-8	1755	315	410		8	190	144	230 V- 50 Hz	R290
BPLA-6	1400	315	410	300 x 1030		190	143	230 V- 50 Hz	R290
BPLA-8	1755	315	410	300 x 1380		190	144	230 V- 50 Hz	R290

* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

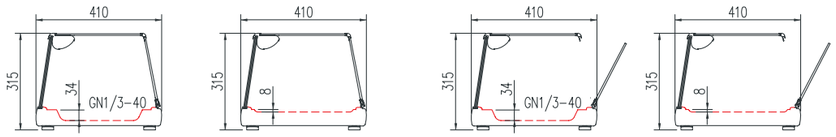
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal plano templado y securizado
- Puertas transparentes correderas, en el lado de servicio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación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

BPC - BPCA Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
BPL - BPLA Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

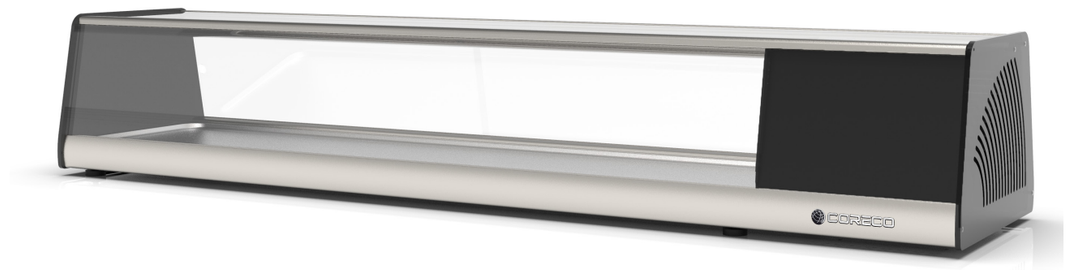
BPC - BPCA stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
BPL - BPLA stamped steel (not GN capacity)



Opciones - *Options*

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - *consult*





BPL - 8



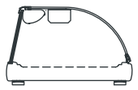
BPCA - 8



Bandeja fria sushi
SUSHI cooler display



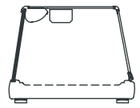
BCCS-4-I	1.583 €
BCCS-6-I	1.756 €
BCCS-8-I	1.924 €



BCS-4-I	1.500 €
BCS-6-I	1.629 €
BCS-8-I	1.770 €



BPCS-4-I	1.857 €
BPCS-6-I	1.984 €
BPCS-8-I	2.204 €



BPS-4-I	1.683 €
BPS-6-I	1.837 €
BPS-8-I	2.057 €

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

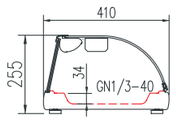
ref.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	base platos *dish area* (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*
BCCS-4	1050	255	410		4	160	260	230 V- 50 Hz	R-134a*
BCCS-6	1400	255	410		6	190	280	230 V- 50 Hz	R-134a*
BCCS-8	1755	255	410		8	210	300	230 V- 50 Hz	R-134a*
BCS-4	1050	255	410	300 x 675		160	260	230 V- 50 Hz	R-134a*
BCS-6	1400	255	410	300 x 1030		190	280	230 V- 50 Hz	R-134a*
BCS-8	1755	255	410	300 x 1380		210	300	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPCS-4	1050	315	410		4	160	260	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPCS-6	1400	315	410		6	190	280	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPCS-8	1775	315	410		8	210	300	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPS-4	1050	315	410	300 x 675		160	260	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPS-6	1400	315	415	300 x 1030		190	280	230 V- 50 Hz	R-134a*
BPS-8	1775	315	415	300 x 1380		210	300	230 V- 50 Hz	R-134a*
BCCS-4	1050	255	410		4	190	138	230 V- 50 Hz	R290
BCCS-6	1400	255	410		6	210	146	230 V- 50 Hz	R290
BCCS-8	1755	255	410		8	225	152	230 V- 50 Hz	R290
BCS-4	1050	255	410	300 x 675		190	138	230 V- 50 Hz	R290
BCS-6	1400	255	410	300 x 1030		210	146	230 V- 50 Hz	R290
BCS-8	1755	255	410	300 x 1380		225	152	230 V- 50 Hz	R290
BPCS-4	1050	315	410		4	190	138	230 V- 50 Hz	R290
BPCS-6	1400	315	410		6	210	146	230 V- 50 Hz	R290
BPCS-8	1775	315	410		8	225	152	230 V- 50 Hz	R290
BPS-4	1050	315	410	300 x 675		190	138	230 V- 50 Hz	R290
BPS-6	1400	315	415	300 x 1030		210	146	230 V- 50 Hz	R290
BPS-8	1775	315	415	300 x 1380		225	152	230 V- 50 Hz	R290

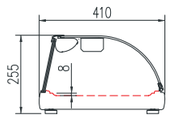
* no disponible mercado UE - *not for EU market*

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo o plano templado y securizado
- Puertas transparentes correderas
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior por LEDS
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo 0° +6° a 32°C de ambiente

BCCS - BPCS Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)
BCS - BPS Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

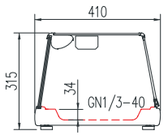


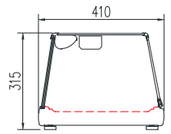


We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *AISI-304 18/10 stainless steel exterior*
- *AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom*
- *Toughened safety glass*
- *Transparent sliding doors*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Adjustable supports*
- *Interior LEDS lighting*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Temperature and defrost sets by digital electronic control*
- *Operating temperature 0° +6°, 32°C ambient*

BCCS - BPCS, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)
BCS - BPS stamped steel (not GN capacity)

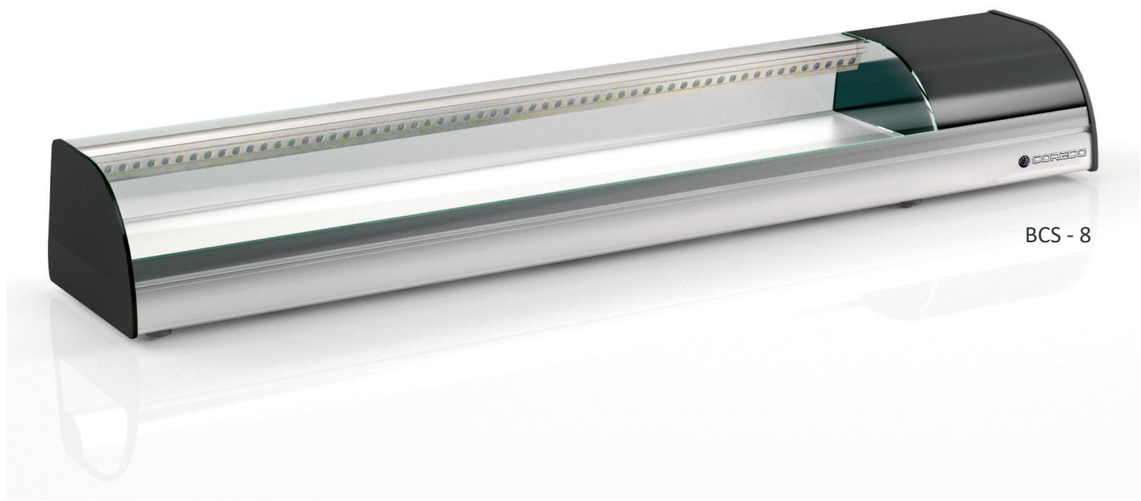






Opciones - *Options*

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - *consult*



BCS - 8





CVCC-9-13 2.945 €



CVCC-9-15 3.035 €



CVCC-9-20 3.706 €

ref.	largo *length* (mm)	alto *height* (mm)	fondo *depth* (mm)	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	superficie estantes *shelves area* (m²)	TDA (m²)	puertas *doors*	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*	rango *range*
CVCC-9-13	1315	1085	850	781	417	1.83	0.37	2	230 V- 50 Hz	R290	+2°C+6°C
CVCC-9-15	1515	1085	850	781	418	2.11	0.43	2	230 V- 50 Hz	R290	+2°C+6°C
CVCC-9-20	2015	1085	850	949	485	2.84	0.59	3	230 V- 50 Hz	R290	+2°C+6°C

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Reguladores de altura
- Iluminación interior por LEDS
- Estantes interiores en acero plastificado
- Frontal abatible, cristal doble sobre marco de aluminio anodizado
- Evaporador estático con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo +2° +6° a 25°C ambiente

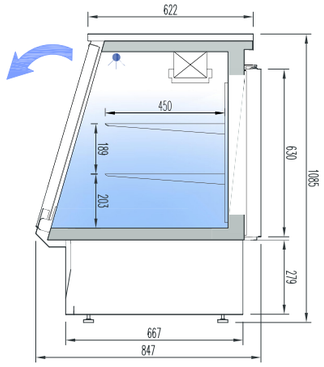
- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior*
- *Doors with self closing system, blocked opening hinge and magnetic gasket*
- *Rear-door by stamped steel*
- *Adjustable supports*
- *Interior LEDS lighting*
- *Shelves made of plasticized steel wire*
- *Double glazed front opening side, with anodized aluminium frame.*
- *Static evaporator, with epoxi anticorrosion coating.*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Automatic evaporation of defrost water*
- *40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP*
- *Energy efficient digital controller of temperature and defrosts*
- *Operating temperature +2° +6° , 25°C ambient*



CVCC-9-20





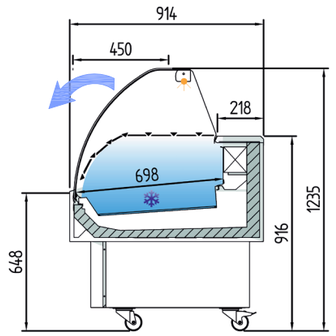


Opciones - Options

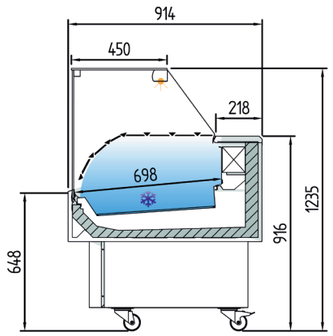
set 4 ruedas	4 castors set	240 € x set
puertas de cristaL	glass doors	210 € x ud
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



CVCC-9-15
frontal abierto
front opened



CEEC-100-CC-EF	2.845 €
CEEC-130-CC-EF	3.132 €
CEEC-150-CC-EF	3.447 €



CEEC-100-RR-EF	2.702 €
CEEC-130-RR-EF	2.976 €
CEEC-150-RR-EF	3.274 €

ref.	largo *length* (mm)	superficie exposición *display area* (m^2)	exposición *display* TDA (m^2)	potencia frig. *frig. power* (W)	consumo *consumption* (W)	tensión monofásica *single phase voltage*	refrigerante *refrigerant*	rango *range*
CEEC-100-EF-CC	1035	0,55	0,74	483	815	230V- 50Hz	R290	-1°C +1°C
CEEC-130-EF-CC	1285	0,70	0,85	781	991	230V- 50Hz	R290	-1°C +1°C
CEEC-150-EF-CC	1505	0.84	1.13	949	1064	230V- 50Hz	R290	-1°C +1°C

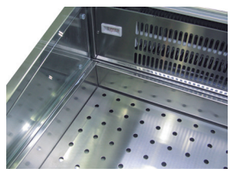
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

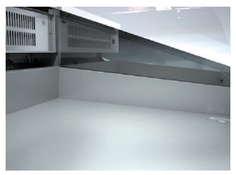
- Evaporador estático + placa fría
- Evaporadores con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarche eléctrico de serie
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304
- Cristal frontal templado y abatible
- Bastidor sobre ruedas, 2 con freno
- Perfilería de aluminio anodizado
- Unidad condensadora ventilada
- Desagües independientes, con bandeja extraible
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m^3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 25°C ambiente
- Puertas correderas en plexi, incluidas

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

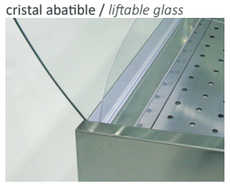
- *Static evaporator + cool plate*
-
- *EPOXY anticorrosion treated evaporators as standard*
- *Electric defrost as standard*
- *AISI-304 stainless steel exterior*
- *AISI-304 stainless steel interior*
- *Toughened curved glass hinges forward*
- *Chassis with wheels, 2 with brake*
- *Anodized aluminium profiles*
- *Fan assisted condenser unit*
- *Separate drains, with remobable plastic box*
- *40 Kg/m^3 density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect*
- *Energy efficient digital controller of temperature and defrosts*
- *Operating temperature 25°C ambient*
- *Plexi doors included*

Opciones - *Options*	Cuba acero inox. AISI-316 *Cask stainless steel AISI-316*	Encimera en acero inox. AISI-316 *AISI-316 worktop*	230v 60Hz / 115v 60Hz
CEEC-100	390 €	84 €	consultar - *consult*
CEEC-130	448 €	98 €	consultar - *consult*
CEEC-150	539 €	111 €	consultar - *consult*





cristal abatible / *liftable glass*



desagües / *drains*





CEEC-150-CC-EF



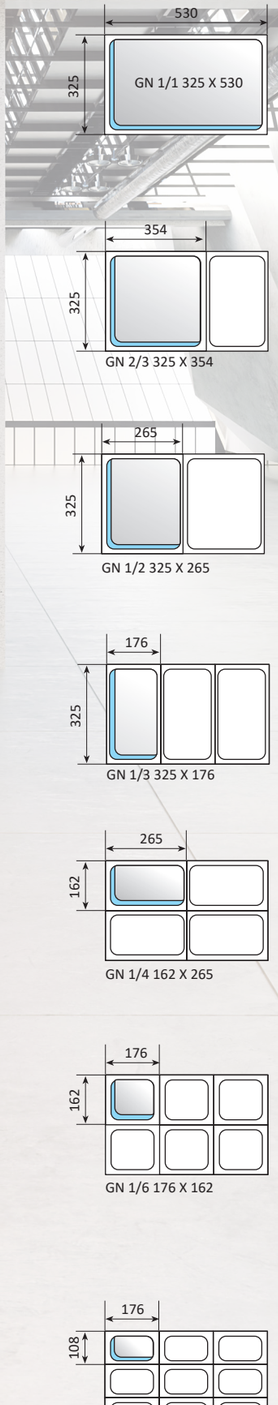
CEEC-150-RR-EF



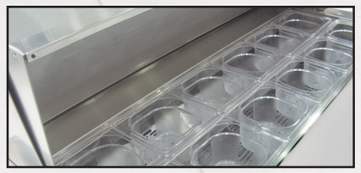
Cubetas GN - *GN containers*

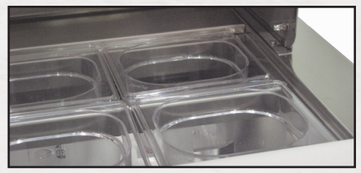
CUBETAS GASTRONORMA DE ACERO INOXIDABLE

STAINLESS STEEL GASTRONORM CONTAINERS



REF.	DESCRIPCIÓN *DESCRIPTION*	FONDO *DEPTH*	PRECIO *PRICE* (€)
6041090031	GN 1/1-20	20 mm	24 €
6041090032	GN 1/1-40	40 mm	27 €
6041090024	GN 1/1-65	65 mm	30 €
6041090014	GN 1/1-100	100 mm	37 €
6041090013	GN 1/1-150	150 mm	62 €
6041090033	GN 1/1-200	200 mm	72 €
6041090034	GN 2/3-20	20 mm	29 €
6041090035	GN 2/3-40	40 mm	30 €
6041090036	GN 2/3-65	65 mm	32 €
6041090037	GN 2/3-100	100 mm	40 €
6041090038	GN 2/3-150	150 mm	52 €
6041090039	GN 2/3-200	200 mm	62 €
6041090040	GN 1/2-20	20 mm	20 €
6041090041	GN 1/2-40	40 mm	20 €
6041090006	GN 1/2-65	65 mm	21 €
6041090022	GN 1/2-100	100 mm	28 €
6041090017	GN 1/2-150	150 mm	40 €
6041090042	GN 1/2-200	200 mm	49 €
6041090043	GN 1/3-20	20 mm	18 €
6041090003	GN 1/3-40	40 mm	19 €
6041090044	GN 1/3-65	65 mm	20 €
6041090007	GN 1/3-100	100 mm	27 €
6041090009	GN 1/3-150	150 mm	35 €
6041090008	GN 1/3-200	200 mm	45 €
6041090045	GN 1/4-20	20 mm	18 €
6041090010	GN 1/4-40	40 mm	20 €
6041090046	GN 1/4-65	65 mm	20 €
6041090018	GN 1/4-100	100 mm	26 €
6041090021	GN 1/4-150	150 mm	32 €
6041090047	GN 1/4-200	200 mm	41 €
6041090023	GN 1/6-65	65 mm	18 €
6041090011	GN 1/6-100	100 mm	19 €
6041090012	GN 1/6-150	150 mm	25 €
6041090048	GN 1/6-200	200 mm	41 €
POLICARBONATO 6041100024	**GN 1/6-150**	**150 mm**	**25 €**





6041090049	GN 1/9-65	65 mm	20 €
6041090002	GN 1/9-100	100 mm	21 €

Ctra. Córdoba Málaga, Km. 80´800
14900 Lucena / Córdoba / España
Tl. +34 957 502 275
Fax +34 957 502 304

CORECO www.coreco.es

Ctra. Córdoba Málaga, Km. 80´800
14900 Lucena / Córdoba / España
Tl. +34 957 502 275
Fax +34 957 502 304

CORECO www.coreco.es

Ctra. Córdoba Málaga, Km. 80´800
14900 Lucena / Córdoba / España
Tl. +34 957 502 275
Fax +34 957 502 304

