



CORECO

2019



Tarifa de precios / price list

*Equipamientos y sistemas de frío comercial
Equipment & commercial cooling systems*

Según el reglamento europeo **F-GAS**, se limita el uso de gases fluorados y las normas del **ECODISEÑO** establecen requisitos de eficiencia energética.

En consecuencia, los equipos frigoríficos deben ser más **eficientes y sostenibles**, con **menor consumo eléctrico** y emplear refrigerantes más respetuosos con el medio ambiente. Bajo estas circunstancias, toman peso los gases refrigerantes naturales HCs: R600a y R290

Todo lo anterior, crea un escenario donde los sistemas tradicionales son reemplazados por nuevas soluciones tecnológicas, nuevas soluciones que no deben influir en la experiencia final del usuario.

CORECO, ha desarrollado nuevos sistemas frigoríficos y rediseñado la construcción de los equipos, con el objetivo de cumplir con los requisitos F-GAS y ECODISEÑO, pero sobretodo, con la intención de **trabajar conjuntamente con nuestros clientes, para reducir el período de transición y fabricando bajo pedido, equipos con gases alternativos a los hidrocarburos**

Resultado de esta línea de trabajo, es haber desarrollado la primera mesa refrigerada GN 1/1 con clasificación **A+** del mercado



As per the European **F-GAS** regulation, there are limits the use of fluorated gases and the **ECODESIGN** standards set energy efficiency requirements.

As a result, refrigeration equipment must be **more efficient and sustainable**, with **lower electricity consumption** and more **environmentally friendly refrigerants**. Natural HC refrigerant gases, **R600a and R290**, become significant under these circumstances.

All of these conditions create a scenario where traditional systems are replaced by new technology solutions; innovations that should not have an impact on the final user experience.

CORECO has developed new refrigeration systems and redesigned equipment construction, with the purpose of complying with F-GAS and ECODSIGN requirements but, above all, with the objective of **working together with our clients to reduce the transition period, and we will continue to manufacture equipment with alternative hydrocarbon gases upon request.**

As result of this line of work, is having developed and put on the market, the first GN 1/1 refrigerated counter with **A+** classification



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 más 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.



Italy, Milan Covered areas: Europe, America, Asia-Oceania, Middle East and Africa

Italia, Milán. Áreas cubiertas: Europa, América, Asia-Oceania, Oriente medio y África



(PIR) Russia, Moscow. Covered areas Europe and Eastern European countries

(PIR) Rusia, Moscú. Áreas cubiertas: Europa y países de Europa del Este.



United Arab Emirates, Dubai. Covered areas: Middle East, Africa

Emiratos Árabes Unidos, Dubai. Áreas cubiertas: Oriente Medio, África



Singapore Expo. Covered areas: Asia-Oceania

Singapore Expo. Áreas cubiertas: Asia-Oceania



USA. Covered areas: Nord, center and sud america

EE.UU. Áreas cubiertas: Norte, centro y sudamérica



IFEMA, Madrid. Covered areas: Spain and Portugal

IFEMA, Madrid. Áreas cubiertas: España y Portugal



BIENESTAR SOCIAL Y MEDIAMBIENTAL - 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 Co2
- 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 CO2 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
- OHSAS 18001 : 2007

y las directivas correspondientes al mercado CE en cuanto a seguridad eléctrica y compatibilidad eletromagnética, y sus correspondientes a países como Arabia Saudí, Qatar, 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 más 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 más 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 CO₂ 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 renowned ones.

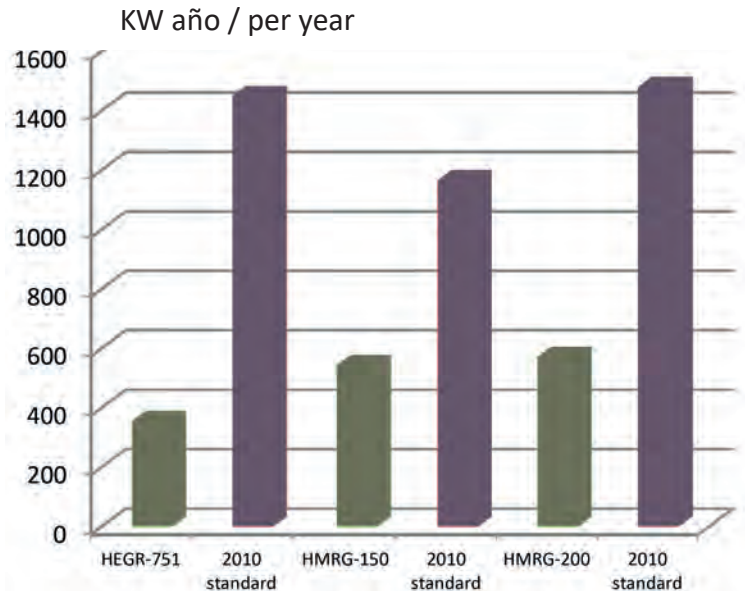
This entire innovation process would not be possible without the most state-of-the-art laboratories in Europe, as well as the dedication of an experienced team of researchers.

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

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 ECODISEÑO 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 renowned ones.



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)

GASES refrigerantes

Refrigerant GASES

f-gas



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:

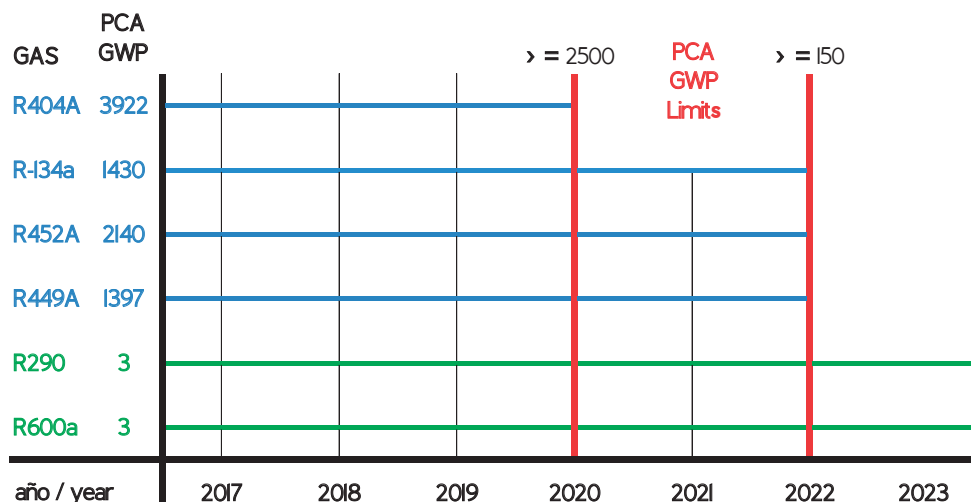
- Regulation (EC) No 842/2006 on fluorinated gases
- Directive 2006/40 / EC.

*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 be 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 global





EXPORT DEPARTMENT

EXPORT MANAGER

Miguel Falomir
 Mobile: +34 686 661 830
 E-mail: miguelfalomir@coreco.es
 Skype: mfalomir.coreco

CORECO S.A.

Export Main Office
 Tel. + 34 957 50 22 75
 Direct tel. +34 957 510 357
 Fax.+34 957 509 106
 exportd@coreco.es

WEST EUROPE AREA MANAGER

Angel Amaya
 Mobile: +34 646 589 339
 E-mail: europe@coreco.es
 Skype: a.amaya-coreco

AFRICA AREA MANAGER

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

CENTRAL & EASTERN EUROPE AREA MANAGER

Juan Roser
 Mobile: +34 628 454 435
 E-mail: easteuropa@coreco.es
 Skype: easteuropa.coreco

MIDDLE EAST AREA MANAGER

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

CENTRAL & SOUTH AMERICA

M^{ra} Cristina Yopez Tito
 Mobile: +34 608 017 879
 E-mail: csameria@coreco.es
 Skype: csameria.coreco

USA & CANADA

Miguel Falomir
 Mobile: +34 686 661 830
 E-mail: miguelfalomir@coreco.es
 Skype: mfalomir.coreco

ASIA-PACIFIC AREA MANAGER

Francisco Martos
 Mobile: +34 660649635
 E-mail: asiapacific@coreco.es
 Skype: asiapacific.coreco

OFFICE SUPERVISOR

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

SENIOR OFFICE ASSISTANT

Aliona Tkachenko
 Tel. +34 957 510 357
 E-mail: office.a@coreco.es
 Skype: office.a.coreco

OFFICE ASSISTANT

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

OFFICE ASSISTANT

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

DELEGATIONS

CORECO Portugal

Joao Pedro
 Delegación Coreco, S.A.
 P. Industrial Quinta das Rebeles
 Rua C, 1F
 2830-222 SANTO ANDRE - BARREIRO
 PORTUGAL
 Telf.: + 351 21 294 38 33
 Fax: + 351 21 294 47 62
 coreco.portugal@coreco.es

CORECO Francia

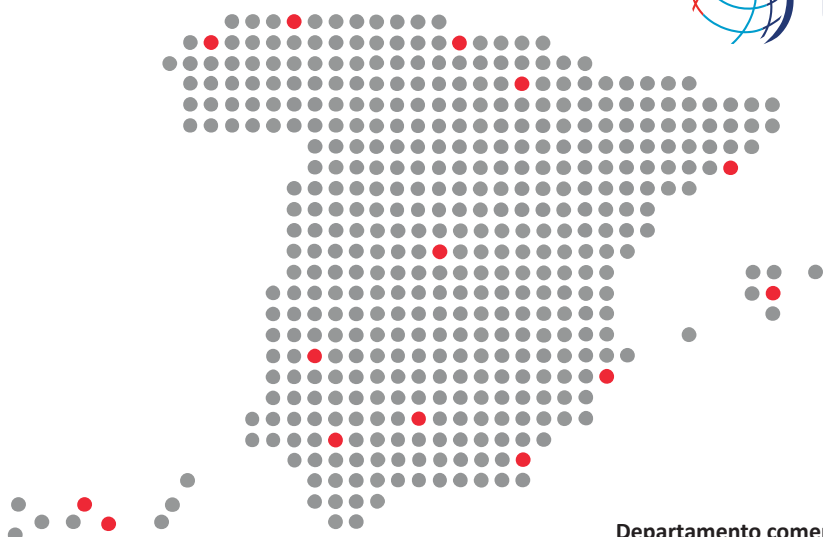
Codigel
Sr. Matthieu Sibille
 Compagnie de Distribution Générale S.A.
 ZAC du PETIT PARC
 4, rue du Grand Etang
 78920 ECQUEVILLY – FRANCE
 Tél : +33 1.80.83.77.00
 Fax: +33 1.80.83.67.0
 matthieu-sibille@codigel.com.fr

CORECO Italia

Bruno Badolato
 Delegación Coreco S.A.
 Via Vittori, 185
 48018 Faenza
 Telf. + 39 0546 626 332
 Mobile: + 39 3664020699
 corecoitalia@coreco.es
 bruno.coreco@coreco.es



CORECO



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
Pol. Ind. Merka Renta C/ B, Nave 17 41500
Alcalá de Guadaira (Sevilla)
Mov. 669 466 153
Fax. 955 853 838
delegacionandaluciaoccidental@coreco.es
info@roscoyolmo.es

DELEGACIÓN FABRICA

ANDALUCÍA ORIENTAL, ARAGÓN

ASTURIAS Y LEÓN

CORECO S.A.

Ctra. Córdoba- Málaga Km. 80,800 14900
Lucena (Córdoba)
Tel. 957 50 22 75 (5 líneas)
Fax. 957 51 42 98
comercial@coreco.es

CORDOBA, GRANADA, JAEN

José Carlos Pineda

Camino Las Fontanillas, 5 Piso 20
Lucena (Córdoba)
Tel. 699 741 191
Fax. 957 78 01 15
j-cpineda@hotmail.com

ALMERIA

Juan Morón Hidalgo

C/Azucena, 8
Huerca de Almería
Almería
Mov. 651 408 414
moronhj@gmail.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
delegacionbalears@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

CASTILLA

Juan Carlos Álvarez Rodríguez

Representaciones Industriales Albla S.L.
C/ Cardenal Cisneros nº54
28037 Madrid
Tel. 914 401 783
Fax 913 044 467
Mov. 657 800 216
delegacioncastilla@coreco.es
rialbla@gmail.com

AVILA, CIUDAD REAL, CUENCA,

GUADALAJARA, SEGOVIA,

TOLEDO

Francisco Javier Bahón Larrucea

Av/ Gran Vía de Hortaleza nº5
portal P 5ªA
28033 Madrid
Mov. 616947352
fjavierbahon@gmail.com

CANARIAS

Insular Hostelería, S.L.

Lorenzo Alonso
Arequipa, 10 Urb. Ind. El Cebadal
35008 Las Palmas de Gran Canaria
Tel. 928 47 40 30
Fax: 928 47 41 41
Mov. 609 540 580
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

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

GALICIA

José Manuel Balay García

Avda. Alcalde Manuel Platas Varela nº 158
15141 Villarrodis-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 Leguizamón
C/ Gorbeia, Nº 33
48450 Etxebarri (Vizcaya)
Tel. 944 26 20 28
Fax. 944 26 30 64
delegacionnorte@coreco.es
refrimakhosteleria@gmail.com

NAVARRA

Kalte Maquinaria Hostelería S.L.

Ermesto Ederra
Pol. Ind. Noain-Ezquiroz C/ Y Nº 3 31110
Noain (Navarra)
Tel. 948 31 82 74
Fax. 848 84 92 46
delegacionnavarra@coreco.es
kalte@kalte.es

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

El pasado año, CORECO lanzó su propia gama de recintos frigoríficos, fabricados en nuestras nuevas instalaciones dedicadas en exclusiva a estos productos.

Ahora, en 2019, ampliamos este catálogo con más medidas disponibles de forma estándar, puertas correderas, sistema de seguridad, rampas acceso a recintos, puerta 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.

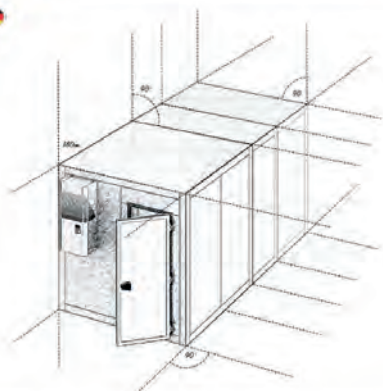


Last year, CORECO launched its own range of cold rooms, manufactured in our new facilities, dedicated exclusively to produce those products.

Now, in 2019, we expanded this catalog with more available standard sizes, sliding doors, security systems, access ramps to walk-in rooms, glass doors, shelves, curtains and refrigeration equipment adapted to gas and security regulations.

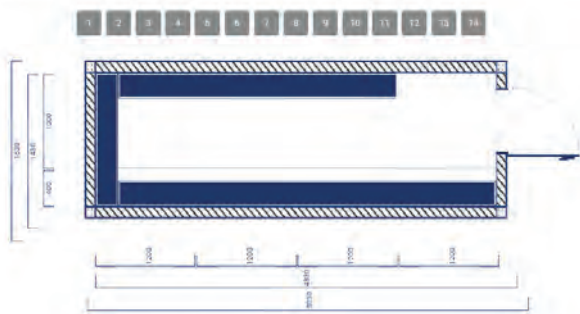
If you have not received it yet, check with your commercial or download it from our website.





Esta aplicación web le permitirá configurar una cámara frigorífica en muy poco tiempo siguiendo unos sencillos pasos. Una vez finalizado el proceso, deberá rellenar un formulario indicando algunos datos básicos de contacto con el fin de que podamos proporcionarle un presupuesto acorde a sus necesidades.

CONFIGURAR



Disponible también el configurador online.

Cómodamente, a través de su dispositivo o PC, podrá componer su cámara y recibir por correo electrónico 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

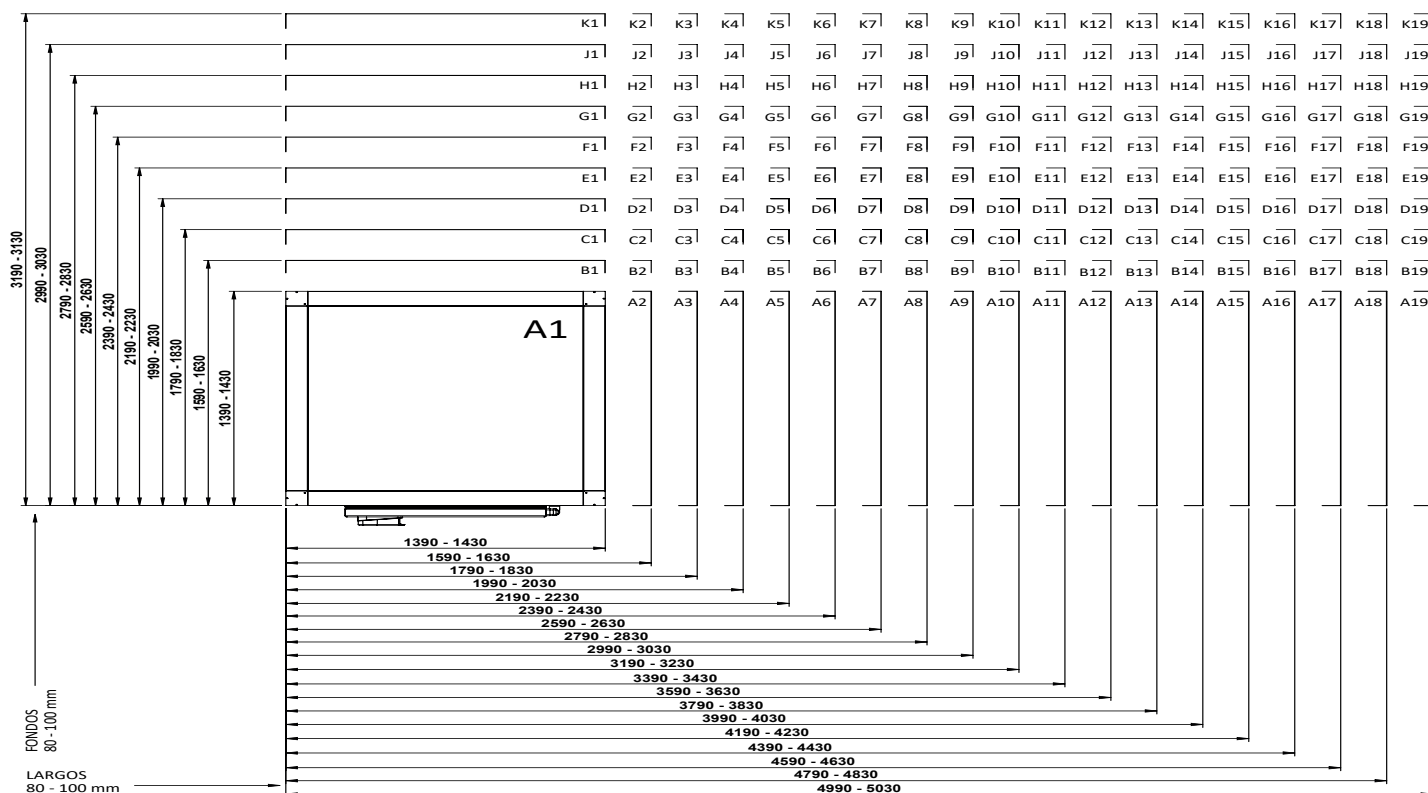
coldrooms.coreco.es



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



NOVEDADES · NEW PRODUCTS

El esfuerzo en desarrollar tecnología que permita al usuario optar por productos con la máxima eficiencia energética, nos permite ser los pioneros en el sector, al poner en el mercado la primera mesa refrigerada con categoría energética **A+**

En CORECO, no somos ajenos a las tendencias de los mercados y siendo el acero inoxidable en calidad **AISI-304** conocido como el material estrella en el sector de la hostelería, apostamos por ofrecer una parte significativa de nuestros armarios y mesas en **materiales más versátiles** para aplicaciones donde el uso del acero no resulta primordial.

La **experiencia del usuario** final de nuestros productos, es objetivo primordial para nosotros. Por este motivo, hemos reducido las partes móviles del interior de nuestros armarios, **simplificando los sistemas de sujeción de estantes**, parrillas y cubetas. Ahora, los interiores de los armarios GN 2/1, emplean **de serie costados de acero embutidos**.

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-

*The effort to develop technology that let the user have products with maximum energy efficiency, allows us to be the pioneers in the sector. Now, we're offering the first refrigerated table with **A+** energy labelled in the market*

*We are involved with market trends. Stainless steel **AISI-304** is recognized as the best material in the hospitality industry, we bet to offer a significant part of our cabinets and tables in other **versatile materials** for applications where the use of stainless steel is not a priority.*

*The **end user experience** of our products is a primary objective for CORECO.*

*For this reason, we have reduced the moving parts of the interior of our cabinets, **simplifying the shelving systems**.*

*Now, the interiors of the GN 2/1 cabinets, **have as standard press-formed stainless steel sides**.*

*We keep on expanding market. For this reason, **we are adapting our products** to the different needs we are finding, expanding the references for those clients who will consider CORECO as a reference for the whole market*

Pag. 30-33	Mesa fría FRENTE MOSTRADOR exterior color negro <i>BACK BAR counter black exterior</i>
Pag. 42-43	Mesa fría GN 1/1 clase A+ <i>A+ GN 1/1 refrigerated counter</i>
Pag. 58-59	Mesa fría PASTELERIA 60x40 exterior color blanco <i>60x40 CONFECTIONERY counter, white exterior</i>
Pag. 120-121	Expositores refrigerados GOURMET 3 puertas, blanco y negro <i>Black and white 3 doors GOURMET display cabinets</i>
Pag. 122-123 312-313	Expositores refrigerados SUPERMARKET 2 puertas, blanco y negro <i>Black and white 2 doors SUPERMARKET display cabinets</i>
Pag. 138-139	Gama armarios COSTADOS EMBUTIDOS <i>PRESS FORMED cabinets range</i>
Pag. 180-181	Mesa preparación 1 puerta <i>1 door prep counter</i>
Pag. 182-184	Armario USA 3 puertas <i>3 doors USA range cabinets</i>
Pag. 328-329	CVIS-90 vitrina SELF-SERVICE <i>GRAB & GO CVIS-90</i>
Pag. 330-331	CVIS-125 vitrina SELF-SERVICE MURAL <i>WALL GRAB & GO CVIS-125</i>



Pag. 42-43

Primera mesa del mercado con clasificación **A+**

*First **A+** rated counter in the market*



Pag. 30-31



Pag. 32-33



Pag. 58-59



Pag. 122-123



Pag. 120-121



Pag. 138-139



Pag. 180-181



Pag. 182-185



Pag. 328-329



Pag. 330-331

MESAS REFRIGERADAS
REFRIGERATED COUNTERS
pag.20 - 61

1



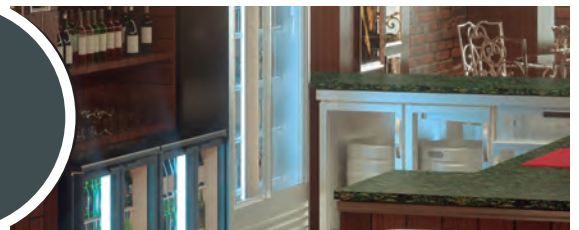
FAST&cool FOOD
pag.62 - 91

2



EQUIPAMIENTO PARA BARES
BAR EQUIPMENT
pag.92 - 127

3



ARMARIOS REFRIGERADOS
REFRIGERATED CABINETS
pag.128 - 167

4



GAMA AMERICANA
US RANGE
pag.168 - 185

5



S-line
pag.186 - 217

6



VITRINAS EXPOSITORAS
SERVE OVER COUNTER
pag.218 - 275

7



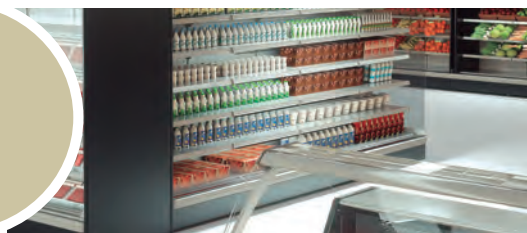
Vitrina expositora MURAL
MULTIDECK display
pag.276 - 309

8



SUPERMERCADOS
SUPERMARKET
pag.310 - 343

9



VITRINAS AUXILIARES
AUXILIAR DISPLAYS
pag.344 - 357

10



HOSTELERIA
HOSPITALITY
pag.358 - 385

11



ACCESORIOS
SPARES
pag.386 - 393

12





1 MESAS REFRIGERADAS
REFRIGERATED COUNTERS



CORECO

MESAS REFRIGERADAS REFRIGERATED COUNTERS

1

600 (snack)



Pag. 24-29

Mesa fria SNACK
SNACK refrigerated counter



Pag. 30-35

Mesa fria SNACK frente mostrador
Back bar SNACK counter



Pag. 35-41

Muebles neutros
Neutral complements



700 (GN 1/1)



Pag. 42-43

Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY GN 1/1 counter



Pag. 44-49

Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador
GN 1/1 counter



Pag. 50-51

Mesa fria GN1/1 central
pass through GN 1/1 counter

Pag. 52-53

Mesa fria GN1/1 compacta
Compact GN 1/1 counter

Pag. 54-57

Mesa fria GN bajo-cocina
Under broiler GN counter

800 (60x40)



Pag. 58-61

Mesa fria 60x40 bajo-mostrador
60x40 counter



CARACTERISTICAS GENERALES GENERAL FEATURES

600 (snack)



700 (GN 1/1)



800 (60x40)

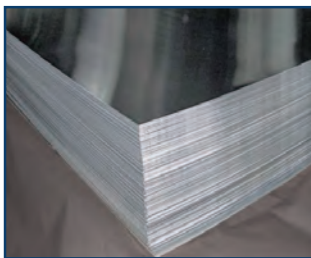


- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera con frente curvo y peto trasero sanitario 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 anticorrosión
- 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-corrosion material
- Automatic evaporation of defrost water

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

AISI-304



hidrocarburo de serie
standard hydrocarbon



patas de 160 mm
160 mm leg



bisagras cierre automático
self closing hinges



interior esquinas redondeadas
rounded corner edges



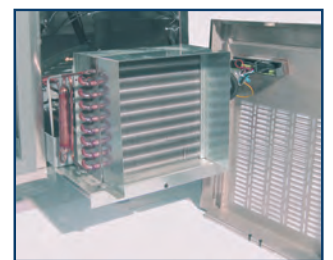
contrapuerta embutida
pressformed rear door



evaporador en el techo
top mounted evaporator



unidad cond. extraíble
removable cond. unit



desagüe limpieza
cleaning drainage

burlete desmontable
gasket detachable

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

OPCIONES BAJO PEDIDO OPTIONS ON DEMAND

sin peto
no splash-back



fregadero
sink



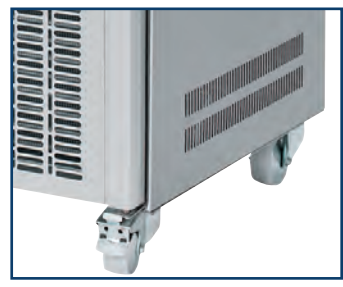
encimera de granito
granite worktop



patas de 90 mm
90 mm legs



ruedas
castors



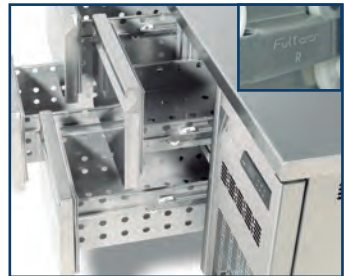
exterior blanco o negro
black or white exterior



puerta con cerradura
lock for door



cajones (autocierre)
drawers (selfclosing)



puertas de cristal
glass doors



cajones frente de cristal
drawers with front glass



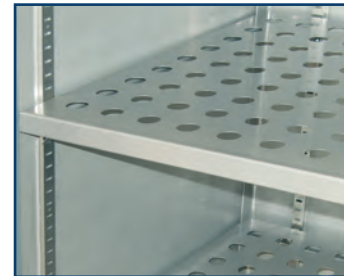
motor lado izquierdo
left side condenser unit



respaldo inox
SS rear side



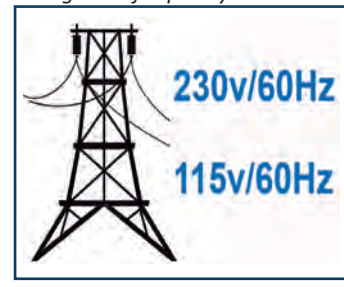
estantes chapa perforada
perforated shelves



gases alternativos a hidrocarburos
hydrocarbon alternative gases



voltaje y frecuencia
voltage and frequency





MRS-150	1.793 €
MRSF-150	2.026 €
MCS-150	2.273 €

MRS-200	2.126 €
MRSF-200	2.347 €
MCS-200	2.626 €

MRS-250	2.515 €
MRSF-250	2.757 €

MRS-300	3.009 €
MRSF-300	3.325 €

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	C	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	D	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	C	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	C	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	D	4 30°C 55%
								R452A*	353	556	E	4 30°C 55%
MCS-200	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	606	556	E	4 30°C 55%
								R452A*	452	610	E	4 30°C 55%

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

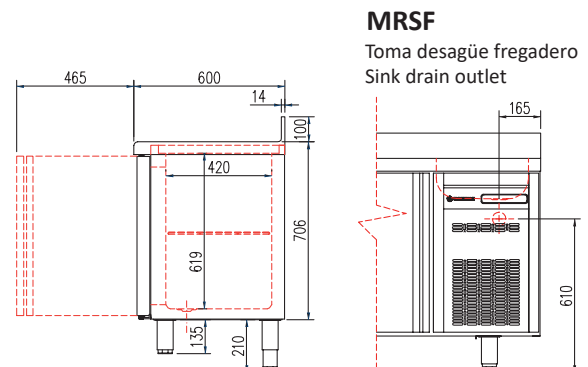
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera 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

- 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

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera double 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	370 €
	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	555 €

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	20 €
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult



Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados
SNACK chiller and freezer counter

1

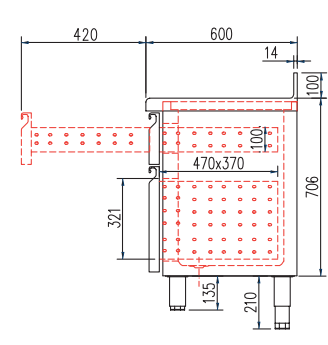
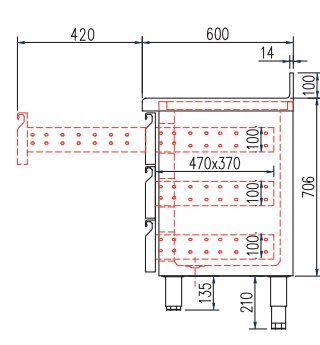
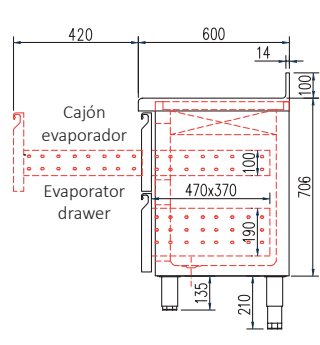
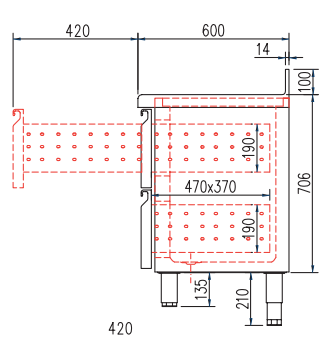
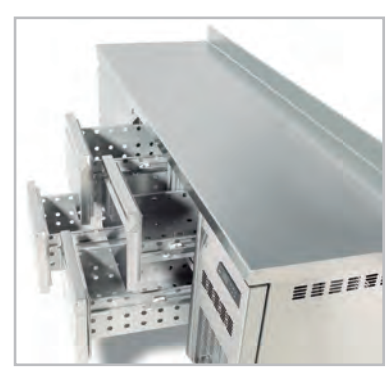
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MRS-200

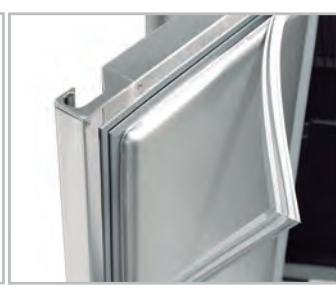


MRS-200
con cajones auto-cierre
with soft-closing drawers



sin peto opcional
optional, no splash-back

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





MRSV-150	2.102 €
MCSV-150	2.568 €

MRSV-200	2.541 €
MCSV-200	3.077 €

MRSV-250	3.050 €
MCSV-250	3.706 €

MRSV-300	3.635 €
----------	---------

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	potencia power W	clase climate 2015/1094 EN16825
MRSV-150	-2°C +8°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R134a*	304	353	4 30°C 55%
								R290	502	243	5 40°C 40%
MRSV-200	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R134a*	304	306	4 30°C 55%
								R290	502	251	5 40°C 40%
MRSV-250	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R134a*	485	447	4 30°C 55%
								R290	845	357	5 40°C 40%
MRSV-300	-2°C +8°C	3070	850	600	5	651	230V-50Hz	R134a*	485	451	4 30°C 55%
								R290	845	380	5 40°C 40%
MCSV-150	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	606	544	4 30°C 55%
								R452A*	353	565	4 30°C 55%
MCSV-200	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	606	548	4 30°C 55%
								R452A*	452	623	4 30°C 55%

*opcional - optional

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

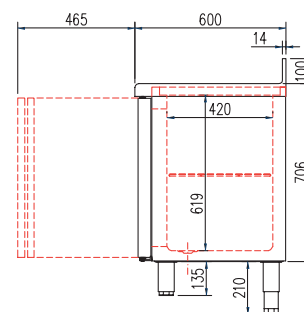
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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)
- 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

- 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
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating: 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	20 €
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult



Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados
SNACK chiller and freezer counter

1



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MRSV-200

sin peto opcional
optinal, no splash-back





MRSP-120	1.452 €
MCSP-120	1.600 €



MRSP-170	1.806 €
MCSP-170	1.989 €



MRSP-220	2.093 €
MCSP-220	2.289 €



MRSP-270	2.483 €
----------	---------



MRSPV-120	1.696 €
MCSPV-120	1.946 €



MRSPV-170	2.162 €
MCSPV-170	2.497 €



MRSPV-220	2.551 €
MCSPV-220	2.953 €



MRSPV-270	3.055 €
-----------	---------

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	volumen neto net capacity (L) 2015/1094	voltaje voltage	potencia frig. frig. power	refrigerante recomendado recommended refrigerant
MRSP/MRSPV-120	-2°C +8°C	1195	850	600	2	0	246	173	230V-50Hz	300	R134a
MRSP/MRSPV-170	-2°C +8°C	1720	850	600	3	0	380	264	230V-50Hz	356	R134a
MRSP/MRSPV-220	-2°C +8°C	2245	850	600	4	0	516	355	230V-50Hz	485	R134a
MRSP/MRSPV-270	-2°C +8°C	2770	850	600	5	0	651	447	230V-50Hz	485	R134a
MCSP/MCSPV-120	-20°C -15°C	1195	850	600	2	0	245	173	230V-50Hz	353	R452A
MCSP/MCSPV-170	-20°C -15°C	1720	850	600	3	0	380	264	230V-50Hz	452	R452A
MCSP/MCSPV-220	-20°C -15°C	2245	850	600	4	0	516	355	230V-50Hz	610	R452A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

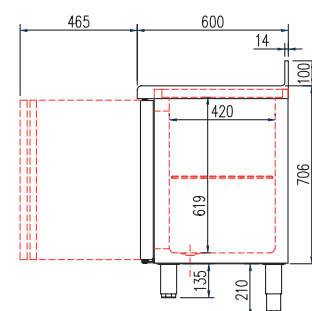
- **MRSP / MCSP:** contrapuerta inox embutida
- **MRSPV / MCSPV:** doble cristal + LEDs
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (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°

- **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

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	<i>Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system</i>	370 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	<i>Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system</i>	555 €

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	20 €
conexiones lado izquierdo	left side connections	60 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
cerradura puerta inox	SS door lock	20 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x ud
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
evaporación automática	defrost water evaporation	95 €



Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados PRE-INSTALACION SNACK chiller and freezer counter, for REMOTE condenser unit

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



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



MRSPV-170




FMR-150 2.015 €

FMR-200 2.426 €

FMR-250 2.825 €

FMR-300 3.263 €

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	C	5 40°C 40%
								R290	502	235	A	5 40°C 40%
FMR-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R134a*	245	249	C	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	C	5 40°C 40%
								R290	845	340	B	5 40°C 40%
FMR-300	-2°C +8°C	3070	1040	600	10	863	230V-50Hz	R134a*	356	304	C	5 40°C 40%
								R290	845	355	B	5 40°C 40%

*opcional - optional

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.

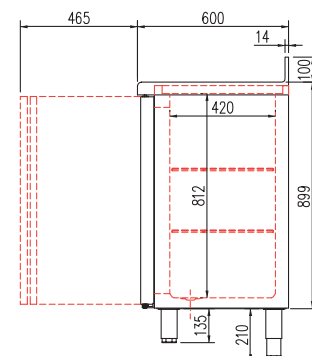
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Standard, two 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

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

	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	580 €
	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	730 €


 Muebles auxiliares pag. 36-41
 Auxiliar furnitures pag. 36-41

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	20 €
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
cambio cajón tolva café por cajones	coffee-grounds hopper instead of drawers	0 €
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
exterior blanco o negro	black or white exterior	consultar - consult



FRENTE-MOSTRADOR SNACK, refrigeración
BACK BAR SNACK counter, chiller

1

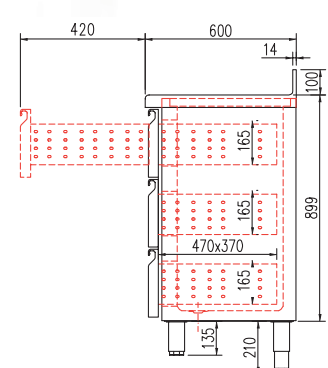
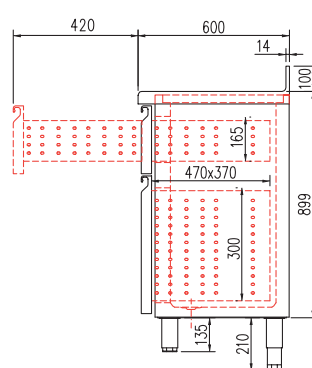
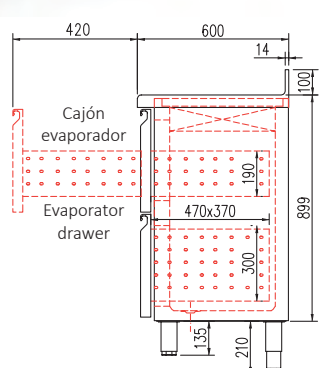
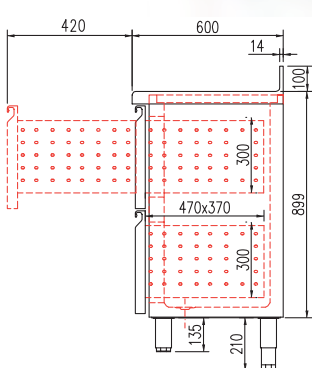
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



FMR-250



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



FMR-250
exterior negro opcional
optional black exterior


FMRV-150 2.362 €

FMRV-200 2.893 €

FMRV-250 3.446 €

FMRV-300 3.988 €

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	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	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	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	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	5 40°C 40%

*opcional - optional

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)
- 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

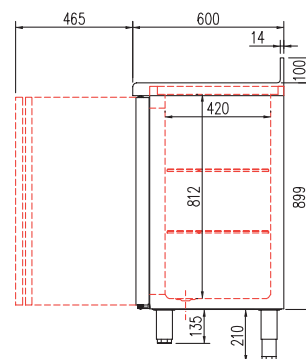
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed door
- Interior LEDs lighting as standard
- 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

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

	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	680 €
--	--	--	--------------


 Muebles auxiliares pag. 36-41
 Auxiliar furnitures pag. 36-41

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	20 €
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
cajón tolva café por cajones	coffee-grounds hopper instead of drawers	0 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult



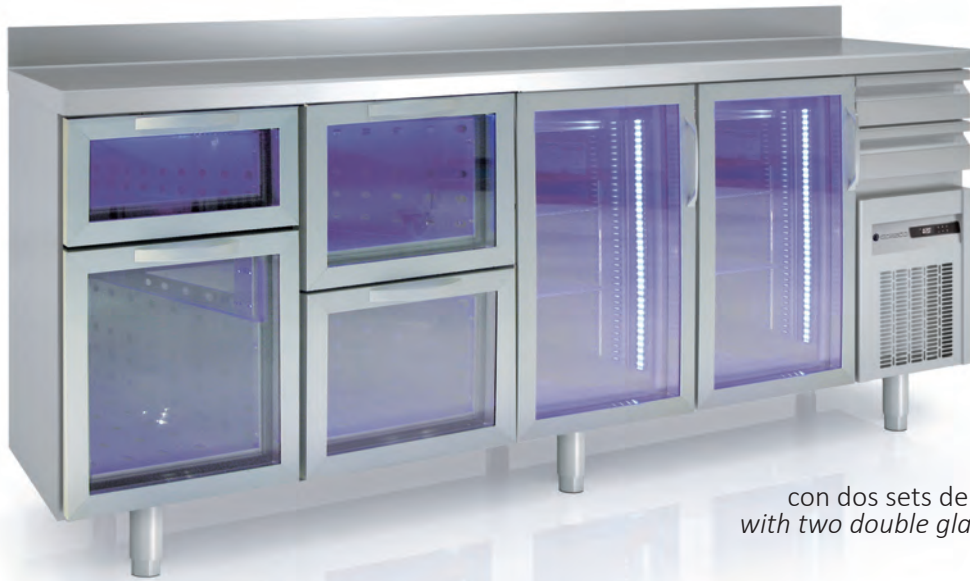
FRENTE-MOSTRADOR SNACK, refrigeración cajones de cristal
Chiller BACK BAR SNACK counter with glass drawers

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



FMRV-250



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



FMRV-250
exterior negro opcional
optional black exterior


FMRP-120 1.542 €

FMRP-170 1.910 €

FMRP-220 2.242 €

FMRP-270 2.667 €

FMRPV-120 1.853 €

FMRPV-170 2.362 €

FMRPV-220 2.817 €

FMRPV-270 3.381 €

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)	refrigerante reco- mendado recommended refrigerant
FMRP/FMRPV-120	-2°C +8°C	1195	1040	600	4	325	230V-50Hz	300	R134a
FMRP/FMRPV-170	-2°C +8°C	1720	1040	600	6	504	230V-50Hz	356	R134a
FMRP/FMRPV-220	-2°C +8°C	2245	1040	600	8	684	230V-50Hz	485	R134a
FMRP/FMRPV-270	-2°C +8°C	2770	1040	600	10	863	230V-50Hz	485	R134a

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

FMRP

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

FMRPV

- Puertas con doble cristal
- Luz interior estándar por LEDs

FMRPV

- *Double glazed doors*
- *LEDs lighting*

COMUN

- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R134a
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con $\Delta t=12^{\circ}\text{C}$
- 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/m^3 , 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

COMMUN

- *Condenser unit NOT INCLUDED, recommended refrigerant R134a.*
- *Refrigerant expansion control, NOT INCLUDED*
- *Performance of the evaporator with $\Delta t = 12^{\circ}\text{C}$*
- *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/m^3 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

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	<i>Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system</i>	580 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	<i>Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system</i>	730 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	<i>Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system</i>	680 €

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	<i>extra shelf</i>	20 €
conexiones lado izquierdo	<i>left side connections</i>	60 €
encimera sin peto	<i>no upstand worktop</i>	0 €
registrador de alarmas HACCP	<i>HACCP alarm recorder</i>	consultar - consult
tropicalizado 43°C	<i>tropicalized to 43°C</i>	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	<i>230v 60Hz / 115v 60Hz</i>	consultar - consult
respaldo inox	<i>stainless steel rear side</i>	consultar - consult
evaporación automática	<i>defrost water evaporation</i>	95 €
cerradura puerta inox	<i>SS door lock</i>	20 € x ud
cerradura puerta cristal	<i>glass door lock</i>	50 € x ud



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

1

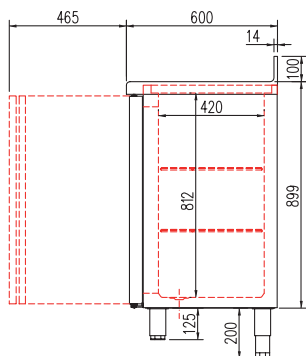
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



FMRPV-220



FMRP-220



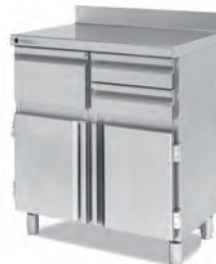
Muebles auxiliares pag. 36-41
 Auxiliar fornitures pag. 36-41



MCC-50-C 436 €



MCC-50-T 436 €



MCC-90 731 €



MCC-140 1.046 €

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.

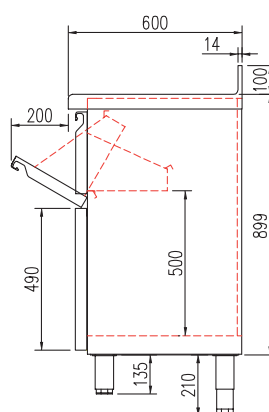
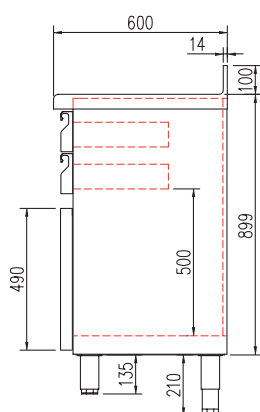
- Módulos de diseño compacto
 - Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
 - Respaldo en acero plastificado
 - Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
 - Cajones con guías de rodamientos
 - Cajón tolva para café, desmontable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

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MCC-50-T



MCC-90



FMR-150 + MCC-50T
Encimera especial
Special worktop



MCC-140



MC-100	741 €
MC-100-2	758 €



MC-150	905 €
MC-150-2	942 €



MC-200	1.041 €
MC-200-2	1.078 €

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.

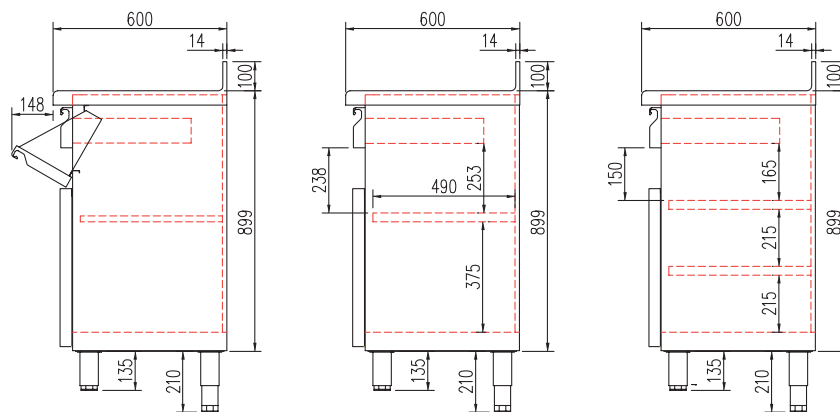
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- Respaldo en acero plastificado.
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
- Tolva para café con golpeador.
- MC - Un estante intermedio.
- MC-2 - Dos estantes intermedios.

Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

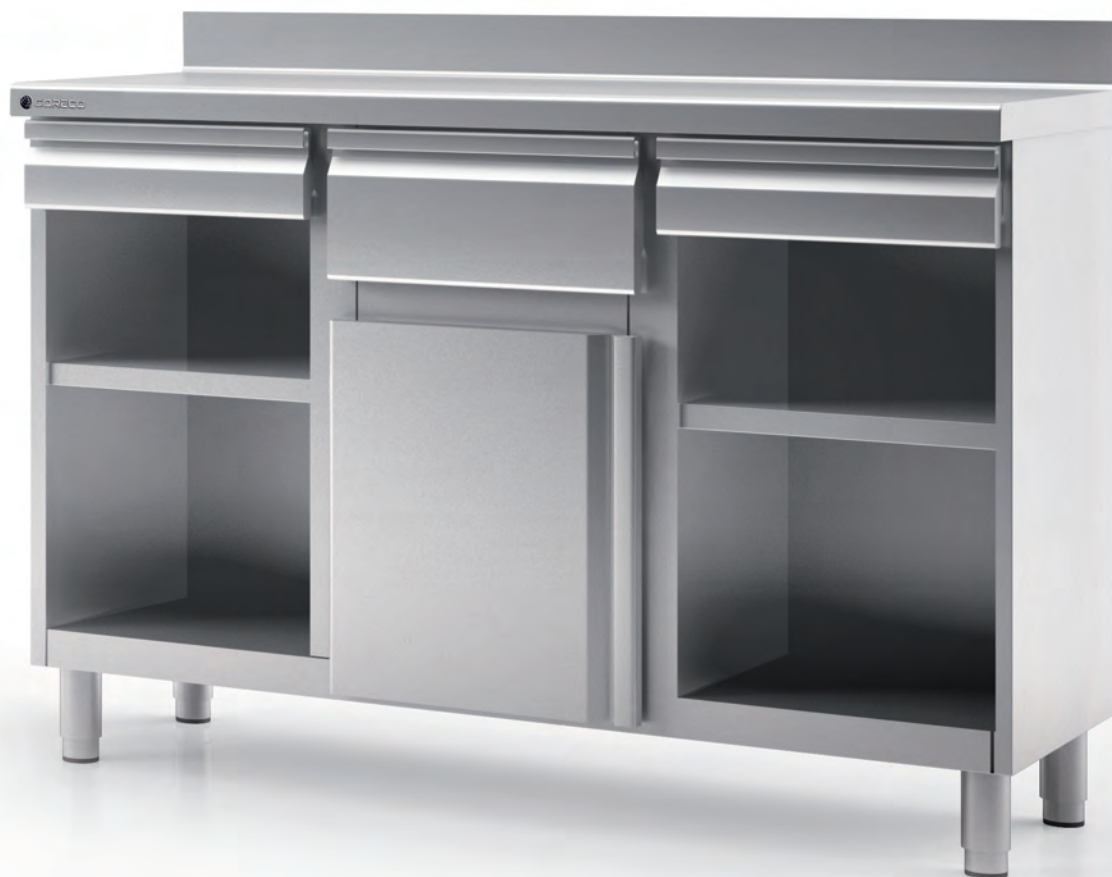
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- *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



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MC - 150



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



EFM60-100	515 €
EFM60-100-2	595 €
EFM35-100	395 €
EFM35-100-2	447 €

EFM60-150	636 €
EFM60-150-2	700 €
EFM35-150	552 €
EFM35-150-2	600 €

EFM60-200	790 €
EFM60-200-2	867 €
EFM35-200	706 €
EFM35-200-2	741 €

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

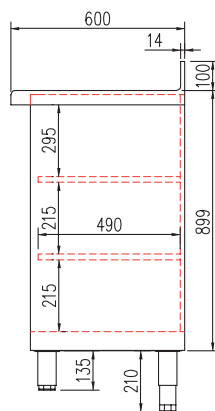
mod. 35	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves
EFM35-100	990	1040	350	1
EFM35-150	1495	1040	350	1
EFM35-200	2020	1040	350	1
EFM35-100-2	990	1040	350	2
EFM35-150-2	1495	1040	350	2
EFM35-200-2	2020	1040	350	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

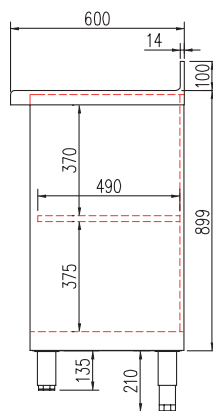
- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- EFM-2: de serie dos estantes
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

We reserve the right to change specifications without prior notice.

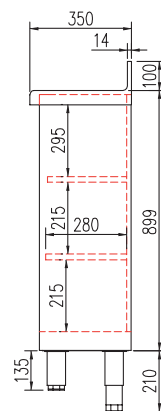
- AISI-304 stainless steel exterior and shelves, except the rear side
- Rear panel in plasticized steel
- AISI-30418/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- EFM-2: two shelves as standard
- Can be produced on request, in different measures



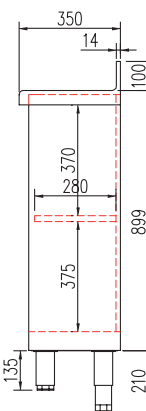
EFM60-2



EFM60



EFM35-2



EFM35

Estantería frente mostrador BACK BAR table with shelves

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



EFM60 -200 - 2



EFM35 -150



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



HMRG-150 2.488 €



HMRG-200 2.856 €

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%

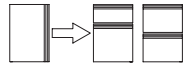

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

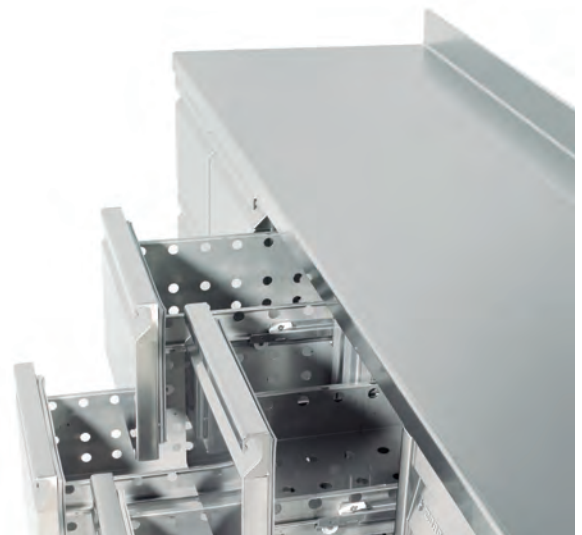
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cajoneras 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

- 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

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera double 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	470 €
	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	620 €

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla suplemento	extra shelf supplement	18 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cerradura puerta	door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult



Mesa fría GN 1/1 ALTA EFICIENCIA GN 1/1 HIGH EFFICIENCY chiller counter

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



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



HMRG-150



HMRG-200





MRG-150	2.031 €
MRGF-150	2.231 €
MCG-150	2.662 €

MRG-200	2.409 €
MRGF-200	2.620 €
MCG-200	3.125 €

MRG-250	2.858 €
MRGF-250	2.999 €

MRG-300	3.220 €
MRGF-300	3.494 €

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	C	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	C	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	C	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	C	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%
									R452A*	353	556	E	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%
									R452A*	452	610	E	4 30°C 55%

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

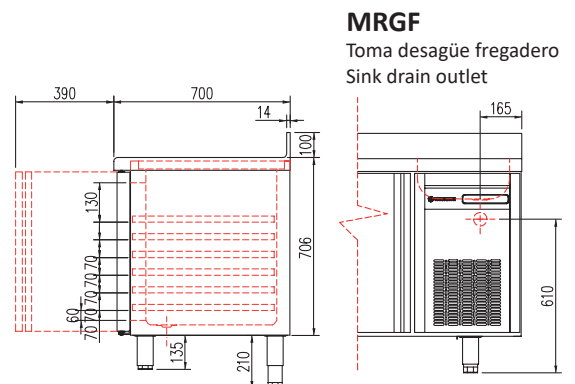
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera 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

- 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

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera double 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	470 €
	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	620 €

OPCIONES	OPTIONS	€
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
parrilla suplemento	extra shelf supplement	18 € x ud
cerradura puerta	door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult



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

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



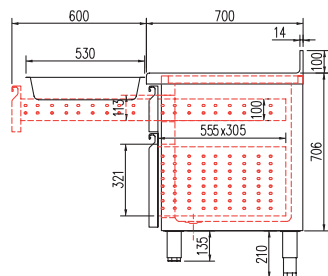
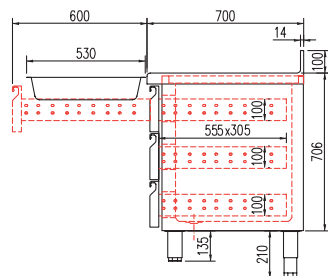
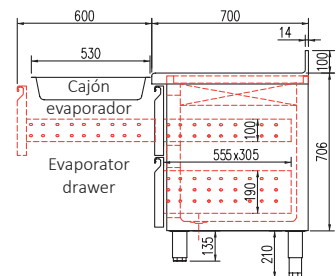
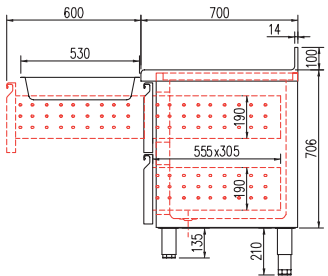
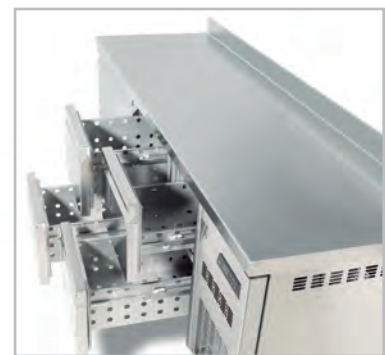
MRG-200



GN 1/1 - 200

GN 1/1 - 100

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



sin peto opcional
optinal, no splash-back



MRGF

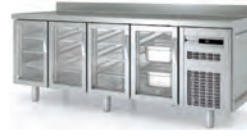
Fregadero 340 x 360 x 160
340 x 360 x 160 Sink



MRGV-150 2.340 €
MCGV-150 2.991 €



MRGV-200 2.828 €
MCGV-200 3.615 €



MRGV-250 3.392 €
MCGV-250 4.280 €



MRGV-300 3.907 €

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
MRGV-150	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a*	304	351	4 30°C 55%
									R290	502	240	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	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	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	5 40°C 40%
MCGV-150	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290	606	540	4 30°C 55%
									R452A*	353	561	4 30°C 55%
MCGV-200	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290	606	544	4 30°C 55%
									R452A*	452	619	4 30°C 55%

*opcional - optional

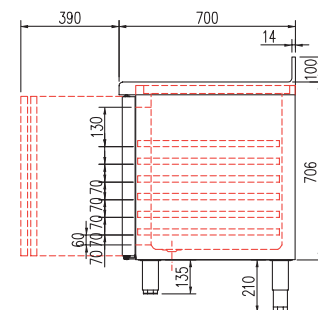
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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)
- 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

- 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	€
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
parrilla suplemento	extra shelf supplement	18 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult



Mesa fría GN 1/1, refrigeración con CAJONES GN 1/1 chiller counter with DRAWERS

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



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

sin peto opcional
optinal, no splash-back





MRGP-120	1.547 €
MCGP-120	1.678 €



MRGP-170	1.863 €
MCGP-170	2.010 €



MRGP-220	2.262 €
MCGP-220	2.357 €



MRGP-270	2.620 €
----------	---------



MRGPV-120	1.798 €
MCGPV-120	2.020 €



MRGPV-170	2.217 €
MCGPV-170	2.519 €



MRGPV-220	2.720 €
MCGPV-220	3.022 €



MRGPV-270	3.196 €
-----------	---------

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)	volumen neto net capacity (L) 2015/1094	voltaje voltage	potencia frig. frig. power	refrigerante recomendado recommended refrigerant
MRGP / MRGPV-120	-2°C +8°C	1045	850	700	2	2	255	187	230V-50Hz	300	R134a
MRGP / MRGPV-170	-2°C +8°C	1495	850	700	3	3	399	309	230V-50Hz	356	R134a
MRGP / MRGPV-220	-2°C +8°C	1945	850	700	4	4	543	430	230V-50Hz	485	R134a
MRGP / MRGPV-270	-2°C +8°C	2395	850	700	5	5	686	552	230V-50Hz	485	R134a
MCGP / MCGPV-120	-20°C -15°C	1045	850	700	2	2	255	187	230V-50Hz	353	R452A
MCGP / MCGPV-170	-20°C -15°C	1495	850	700	3	3	399	309	230V-50Hz	452	R452A
MCGP / MCGPV-220	-20°C -15°C	1945	850	700	4	4	543	430	230V-50Hz	610	R452A

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

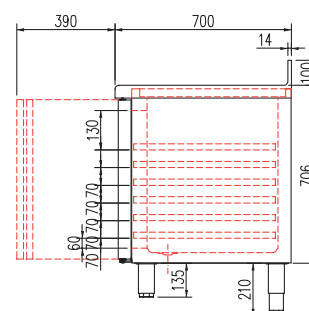
- **MRGP / MCGP:** inner side of doors by stamped steel
- **MRGPV / MCGPV:** double glazed doors + LEDs

- 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 $\Delta t=12^\circ\text{C}$
- 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

- 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 $Dt = 12^\circ\text{C}$
- 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

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre (MRGP)	Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (MRGP)	470 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre (MRGP)	Increase of price by changing door to triple drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (MRGP)	620 €

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
parrilla suplemento	extra shelf supplement	18 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
conexiones lado izquierdo	left side connections	60 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
cerradura puerta inox	SS door lock	20 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x ud
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
evaporación automática	defrost water evaporadtion	95 €



Mesa fría GN 1/1, refrigeración y congelados PRE-INSTALACION
GN 1/1 chiller and freezer counter, for REMOTE condenser unit

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MRGP-220



MRGPV-220




MFCG-150 2.441 €

MFCG-200 2.853 €

MFCG-250 3.457 €

MFCG-300 4.041 €

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	502	239	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	502	239	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	845	340	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	845	355	5 40°C 40%

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

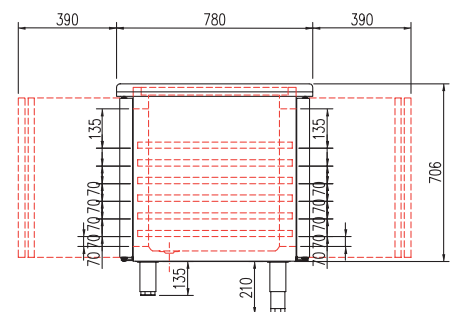
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- 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
- 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)

- 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)

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
parrilla suplemento	extra shelf supplement	18 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cambio R290 por R134A	R290 to R134A	0 €
incremento puerta de cristal	glass door increment	120 € x ud
cerradura puerta inox	SS door lock	20 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
encimera con fregadero	worktop with sink	consultar - consult
motor lado izquierdo + fregadero	left side engine + sink	consultar - consult
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
pre-instalación	remote compressor	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult


 Pre-instalación opcional
 Optional remote compressor


Mesa fría CENTRAL GN 1/1, refrigeración GN 1/1 chiller pass through counter

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



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



optional


MF-100 1.721 €

MFC-100 1.778 €

MF-140 1.932 €

MFC-140 2.073 €

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	915	870	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	314	D	5 40°C 40%
									R290	502	277	D	5 40°C 40%
MFC-100	-2°C +8°C	915	950	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a*	304	314	D	5 40°C 40%
									R290	502	277	D	5 40°C 40%
MF-140	-2°C +8°C	1365	870	700	3	+3	264	230V-50Hz	R134a*	485	503	E	5 40°C 40%
									R290	820	580	E	5 40°C 40%
MFC-140	-2°C +8°C	1365	950	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a*	485	503	E	5 40°C 40%
									R290	820	580	E	5 40°C 40%

*opcional - optional

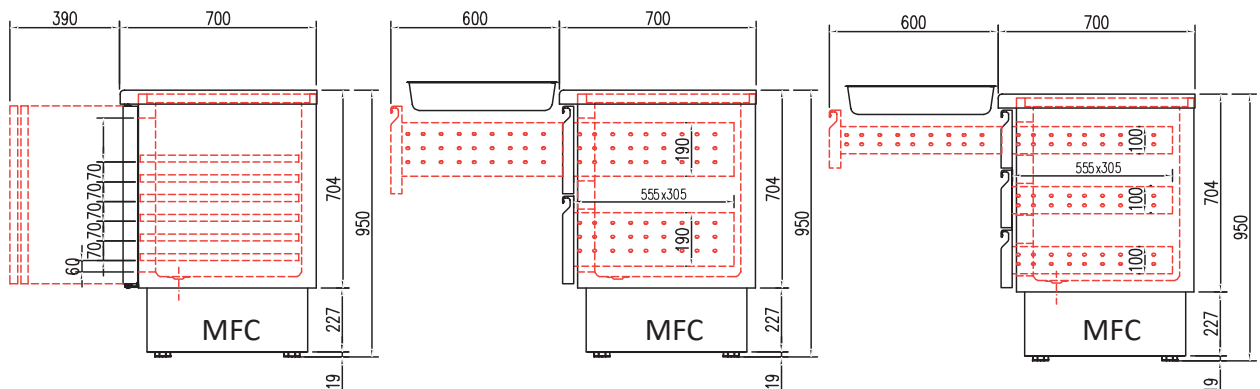
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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)

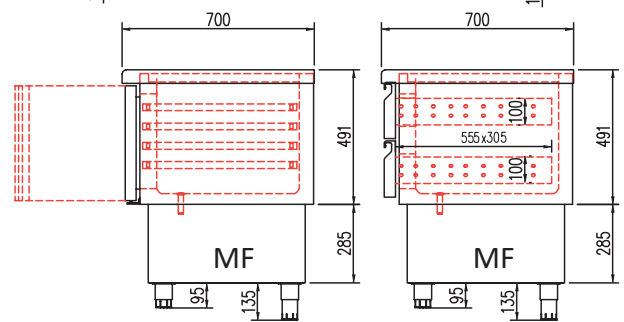
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- 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 glazed 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)

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS



OPCIONES	OPTIONS	€
MF cajonera doble inox, autocierre	MF double drawers set, soft clising	420 € x set
MFC cajonera doble inox, autocierre	MFC double drawers set, soft clising	470 € x set
MFC cajonera triple inox, autocierre	MFC triple drawers set, soft clising	620 € x set
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
parrilla suplemento	extra shelf supplement	18 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
cerradura puerta	door lock	20 € x ud
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MFC-100
con ruedas
with castors



MF-100
con cajones
with drawers

Comparativa capacidades gama MFC MRG capacity comparison

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	capacidad capacity (L)
MFC-100	915	950	700	265
MRG-150	1345	850	700	265
MFC-140	1365	950	700	450
MRG-200	1795	850	700	450



MRG-200



MFC-140



MFB-120 2.378 €



MFB-160 2.888 €



MFB-120-CC 3.210 €



MFB-160-CC 4.136 €

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	D	5 40°C 40%
									R600a	418	249	D	5 40°C 40%
MFB-120-CC	-2°C +8°C	1200	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R134a*	304	314	D	5 40°C 40%
									R600a	418	249	D	5 40°C 40%
MFB-160	-2°C +8°C	1600	600	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	560	506	E	5 40°C 40%
									R600a	497	428	E	5 40°C 40%
MFB-160-CC	-2°C +8°C	1600	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R134a*	560	506	E	5 40°C 40%
									R600a	497	428	E	5 40°C 40%

*opcional - optional

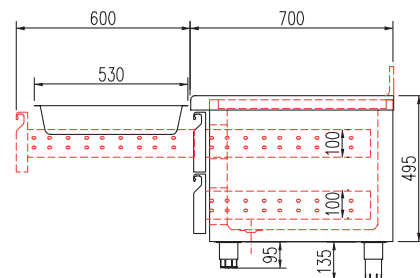
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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
- **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

- 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, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating 32°C ambient

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS



OPCIONES	OPTIONS	€
cambio R600a por R134a	R600a to R134a	0 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

Mesa fría GN 1/1, refrigeración BAJO COCINA GN 1/1 chiller counter UNDER BROILER

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



KBR-47 2.294 €



KBR-65 3.168 €



KBR-83 3.851 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 1/1	paredes 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	1210	600	700	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	1660	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R134a*	304	314	E	5 40°C 40%
									R290	502	259	D	5 40°C 40%
KBR-83	-2°C +8°C	2110	600	700	0	0	359	230V-50Hz	R134a*	304	314	E	5 40°C 40%
									R290	502	264	D	5 40°C 40%

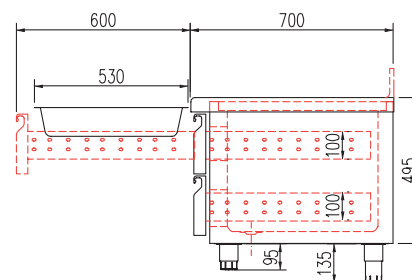
*opcional - optional

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
- 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

- 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, zero 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	€
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult



MFB-135 1.967 €



MFB-180 2.368 €



MFB-220 2.831 €



MFB-270 3.336 €



MFB-135 -C 2.284 €



MFB-180-C 2.888 €



MFB-220-C 3.583 €



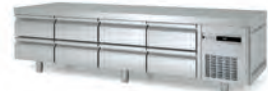
MFB-270-C 4.210 €



MFB-135 -CC 2.699 €



MFB-180-CC 3.304 €



MFB-220-CC 3.999 €

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* R290	178 502	207 218	C B	5 40°C 40% 5 40°C 40%
MFB-180	-2°C +8°C	1795	600	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a* R290	245 502	253 218	D B	5 40°C 40% 5 40°C 40%
MFB-220	-2°C +8°C	2220	600	700	4	4	359	230V-50Hz	R134a* R290	304 502	293 239	D C	5 40°C 40% 5 40°C 40%
MFB-270	-2°C +8°C	2695	600	700	5	5	454	230V-50Hz	R134a* R290	304 502	293 239	D C	5 40°C 40% 5 40°C 40%
MFB-135-C	-2°C +8°C	1345	600	700	1	1	169	230V-50Hz	R134a* R290	178 502	211 218	C B	5 40°C 40% 5 40°C 40%
MFB-180-C	-2°C +8°C	1795	600	700	1	1	264	230V-50Hz	R134a* R290	245 502	253 218	D C	5 40°C 40% 5 40°C 40%
MFB-220-C	-2°C +8°C	2220	600	700	1	1	359	230V-50Hz	R134a* R290	304 502	293 410	D D	5 40°C 40% 5 40°C 40%
MFB-135-CC	-2°C +8°C	1345	600	700	0	0	169	230V-50Hz	R134a* R290	304 502	314 277	E D	5 40°C 40% 5 40°C 40%
MFB-180-CC	-2°C +8°C	1795	600	700	0	0	264	230V-50Hz	R134a* R290	485 1004	503 615	E E	5 40°C 40% 5 40°C 40%
MFB-220-CC	-2°C +8°C	2220	600	700	0	0	359	230V-50Hz	R134a* R290	485 1004	503 615	E E	5 40°C 40% 5 40°C 40%

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

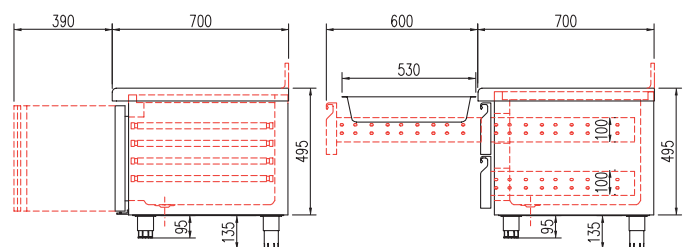
- **MFB** dotación de puertas
- **MFB-C** dotación de cajoneras dobles + una puerta
- **MFB-CC** dotación de cajoneras dobles + evaporadores centrales

- 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 autocierra 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

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFB** doors as standard
- **MFB-C** double drawer sets + one door as standard
- **MFB-CC** double drawer 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 system 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



MFB

MFB-C

Mesa fría GN 1/1, refrigeración BAJO COCINA GN 1/1 chiller counter UNDER BROILER

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



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)	volumen neto net capacity (L) 2015/1094	voltaje voltage	potencia frig. frig. power	refrigerante recomendado recommended refrigerant
MFBP-105	-2°C +8°C	1045	600	700	2	2	169	107	230V-50Hz	178	R134a
MFBP-150	-2°C +8°C	1495	600	700	3	3	264	168	230V-50Hz	245	R134a
MFBP-195	-2°C +8°C	1945	600	700	4	4	359	228	230V-50Hz	304	R134a
MFBP-105-C	-2°C +8°C	1045	600	700	1	1	169	78	230V-50Hz	178	R134a
MFBP-150-C	-2°C +8°C	1495	600	700	1	1	264	110	230V-50Hz	245	R452A
MFBP-195-C	-2°C +8°C	1945	600	700	1	1	359	142	230V-50Hz	304	R452A
MFBP-105-CC	-2°C +8°C	1045	600	700	0	0	169	64	230V-50Hz	304	R452A
MFBP-150-CC	-2°C +8°C	1495	600	700	0	0	264	96	230V-50Hz	485	R452A

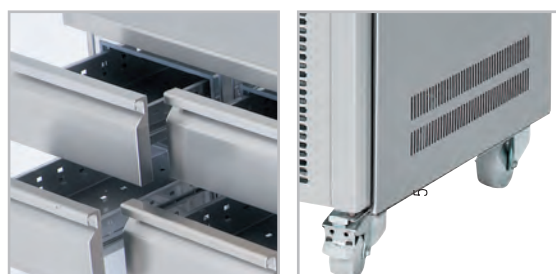
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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 $\Delta t=12^{\circ}\text{C}$
- 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 drawers sets + one door as standard
- **MFBP-CC** double drawers 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 $\Delta t = 12^{\circ}\text{C}$
- 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	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
conexiones lado izquierdo	left side connections	60 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
evaporación automática	defrost water evaporation	95 €





MRP-150 2.262 €
MCP-150 2.804 €



MRP-200 2.704 €
MCP-200 3.283 €



MRP-250 3.263 €



MRPV-150 2.585 €
MCPV-150 3.143 €



MRPV-200 3.175 €
MCPV-200 3.771 €



MRPV-250 3.847 €
MCPV-250 4.200 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre (MRP)	Increase of price by changing door to double drawers set , detachable telescopic SS runners, soft-closing system (MRP)	580 €
--	--	---	-------

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	C	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	D	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	C	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*	245	258	-	4 30°C 55%
									R290	502	244	-	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	-	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	-	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%
									R452A*	353	552	E	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%
									R452A*	452	610	E	4 30°C 55%
MCPV-150	-20°C -15°C	1495	850	800	0	10	362	230V-50Hz	R290	606	544	-	4 30°C 55%
									R452A*	353	518	-	4 30°C 55%
MCPV-200	-20°C -15°C	2020	850	800	0	15	562	230V-50Hz	R290	606	569	-	4 30°C 55%
									R452A*	452	681	-	4 30°C 55%

*opcional - optional

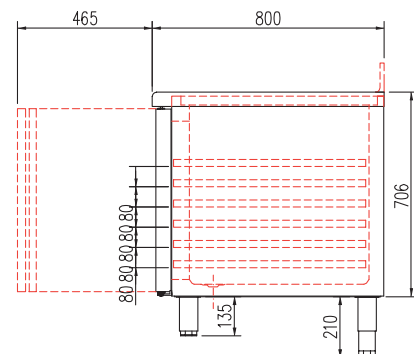
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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

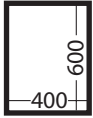
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla suplemento	extra shelf supplement	24 € x ud
parrilla 60x40	60x40 shelf	24 € x ud
set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	19 € x set
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
encimera de granito	granite worktop	consultar- consult
exterior color blanco	white exterior	consultar- consult



Mesa fría 60x40, refrigeración y congelados
60x40 chiller and freezer counter

1

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MRPV-250
dotación parillas extra
with extra shelves



MRP-250

Encimera granito opcional
Optional granite worktop



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



MRPP-120	1.694 €
MCPP-120	1.857 €



MRPP-170	2.131 €
MCPP-170	2.342 €



MRPP-220	2.573 €
MCPP-220	2.632 €



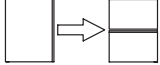
MRPPV-120	1.956 €
MCPPV-120	2.211 €



MRPPV-170	2.514 €
MCPPV-170	2.861 €



MRPPV-220	3.050 €
MCPPV-220	3.310 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre (MRP)	<i>Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (MRP)</i>	580 €
---	--	---	-------

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves 40x60	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	volumen neto net capacity (L) 2015/1094	voltaje voltage	potencia frig. frig. power	refrigerante recomendado recommended refrigerant
MRPP / MRPPV-120	-2°C +8°C	1195	850	800	0	10	255	173	230V-50Hz	304	R134a
MRPP / MRPPV-170	-2°C +8°C	1720	850	800	0	15	399	264	230V-50Hz	356	R134a
MRPP / MRPPV-220	-2°C +8°C	2245	850	800	0	20	543	355	230V-50Hz	485	R134a
MCPP / MCPPV-120	-20°C -15°C	1195	850	800	0	10	255	173	230V-50Hz	353	R452A
MCPP / MCPPV-170	-20°C -15°C	1720	850	800	0	15	399	264	230V-50Hz	452	R452A
MCPP / MCPPV-220	-20°C -15°C	2245	850	800	0	20	543	355	230V-50Hz	610	R452A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

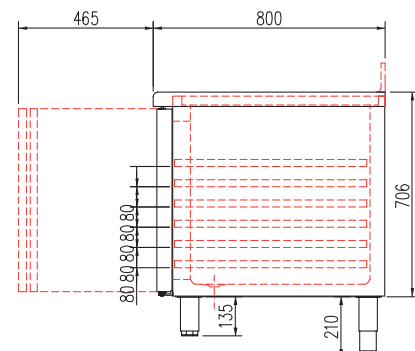
- MRPP / MCPP Contrapuerta inox embutida
- MRPPV / MCPPV doble cristal + LEDs

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

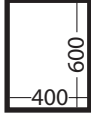
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (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 Δt = 12 °C
- Operating: MRPP / MCPP 40°C ambient
MRPPV / MCPPV 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla suplemento	extra shelf supplement	24 € x ud
parrilla 60x40	60x40 shelf	24 € x ud
set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	19 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
encimera de granito	granite worktop	consultar- consult
evaporación automática	defrost water evaporation	95 €



Mesa fría 60x40, refrigeración y congelados PRE-INSTALACION
60x40 chiller and freezer counter for remote condenser unit

1



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

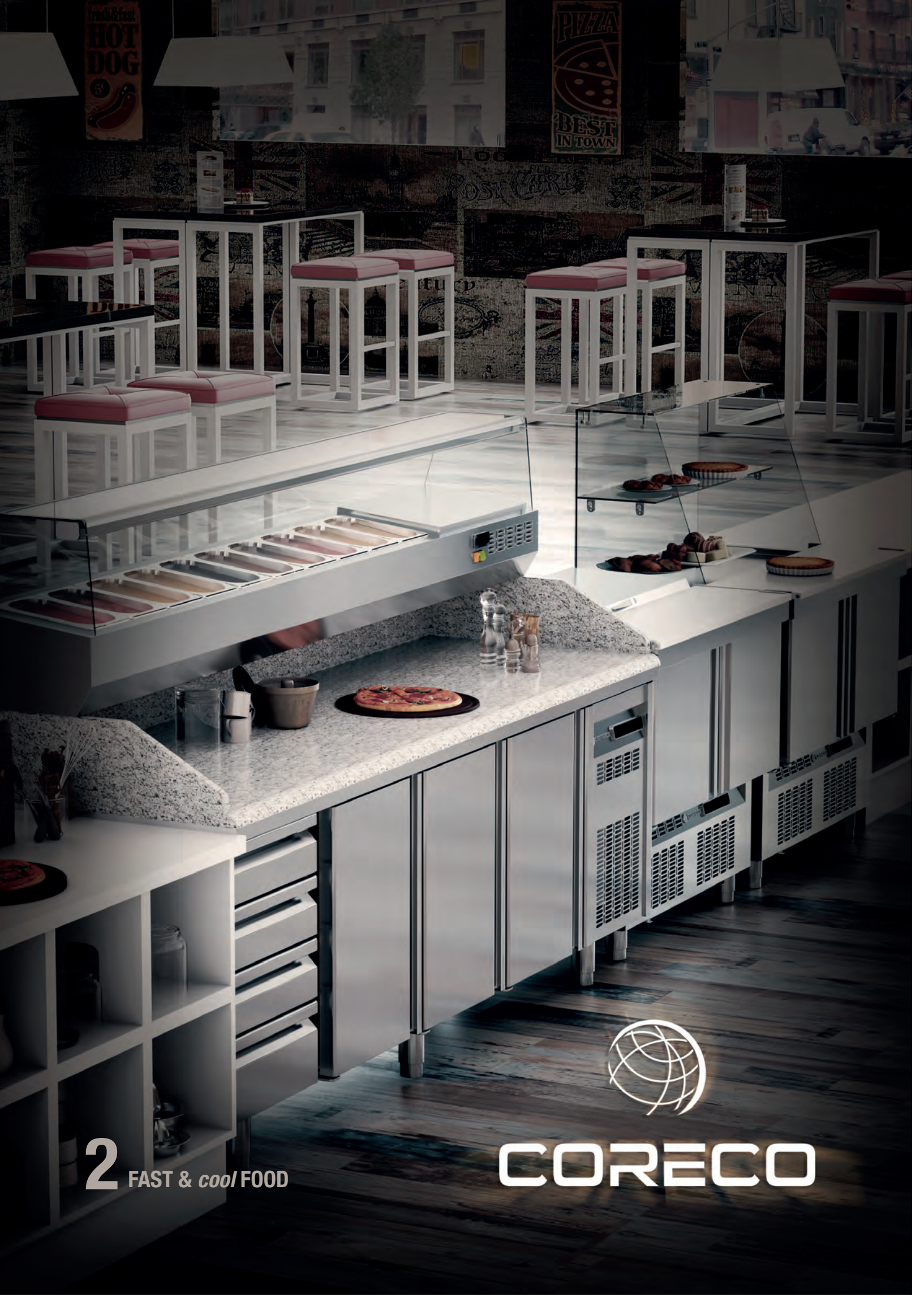


MRPP-220



MRPPV-220
con parrillas extra
with extra shelves





2 FAST & *cool* FOOD



CORECO



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 BIG SALAD-PIZZA CHEFF gama 80
80 RANGE BIG SALAD-PIZZA CHEFF counter



Pag. **78-79**

Mesa fría SALAD-CHEFF 1/6
1/6 SALAD-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 1.894 €

MFP-140 2.284 €

MFEI70-100 1.868 €

MFEI70-140 2.262 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 387
 GN containers NOT included in price, see page 387

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	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
									R290	502	764
MFEI70-140	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
									R290	820	614
MFP-100	0°C +8°C	915	890	700	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
									R290	502	764
MFP-140	0°C +8°C	1365	890	700	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
									R290	820	614

*opcional - optional

FAST & COOL FOOD

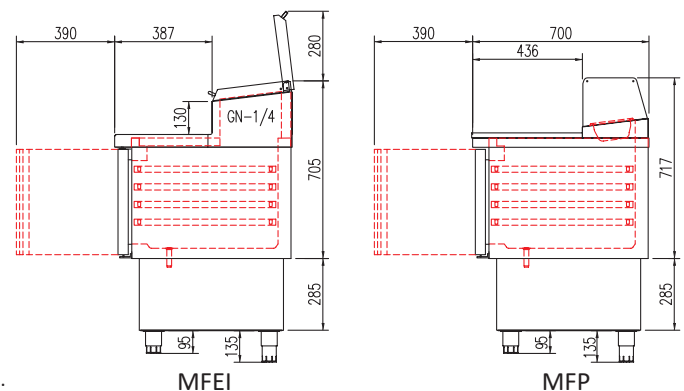
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **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 embudido
- 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

- **MFP** granite working area and glass cover, GN 1/6-100 capacity
- **MFEI70-100** stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/4-100 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	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing	420 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €


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

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

evaporador central
double fan evaporator



MFEI70-100
5xGN1/4



MFEI70-140
8xGN1/4



MFP-100
5xGN1/6



MFP-140
7xGN1/6




MFS-100 1.793 €

MFS-140 2.146 €

MFS-100-C 1.768 €

MFS-140-C 2.131 €

Cubetas GN y NO incluidas en el precio, ver página 387
GN containers NOT included in price, see page 387

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	915	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	764
MFS-140	0°C +8°C	1365	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFS-100-C	0°C +8°C	915	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	764
MFS-140-C	0°C +8°C	1365	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614

*opcional - optional

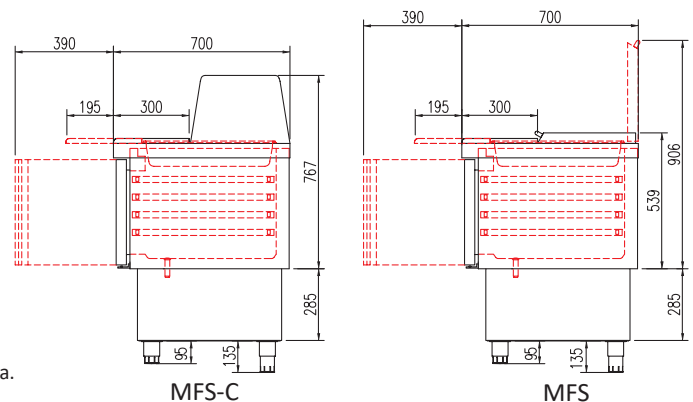
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

- **MFS-C** glass cover
- **MFS** hinged lid
- 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	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing	420 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



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

Mesa fría SALADETTE GN1/1 encimera abierta
 Open worktop GN 1/1 SALADETTE counter

2

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

evaporador central
 double fan evaporator



encimera deslizable
 polietileno
 polyethylene sliding
 worktop

GN 1/1 - 100

MFS-100-C
 con cajones (opcional)
 with drawers (option)

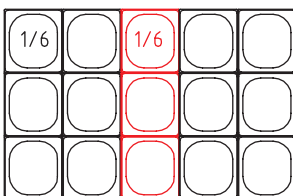
encimera deslizable
 polietileno
 polyethylene sliding
 worktop

MFS-100
 con polietileno color rojo
 with red polyethylene



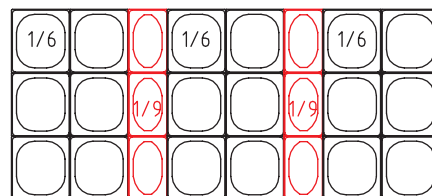
MFS-100

MFS-100 / MFS-100-C



max profundidad: 100 mm - 200 mm
 100 mm - 200 mm max depth

MFS-140 / MFS-140-C



max profundidad: 100 mm - 200 mm
 100 mm - 200 mm max depth



MFS-140


MFK-65 1.247 €

MFK-100 1.811 €

MFK-140 2.194 €

MFK-180 2.853 €

MFK-220 3.888 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 387
GN containers NOT included in price, see page 387

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-65	0°C +8°C	645	890	640	2	2	2	117	230V-50Hz	R134a*	178	208
										R290	502	236
MFK-100	0°C +8°C	915	890	700	4	2	2	169	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	264
MFK-140	0°C +8°C	1365	890	700	7	3	3	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFK-180	0°C +8°C	1815	890	700	9	4	4	345	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	592
MFK-220	0°C +8°C	2265	890	700	12	5	5	430	230V-50Hz	R134a*	684	714
										R290	820	670

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

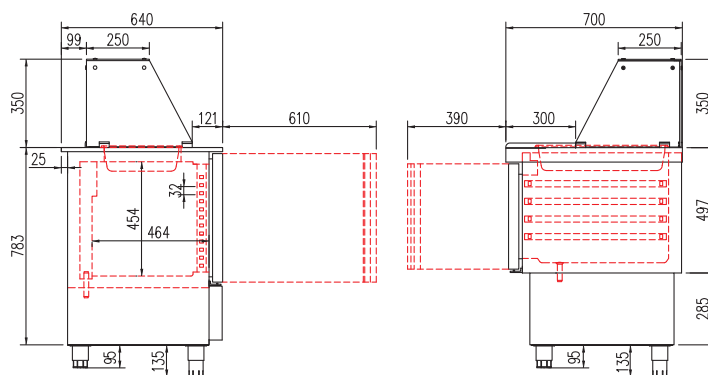
FAST & COOL FOOD

- 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

- 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.

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
perfil GN divisorio encimera	GN pans divider	10 € x ud
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing	420 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €


MFK-65
**MFK-100 / 140
 MFK-180 / 220**

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

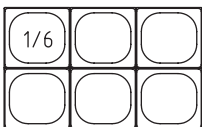


MFK-65

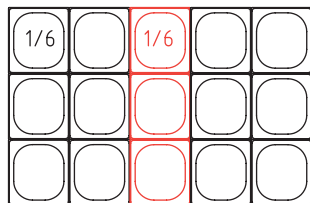


MFK-140

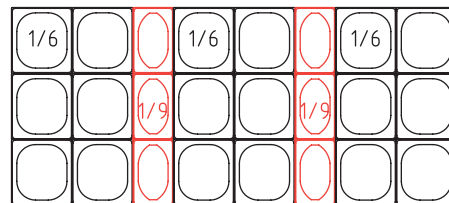
MFK-65



MFK-100

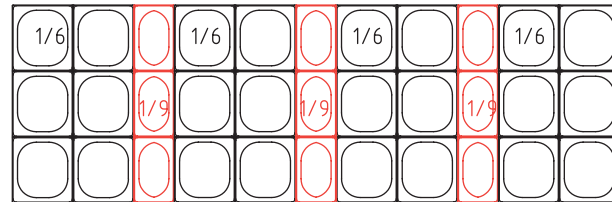


MFK-140



max profundidad: 100 mm - 200 mm
100 mm - 200 mm max depth

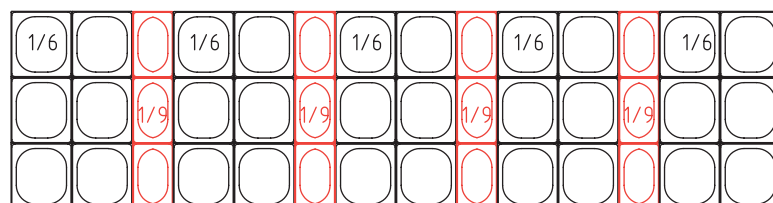
MFK-180



evaporador central
double fan evaporator



MFK-220

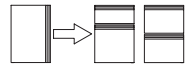
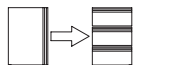




MFK70-135 2.505 €



MFK70-180 3.052 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera dobles 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	470 €
	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	620 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 387
GN containers and dividers NOT included in price, see page 387

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	264
MFK70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
									R290	820	614

*opcional - optional

FAST & COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

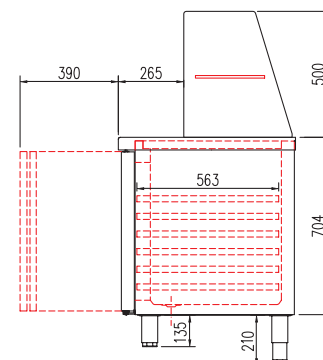
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad 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

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
perfil GN divisorio encimera	GN pans divider	10 € x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €

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



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MFK70-180

evaporador central
double fan evaporator

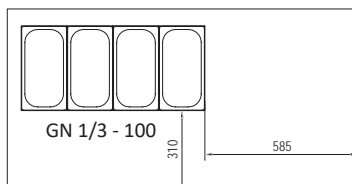


cajones opcionales
drawers on demand

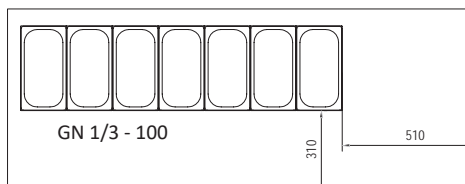


MFK70-135
Vista trasera
Back side view

MFK70-135



MFK70-180

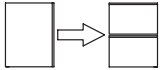




PC80-150-15-LGL 3.468 €



PC80-200-27-LGL 4.156 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre	<i>Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system</i>	580 €
---	--	---	--------------

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 387
GN containers NOT included in price, see page 387

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	272
PC80-200-27	0°C +8°C	2020	870	800	8	3	3	27	562	230V-50Hz	R134a*	485	524
											R290	820	605

*opcional - optional

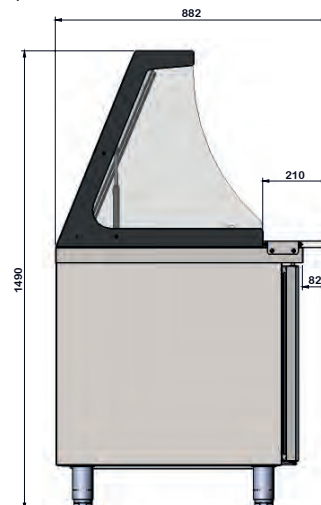
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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)
 - Polyethylene 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 around 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

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla 60x40	60x40 shelf	24 € x ud
set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	19 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



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

2



evaporador central
double fan evaporator



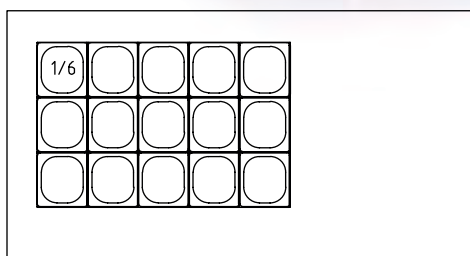
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



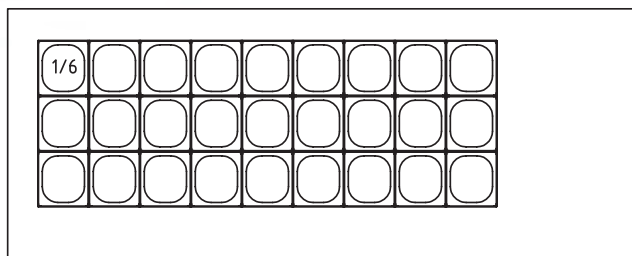
PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL



PC80-150-15-LGL




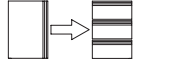
PC80-200-27-LGL



MFE-150 2.458 €



MFE-200 2.947 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera dobles 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	470 €
	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	620 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 387
GN containers and dividers NOT included in price, see page 387

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	820	614

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

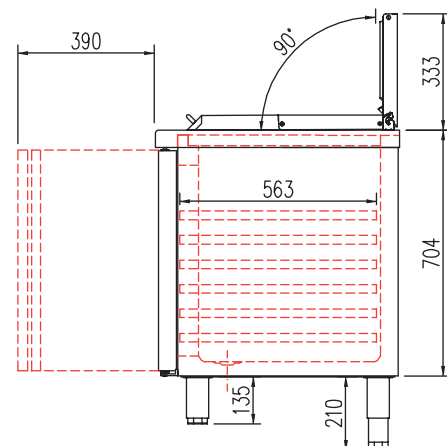
We reserve the right to change specifications without prior notice.

FAST & COOL FOOD

- 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

- 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

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
perfil GN divisorio encimera	GN pans divider	10 € x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



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

Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/1 encimera abierta
Open worktop GN 1/1 SALAD-CHEFF counter

2

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



cajones opcionales
drawers on demand,



evaporador central
double fan evaporator

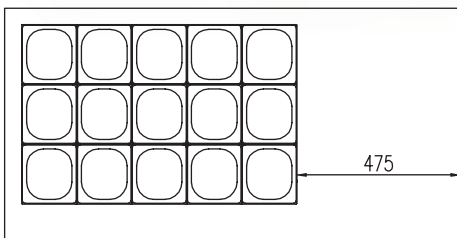


MFE-150

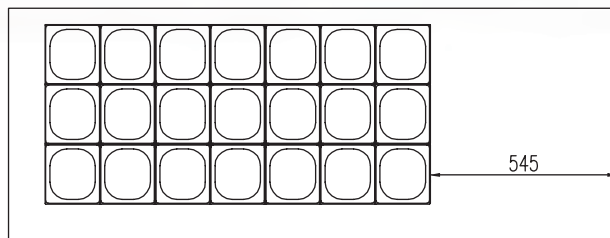


MFE-200

MFE-150



MFE-200





MFEI60-150	2.436 €
MFEI70-135	2.557 €



MFEI60-200	2.868 €
MFEI70-180	3.042 €



MFEI70-225	3.494 €
------------	---------



MFEI70-270	4.362 €
------------	---------

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 387
 GN containers and dividers NOT included in price, see page 387

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	264
MFEI60-200	0°C +8°C	2020	850	600	3	0	12	380	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFEI70-135	0°C +8°C	1345	850	700	2	2	8	255	230V-50Hz	R134a*	304	322
										R290	502	264
MFEI70-180	0°C +8°C	1795	850	700	3	3	10	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFEI70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFEI70-270	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	16	686	230V-50Hz	R134a*	485	567
										R290	820	670

*opcional - optional

FAST & COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

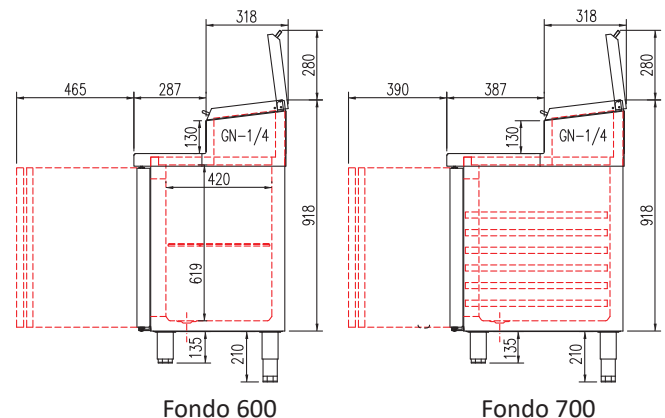
- **MFEI60** estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- **MFEI70** estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero 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	€
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
encimera de granito	granite worktop	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult

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



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

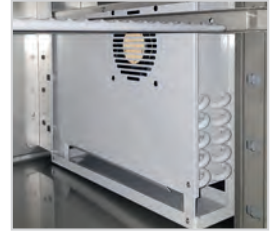
2

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MFEI60-150

evaporador central
double fan evaporator



cajones opcionales
drawers on demand



encimera granito
opcional
optional granite
worktop



GN 1/4

MFEI70-180
encimera de granito (opcional)
granite worktop (option)





MFEI80-150 2.915 €



MFEI80-200 3.367 €



MFEI80-250 3.873 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 387
GN containers and dividers NOT included in price, see page 387

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	264
MFEI80-200	0°C +8°C	2020	850	800	3	3	10	562	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFEI80-250	0°C +8°C	2545	850	800	4	4	12	761	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614

*opcional - optional

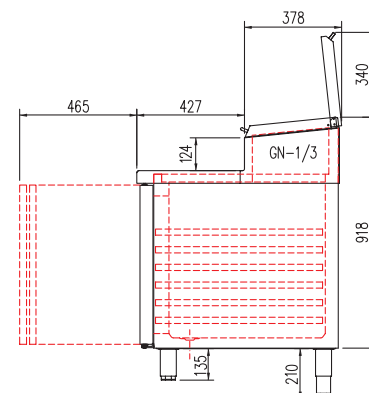
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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
- 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

- 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

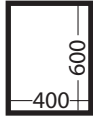
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla + bandeja trabajo 495x425	grill + tray 495x425	160 € x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
encimera de granito	granite worktop	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



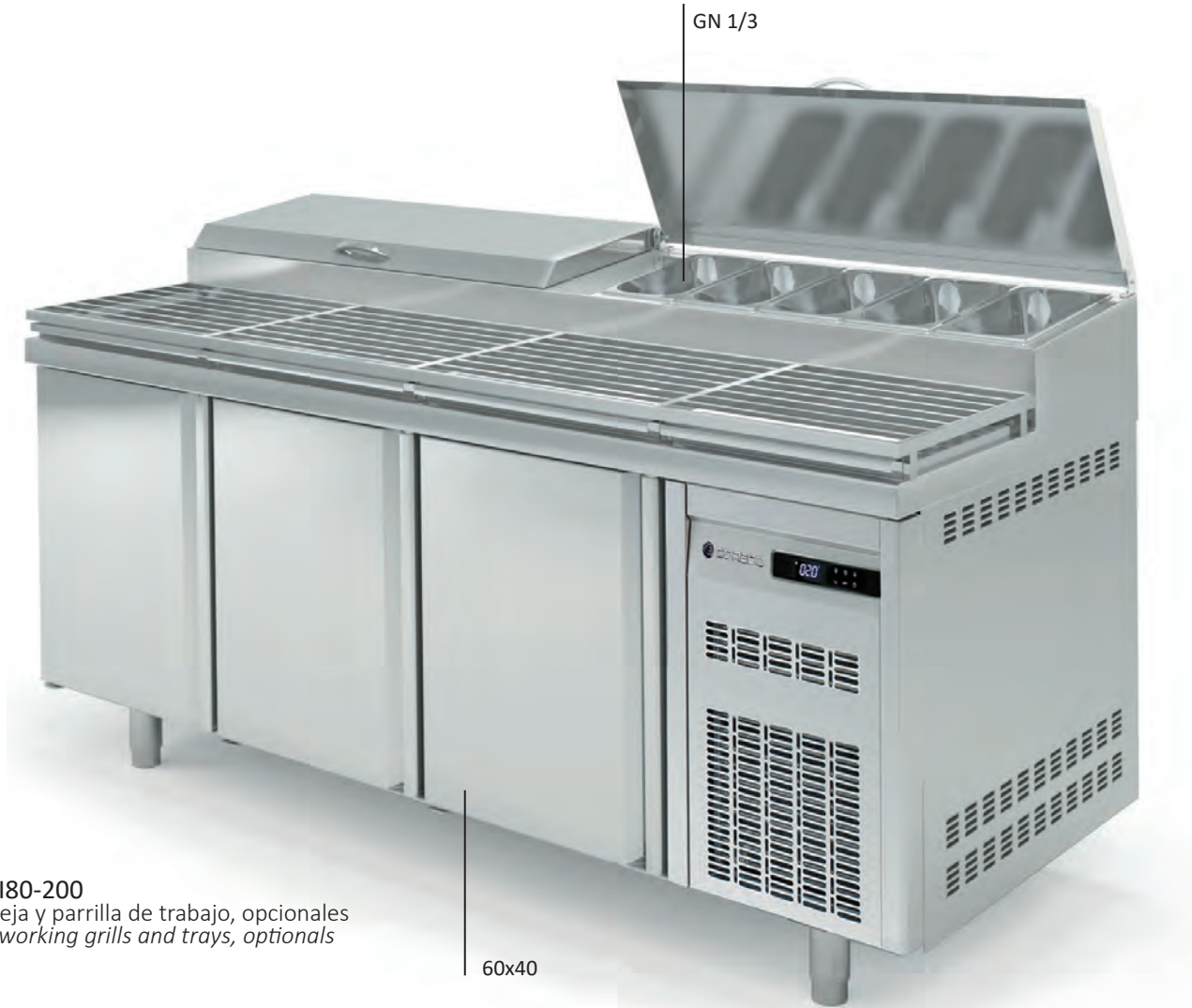
Encimeras, alojamientos para cubetas y cubiertas, se pueden fabricar a medida.
 Worktops, container fits and covers, can be customized.

Mesa fría BIG SALAD-PIZZA CHEFF gama 80
80 RANGE BIG SALAD-PIZZA CHEFF counter

2



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



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



evaporador central
double fan evaporator





MFEI70-180-1/6 3.042 €



MFEI70-225-1/6 3.588 €



MFEI70-270-1/6 4.466 €

	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	470 €
	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	620 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 387
GN containers and dividers NOT included in price, see page 387

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	820	614
MFEI70-225	0°C +8°C	2245	850	700	4	4	13	543	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFEI70-270	0°C +8°C	2695	850	700	5	5	16	686	230V-50Hz	R134a*	520	567
										R290	820	670

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

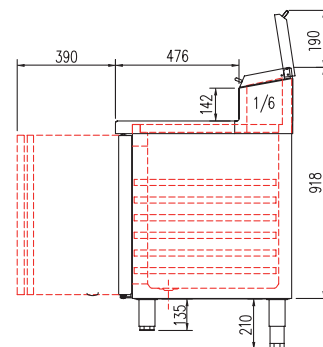
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera 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.

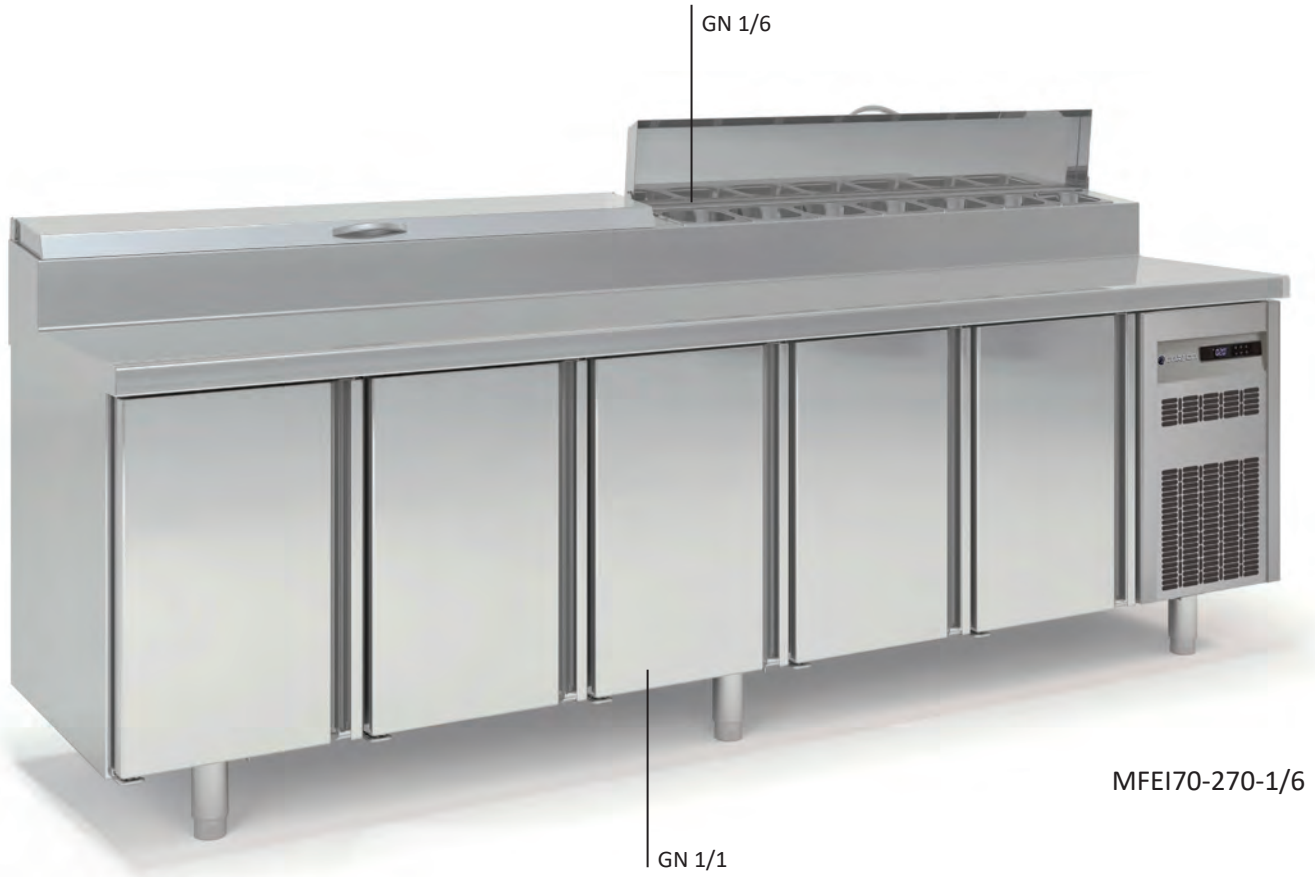
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless 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	€
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
encimera de granito	granite worktop	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €

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

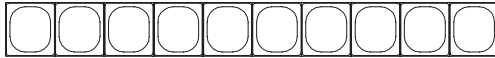


all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

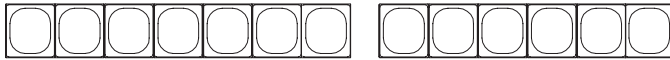


MFEI70-270-1/6

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



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

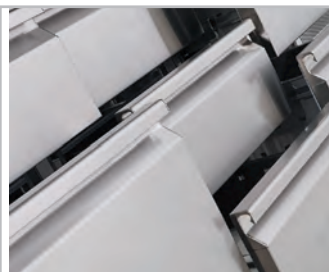


MFEI70-270-1/6
16xGN1/6-150



cajones opcionales
drawers on demand

evaporador central
double fan evaporator




MFPP-140 2.999 €

MFCP-140 3.546 €

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 387- *see page 387*

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	1365	890	700	2	2	5	264	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614
MFCP-140	0°C +8°C	1365	970	700	3	3	5	399	230V-50Hz	R134a*	485	511
										R290	820	614

 *opcional - *optional*

FAST & COOL FOOD

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*

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
Sin expositor de ingredientes	Whithout topping unit	consultar - consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €





evaporador central
double fan evaporator



cajones opcionales
drawers on demand



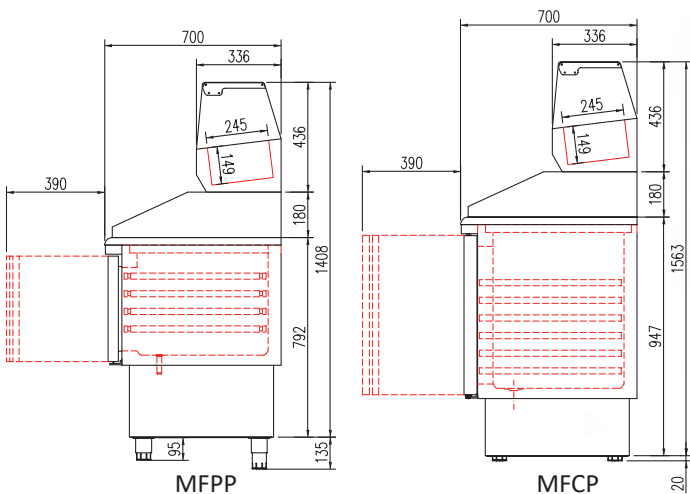
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



MFCP-140



MFPP-140





MR80-160 3.558 €



MR80-210 4.156 €



MR80-265 4.766 €

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 387- see page 387

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	355

*opcional - optional

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

FAST & COOL FOOD

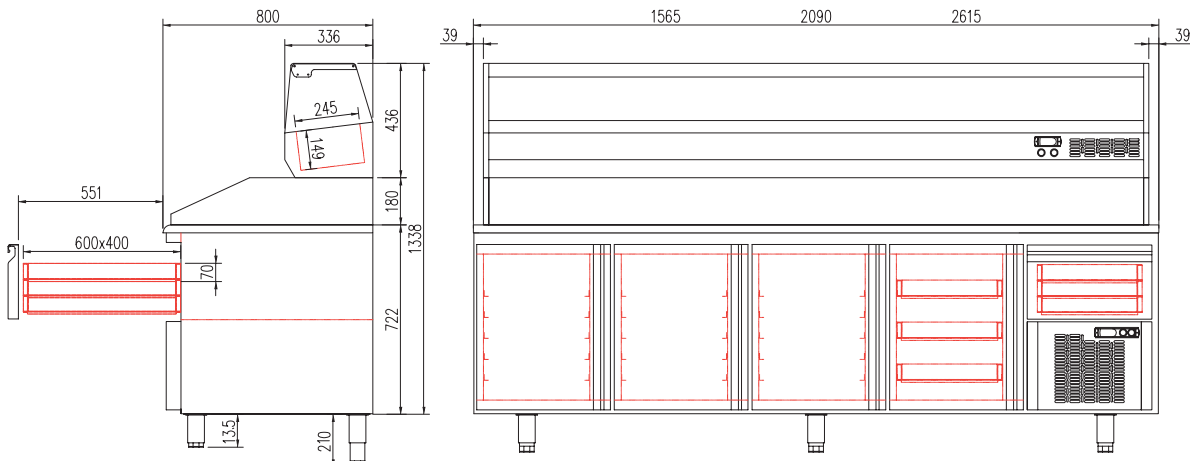
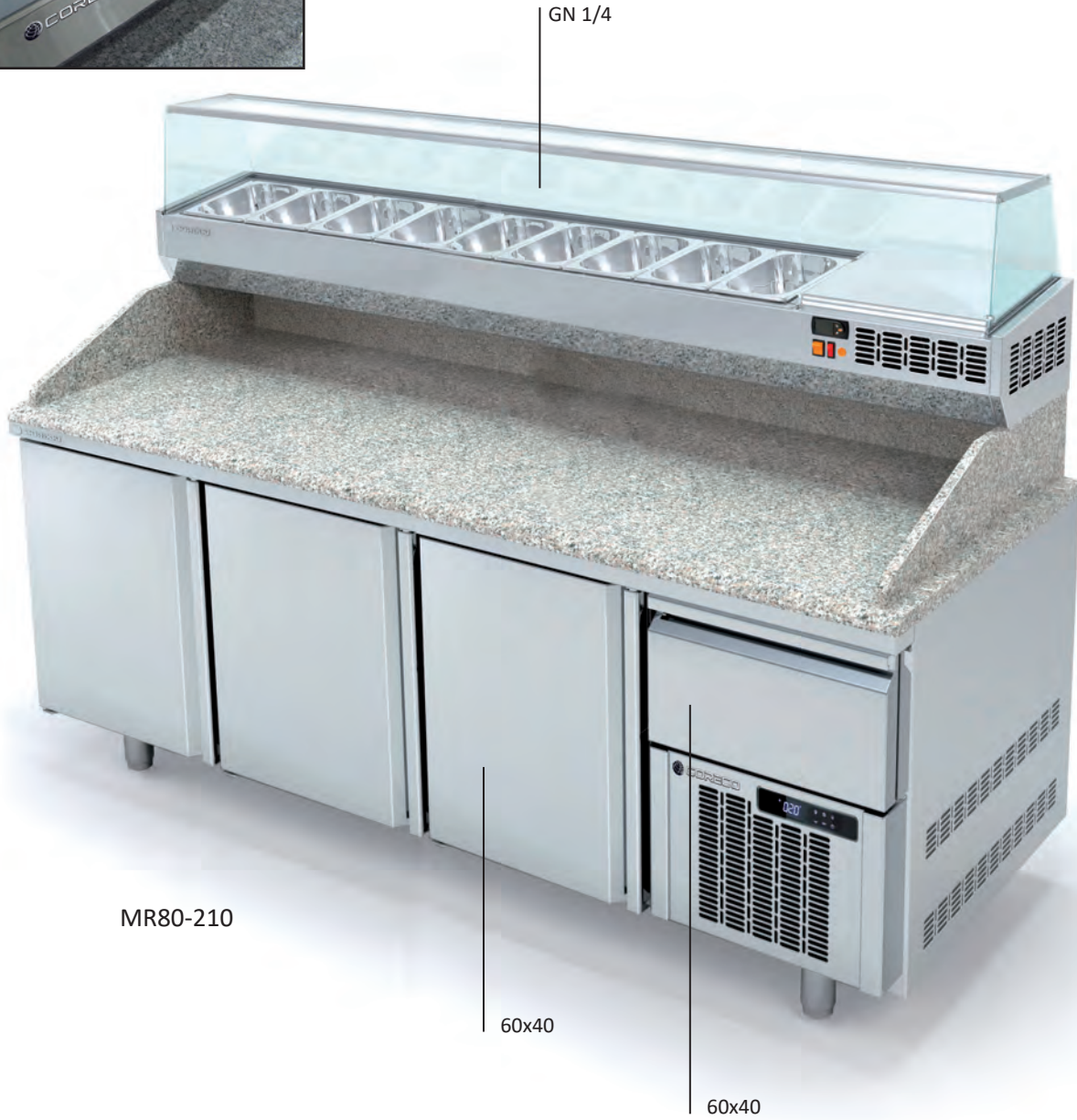
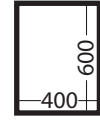
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla 60x40	60x40 shelf	24 € x ud
cajón plástico 60x40x7	60x40x7 plastic container	29 € x ud
cajón plástico 60x40x12	60x40x12 plastic container	37 € x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
Sin expositor de ingredientes	Without topping unit	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



Mesa fría PIZZA cajón neutro
 PIZZA counter with neutral drawer

2

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



FAST & cool
 FOOD 2



MFP70-180 4.278 €



MFP70-225 4.883 €



MFP80-200 4.320 €



MFP80-250 5.199 €

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 387- see page 387

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

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

FAST & COOL FOOD

- 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

- 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

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

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

 Expositor de ingredientes, con luz
 Topping unit with light


OPCIONES	OPTIONS	€
Set 7 cajones en gama 800	7 drawers set in range 800	220 €
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
Sin expositor de ingredientes	Without topping unit	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €

Mesa fría PIZZA cajones neutros
 PIZZA counter with neutral drawers

2

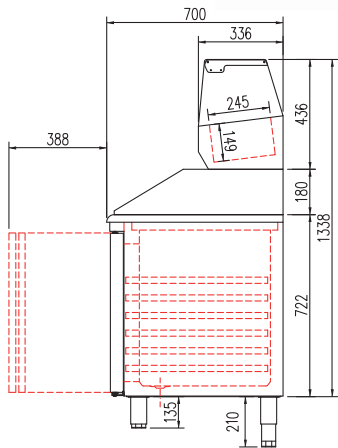


all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

GN 1/4-150

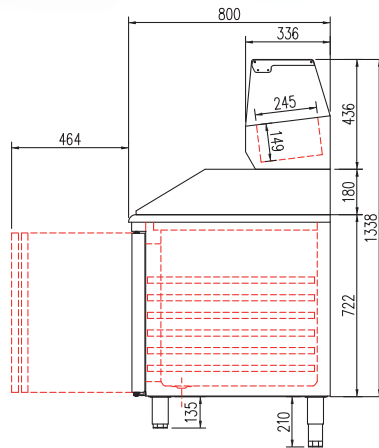


MFP70-225



MFP70

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

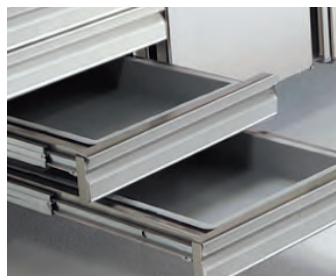


MFP80

Cajas en Gama 800
 Range 800 countainers



contenedores MFP80 containers



FAST & cool
 FOOD

2

MR60-150 2.989 €



MR70-135 3.147 €



MR80-150 3.483 €



MR60-200 3.441 €



MR70-180 3.719 €



MR80-200 4.199 €



MR60-250 4.030 €



MR70-225 4.246 €



MR80-250 4.499 €



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 387- see page 387

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

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MR60** estantes interiores de alambre de 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

- *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	solid door lock	20 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
Sin expositor de ingredientes	Without topping unit	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €

 Expositor de ingredientes, con luz
 Topping unit with light

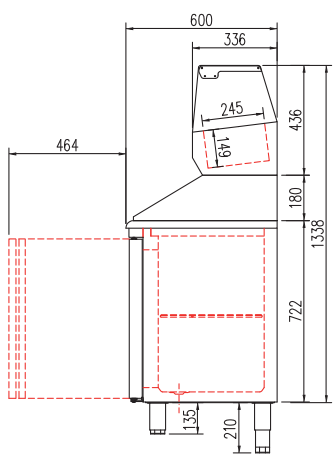



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

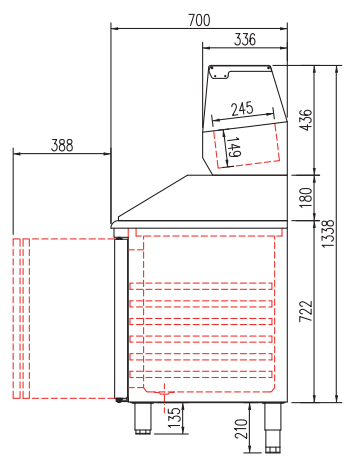
GN 1/4-150



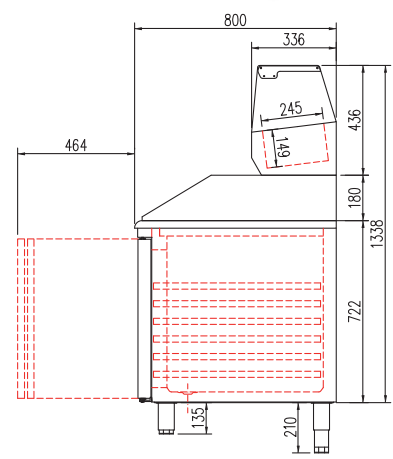
MR70-225



Fondo 600



Fondo 700



Fondo 800

MFP70:
cajones opcionales
drawers on demand

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

Cajas en Gama 800
Range 800 countainers





EI-1/4-135	1.178 €
EI-1/4-150	1.195 €
EI-1/4-180	1.278 €
EI-1/4-200	1.326 €
EI-1/4-225	1.389 €
EI-1/4-250	1.483 €

EI-1/3-135	1.220 €
EI-1/3-150	1.242 €
EI-1/3-180	1.326 €
EI-1/3-200	1.373 €
EI-1/3-225	1.411 €
EI-1/3-250	1.473 €

EI-1/4-135-T	1.036 €
EI-1/4-150-T	1.073 €
EI-1/4-180-T	1.168 €
EI-1/4-200-T	1.195 €
EI-1/4-225-T	1.295 €
EI-1/4-250-T	1.363 €

EI-1/3-135-T	1.089 €
EI-1/3-150-T	1.126 €
EI-1/3-180-T	1.220 €
EI-1/3-200-T	1.252 €
EI-1/3-225-T	1.357 €
EI-1/3-250-T	1.421 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio, ver página 387
GN containers NOT included in price, see page 387

FAST & COOL FOOD

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	210	140	182
EI-1/4-250	+2°C +8°C	2545	336	12	0	230V-50Hz	R134a*	178	186	228
							R290	225	143	185
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	210	140	182
EI-1/3-250	+2°C +8°C	2545	396	0	11	230V-50Hz	R134a*	178	186	228
							R290	225	143	185

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

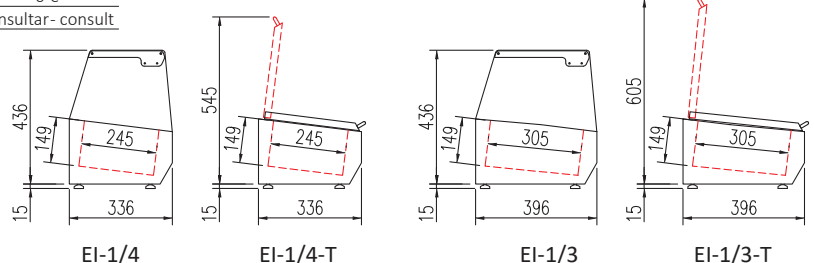
- EI cúpula de cristal
- EI-T cubierta inox abatible

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

- 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 de trabajo a 32°C ambiente

- 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
- Operating temperature, 32°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

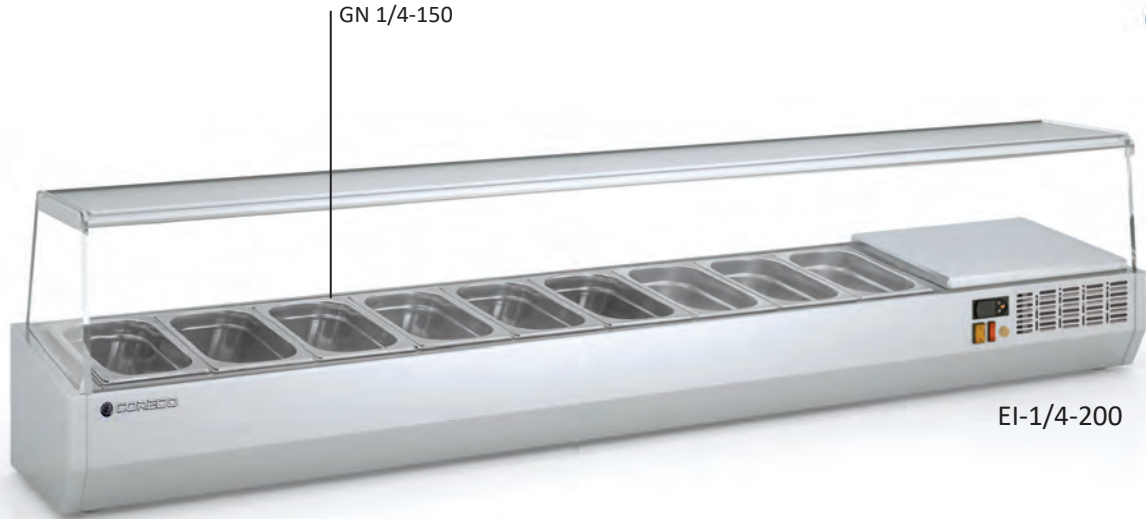


Expositor ingredientes FAST-FOOD GN
GN FAST-FOOD topping unit

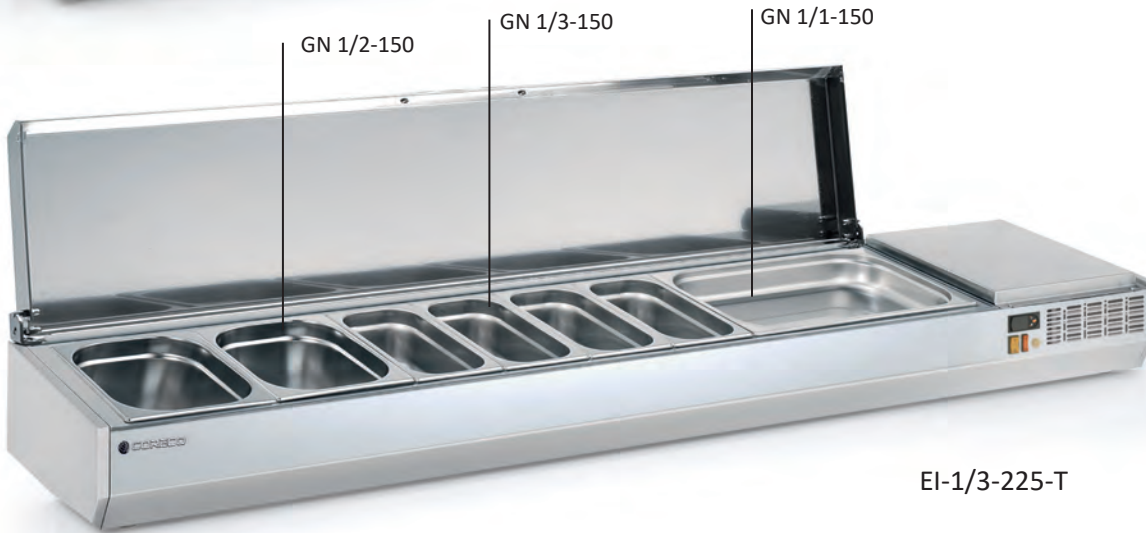
2



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



EI-1/4-200



EI-1/3-225-T



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

EI-1/4-135
5xGN1/4



EI-1/4-150
6xGN1/4



EI-1/4-180
8xGN1/4



EI-1/4-200
9xGN1/4



EI-1/4-225
10xGN1/4



EI-1/4-250
12xGN1/4



EI-1/3-135
5xGN1/3



EI-1/3-150
5xGN1/3



EI-1/3-180
7xGN1/3



EI-1/3-200
8xGN1/3



EI-1/3-225
10xGN1/3



EI-1/3-250
11xGN1/3





3 EQUIPAMIENTO PARA BARES
BAR EQUIPMENT



CORECO



BOTELLEROS - CHEST COOLER

Pag. **94-95**

Enfriador de botellas
Chest bottle cooler

Pag. **96-97**

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



BACK BAR

Pag. **98-99**

Expositor refrigerado horizontal VINOS
BACK-BAR WINE display cooler

Pag. **100-101**

Expositor refrigerado horizontal
BACK-BAR display cooler

Pag. **102-103**

Mostrador refrigerado horizontal
BACK-BAR cooler



SNACK BAR

Pag. **104-113**

Frente mostrador refrigerado SNACK-BAR
SNACK-BAR cooler



ESCARCHADORES - GLASS FROSTER

Pag. **114**

ESCARCHADOR de copas
GLASS-FROSTER

Pag. **115**

Departamentos PESCADO, mantenimiento CONGELADOS
FISH, FREEZER department



EXPOSITORES VERTICALES - MERCHANDISERS

Pag. **116**

Expositor refrigerado sobre-mostrador
On counter merchandiser

Pag. **119**

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

Pag. **126-127**

TANQUE enfriador de agua
Water coolers



BE-100-I 852 €


 BE-150-I 1.121 €
 BE-150-A 990 €

 BE-200-I 1.305 €
 BE-200-A 1.168 €

 BE-250-I 1.610 €
 BE-250-A 1.441 €


BE-300-I 2.052 €



BE-100-EA 684 €



BE-150-EA 905 €



BE-200-EA 1.078 €

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
BE-100	+2°C +8°C	1010	850	550	2	1	270	230V-50Hz	R134a*	140	150
									R600a	176	125
BE-150	+2°C +8°C	1500	850	550	3	2	420	230V-50Hz	R134a*	304	247
									R600a	205	126
BE-200	+2°C +8°C	1990	850	550	4	3	580	230V-50Hz	R134a*	304	258
									R600a	304	184
BE-250	+2°C +8°C	2480	850	550	5	4	720	230V-50Hz	R134a*	485	389
									R290	502	208
BE-300	+2°C +8°C	2970	850	550	6	5	860	230V-50Hz	R134a*	485	400
									R290	533	244

*opcional - optional

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

CARACTERÍSTICAS 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

OPCIONES	OPTIONS	€
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
cambio R134a por R600a	R134a to R600a	0 €
cambio R134a por R290	R134a to R290	0 €
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
control digital con pantalla	digital control with display	95 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
puerta con cerradura	door with lock	40 x ud

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

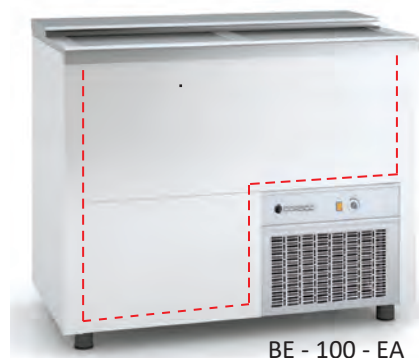
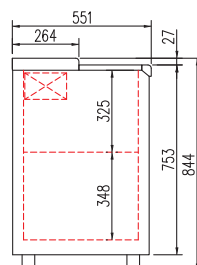
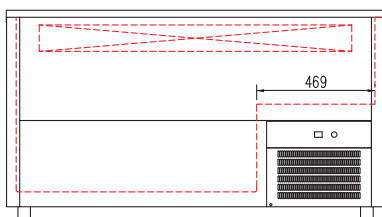
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- Aluminium interior

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



BE - 100 - EA

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

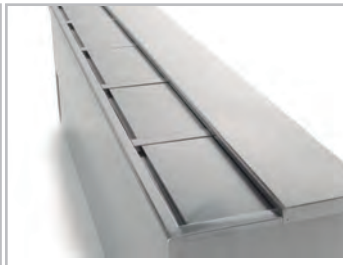
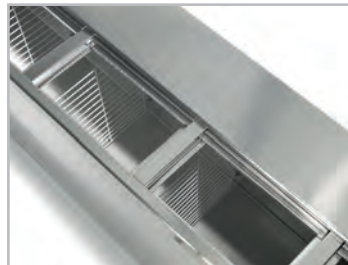


BE-200



BE-150-EA

Puerta con cerradura opcional
Door with lock on demand





BEG-70-EA	463 €
BEG-70-EI	509 €



BEG-100-EA	535 €
BEG-100-EI	581 €



BEG-150-EA	721 €
BEG-150-EI	787 €



BEG-200-EA	839 €
BEG-200-EI	937 €



BEG-70-I	550 €
----------	-------



BEG-100-I	644 €
-----------	-------



BEG-150-I	875 €
-----------	-------



BEG-200-I	1.065 €
-----------	---------

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
BEG-70	+2°C +8°C	705	835	540	1	0	110	230V-50Hz	R600a	144	66
BEG-100	+2°C +8°C	1020	835	540	2	1	170	230V-50Hz	R600a	176	137
BEG-150	+2°C +8°C	1510	835	540	3	2	260	230V-50Hz	R600a	176	137
BEG-200	+2°C +8°C	2030	835	540	4	3	350	230V-50Hz	R600a	250	187

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-EI:

- Frente exterior y costados en acero plastificado color blanco
- 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-EI:

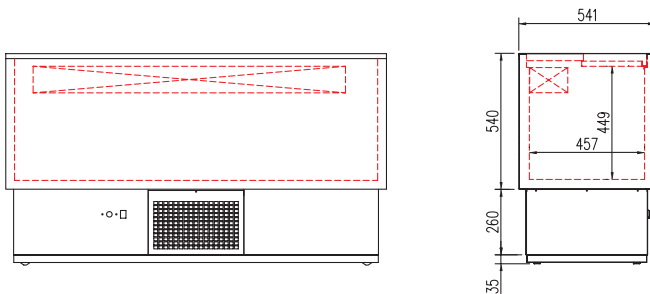
- Exterior front and sides white plastic coated steel
- Rear side galvanized panel
- AISI-304 interior

BEG-EA:

- Exterior front and sides white plastic coated steel
- Rear side galvanized panel
- Galvanized interior

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.



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

BEG-70-EA

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



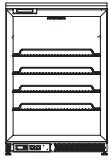
BEG-100-EA



BEG-150-I



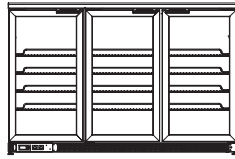
BEG-200-EA



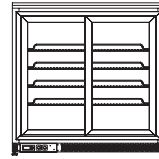
ERHW-150 902 €



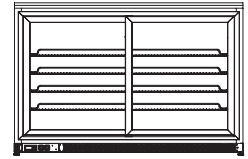
ERHW-250 1.184 €



ERHW-350 1.462 €



ERHWS-250 1.195 €



ERHWS-350 1.547 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	puertas abatibles hinged doors	puertas correderas 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	161
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	264
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	264

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

ERHW

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

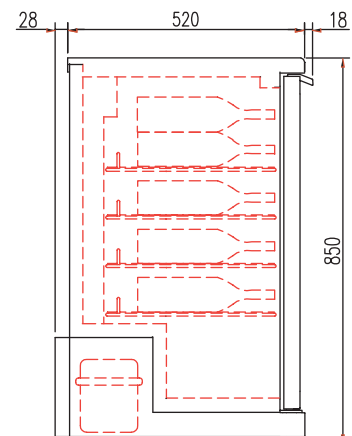
ERHWS

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

FEATURES IN COMMON

- Designed for bottled 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 maintenance)
- 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	€
ERHWS cerradura	ERHWS lock	50 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
cambio R600a por R134a	R600a to R134a	0 €



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

+18°C
+2°C



ERHW-150



ERHWS-250



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
ERH-150-L	+2°C +8°C	620	850	520	1	0	2	150	230V-50Hz	R134a* R600a	140 205	179 161
ERH-250-L	+2°C +8°C	925	850	520	2	0	2	225	230V-50Hz	R134a* R600a	304 418	321 260
ERH-350-L	+2°C +8°C	1375	850	520	3	0	2	320	230V-50Hz	R134a* R600a	330 418	330 264
ERHS-250-L	+2°C +8°C	925	850	520	0	2	2	225	230V-50Hz	R134a* R600a	304 418	321 260
ERHS-350-L	+2°C +8°C	1375	850	520	0	2	2	320	230V-50Hz	R134a* R600a	330 418	330 264

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

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

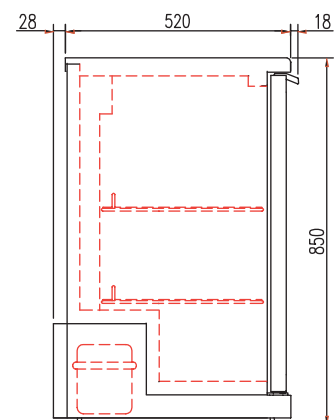
CARACTERISTICAS COMUNES

- 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

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 assisted, 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	€
ERHS cerradura	ERHS lock	50 €
230v 60Hz / 115v 60Hz		consultar - consult
cambio R600a por R134a	R600a to R134a	0 €
estante chapa perforada 150	150 SS shelf	65 € x ud
estante chapa perforada 250	250 SS shelf	75 € x ud
estante chapa perforada 350	350 SS shelf	85 € x ud



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



ERH-150-L



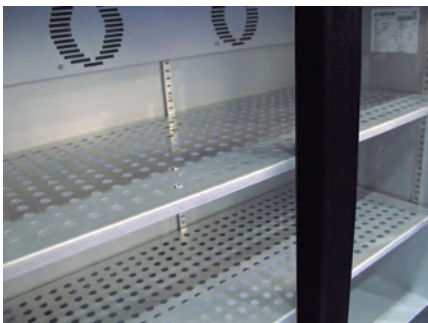
ERHS-250-L



ERH-350-LI



ERH-250-LI



Estantes chapa perforada opcional
SS shelves on demand



ERH-350-LI



NRH-150-L 747 €



NRH-250-L 987 €



NRH-350-L 1.207 €



NRH-150-LI 832 €



NRH-250-LI 1.174 €



NRH-350-LI 1.457 €

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
NRH-150-L	+2°C +8°C	620	850	520	1	2	150	230V-50Hz	R134a*	140	179
									R600a	205	161
NRH-250-L	+2°C +8°C	925	850	520	2	2	225	230V-50Hz	R134a*	304	321
									R600a	418	260
NRH-350-L	+2°C +8°C	1375	850	520	3	2	320	230V-50Hz	R134a*	330	330
									R600a	418	264

*opcional - optional

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

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
- 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

NRH-L

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

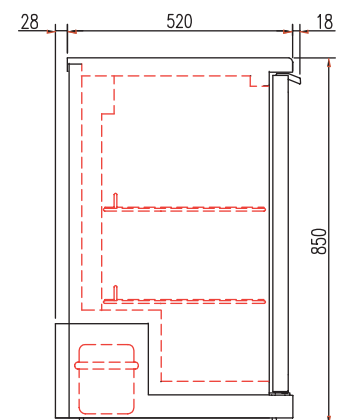
NRH-LI

- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged products
- "Built-in" designed
- 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 assisted, 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	€
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R600a por R134a	R600a to R134a	0 €
estante chapa perforada 150	150 SS shelf	65 € x ud
estante chapa perforada 250	250 SS shelf	75 € x ud
estante chapa perforada 350	350 SS shelf	85 € x ud



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



NRH-350-LI



NRH-250-LI



SBE-150 1.778 €



SBE-200 2.204 €



SBE-250 2.637 €



SBIE-150 1.842 €



SBIE-200 2.284 €



SBIE-250 2.726 €

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
SBE/SBIE-150	+2°C +8°C	1465	820-880	530	4	320	325	230V-50Hz	R134a*	380	496
									R290	845	420
SBE/SBIE-200	+2°C +8°C	2005	820-880	530	6	500	490	230V-50Hz	R134a*	485	504
									R290	845	427
SBE/SBIE-250	+2°C +8°C	2545	820-880	530	8	680	650	230V-50Hz	R134a*	515	509
									R290	845	433

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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
- 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

SBE

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

SBIE

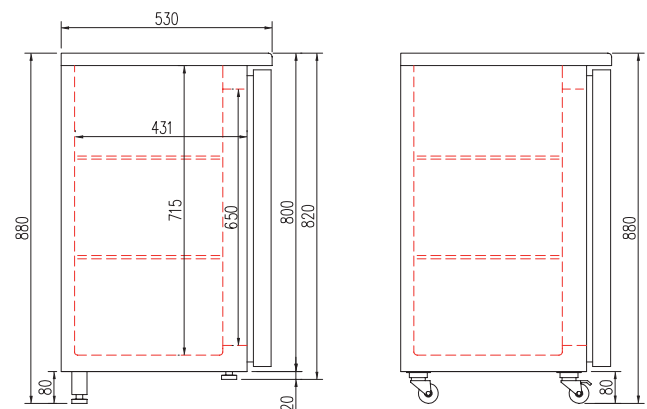
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

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
- 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	6 castors set	120 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
cambio a estante chapa inox	SS panel shelve increase	65 € x ud
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €

SBE-200
motor izquierda
left side engine



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



min 820 mm
max 880 mm



SBIE-250



SBE-150
estantes chapa inox opcional
optional SS panel shelves



SBEP-120 1.547 €



SBEP-170 1.905 €



SBEP-220 2.294 €



SBIEP-120 1.610 €



SBIEP-170 1.984 €



SBIEP-220 2.383 €

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 recomendado recommended refrigerant	potencia frig. frig. power W
SBEP/SBIEP-120	+2°C +8°C	1165	820-880	530	4	320	325	230V-50Hz	R-134a	480
SBEP/SBIEP-170	+2°C +8°C	1705	820-880	530	6	500	490	230V-50Hz	R134a	500
SBEP/SBIEP-220	+2°C +8°C	2245	820-880	530	8	680	650	230V-50Hz	R134a	520

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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 $\Delta t=12^{\circ}\text{C}$
- Evaporación automática **opcional**
- Válvula de expansión, **opcional**

SBEP

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

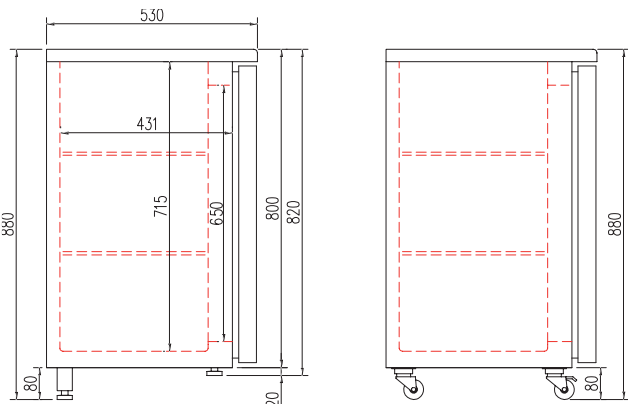
SBIEP

- 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 $\Delta t = 12^{\circ}\text{C}$
- Optional automatic evaporation of defrost water
- Expansion valve, on demand

OPCIONES	OPTIONS	€
evaporación automática	automatic evaporation	225 € x set
válvula de expansión	expansion valve	155 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
cambio a estante chapa inox	SS panel shelve increase	65 € x ud



Expositor refrigerado SNACK-BAR pre-instalación
Remote condenser unit SNACK-BAR display cooler

3

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



min 820 mm
max 880 mm



SBIEP-120



SBEP-250

BAR 3


SB-150 1.579 €

SB-200 1.894 €

SB-250 2.216 €

SBI-150 1.632 €

SBI-200 1.957 €

SBI-250 2.294 €

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
SB/SBI-150	+2°C +8°C	1465	820-880	530	4	320	325	230V-50Hz	R134a*	380	476
									R290	845	400
SB/SBI-200	+2°C +8°C	2005	820-880	530	6	500	490	230V-50Hz	R134a*	485	584
									R290	845	407
SB/SBI-250	+2°C +8°C	2545	820-880	530	8	680	650	230V-50Hz	R134a*	515	589
									R290	845	413

*opcional - optional

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

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
- 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

SB

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

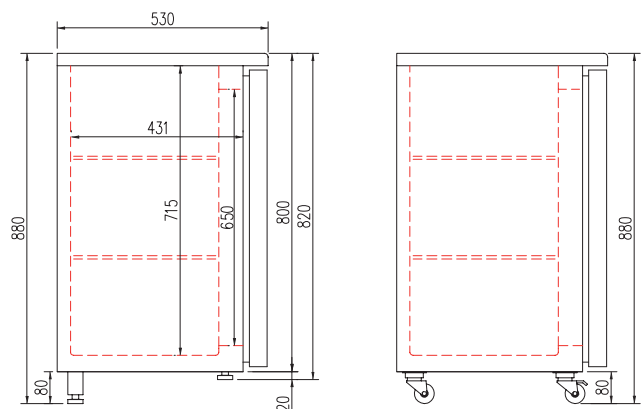
SBI

- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged products
- "Built-in" designed
- 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
- 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	€
Cajonera doble INOX	Stainless Steel double drawers set	400 €
Cajonera doble plast. negro	Black plastic coated double drawers set	370 €
Cajonera triple INOX	Stainless Steel triple drawers set	580 €
Cajonera triple plast. negro	Black plastic coated triple drawers set	550 €
separador interior cajón	drawer internal divider	14 € x ud
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
motor lado izquierdo	left side engine	60 €
cambio a estante chapa inox	SS panel shelve increase	65 € x ud
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



min 820 mm
max 880 mm



SB-250 con 2 sets cajones
with 2 drawers sets



SBI-200 con 3 sets cajones
with 3 drawers sets



SBP-120 1.342 €



SBP-170 1.600 €



SBP-220 1.873 €



SBIP-120 1.394 €



SBIP-170 1.662 €



SBIP-220 1.952 €

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 recomendado recommended refrigerant	potencia frig. frig. power W
SBP/SBIP-120	+2°C +8°C	1165	820-880	530	4	320	325	230V-50Hz	R-134a	480
SB-P/SBIP-170	+2°C +8°C	1705	820-880	530	6	500	490	230V-50Hz	R134a	500
SBP/SBIP-220	+2°C +8°C	2245	820-880	530	8	680	650	230V-50Hz	R134a	520

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

SBP

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

SBIP

- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

CARACTERÍSTICAS 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**

SBP

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

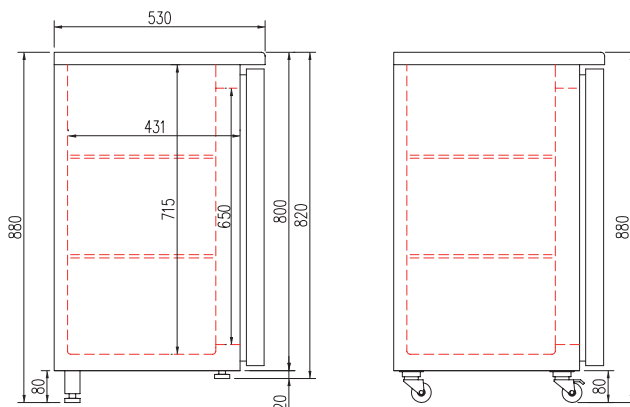
SBIP

- 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	€
Cajonera doble INOX	Stainless Steel double drawers set	400 €
Cajonera doble plast. negro	Black plastic coated double drawers set	370 €
Cajonera triple INOX	Stainless Steel triple drawers set	580 €
Cajonera triple plast. negro	Black plastic coated triple drawers set	550 €
separador interior cajón	drawer internal divider	14 € x ud
evaporación automática	automatic evaporation	225 € x set
válvula de expansión	expansion valve	155 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio a estante chapa inox	SS panel shelve increase	65 € x ud



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



min 820 mm
max 880 mm



SBP-220



SBIP-170



- Exterior en acero plastificado negro o acero inoxidable AISI-304
- Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304
- Guías 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

BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES

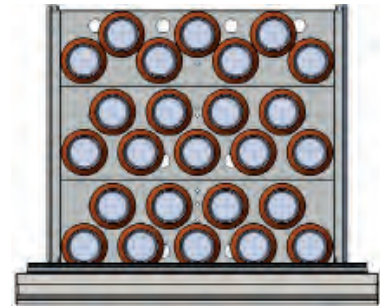
∅ 53 mm



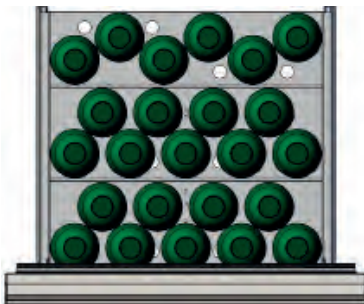
∅ 60 mm



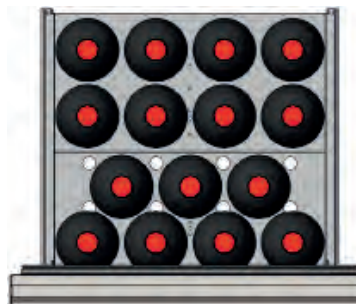
∅ 66 mm



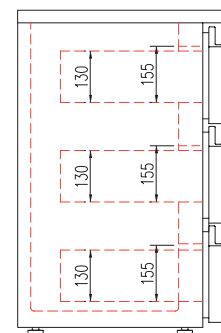
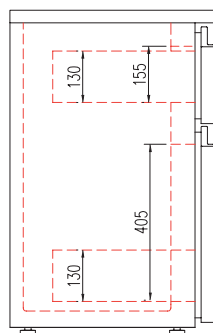
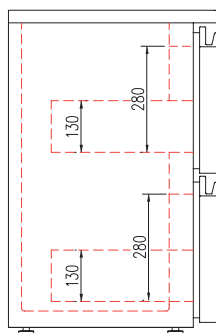
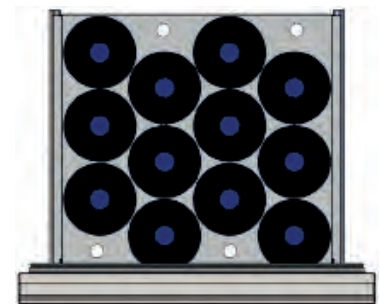
∅ 70 mm



∅ 80 mm



∅ 105 mm



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



SB-200 con cajones
with drawers





EE-85 1.200 €



EC-85 1.078 €

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	150
EC-85	-5°C -10°C	510	850	505	1	0	230V-50Hz	R134a*	107	168
								R290	158	150

*opcional - optional

BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES

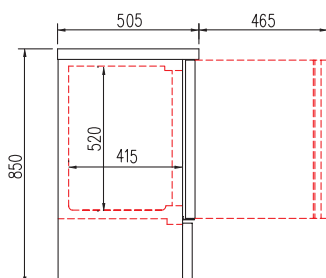
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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	4 castors set	80 € x set
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



EC-140 1.378 €



NR-140 1.126 €



DP-140 1.220 €



ECE-140 1.562 €



NRE-140 1.205 €



DPE-140 1.310 €

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
EC-140	-5°C -15°C	645	805	640	2	2	0	125	230V-50Hz	R290	361	285
										R452A*	353	468
DP-140	-5°C -1°C	645	805	640	3	0	3	125	230V-50Hz	R134a*	178	229
										R290	190	185
NR-140	-2°C +8°C	645	805	640	2	2	0	125	230V-50Hz	R134a*	178	208
										R290	190	164

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

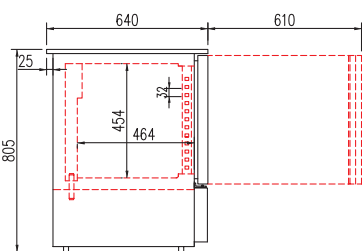
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido, compatible GN 1/1.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero 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

- 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

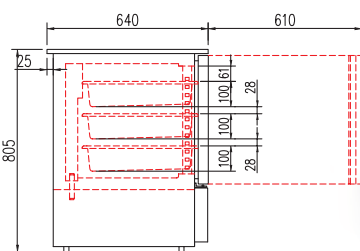
OPCIONES	OPTIONS	€
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
cambio R290 por R452A	R290 to R452A	0 €



ECE - 140



EC/ ECE / NR - 140



DP - 140



EC-3 525 €

EC-400 591 €

ECCM-450 617 €

EC-520 772 €

ECC-520 787 €

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
EC-3	0°C +7°C	410	512	452	1	30	230V-50Hz	R600a	115	72
EC-400	0°C +7°C	450	740	500	2	52	230V-50Hz	R600a	144	84
ECCM-450	0°C +7°C	450	900	500	2	72	230V-50Hz	R600a	144	87
ECC-520	0°C +7°C	520	1100	570	2	115	230V-50Hz	R600a	144	117
EC-520	0°C +7°C	520	945	560	2	115	230V-50Hz	R600a	144	114

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

EC-3 / EC-400 / ECCM-450

- Exterior and interior in white plastic coated steel

ECC / EC-520

- White plastic coated steel exterior

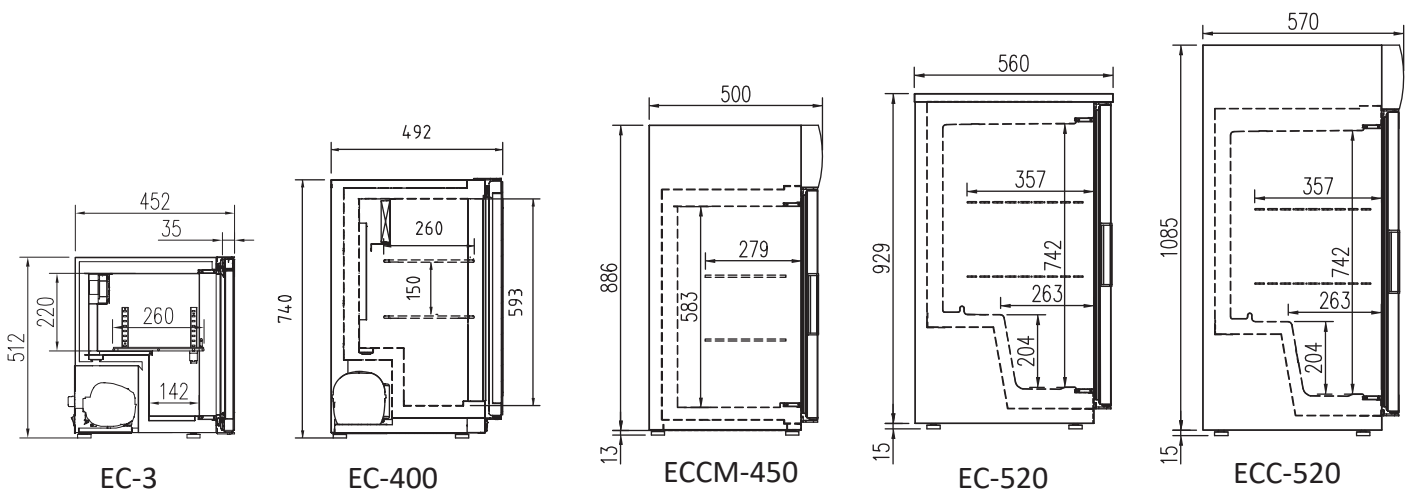
- Interior in sanitary polystyrene thermoforming

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

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





EC-620 1.009 €



ECC-620 1.024 €

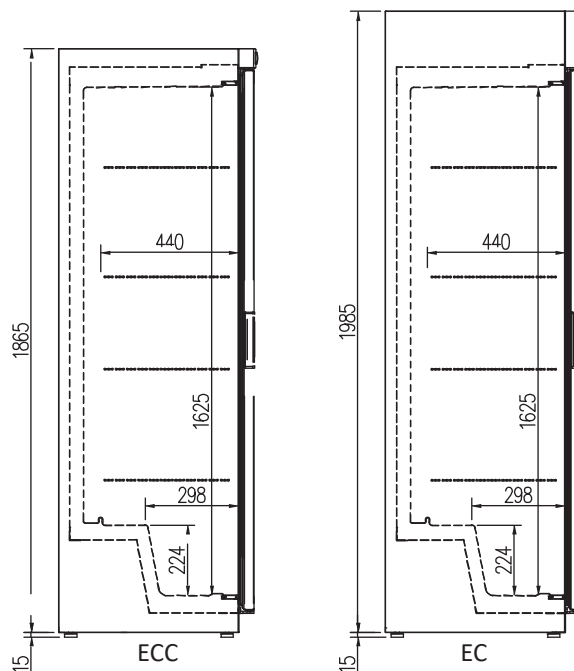
mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	capacidad capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
ECC-620	0°C +7°C	620	2000	640	4	388	230V-50Hz	R600a	176	156
EC-620	0°C +7°C	620	1880	640	4	388	230V-50Hz	R600a	176	151

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

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





CMb-5-50 1.493 €



CM-62 1.874 €

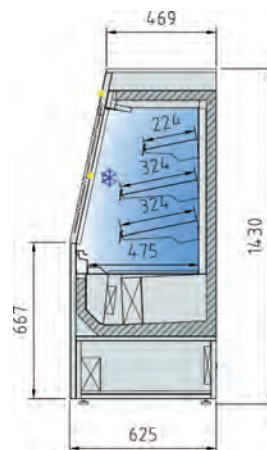
mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	capacidad capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W
CM-62	620	1870	640	4	375	230V-50Hz	R290	851	1430
CMb-5-50	530	1430	635	3	197	230V-50Hz	R290	851	1419

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

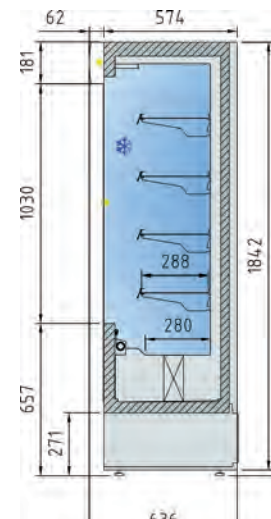
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **CM-62**
- Exterior e interior en acero plastificado blanco
- **CMb-5-50**
- Exterior en acero plastificado blanco, costados exteriores en madera MDF, interior acero plastificado blanco
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de acero plastificado regulables en altura y ángulo, con portaprecios
- De serie: Luz horizontal, vertical y cortina nocturna
- Control digital de temperatura y descarches
- De serie: Luz vertical led y cortina nocturna
- Evaporación y condensación ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³
- Evaporación automática del agua de descarche
- Clase climática 3 (25°C 60%HR) régimen M1, temperatura producto -1/5°C UNE EN ISO 23953-2:2006
- Tensión monofásica 230V 50Hz
- **CM-62**
- Exterior and interior in white plastic coated steel
- **CMb-5-50**
- Exterior in white plastic coated steel, sides in MDF wood, white plastic coated steel interior
- Designed for beverages and packaged
- Plastic coated steel shelves adjustable in height and angle, with portaprecios
- Standard: horizontal, vertical and night light curtain
- Digital temperature control and defrost
- Standard: Led vertical lighting and night blind
- Ventilated evaporation and condensation
- Insulation: Polyurethane, CFC, density 40 Kg / m³
- Automatic evaporation of defrost water
- Climatic class 3 (25°C 60%HR) regime M1, product temperature -1/5°C UNE EN ISO 23953-2:2006
- Voltage 230V 50Hz

OPCIONES	OPTIONS	€
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
otro color exterior	other external color	consultar- consult



CMb-5-50



CM-62



AGPC-125 2.245 €

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
AGPC-125	0°C +7°C	1250	2025	635	8	750	230V-50Hz	R290	845	372

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

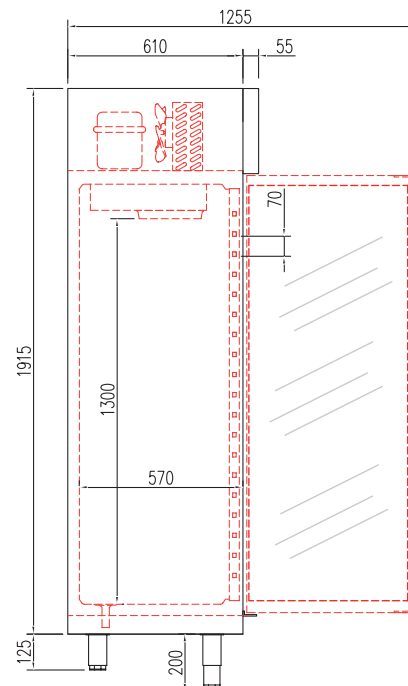
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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
- AGPC: 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

OPCIONES	OPTIONS	€
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
otro color exterior	other external color	consultar - consult
cambio a estante chapa inox	SS panel shelf increase	65 € x ud
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €





EBR-751-NI	1.910 €
EBR-751-BI	
EBC-751-NI	2.720 €
EBC-751-BI	

EBR-1302-NI	2.737 €
EBR-1302-BI	
EBC-1302-NI	3.905 €
EBC-1302-BI	

EBR-2003-NI	3.563 €
EBR-2003-BI	
EBC-2003-NI	5.090 €
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
EBR-751	-2°C +8°C	680	2040	730	4	505	230V-50Hz	R134a* R290	245 502	264 260
EBC-751	-20°C -15°C	680	2040	730	4	505	230V-50Hz	R290 R452A*	606 452	560 627
EBR-1302	-2°C +8°C	1370	2040	730	8	1201	230V-50Hz	R134a* R290	485 845	461 396
EBC-1302	-20°C -15°C	1370	2040	730	8	1201	230V-50Hz	R290 R452A*	907 1042	902 1010
EBR-2003	-2°C +8°C	2055	2040	730	12	1852	230V-50Hz	R452A* R290	1215 1702	932 943
EBC-2003	-20°C -15°C	2055	2040	730	12	1852	230V-50Hz	R290 R452A*	1814 1235	1726 1556

*opcional - optional

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

BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES



EBR-751-BI



Exterior blanco o negro al mismo precio

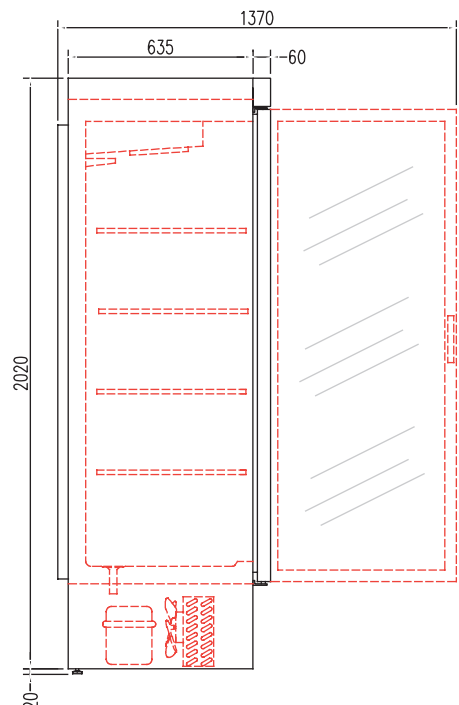
Black or white exterior same price



EBR-751-NI

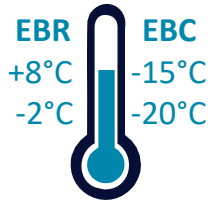
	STANDARD
BI	ext. blanco + int. inox white ext + SS interior
NI	ext. negro + int. inox black ext. + SS interior
	ON DEMMAND
BB	ext. blanco + int. blanco white ext + white interior
NN	ext. negro + int. negro black ext. + black interior

otras combinaciones, consultar ask for other combinations



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	29 € x ud
porta-recios	label-holder srtip	6 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x ud
otro color exterior o interior	other external or internal color	consultar- consult
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castorsset	120 € x set
set 4 patas	4 castors set	45 € x set
set 6 patas	6 castorsset	70 € x set
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
cambio R290 por R452A	R290 to R452A	0 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



EBR-1302-BI
Patas opcionales
Optional legs



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



RVC-1002-NB	2.890 €
RVC-1002-BB	
CVC-1002-NB	4.190 €
CVC-1002-BB	



RVC-2003-NB	3.684 €
RVC-2003-BB	
CVC-2003-NB	5.280 €
CVC-2003-BB	

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
RVC-1002	-2°C+8°C	1370	2040	810	845	410	1404	4+4	230V- 50 Hz	R-290
CVC-1002	-25°C-18°C	1370	2040	810	907	912	1404	4+4	230V- 50 Hz	R-290
RVC-2003	-2°C+8°C	2035	2040	810	2044	1500	1950	4+4	230V- 50 Hz	R-290
CVC-2003	-25°C-18°C	2035	2040	810	1814	1749	1950	4+4	230V- 50 Hz	R-290

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 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 duty 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 curtain 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 32°C ambient

BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES



RVC-1002-BB



Exterior negro o blanco al mismo precio

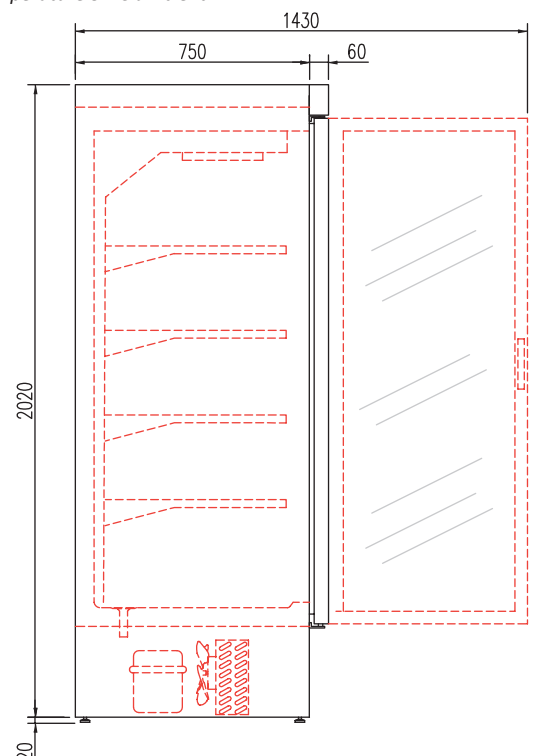
Black or white exterior same price



RVC-1002-NB

BB	ext. blanco + int. blanco	white ext + white int.	otras combinaciones, consultar ask for other combinations
BN	ext. blanco + int. negro	white ext. + black int.	
NB	ext. negro + int. blanco	black ext. + white int.	
NN	ext. negro + int. negro	black ext. + black int.	

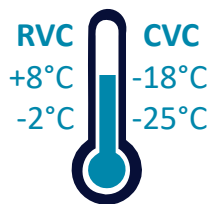
OPCIONES	OPTIONS	€
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x ud
otro color exterior o interior	other external or internal color	consultar- consult
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castorsset	120 € x set
set 4 patas	4 castors set	45 € x set
set 6 patas	6 castorsset	70 € x set
cambio R134a por R290	R134a to R290	0 €
cambio R290 por R452A	R290 to R452A	0 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult



Armario SUPERMARKET, refrigeración y congelados por cortina de aire Chiller and freezer air curtain SUPERMARKET cabinet

3

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



RVC-2003-BB



RVC-2003-NN





B-100	2.841 €	B-150	3.399 €	B-200	3.905 €	EB-100	3.099 €	EB-150	3.760 €	EB-200	4.372 €
BV-100	3.014 €	BV-150	3.673 €	BV-200	4.268 €	EBV-100	3.283 €	EBV-150	4.052 €	EBV-200	4.746 €

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-100	+5°C +8°C	1100	975	600	2	2	0	230V-50Hz	R134a*	485	430
									R290	845	340
B-150	+5°C +8°C	1600	975	600	3	3	0	230V-50Hz	R134a*	485	430
									R290	845	340
B-200	+5°C +8°C	2120	975	600	4	4	0	230V-50Hz	R134a*	485	430
									R290	845	340
EB-100	+5°C +8°C	1100	975	600	2	0	2	230V-50Hz	R134a*	485	440
									R290	845	350
EB-150	+5°C +8°C	1600	975	600	3	0	3	230V-50Hz	R134a*	485	446
									R290	845	356
EB-200	+5°C +8°C	2120	975	600	4	0	4	230V-50Hz	R134a*	485	461
									R290	845	362

*opcional - optional

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*

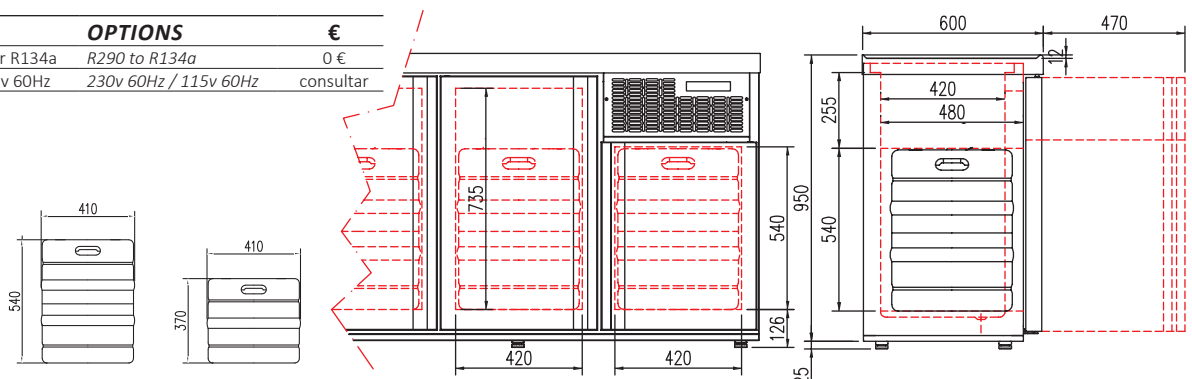
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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	€
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar



Enfriador de barriles PRE-INSTALACION REMOTE condenser unit kegs cooler

3

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



BP-120	2.153 €
BVP-120	2.332 €

BP-170	2.704 €
BVP-170	2.978 €

BP-220	3.183 €
BVP-220	3.546 €

EBP-120	2.396 €
EBVP-120	2.574 €

EBP-170	3.045 €
EBVP-170	3.337 €

EBP-220	3.630 €
EBVP-220	4.009 €

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 recomendado recommended refrigerant	potencia frig. frig. power W
BP-120	+5°C +8°C	1195	975	600	2	2	0	230V-50Hz	R134a	485
BP-220	+5°C +8°C	1720	975	600	3	3	0	230V-50Hz	R134a	485
EBP-170	+5°C +8°C	2245	975	600	4	4	0	230V-50Hz	R134a	485
EBP-100	+5°C +8°C	1195	975	600	2	0	2	230V-50Hz	R134a	485
EBP-150	+5°C +8°C	1720	975	600	3	0	3	230V-50Hz	R134a	485
EBP-200	+5°C +8°C	2245	975	600	4	0	4	230V-50Hz	R134a	485

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

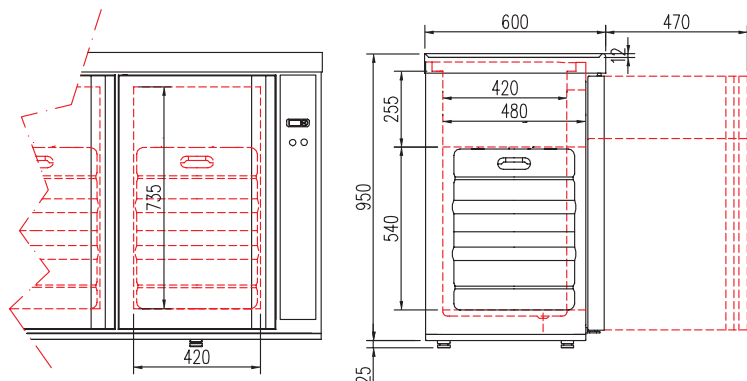
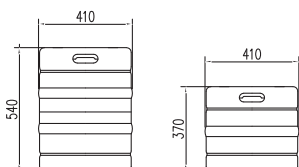
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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 perímetro 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

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

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





SD-100-I 1.547 €



SD-150-I 1.773 €

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	300	290	63	230V-50Hz	R-290
SD-150	+10°C +16°C	1500	800	545	356	350	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.

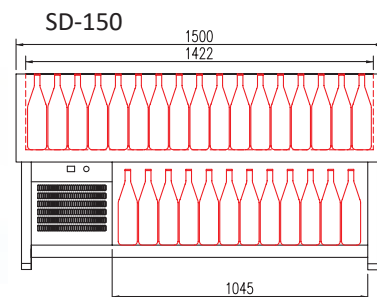
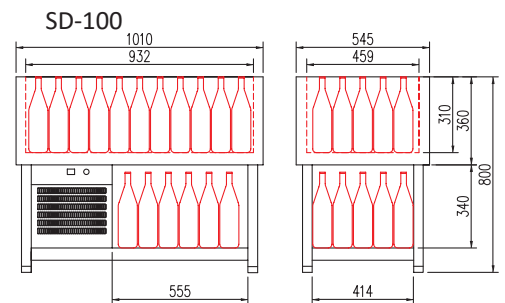
- AISI-304 stainless steel exterior and interior
- Drain tap
- Bottom shelf for storage of bottles
- AISI -304 adjustable legs
- Cold plate evaporator
- Cold water bath system
- Fan assisted condenser unit
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, high-temperature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

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

BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES



SD-100



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



EAP-175V 1.616 €
EAPI-175V 1.720 €



EAP-100H 1.478 €
EAPI-100H 1.735 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	peso (vacío) 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	485	366	175	110	230V-50Hz	R134a
EAP-100H	+1°C +3°C	1405	580	565	100	684	543	100	79	230V-50Hz	R134a

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.

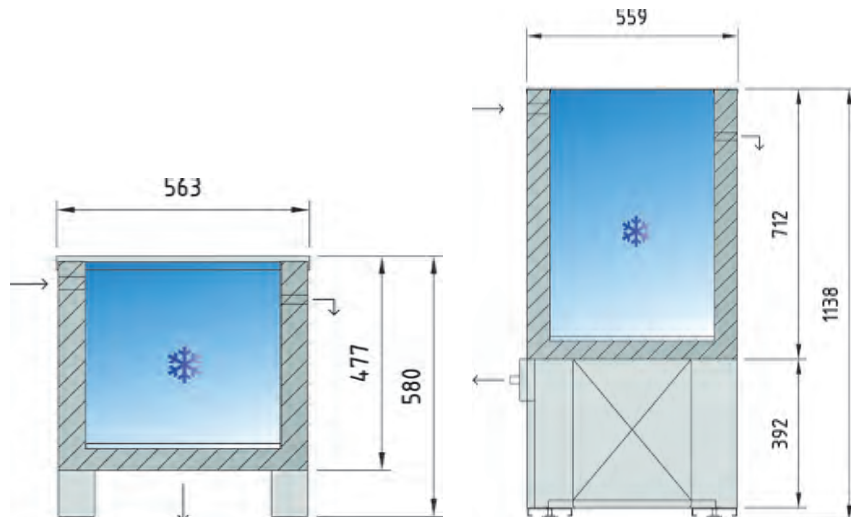
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

- **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 100 €





4 ARMARIOS REFRIGERADOS
REFRIGERATED CABINETS



CORECO

GN



Pag. **132-135**

Armario GN 2/1 interior inox embutido, ALTA EFICIENCIA ENERGETICA
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. **146-147**

Armario GN FIT 1/1- 2/1
GN FIT 1/1 - 2/1 cabinet

Pag. **148-149**

Armario GN 2/1 interior termoplástico
Thermoplastic interior GN 2/1 cabinet



60x40 60x45 60x80



Pag. **150**

Armario 60x40 cajas de pescado
Fish 60x40 containers cabinet

Pag. **151**

Armario 60x80
60x80 cabinet

Pag. **152**

Armario 60x40 60x45 panadería / pastelería
60x40 60x45 bakery / pastry cabinet

Pag. **153**

Armario 60x40 FIT
60x40 FIT cabinet

EUROSNACK



Pag. **154-155**

Armario EUROSnack refrigeración y congelados.
Chiller and freezer EUROSnack cabinet

SNACK



Pag. **156-157**

Armario SNACK refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK cabinet

Pag. **158-163**

Armario SNACK puerta de cristal refrigeración y congelados
Chiller and freezer glass door SNACK cabinet

Pag. **164-165**

Armario SNACK doble temperatura
Dual temperature SNACK cabinet

Pag. **166-167**

Armario SNACK FIT refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK FIT cabinet

CARACTERISTICAS GENERALES GENERAL FEATURES

GN



EuroSnack



SNACK

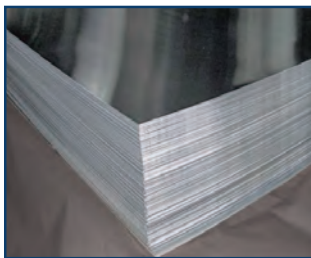


CABINETS • ARMARIOS REFRIGERADOS

- 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-corrosión
- 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-corrosion material
- Automatic evaporation of defrost water

AISI-304



hidrocarburo de serie
standard hydrocarbon



bisagras cierre automático
self closing hinges



unidad cond. extraíble
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



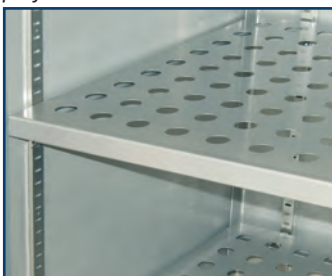
puerta con cerradura
lock for door



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



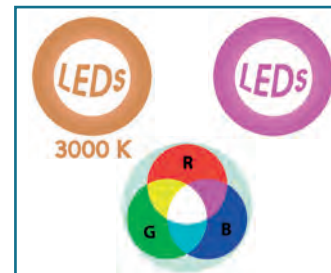
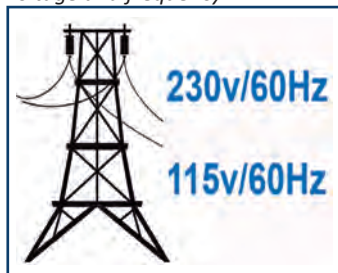
ruedas
castors



gases alternativos a hydrocarburos
hydrocarbon alternative gases



voltaje y frecuencia
voltage and frequency





HEGR-751	2.764 €
HECG-751	3.060 €



HEGR-1002	4.659 €
HECG-1002	5.970 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	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	CCE EEC 2015/1094 EN16825
HEGR-751	-2°C +8°C	760	2175	885	3	3	645	230V-50Hz	R290	502	182	A	5 40°C 40%
HECG-751	-20°C -15°C	760	2175	885	3	3	645	230V-50Hz	R290	495	369	C	5 40°C 40%
HEGR-1002	-2°C +8°C	1490	2175	885	6	6	1404	230V-50Hz	R290	845	303	B	5 40°C 40%
HECG-1002	-20°C -15°C	1490	2175	885	6	6	1404	230V-50Hz	R290	907	839	D	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

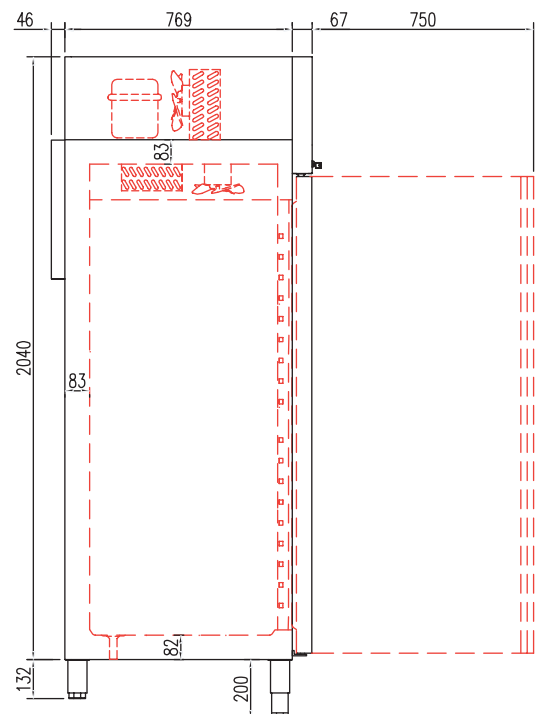
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cremalleras y guías inox 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°

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Supports and slides for GN 1/1 or GN 2/1 containers or shelves
- 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° 40% HECG 32°

CABINETS • ARMARIOS REFRIGERADOS

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	46 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar-consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar-consult



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

4

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Electrónica avanzada
 High technology electronic system



Contrapuerta embutida
 Press-formed rear side door



Aislamiento 40 Kg/cm³
 40 Kg / cm³ insulation



ARMARIOS 4
 REFRIGERADOS



EGR-751-PF	2.764 €
ECG-751-PF	3.060 €



EGRE-751-PF	3.050 €
ECGE-751-PF	3.459 €

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
EGR-751-PF	-2°C +8°C	680	2130	860	3	533	230V-50Hz	R290	502	182	A	5 40°C 40%
ECG-751-PF	-20°C -15°C	680	2130	860	3	533	230V-50Hz	R290	495	369	D	5 40°C 40%
EGRE-751-PF	-2°C +8°C	680	2130	860	4	533	230V-50Hz	R290	502	182	-	4 30°C 55%
ECGE-751-PF	-20°C -15°C	680	2130	860	4	533	230V-50Hz	R290	495	369	-	4 30°C 55%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

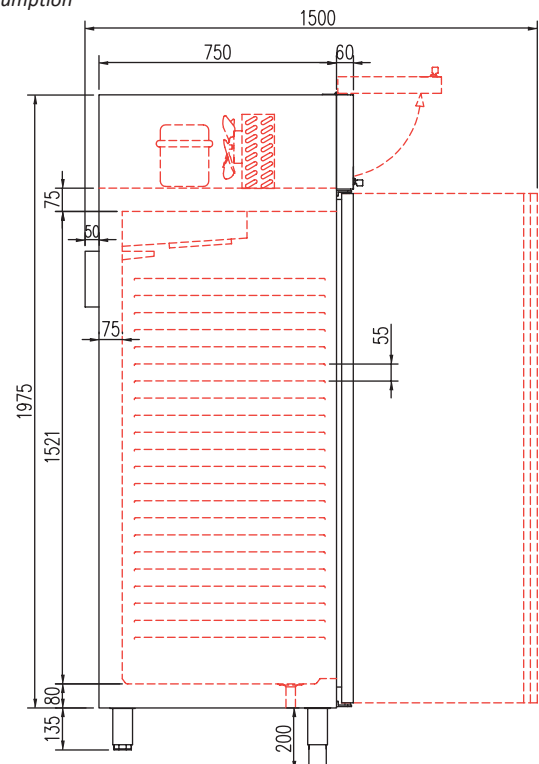
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304-con 22 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete 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

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*
- *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*

- EGR / ECG:** Puerta inox - solid door
EGRE: Puerta doble cristal - double glazed door
ECGE: Puerta triple cristal - triple glazed door

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	46 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



EGR-751-PF

Electrónica avanzada
High technology electronic system



Interior redondeado con desagüe
Rounded corners





AGR-751-PF	2.141 €
ACG-751-PF	2.868 €



AGR-752-PF	2.226 €
ACG-752-PF	2.910 €

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
AGR-750-PF	-2°C +8°C	680	2130	860	3	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	860	3	645	230V-50Hz	R290*	606	553	D	4 30°C 55%
								R452A	452	620	D	4 30°C 55%

*opcional - optional

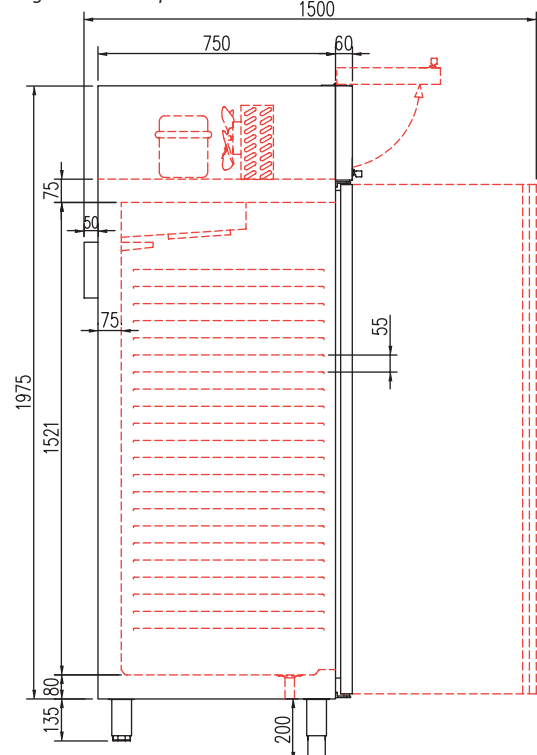
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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	GN 2/1 extra shelf	46 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



AGR-751-PF





AGR-1002-PF 3.320 €
ACG-1002-PF 3.999 €



AGR-1003-PF 3.330 €
ACG-1003-PF 4.073 €



AGR-1004-PF 3.372 €
ACG-1004-PF 4.125 €

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
AGR-1000-PF	-2°C +8°C	1370	2130	860	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	860	6	1404	230V-50Hz	R290*	907	952	D	4 30°C 55%
								R452A	1042	991	E	4 30°C 55%

*opcional - optional

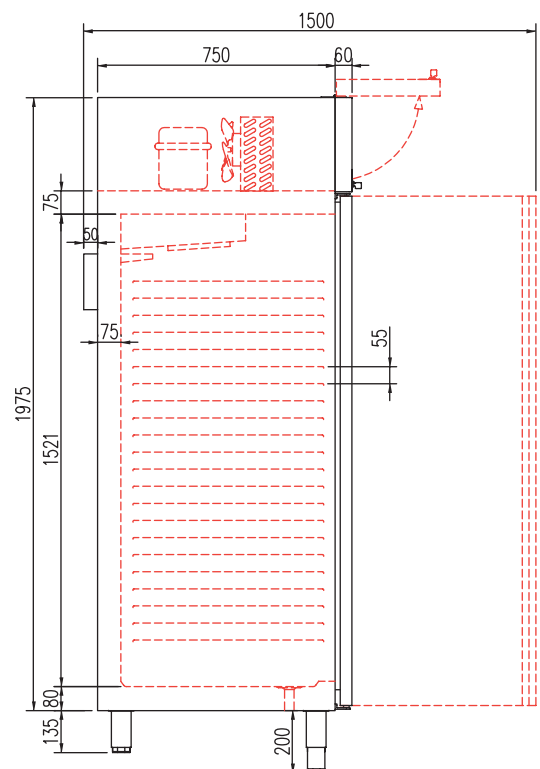
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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 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*

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 2/1 + guía	GN 2/1 extra shelf + slide	46 € x ud
guía adicional GN 2/1	GN 2/1 extra slide	13 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



AGR-1002-PF





AGR-2003 4.293 €
ACG-2003 5.310 €



AGR-2004 4.466 €
ACG-2004 5.483 €



AGR-2005 4.640 €
ACG-2005 5.657 €



AGR-2006 4.809 €
ACG-2006 5.825 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	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
AGR-2000	-2°C +8°C	2055	2130	860	9	9	2197	230V-50Hz	R290	1702	897	D	5 40°C 40%
									R452A*	1215	894	E	5 40°C 40%
ACG-2000	-20°C -15°C	2055	2130	860	9	9	2197	230V-50Hz	R290	1814	1680	E	4 30°C 55%
									R452A*	1235	1510	E	4 30°C 55%

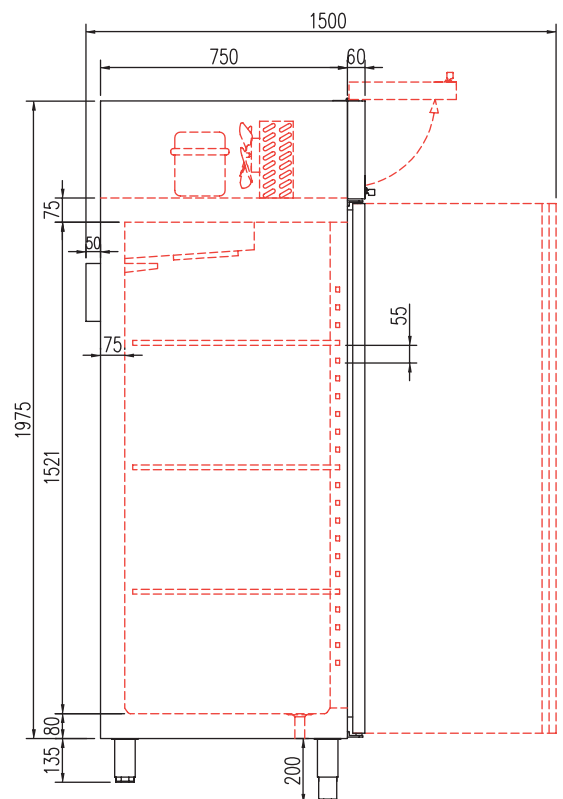
*opcional - optional

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
- Lifiable 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	GN 2/1 extra shelf	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 € x set
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
cambio R290 por R452A	R290 to R452A	0 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



ACG-2003





AGRE-751-PF	2.427 €
ACGE-751-PF	3.267 €



AGRE-1002-PF	3.641 €
ACGE-1002-PF	4.703 €



AGRE-2003	5.460 €
ACGE-2003	6.312 €

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	clase climate 2015/1094 EN16825
AGRE-751-PF	-2°C +8°C	680	2130	860	4	645	230V-50Hz	R134a* R290	245 502	264 260	4 30°C 55% 5 40°C 40%
ACGE-751-PF	-20°C -15°C	680	2130	860	4	645	230V-50Hz	R452* R290	452 606	627 560	4 30°C 55% 4 30°C 55%
AGRE-1002-PF	-2°C +8°C	1370	2130	860	8	1282	230V-50Hz	R134a* R290	485 845	461 396	4 30°C 55% 4 30°C 55%
ACGE-1002-PF	-20°C -15°C	1370	2130	860	8	1282	230V-50Hz	R452A* R290	1042 907	1010 902	4 30°C 55% 4 30°C 55%
AGRE-2003	-2°C +8°C	2055	2130	860	12	2167	230V-50Hz	R290 R452A*	1702 1215	943 932	4 30°C 55% 4 30°C 55%
ACGE-2003	-20°C -15°C	2055	2130	860	12	2167	230V-50Hz	R290 R452A*	1814 1235	1726 1556	4 30°C 55% 4 30°C 55%

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

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

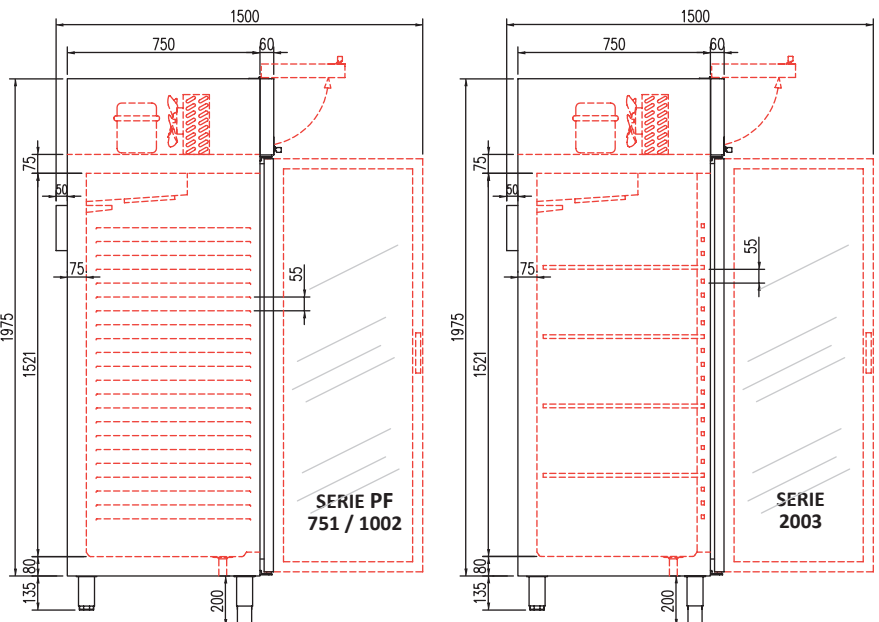
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- AGRE: 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

- *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*

*opcional - optional

CABINETS • ARMARIOS REFRIGERADOS

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	46 € x ud
guía adicional GN 2/1	GN 2/1 extra slide	13 € x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 € x set
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €
cambio R290 por R452A (+)	R290 to R452A (+)	0 €



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



AGRE-2003



AGRE-1002-PF



AGRE-751-PF



AGP-752 2.788 €



AGP-1002 4.199 €



AGP-1003 3.815 €



AGP-1004 3.835 €



AGP-2005 4.720 €

Dos cámaras capacidad GN 2/1 de funcionamiento y temperaturas independientes
Two compartments, 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	860	1	3	4	610	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	178+178 280+280	215+266 222+259
AGP-1002	-2°C +8°C -5°C -1°C	1370	2130	860	4	3	7	1370	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	C+178 739+280	491+266 473+273
AGP-1003/4	-2°C +8°C -5°C -1°C	1370	2130	860	4	3	7	1370	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	485+178 739+280	491+266 473+273
AGP-2000	-2°C +8°C -5°C -1°C	2055	2130	860	6	6	12	2092	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	485+485 820+739	434+491 523+473

*opcional - optional

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)
- 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

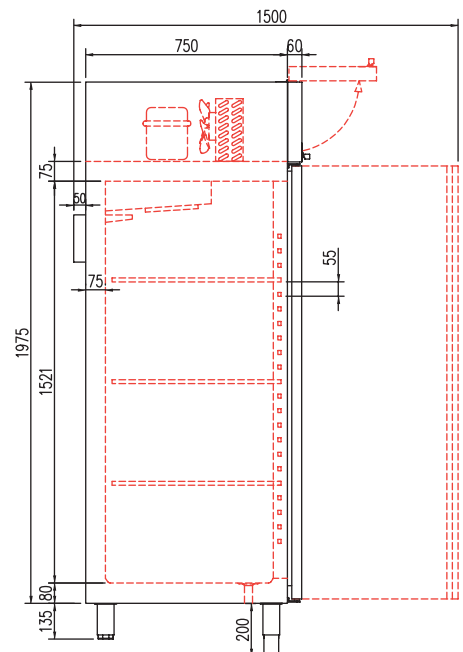
- Evaporador con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Contenedores plástico con doble fondo, sobre guías inox

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

CABINETS • ARMARIOS REFRIGERADOS



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 € x set
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



STANDARD
-2°C +8°C R290
-20°C -15°C R290

**DEPARTAMENTO DE CONGELADOS
FREEZER DEPARTMENT**

4

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



AGM-752 3.367 €

AGM-1002 4.883 €

AGM-1003 4.119 €

AGM-1004 4.146 €

AGM-2005 5.272 €

Dos cámaras capacidad GN 2/1 de funcionamiento y temperaturas independientes
Two compartments, 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	860	2	0	2	610	230V-50Hz	R134a+R452A* R290+R290	178+398 280+398	215+445 222+445
AGM-1002	-2°C +8°C -20°C -15°C	1370	2130	860	6	0	6	645+645	230V-50Hz	R134a+452A* R290+R290	245+606 502+606	243+620 243+553
AGM-1003/4	-2°C +8°C -20°C -15°C	1370	2130	860	5	0	2	1370	230V-50Hz	R134a+R452A* R290+R290	485+398 820+398	523+445 523+445
AGM-2000	-2°C +8°C -20°C -15°C	2055	2130	860	9	0	9	2092	230V-50Hz	R134a+R452A* R290+R290	485+606 820+606	434+553 523+553

*opcional - optional

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)
- 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

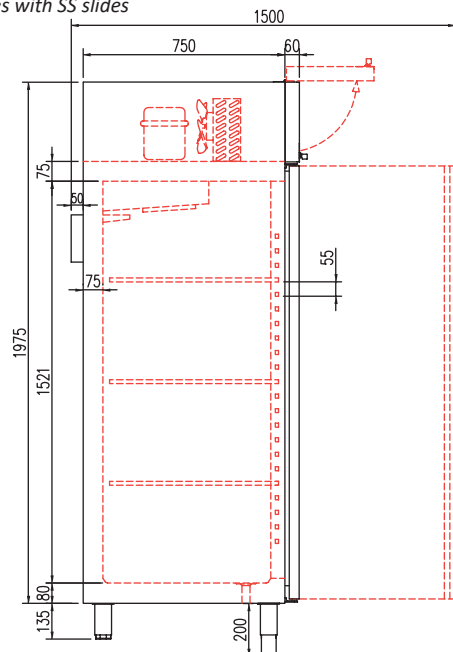
Departamento

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

- 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
- Lifiable 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

Department

- 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	GN 2/1 extra shelf	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 € x set
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €

GN 1/1



GN 1/1 + GN 2/1



AGR-50	1.657 €
ACG-50	2.150 €

AGRE-50	1.866 €
ACGE-50	2.411 €

AGR-125	2.438 €
ACG-125	3.355 €

AGRE-125	2.836 €
ACGE-125	3.743 €

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	R134a*	304	295	E	5 40°C 40%
										R290	271	201	D	5 40°C 40%
ACG-50	-20°C -15°C	460	2075	690	3	0	3	303	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
										R452A*	353	452	E	4 30°C 55%
AGR-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R134a*	304	301	D	5 40°C 40%
										R290	543	416	D	5 40°C 40%
ACG-125	-20°C -15°C	1250	2075	690	3	3	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
										R452A*	534	520	E	4 30°C 55%
AGRE-50	-2°C +8°C	460	2075	665	4	0	4	303	230V-50Hz	R134a*	304	308	-	4 30°C 55%
										R290	271	213	-	4 30°C 55%
ACGE-50	-20°C -15°C	460	2075	690	4	0	4	303	230V-50Hz	R290	385	445	-	4 30°C 55%
										R452A*	353	465	-	4 30°C 55%
AGRE-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	4	4	8	964	230V-50Hz	R452A*	668	638	-	4 30°C 55%
										R290	543	434	-	4 30°C 55%
ACGE-125	-20°C -15°C	1250	2075	690	4	4	8	964	230V-50Hz	R290	833	828	-	4 30°C 55%
										R452A*	534	538	-	4 30°C 55%

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

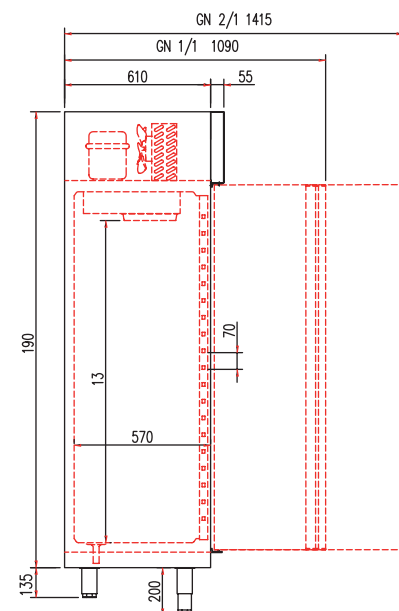
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- 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)
- **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
- Puro 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**

- *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 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 AGR 40°C ACG/AGRE/ACGE 32°C*

CABINETS • ARMARIOS REFRIGERADOS

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	46 € x ud
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN	GN slides extra set	26 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
cambio R290 por R452A	R290 to R452A	0 €



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



AGRE-125 (GN 1/1+2/1)



AGR-50 (GN 1/1)



RVGI-501	1.562 €
CVGI-501	2.093 €

RVGE-501	1.406 €
CVGE-501	1.932 €

RVGI-601	1.758 €
CVGI-601	2.342 €

RVGE-601	1.584 €
CVGE-601	2.173 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	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-501	-2°C +8°C	755	1850	720	3	15	532	230V-50Hz	R600a	418	196	D	5 40°C 40%
CVG-501	-20°C -15°C	755	1850	720	3	15	532	230V-50Hz	R290	606	491	E	4 30°C 55%
RVG-601	-2°C +8°C	755	2050	720	3	18	607	230V-50Hz	R600a	418	196	C	5 40°C 40%
CVG-601	-20°C -15°C	755	2050	720	3	18	607	230V-50Hz	R290	606	491	E	4 30°C 55%

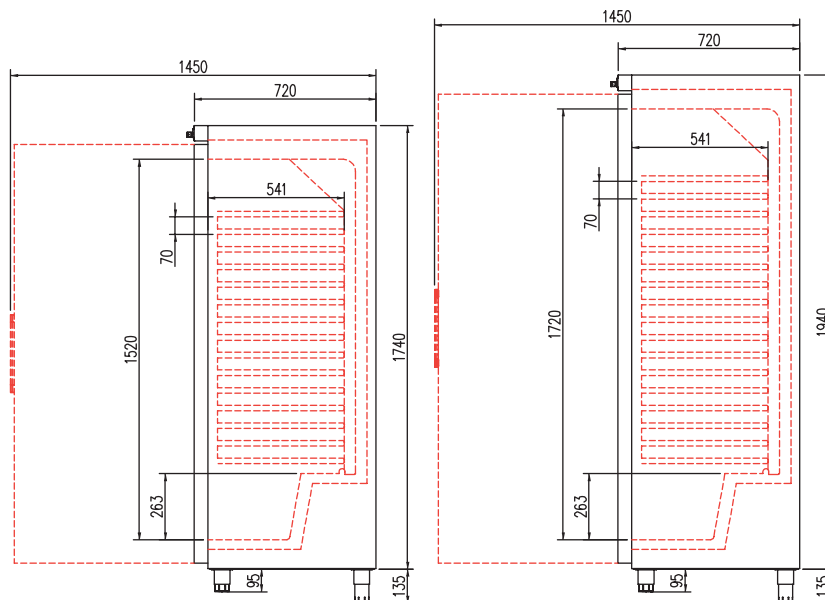
CABINETS • ARMARIOS REFRIGERADOS

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 GN 2/1, 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 GN 2/1 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



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



RVGE-501



RVGI-601

STANDARD
-2°C +8°C R600a
-20°C -15°C R290



gama
60x40 / 60x45
range



APR-750	2.332 €	APR-750-60x45	2.457 €
APRV-750	2.677 €	APRV-750-60x45	2.806 €
APC-750	3.057 €	APC-750-60x45	3.183 €

APR-1002	3.878 €	APR-1002-60x45	4.130 €
APRV-1002	4.622 €	APRV-1002-60x45	4.881 €
APC-1002	4.635 €	APC-1002-60x45	4.888 €

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	860	-	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	860	-	20	645	230V-50Hz	R290	606	553	E	4 30°C 55%
									R452A*	452	660	E	4 30°C 55%
APR-1002	-2°C +8°C	1370	2130	860	-	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	860	-	40	1404	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%
									R452A*	1042	991	E	4 30°C 55%

*opcional - optional

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)
- **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**

- 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
- Lifiable 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**

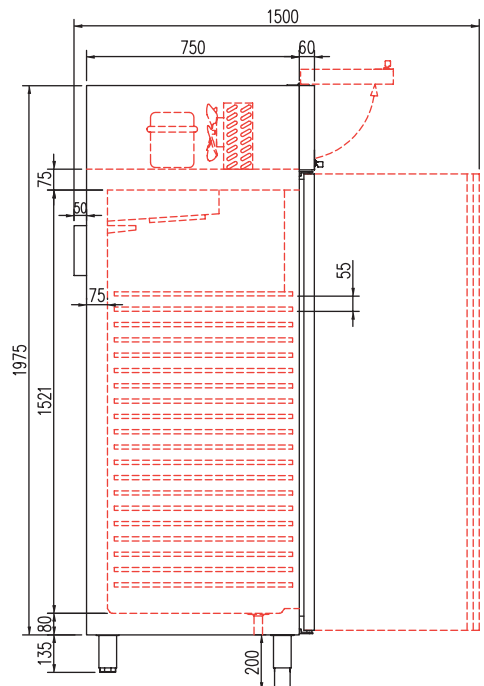
APR: capacidad bandejas 60x40

APR-60x45: capacidad bandejas 60x45

APR: 60x40 trays capacity

APR-60x45: 60x45 trays capacity

OPCIONES	OPTIONS	€
set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	19 € x set
parrilla 60x40	60x40 shelf	24 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
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
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €



STANDARD
-2°C +8°C R404A
-20°C -15°C R404A

Armario PASTELERIA 60x80, refrigeración y congelados BAKERY 60x80 cabinet, chiller and freezer

4

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CP-78 4.780 €

gama
range
60x80



CSG-80 5.133 €

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	20	230V - 50 Hz	R-404A
CSG-80	-25°C-10°C	910	2100	1040	1060	900	20	230V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

CP-78

Para 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

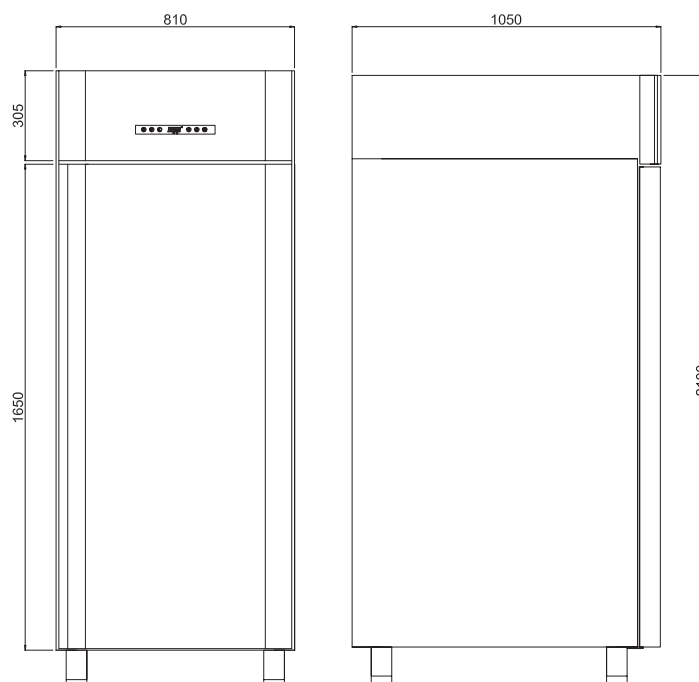
Diseñado para la conservación a temperatura negativa de una gran cantidad de productos. Gracias a sus 900 L. de capacidad interior y a la uniforme distribución de la corriente de aire, permite conservar por muchas horas el producto sin pérdida de volumen.

CP-78

For a corrected and controlled ventilation of the product and for an indefatigable system at your service. Great capacity for the positive preservation, till 20 trays 600x800. Ideal to keep pastry and fresh products.

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.





AP-750 2.568 €



AP-1002 4.136 €

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	810	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	810	14	14	1404	230V-50Hz	R134a*	684	677	5 40°C 40%
									R290	845	479	5 40°C 40%

*opcional - optional

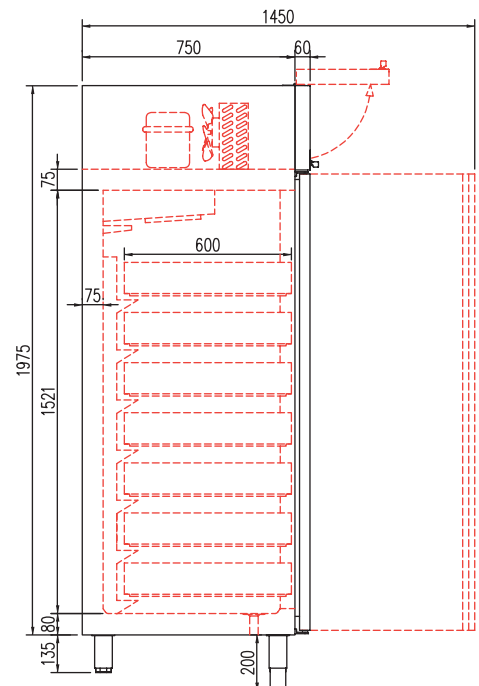
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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
- Lifiable 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 guías 60x40	60x40 slides extra set	19 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
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
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €



STANDARD
-5°C -1°C R290
0°C +8°C R290

Armario bandejas y contenedores 60x40

60x40 cabinet

4

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

gama
FIT
range



AP-55 2.257 €



APR-55 2.007 €



APRV-55 2.155 €

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	R134a*	304	354	-	5 40°C 40%
										R290	271	201	-	5 40°C 40%
APR-55	0°C +8°C	540	2075	730	3	0	17	409	230V-50Hz	R134a*	304	295	E	5 40°C 40%
										R290	271	201	D	5 40°C 40%
APRV-55	0°C +8°C	540	2075	730	3	0	17	409	230V-50Hz	R134a*	304	308	-	4 30°C 55%
										R290	271	213	-	4 30°C 55%

*opcional - optional

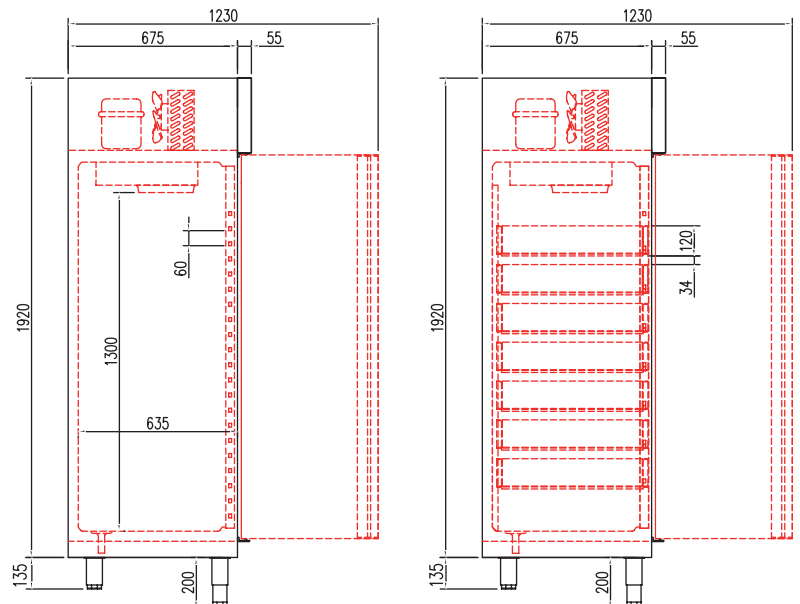
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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 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°C ambient*

OPCIONES	OPTIONS	€
set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	19 € x set
parrilla 60x40	60x40 shelf	24 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x ud
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
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
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €



ARMARIOS 4 REFRIGERADOS



AER-401	1.768 €
AER-402	1.826 €
AEC-401	2.294 €
AEC-402	2.347 €

AERE-401	1.932 €
AECE-401	2.452 €

AP-400	2.211 €
--------	---------

AER-125-2	2.295 €
AEC-125-2	2.989 €

AEM-125	3.728 €
---------	---------

AERE-125	2.653 €
AECE-125	3.491 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves	cajones containere	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	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	337	230V-50Hz	R290	606	546	E	4 30°C 55%
									R452A*	452	620	E	4 30°C 55%
AP-400	-5°C -1°C	600	1900	650	5	5	337	230V-50Hz	R134a*	304	354	-	5 40°C 40%
									R290	845	434	-	5 40°C 40%
AER-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	6	6	964	230V-50Hz	R134a*	543	416	D	5 40°C 40%
									R290	304	301	D	5 40°C 40%
AEC-125	-20°C -15°C	1250	2075	690	6	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
									R452A*	534	520	E	4 30°C 55%
AEM-125	-2°C +8°C -20°C -15°C	1250	2075	690	6	6	830	230V-50Hz	R134a+R452A*	304+353	295+452	-	-
									R290+R290	271+385	213+432	-	-

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

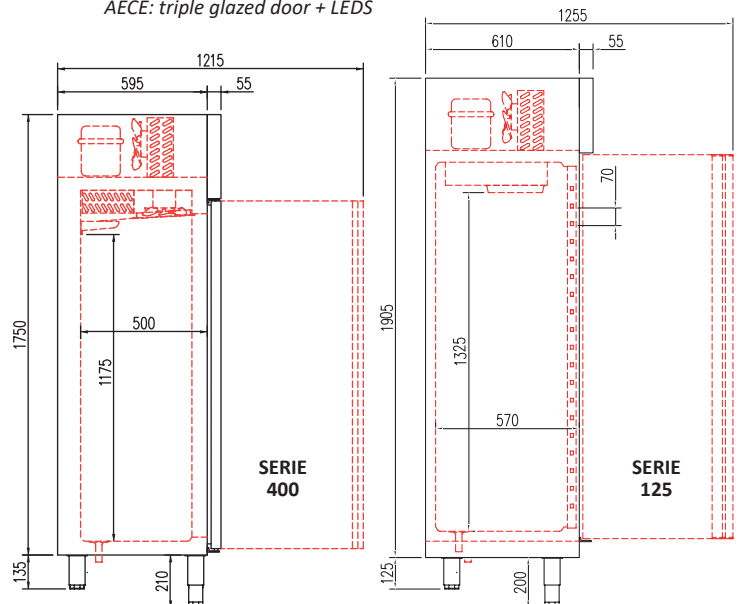
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes 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

- 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 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 : 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

AP-400: Plastic containers 410x460x150 on shelves
 AERE: double glazed door + LEDS
 AECE: triple glazed door + LEDS

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	27 € x ud
set adicional guías (125)	slides extra set (125)	21 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
cambio R134a por R290	R134a to R290	0 €
cambio R290 por R452A o R134a	R290 to R452A or R134a	0 €
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



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



AERE-125



AP-400
apertura mano izquierda opcional
left hand open sense door, optional



AER-401





ACR-751	1.915 €
ACC-751	2.679 €



ACR-752	1.962 €
ACC-752	2.726 €

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	730	3	505	230V-50Hz	R134a*	245	253	E	5 40°C 40%
								R290	845	373	C	5 40°C 40%
ACC-750	-20°C -15°C	680	2160	730	3	505	230V-50Hz	R290	606	952	E	4 30°C 55%
								R452A*	452	620	E	4 30°C 55%

*opcional - optional

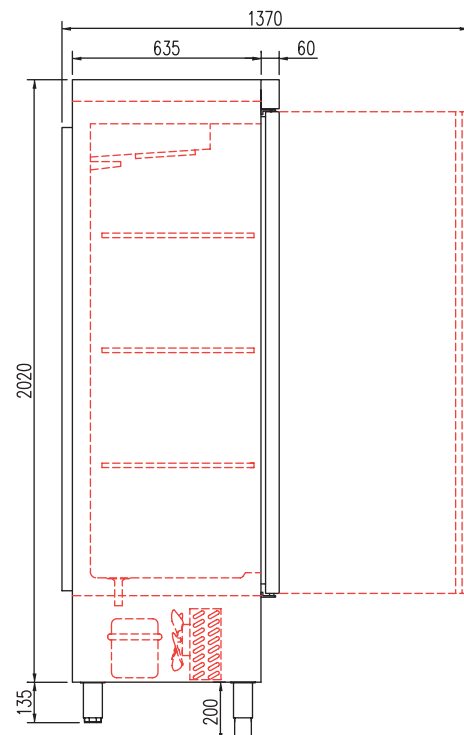
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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 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
- 70 mm sides insulation
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption

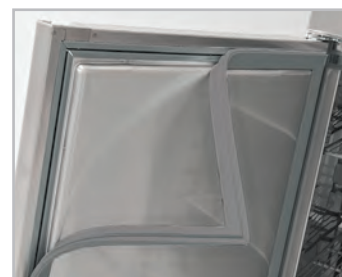
OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	29 € x ud
juego guías adicional	slides extra set	15 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



ACR-751





ACR-1302 2.609 €
ACC-1302 3.494 €



ACR-1303 2.667 €
ACC-1303 3.546 €



ACR-1304 2.689 €
ACC-1304 3.599 €

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	730	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	730	6+3	1201	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%
								R452A*	1042	990	E	4 30°C 55%

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

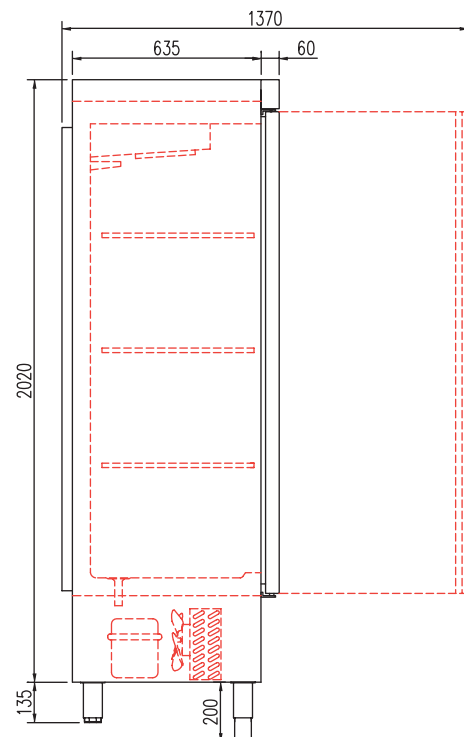
We reserve the right to change specifications without prior notice.

CABINETS • ARMARIOS REFRIGERADOS

- 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

- 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 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
- **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	extra shelf	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 € x ud
juego guías adicional	slides extra set	15 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



ACR-1304





ACR-2003 3.778 €
ACC-2003 4.741 €



ACR-2004 3.820 €
ACC-2004 4.777 €



ACR-2005 3.863 €
ACC-2005 4.831 €



ACR-2006 3.905 €
ACC-2006 4.877 €

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	730	9+6	1852	230V-50Hz	R290	1702	897	E	5 40°C 40%
								R452A*	1215	894	E	5 40°C 40%
ACC-2000	-20°C -15°C	2055	2160	730	9+6	1852	230V-50Hz	R290	1814	1680	E	4 30°C 55%
								R452A*	1235	1510	E	4 30°C 55%

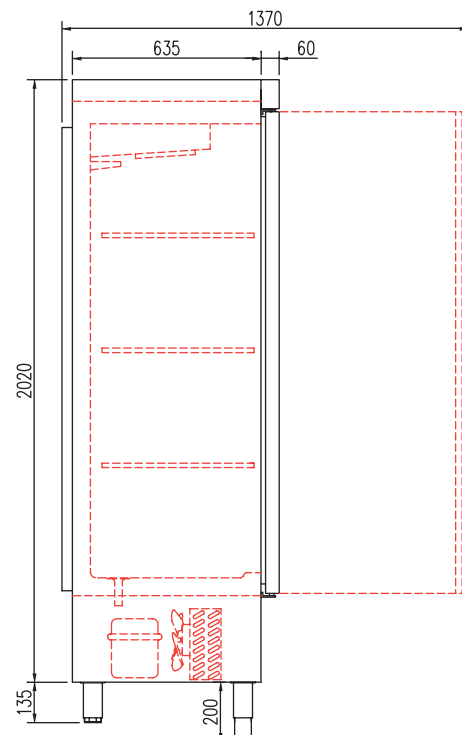
*opcional - optional

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 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*
- *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	extra shelf	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 € x ud
juego guías adicional	slides extra set	15 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
cambio R290 por R452A	R290 to R452A	0 €
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



ACC-2006





ACRV-751	2.303 €
ACCV-751	3.084 €



ACRV-1302	3.423 €
ACCV-1302	4.507 €



ACRV-2003	4.762 €
ACCV-2003	5.586 €

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	clase 2015/1094 EN16825
ACRV-751	-2°C +8°C	680	2160	730	4	505	230V-50Hz	R134a*	245	264	4 30°C 55%
								R290	502	260	5 40°C 40%
ACCV-751	-20°C -15°C	680	2160	730	4	505	230V-50Hz	R290	606	560	4 30°C 55%
								R452A*	452	627	4 30°C 55%
ACRV-1302	-2°C +8°C	1370	2160	730	8+4	1201	230V-50Hz	R134a*	485	461	4 30°C 55%
								R290	845	396	4 30°C 55%
ACCV-1302	-20°C -15°C	1370	2160	730	8+4	1201	230V-50Hz	R290	907	902	4 30°C 55%
								R452A*	1042	1010	4 30°C 55%
ACRV-2003	-2°C +8°C	2055	2160	730	12+8	1852	230V-50Hz	R452A*	1215	932	4 30°C 55%
								R290	1702	943	4 30°C 55%
ACCV-2003	-20°C -15°C	2055	2160	730	12+8	1852	230V-50Hz	R290	1814	1726	4 30°C 55%
								R452A*	1235	1556	4 30°C 55%

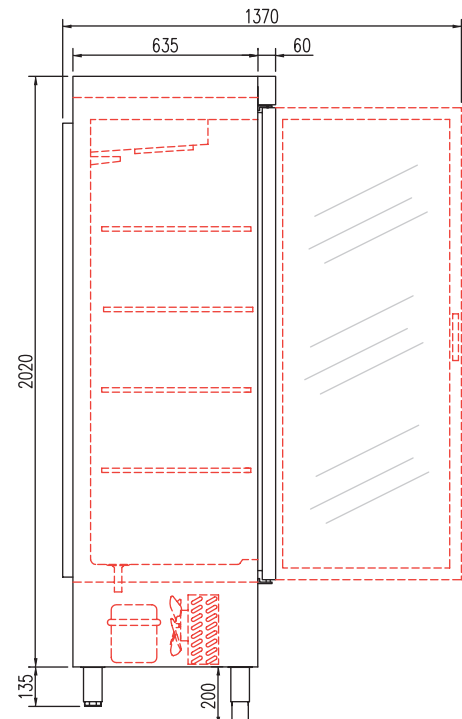
*opcional - optional

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 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*
- *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	extra shelf	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 € x ud
juego guías adicional	slides extra set	15 € x set
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



ACRV-1302



ACRV-751





ADP-1302 3.573 €



ADP-1303 3.389 €



ADP-1304 3.494 €



ADP-2005 4.562 €

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes
Two compartments, 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 +8°C -5°C -1°C	1370	2160	730	3	6	6	1010	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	245+485 502+739	253+495 253+477
ADP-1300	-2°C +8°C -5°C -1°C	1370	2160	730	4+1	3	3	1165	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	485+178 820+280	434+215 523+259
ADP-2000	-2°C +8°C -5°C -1°C	2055	2160	730	6+3	6	6	1725	230V-50Hz	R134a+R134a* R290+R290	485+485 820+739	434+491 523+473

*opcional - optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

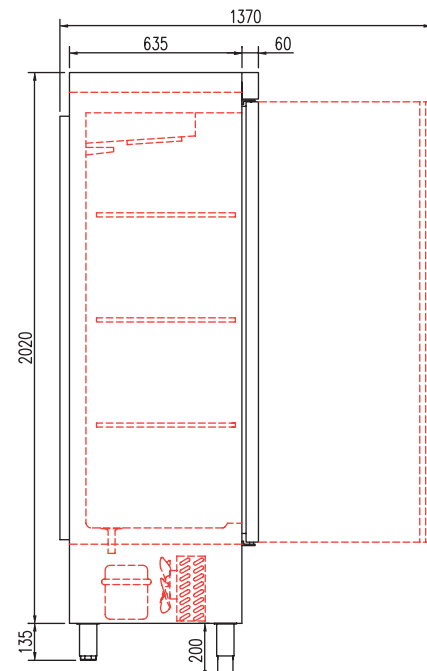
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes parrilla reforzados, de acero plastificado
- 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
- Puro 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

- 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 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 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

CABINETS • ARMARIOS REFRIGERADOS



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 € x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult



STANDARD
-2°C +8°C R290
-20°C -15°C R290

DEPARTAMENTO DE CONGELADOS
FREEZER DEPARTMENT

4

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



ACM-1302 4.230 €



ACM-1303 3.615 €



ACM-1304 3.657 €



ACM-2005 4.635 €

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes
Two compartments, 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-1300	-2°C +8°C -20°C -15°C	1370	2115	730	5+1	0	0	1165	230V-50Hz	R134a+R452A* R290+R290	485+398 820+398	434+445 523+445
ACM-2000	-2°C +8°C -20°C -15°C	2055	2115	730	9+3	0	0	1725	230V-50Hz	R134a+R452A* R290+R290	485+606 820+606	434+553 523+553

*opcional - optional

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
- 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

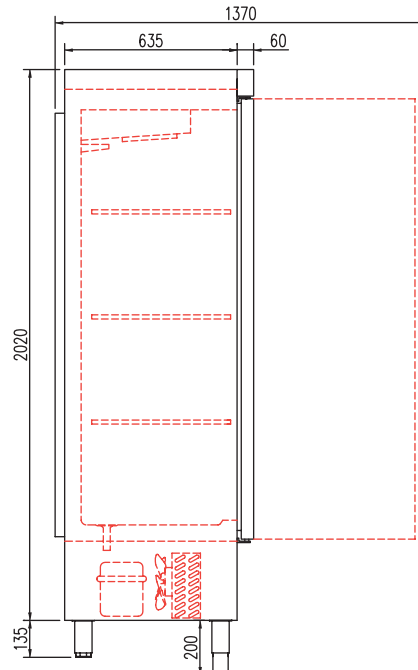
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Reinforced GN 2/1 shelves made of plasticized steel
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation 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 40° C ambient

Departamento de congelados

- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento protector
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -20°C -15°C a 40°C ambiente

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	extra shelf	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 € x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult



ACR-55-1 1.709 €
ACC-55-1 2.295 €



ACR-55-2 1.751 €
ACC-55-2 2.312 €



ACR-125-2 2.295 €
ACC-125-2 2.999 €



ACR-125-3 2.332 €
ACC-125-3 3.041 €



ACR-125-4 2.364 €
ACC-125-4 3.072 €



ACM-125 3.728 €

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	R134a*	304	295	D	5 40°C 40%
									R290	271	201	D	5 40°C 40%
ACR-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	6	6	964	230V-50Hz	R134a*	304	301	D	4 30°C 55%
									R290	543	416	D	4 30°C 55%
ACC-55	-20°C -15°C	540	2075	755	3	3	409	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
									R452A*	353	452	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%
									R452A*	534	520	E	4 30°C 55%
ACM-125	2°C +8°C -20°C -15°C	1250	2075	690	6	6	830	230V-50Hz	R-134a+R-452A*	304+353	295+452	-	4 30°C 55%
									R-290+R290	271+385	213+432	-	4 30°C 55%

*opcional - optional

CABINETS • ARMARIOS REFRIGERADOS

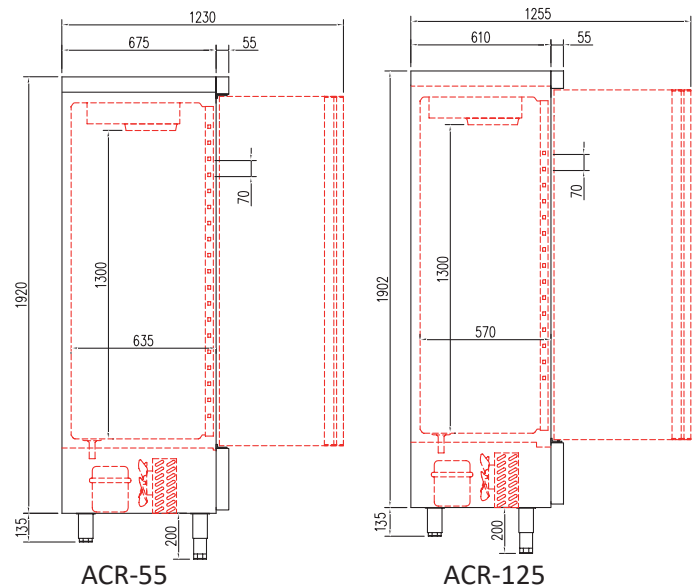
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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 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°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	29 € x ud
set adicional guías	slides extra set	26 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	20 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
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



STANDARD	
-2°C +8°C	R290
-20°C -15°C	R290

Armario SNACK 340 L /750 L, refrigeración y congelados SNACK 340 L /750 L cabinet, chiller and freezer

4

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



ACRV-55	1.929 €
ACCV-55	2.411 €



ACRV-125	2.664 €
ACCV-125	3.434 €

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	R134a*	304	308	4 30°C 55%
									R290	271	213	4 30°C 55%
ACRV-125	-2°C +8°C	1250	2075	665	8	8	964	230V-50Hz	R452A*	668	638	4 30°C 55%
									R290	543	434	4 30°C 55%
ACCV-55	-20°C -15°C	540	2075	730	4	4	409	230V-50Hz	R290	385	445	4 30°C 55%
									R452A*	353	465	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%
									R452A*	534	538	4 30°C 55%

*opcional - optional

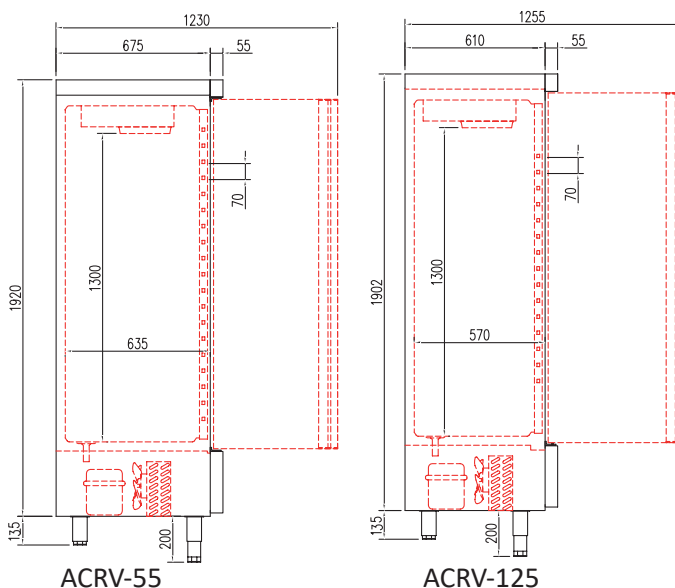
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- 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
- Pano 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 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°C ambient

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	29 € x ud
set adicional guías	slides extra set	26 € x set
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
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





ROUTE
4x4

Ride Free
You will never see
a motorcycle parked at
a psychiatrist's office

Rock
&
Roll

FRESH
SWEET
CHEESE
PHILLY
CHEESE

ROAD FLIER



5 GAMA AMERICANA
US RANGE

CORECO

US RANGE



BAJO COCINA - UNDER BROILER

Pag. **170-171**

Mesa fría GN 2/1, refrigeración BAJO COCINA
GN 2/1 counter, chiller UNDER BROILER



MESA FRIA - PREPARATION COUNTER

Pag. **172-173**

Mesa fría refrigeración y congelados
Refrigerated counter, chiller and freezer

Pag. **174-175**

Mesa fría puerta de cristal
Glass door refrigerated counter

Pag. **176-181**

Mesa fría preparación
Preparation refrigerated counter



ARMARIOS - CABINETS

Pag. **182-185**

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



KBR-47 2.294 €



KBR-65 3.168 €



KBR-83 3.851 €

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	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	264	230V-50Hz	R134a*	304	314	E	5 40°C 40%
									R290	502	259	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	359	230V-50Hz	R134a*	304	314	E	5 40°C 40%
									R290	502	264	D	5 40°C 40%

*opcional- optional

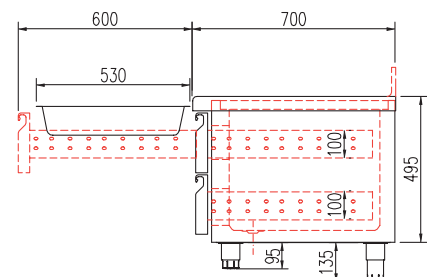
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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
- 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

- 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, zero 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	€
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales





SD-27	1.290 €
SDN-27	1.979 €



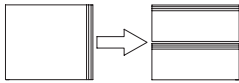
SD-48	1.716 €
SDN-48	2.416 €



SD-60	1.868 €
SDN-60	2.689 €



SD-72	2.126 €
-------	---------



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

460 €

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	D	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	D	5 40°C 40%
									R290	502	292	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	D	5 40°C 40%
									R290	845	437	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	D	5 40°C 40%
									R290	845	440	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	R290	398	467	E	5 40°C 40%
									R452A*	452	589	E	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	R290	606	602	E	5 40°C 40%
									R452A*	542	690	E	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	R290	606	610	E	5 40°C 40%
									R452A*	542	708	E	5 40°C 40%

*optional - optional

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
- Puertas de apertura reversible, doble bisagra 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
- 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 40°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior with rounded corners
- Stainless steel interior and exterior, rear side galvanized panel
- Doors with self closing system, double hinged, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- 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, 40°C ambient



SD-72
con cajoneras opcionales
with optional drawers sets

Puertas con doble bisagra
Double hinged doors



OPCIONES	OPTIONS	€
encimera con peto	splachback worktop	0 €
set 4 patas	4 legs set	0 €
set 6 patas	6 legs set	0 €
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
tropicalizado 43°	tropicalized to 43°	consultar- consult
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



SD-27



SD-60


SDV-27 1.500 €

SDV-48 2.063 €

SDV-60 2.278 €

SDV-72 2.672 €

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
SDV-27	-2°C +8°C	701 27 ³ / ₅	915 36 ¹ / ₃₂	805 32 ¹ / ₉	2	204	230V-50Hz	R134a*	304	349
								R290	502	271
SDV-48	-2°C +8°C	1228 48 ¹ / ₃	915 36 ¹ / ₃₂	805 32 ¹ / ₉	4	394	230V-50Hz	R134a*	336	298
								R290	502	304
SDV-60	-2°C +8°C	1532 60 ⁵ / ₁₆	915 36 ¹ / ₃₂	805 32 ¹ / ₉	4	500	230V-50Hz	R134a*	485	466
								R290	845	449
SDV-72	-2°C +8°C	1837 72 ¹ / ₃	915 36 ¹ / ₃₂	805 32 ¹ / ₉	6	606	230V-50Hz	R134a*	540	487
								R290	845	457

*optional- optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

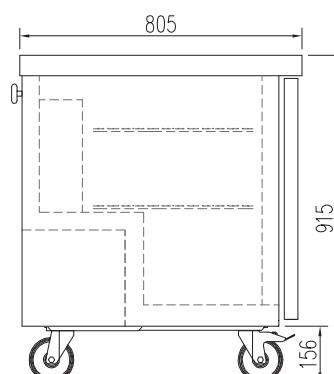
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de doble cristal, sobre marco de aluminio
- Puertas de apertura reversible, doble bisagra con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- 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.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior with rounded corners
- Double glazed doors, with aluminium frame
- Doors with self closing system, double hinged, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- 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

US RANGE • GAMA AMERICANA


SDV-72

 Puertas con doble bisagra
 Double hinged doors


OPCIONES	OPTIONS	€
encimera con peto	splachback worktop	0 €
set 4 patas	4 legs set	0 €
set 6 patas	6 legs set	0 €
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



SDV-27



SDV-48



SDT-27-8 1.478 €



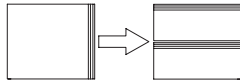
SDT-48-12 2.021 €



SDT-60-16 2.252 €



SDT-72-18 2.568 €



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

460 €

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	292
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	437
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	440

*opcional- optional

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
- Puertas de apertura reversible, doble bisagra 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

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior with rounded corners
- Doors with self closing system, double hinged, 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

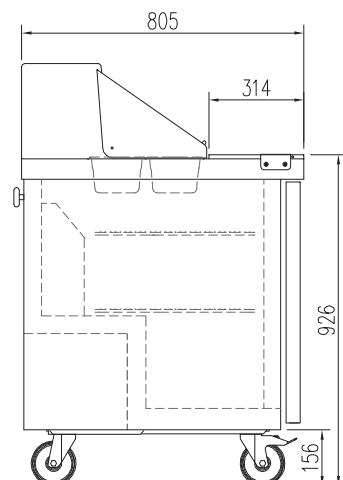


SDT-72-18
con cajonera opcional
with optional drawer set



Puertas con doble bisagra
Double hinged doors

OPCIONES	OPTIONS	€
encimera con peto	splachback worktop	0 €
set 4 patas	4 legs set	0 €
set 6 patas	6 legs set	0 €
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



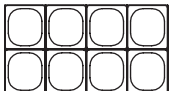
SDT-27-8



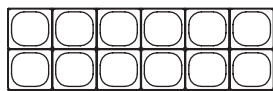
SDT-60-16

Capacidad - GN 1/6-100 - Capacity

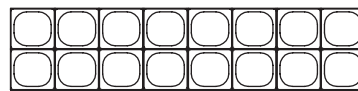
SDT-27-8



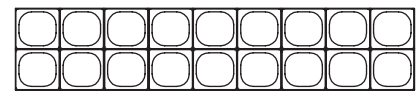
SDT-48-12



SDT-60-16



SDT-72-18





SDTP-27-12 1.615 €



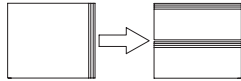
SDTP-48-18 2.111 €



SDTP-60-24 2.327 €



SDTP-72-27 2.662 €



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

460 €

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	701 27 ³ / ₅	805 32 ¹ / ₉	2	2	12	204	230V-50Hz	R134a*	301	322
									R290	502	264
SDTP-48-18	0°C +8°C	1228 48 ¹ / ₃	805 32 ¹ / ₉	2	4	18	394	230V-50Hz	R134a*	336	330
									R290	560	292
SDTP-60-24	0°C +8°C	1532 60 ⁵ / ₁₆	805 32 ¹ / ₉	2	4	24	500	230V-50Hz	R134a*	485	455
									R290	845	437
SDTP-72-27	0°C +8°C	1837 72 ¹ / ₃	805 32 ¹ / ₉	2	6	27	606	230V-50Hz	R134a*	540	470
									R290	845	440

*opcional- optional

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, doble bisagra 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.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior with rounded corners
- Doors with self closing system, double hinged, 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

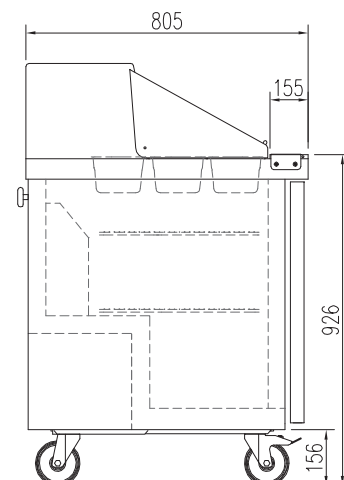


SDTP-72-27
con cajonera opcional
with optional drawer set



Puertas con doble bisagra
Double hinged doors

OPCIONES	OPTIONS	€
encimera con peto	splachback worktop	0 €
set 4 patas	4 legs set	0 €
set 6 patas	6 legs set	0 €
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



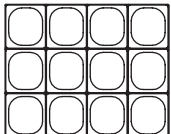
SDTP-27-12



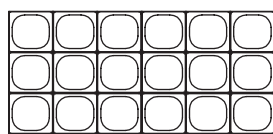
SDTP-60-24

Capacidad - GN 1/6-100 - Capacity

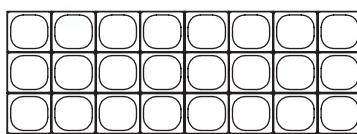
SDTP-27-12



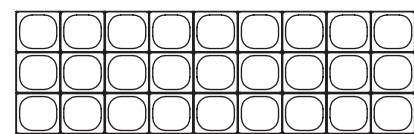
SDTP-48-18



SDTP-60-24



SDTP-72-27




SDTP-27-9-LGL 2.415 €

SDTP-48-18-LGL 2.960 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre <i>Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price</i>	460 €
--	---	--------------

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-48-18-LGL	0°C +8°C	701 27 ³ / ₅	830 32 ² / ₃	2	4	18	394	230V-50Hz	R134a*	301	322
									R290	502	264
SDTP-27-6-LGL	0°C +8°C	1228 48 ¹ / ₃	830 32 ² / ₃	2	2	9	394	230V-50Hz	R134a*	336	296
									R290	502	275

*opcional- optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

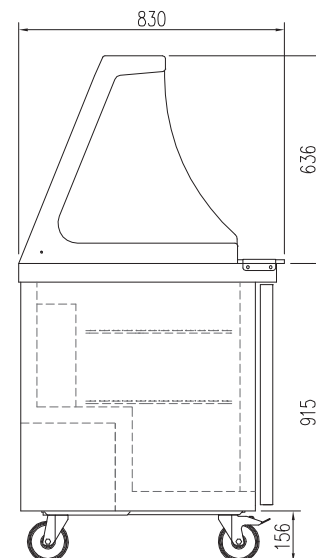
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero AISI-304, incluido el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, doble bisagra 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

- AISI-304 Stainless steel exterior, rear side included
- AISI-304 Stainless steel interior with rounded corners
- Doors with self closing system, double hinged, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 worktop, capacity for GN containers (see detail)
 - Polyethylene 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 around 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

US RANGE • GAMA AMERICANA


SDTP-48-18-LGL
 con cajonera opcional
 with optional drawer set

 Puertas con doble bisagra
 Double hinged doors


OPCIONES	OPTIONS	€
set 4 patas	4 legs set	0 €
incremento por cajonera doble	double drawer set increase	0 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €

Mesa preparación con TAPA DE CRISTAL, ELEVABLE
Preparation counter with FLAT GLASS LID

5



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



SDTP-48-18-LGL



SDTP-48-18 -LGL

GAMA 5
AMERICANA



UPR-27	1.957 €
UPL-27	2.337 €

UPR-55	2.614 €
UPL-55	3.078 €

UPR-82	3.420 €
UPL-82	4.080 €

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
UPR-27	-2°C +8°C 28°F 46°F	660 26	2160 85 1/32	845 33 1/4	3	645	230V-50Hz	R134a*	245	253	E	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	2160 85 1/32	845 33 1/4	6	1404	230V-50Hz	R134a*	485	442	E	5 40°C 40%
								R290	845	373	D	5 40°C 40%
UPR-82	-2°C +8°C 28°F 46°F	2055 81	2160 85 1/32	845 33 1/4	9	2197	230V-50Hz	R290	1702	897	D	5 40°C 40%
								R452A*	1215	894	E	5 40°C 40%
UPL-27	-20°C -15°C -4°F +5°F	660 26	2160 85 1/32	845 33 1/4	3	645	230V-50Hz	R290	606	546	E	5 40°C 40%
								R452A*	452	620	E	5 40°C 40%
UPL-55	-20°C -15°C -4°F +5°F	1350 56 1/16	2160 85 1/32	845 33 1/4	6	1404	230V-50Hz	R290	907	952	E	5 40°C 40%
								R452A*	1042	990	E	5 40°C 40%
UPL-82	-20°C -15°C -4°F +5°F	2055 81	2160 85 1/32	845 33 1/4	6	1404	230V-50Hz	R290	1814	1680	E	5 40°C 40%
								R452A*	1235	1510	E	5 40°C 40%

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

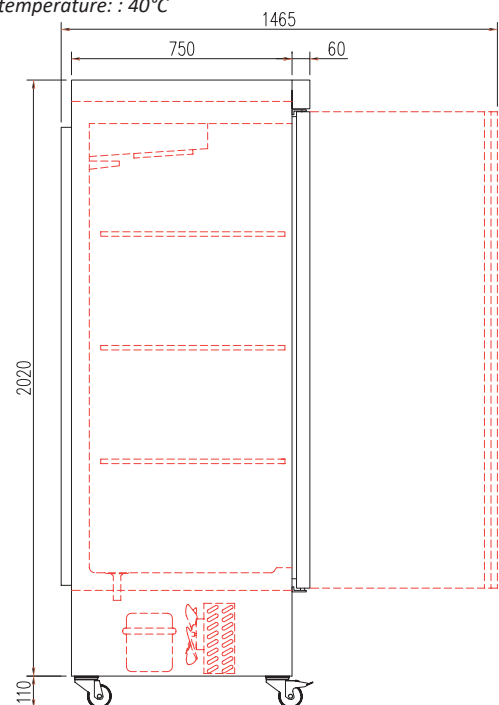
- Exterior en acero AISI-304 excepto el respaldo
- Interior en acero AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- 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
- Puro 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 : 40°C



*opcional- optional

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
- 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: : 40°C



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	71 € x ud
cerradura puerta	door lock	20 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 4 patas	4 legs set	0 €
set 6 patas	6 legs set	0 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



UPR-27



UPR-55



UPR-27G 2.237 €
UPL-27G 3.094 €



UPR-55G 3.320 €
UPL-55G 4.273 €



UPR-82G 4.515 €
UPL-82G 5.678 €



mod.	rango range	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	clase climate 2015/1094 EN16825
UPR-27G	-2°C +8°C 28°F 46°F	660 26	2160 851/32	845 331/4	4	645	230V-50Hz	R134a*	245	264	4 30°C 55%
								R290	502	260	5 40°C 40%
UPR-55G	-2°C +8°C 28°F 46°F	1350 561/16	2160 851/32	845 331/4	4	645	230V-50Hz	R452*	452	627	4 30°C 55%
								R290	606	560	4 30°C 55%
UPR-82G	-2°C +8°C 28°F 46°F	2055 81	2160 851/32	845 331/4	8	1282	230V-50Hz	R134a*	485	461	4 30°C 55%
								R290	845	396	4 30°C 55%
UPL-27-G	-20°C -15°C -4°F +5°F	660 26	2160 851/32	845 331/4	8	1282	230V-50Hz	R452A*	1042	1010	4 30°C 55%
								R290	907	902	4 30°C 55%
UPL-55-G	-20°C -15°C -4°F +5°F	1350 561/16	2160 851/32	845 331/4	12	2167	230V-50Hz	R290	1702	943	4 30°C 55%
								R452A*	1215	932	4 30°C 55%
UPL-82G	-20°C -15°C -4°F +5°F	2055 81	2160 851/32	845 331/4	12	2167	230V-50Hz	R290	1814	1726	4 30°C 55%
								R452A*	1235	1556	4 30°C 55%

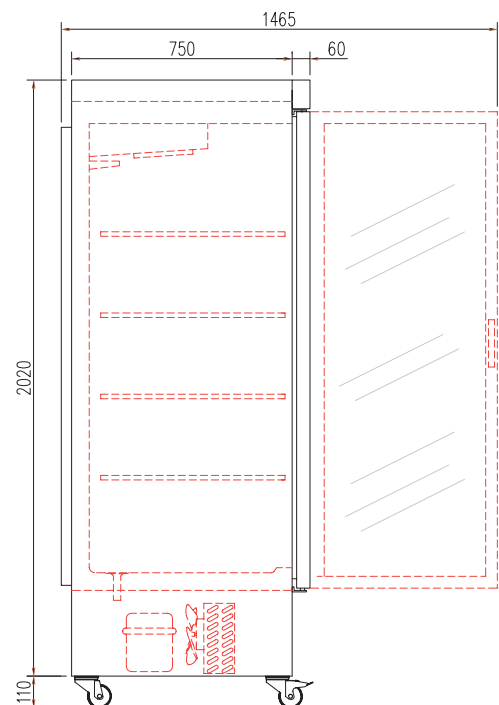
*opcional- optional

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero AISI-304 excepto el respaldo
- Interior en acero 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 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.

- 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
- 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	extra shelf	71 € x ud
cerradura puerta	door lock	50 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	110 € x set
set 4 patas	4 legs set	0 €
set 6 patas	6 legs set	0 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	consultar- consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar- consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar- consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €



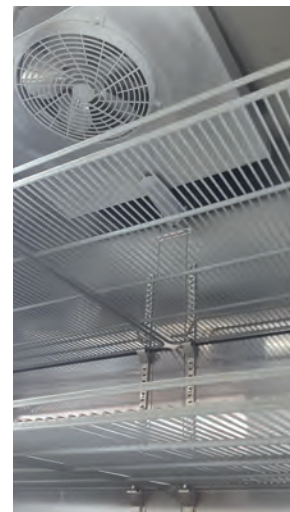
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



UPR-27G



UPR-55G





CORECO



3 S-line

CORECO



Mesas 600 - 600 refrigerated table

- Pag. **188-189** Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados
Chiller and freezer SNACK refrigerated counter
- Pag. **190-191** Mesa fría SNACK frente mostrador, refrigeración
Chiller back bar SNACK counter
- Pag. **192-193** Estantería y mesa cafetera FRENTE-MOSTRADOR SNACK
SNACK BACK BAR counter and coffe table



Mesas 700 - 700 refrigerated table

- Pag. **194-195** Mesa fría GN1/1 bajo-mostrador, refrigeración y congelados
Chiller and freezerGN 1/1 counter



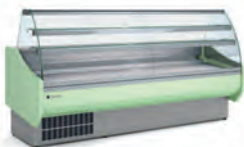
Armarios SNACK - SNACK Cabinets

- 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
- Pag. **200-201** Armario SNACK FIT
SNACK FIT cabinet



Armarios GN 2/1 - GN 2/1 Cabinets

- Pag. **202-203** Armario GN 2/1 refrigeración y congelados costados embutidos
Press-formed Chiller and freezer GN 2/1 cabinet
- Pag. **204-205** Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados
Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet
- Pag. **206-207** Armario GN FIT
GN FIT cabinet



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




 TSR-150-S 1.510 €
 TSC-150-S 1.952 €

 TSR-200-S 1.806 €
 TSC-200-S 2.267 €


TSR-250-S 2.136 €



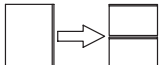
TSRV-150-S 1.652 €



TSRV-200-S 2.010 €



TSRV-250-S 2.409 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre (TSR)	<i>Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (TSR)</i>	280 €
---	--	---	--------------

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	C	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	D	5 40°C 40%
								R290	502	338	B	5 40°C 40%
TSR-250-S	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R134a*	304	289	C	5 40°C 40%
								R290	845	340	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	-	5 40°C 40%
TSRV-200-S	-2°C +8°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R134a*	245	317	-	4 30°C 55%
								R290	502	251	-	5 40°C 40%
TSRV-250-S	-2°C +8°C	2545	850	600	4	516	230V-50Hz	R134a*	304	361	-	4 30°C 55%
								R290	845	357	-	5 40°C 40%
TSC-150	-20°C -15°C	1495	850	600	2	245	230V-50Hz	R290	606	535	E	5 40°C 40%
								R452A*	353	556	E	4 30°C 55%
TSC-200	-20°C -15°C	2020	850	600	3	380	230V-50Hz	R290	606	556	E	4 30°C 55%
								R452A*	452	610	E	4 30°C 55%

*opcional - optional

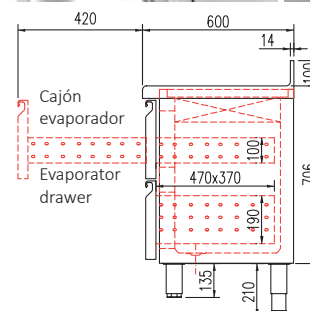
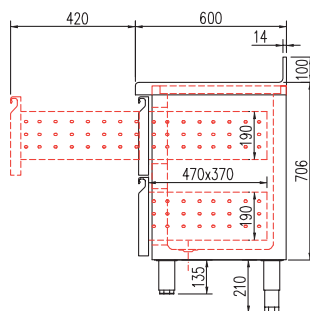
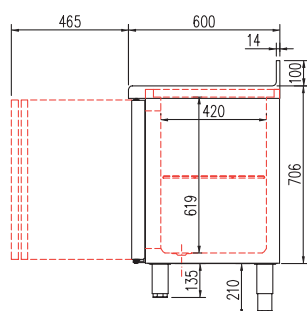
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero inox AISI-304, 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

- 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	extra shelf	20 €
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



TSRV-150-S



TSR -200-S





FSR-150-S 1.694 €



FSR-200-S 2.042 €



FSR-250-S 2.389 €



FSRV-150-S 1.915 €



FSRV-200-S 2.373 €



FSRV-250-S 2.836 €

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	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R134a*	178	211	C	5 40°C 40%
								R290	502	235	B	5 40°C 40%
FSR-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R134a*	245	249	D	5 40°C 40%
								R290	502	238	B	5 40°C 40%
FSR-250	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R134a*	304	289	C	5 40°C 40%
								R290	845	340	C	5 40°C 40%
FSRV-150	-2°C +8°C	1495	1040	600	4	325	230V-50Hz	R134a*	178	223	-	4 30°C 55%
								R290	502	247	-	5 40°C 40%
FSRV-200	-2°C +8°C	2020	1040	600	6	504	230V-50Hz	R134a*	245	321	-	4 30°C 55%
								R290	502	255	-	5 40°C 40%
FSRV-250	-2°C +8°C	2545	1040	600	8	684	230V-50Hz	R134a*	304	366	-	4 30°C 55%
								R290	845	363	-	5 40°C 40%

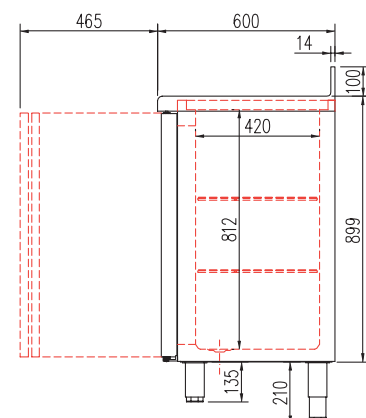
*optional - optional

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, 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

- 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	extra shelf	20 €
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



FSRV-200-S



FSR-200-S



SMC-100 647 €



SMC-150 784 €



SMC-200 895 €



SEFM60-100 474 €



SEFM60-150 585 €



SEFM60-200 706 €

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

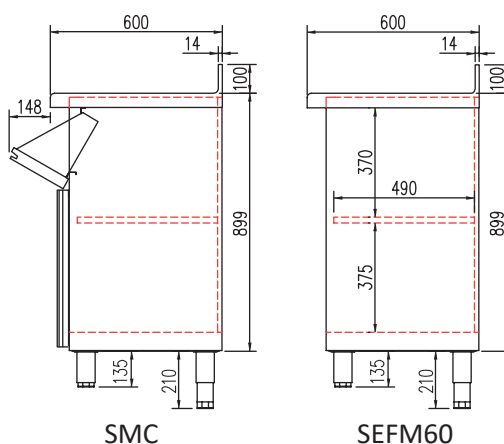
- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm

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.



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



SMC - 150



SEFM60-200



TGR-135-S 1.678 €
TGC-135-S 2.262 €



TGR-180-S 1.999 €
TGC-180-S 2.614 €



TGR-225-S 2.352 €



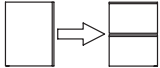
TGRV-135-S 1.816 €



TGRV-180-S 2.211 €



TGRV-225-S 2.632 €

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble refrigerada inox desmontable sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre (TGR)	Increase of price by changing door to double drawers set, detachable telescopic SS runners, soft-closing system (TGR)	310 €
---	--	--	-------

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* R290	178 502	211 235	C B	5 40°C 40% 5 40°C 40%
TGR-180-S	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a* R290	245 502	249 238	D B	5 40°C 40% 5 40°C 40%
TGR-225-S	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R134a* R290	304 845	289 340	C C	5 40°C 40% 5 40°C 40%
TGRV-135-S	-2°C +8°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R134a R290*	178 502	217 241	- -	4 30°C 55% 5 40°C 40%
TGRV-180-S	-2°C +8°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R134a* R290	245 502	313 267	- -	4 30°C 55% 5 40°C 40%
TGRV-225-S	-2°C +8°C	2245	850	700	4	4	543	230V-50Hz	R134a* R290	304 845	356 352	- -	4 30°C 55% 5 40°C 40%
TGC-135-S	-20°C -15°C	1345	850	700	2	2	255	230V-50Hz	R290 R452A*	606 353	535 556	E E	4 30°C 55% 4 30°C 55%
TGC-180-S	-20°C -15°C	1795	850	700	3	3	399	230V-50Hz	R290 R452A*	606 452	556 610	E E	4 30°C 55% 4 30°C 55%

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

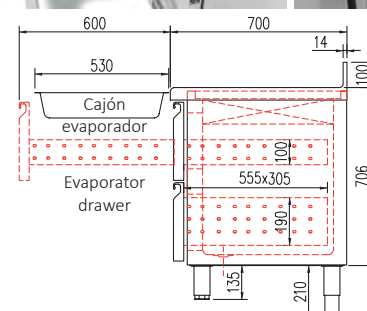
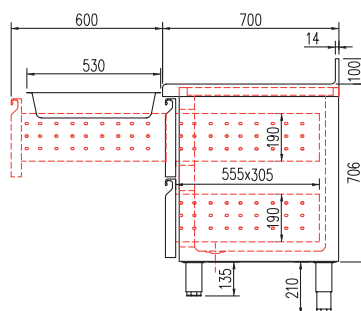
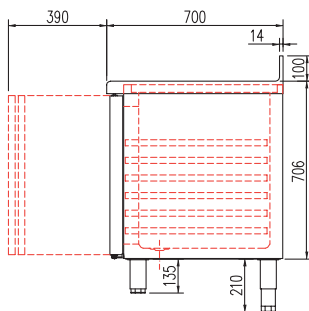
we reserve the right to change specifications without prior notice

S-LINE

- 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 guías 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 stainless 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	extra shelf	23 €
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 € x set
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	18 € x ud
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



TGRV-180-S



TGR-180-S



TGR-225-S
ruedas y cajones opcionales
with extra drawers and castors



CSR-751-S	1.683 €
CSN-751-S	2.242 €



CSR-1302-S	2.315 €
CSN-1302-S	3.099 €

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-751-S	-2°C +8°C	660	2160	730	3	505	230V-50Hz	R134a*	245	253	E	5 40°C 40%
								R290	502	243	D	5 40°C 40%
CSN-751-S	-20°C -15°C	660	2160	730	3	505	230V-50Hz	R290	606	546	E	4 30°C 55%
								R452A*	452	620	E	4 30°C 55%
CSR-1302-S	-2°C +8°C	1350	2160	730	6+3	1201	230V-50Hz	R134a*	485	442	E	5 40°C 40%
								R290	845	373	D	5 40°C 40%
CSN-1302-S	-20°C -15°C	1350	2160	730	6+3	1201	230V-50Hz	R290	907	952	E	4 30°C 55%
								R452A*	1042	990	E	4 30°C 55%

*opcional - optional

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

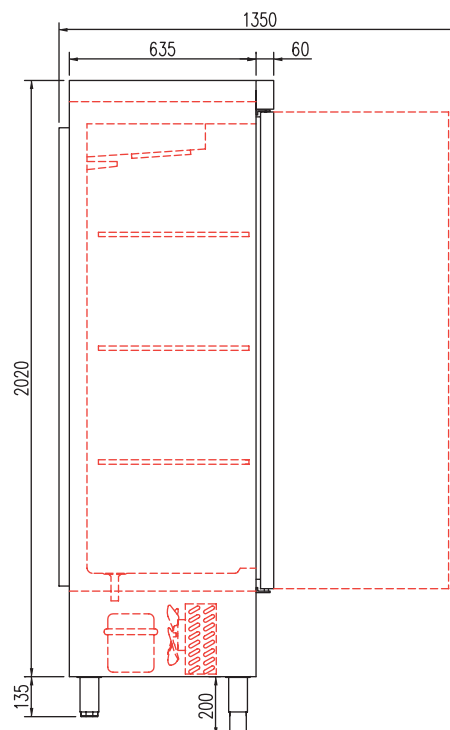
we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, 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 gas-ket and possibility of changing the opening sense
- 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

S-LINE

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CSR-1302-S



CSR-751-S



CSRV-751-S 1.910 €



CSRV-1302-S 2.737 €

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	clase climate 2015/1094 EN16825
CSRV-751-S	-2°C +8°C	660	2160	730	3	505	230V-50Hz	R134a*	245	264	4 30°C 55%
								R290	502	260	4 30°C 55%
CSRV-1302-S	-2°C +8°C	1350	2160	730	6+3	1201	230V-50Hz	R134a*	485	461	4 30°C 55%
								R290	845	396	4 30°C 55%

*opcional - optional

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

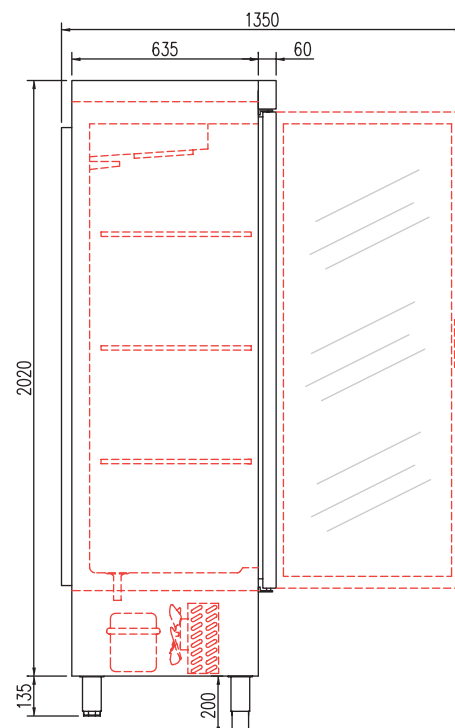
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- 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, 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

- 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

S-LINE

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CSRV-1302-S



CSRV-751-S



CSR-55-S	1.556 €
CSN-55-S	2.081 €

CSRV-55-S	1.756 €
-----------	---------

CSR-125-S	2.122 €
CSN-125-S	2.831 €

CSRV-125-S	2.481 €
------------	---------

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	R134a*	304	295	E	5 40°C 40%
									R290	271	201	D	5 40°C 40%
CSR-125-S	2°C +8°C	1250	2075	665	6	6	964	230V-50Hz	R134a*	543	416	D	5 40°C 40%
									R290	304	301	D	5 40°C 40%
CSN-55-S	-20°C -15°C	540	2075	755	3	3	409	230V-50Hz	R290	385	432	E	4 30°C 55%
									R452A*	353	452	E	4 30°C 55%
CSN-125-S	-20°C -15°C	1250	2075	690	6	6	964	230V-50Hz	R290	833	810	E	4 30°C 55%
									R452A*	534	520	E	4 30°C 55%
CSRV-55-S	-2°C +8°C	540	2075	730	4	4	409	230V-50Hz	R134a*	304	308	-	4 30°C 55%
									R290	271	213	-	4 30°C 55%
CSRV-125-S	-2°C +8°C	1250	2075	665	8	8	964	230V-50Hz	R134a*	668	638	-	4 30°C 55%
									R290	543	434	-	4 30°C 55%

*opcional - optional

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

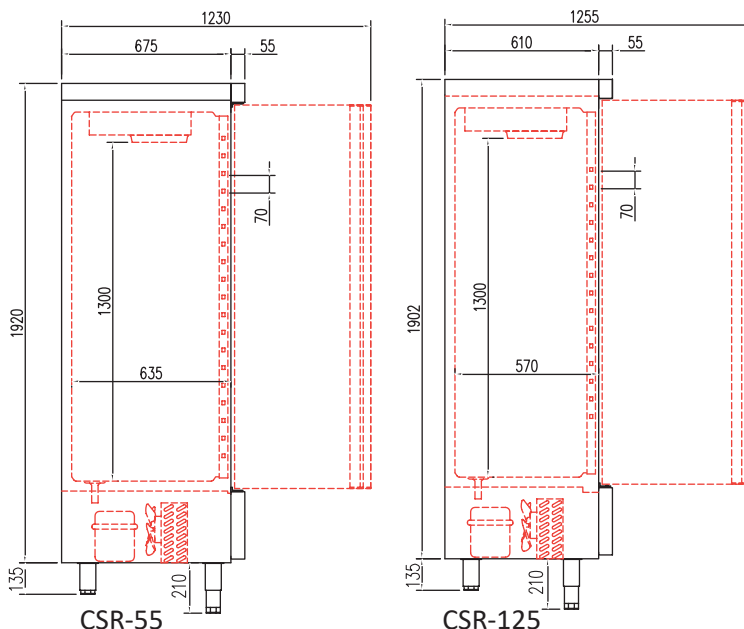
we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embudido
- 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

- 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

S-LINE

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional	extra shelf	29 € x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 € x ud
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CSR-55-S



CSRV-125-S



CGR-751-SPF	1.842 €
CGN-751-SPF	2.463 €



CGR-1002-SPF	2.694 €
CGN-1002-SPF	3.425 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	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-751-SPF	-2°C +8°C	660	2130	850	3	3	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	3	645	230V-50Hz	R290	606	553	D	4 30°C 55%
									R452A*	452	620	D	4 30°C 55%
CGR-1002-SPF	-2°C +8°C	1350	2130	850	6	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	6	1404	230V-50Hz	R290	907	883	D	4 30°C 55%
									R452A*	1042	991	E	4 30°C 55%

*opcional - optional

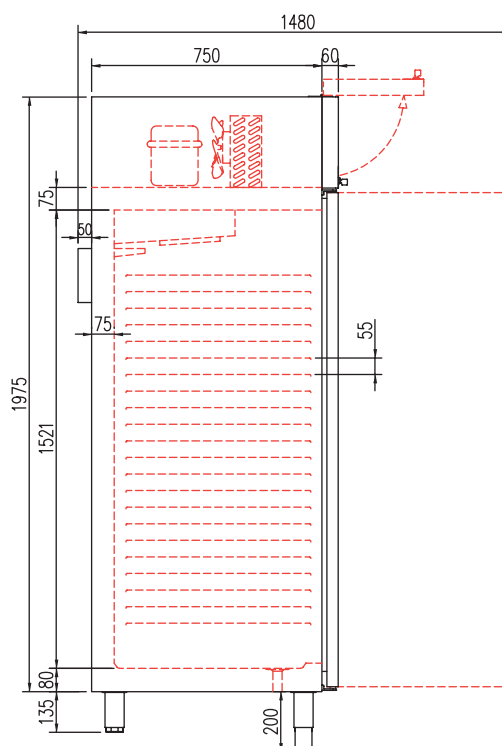
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

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)
- 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
- Puro 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**

- 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**

S-LINE



OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CGR-751-SPF



CGR-1002-SPF





CGRE-751-SPF 2.052 €



CGRE-1002-SPF 2.994 €

mod.	rango range °C	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	estantes shelves GN 2/1	pares guías slides sets	volumen capacity (L)	voltaje voltage	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power W	potencia power W	clase climate 2015/1094 EN16825
CGRE-751-SPF	-2°C +8°C	660	2130	850	3	3	645	230V-50Hz	R134a*	245	264	4 30°C 55%
									R290	502	260	4 30°C 55%
CGRE-1002-SPF	-2°C +8°C	1350	2130	850	6	6	1282	230V-50Hz	R134a*	485	461	4 30°C 55%
									R290	845	396	4 30°C 55%

*opcional - optional

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

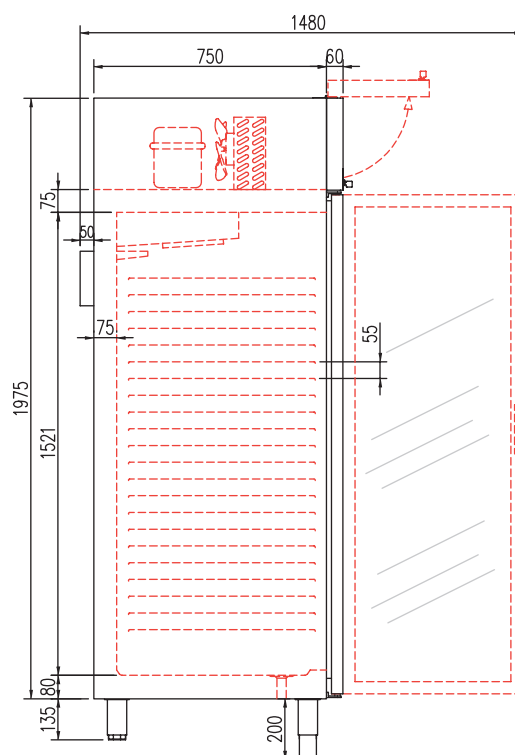
we reserve the right to change specifications without prior notice

- 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, 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

- 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
- Removable 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

S-LINE

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	46 € x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
cambio R290 por R134a	R290 to R134a	0 €



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CGRE-751-SPF



CGRE-1002-SPF



CGR-50-S	1.510 €
CGN-50-S	1.955 €



CGRE-50-S	1.699 €
-----------	---------



GSR-125-S	2.145 €
GSN-125-S	2.861 €



GSRE-125-S	2.480 €
------------	---------

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	R134a* R290	304 271	295 201	E D	5 40°C 40% 5 40°C 40%
CGN-50-S	-20°C -15°C	460	2075	690	3	0	3	303	230V-50Hz	R290 R452A*	385 353	432 452	E E	4 30°C 55% 4 30°C 55%
GSR-125-S	-2°C +8°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R134a* R290	304 543	301 416	D D	5 40°C 40% 5 40°C 40%
GSN-125-S	-20°C -15°C	1250	2075	690	3	3	6	964	230V-50Hz	R290 R452A*	833 534	810 520	E E	4 30°C 55% 4 30°C 55%
CGRE-50-S	-2°C +8°C	460	2075	665	3	0	3	303	230V-50Hz	R134a* R290	304 271	308 213	- -	4 30°C 55% 4 30°C 55%
GSRE-125-S	-2°C +8°C	1250	2075	665	3	3	6	964	230V-50Hz	R134a* R290	668 543	638 434	- -	4 30°C 55% 4 30°C 55%

*opcional - optional

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

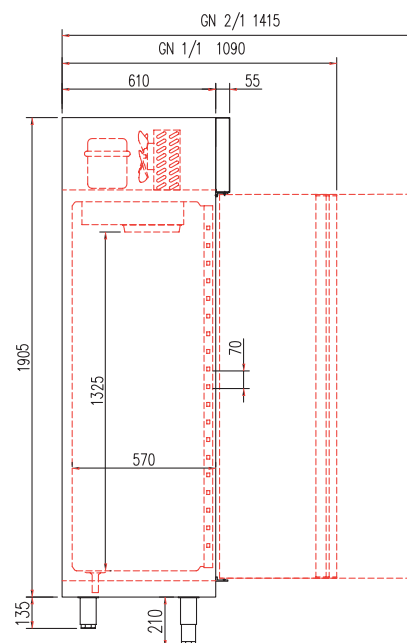
we reserve the right to change specifications without prior notice

- 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)
- 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

- 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

S-LINE

OPCIONES	OPTIONS	€
parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	23 € x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	21 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	120 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
cambio R290 por R134a (+)	R290 to R134a (+)	0 €
cambio R290 por R452A (-)	R290 to R452A (-)	0 €



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CGRE-50-S (GN1/1)
dotación extra
extra trays

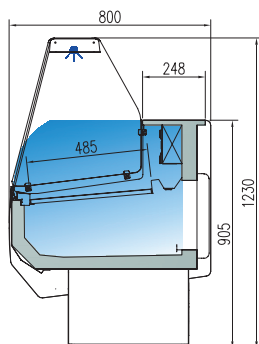


GN 1/1

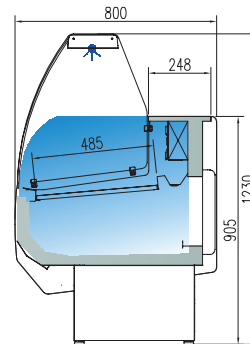
GN 2/1

GSR-125-S

CVED-8-10-R	1.488 €
CVED-8-13-R	1.625 €
CVED-8-15-R	1.754 €
CVED-8-20-R	2.100 €
CVED-8-25-R	2.432 €
CVED-8-30-R	2.878 €



CVED-8-10-C	1.513 €
CVED-8-13-C	1.643 €
CVED-8-15-C	1.781 €
CVED-8-20-C	2.132 €
CVED-8-25-C	2.469 €
CVED-8-30-C	2.822 €



ref.	largo length (mm)	cámara storage (m³)	exposición display RSA(m²)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVED-8-10	1055	0,28	0,54	1	522	397	R449A
CVED-8-13	1305	0,37	0,68	2	522	921	R449A
CVED-8-15	1525	0,43	0,80	2	635	1019	R449A
CVED-8-20	2025	0,57	1,08	3	817	1069	R449A
CVED-8-25	2525	0,72	1,36	4	1096	1364	R449A
CVED-8-30	2995	0,12	1,63	4	1096	1354	R449A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

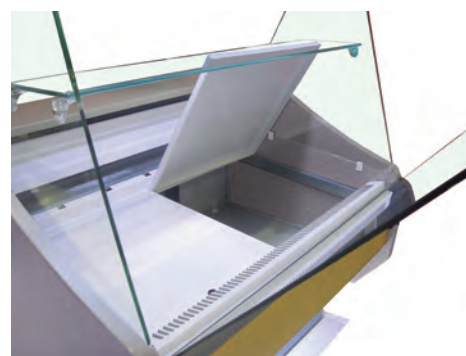
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
 - Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
 - Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
 - Encimera de trabajo en acero inox AISI-304
 - Perfilera en aluminio lacado
 - Estante de cristal intermedio, **OPCIONAL**
 - Cristal frontal templado, abatible
 - Iluminación estándar: encimera superior
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, 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 23953-2:2006

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 stailless 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 / m³, 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 23953-2:2006

S-LINE

ref.	estante cristal glass shelf	plano exposición en acero SS exposure	puertas correderas traseras rear sliding doors
CVED-10	55 €	100 €	95 €
CVED-13	65 €	135 €	130 €
CVED-15	75 €	145 €	145 €
CVED-20	105 €	160 €	190 €
CVED-25	130 €	235 €	235 €
CVED-30	150 €	285 €	285 €



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

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



DE SERIE
 STANDAR

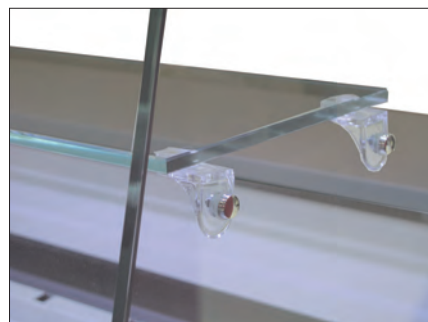


CVED-8-20-R

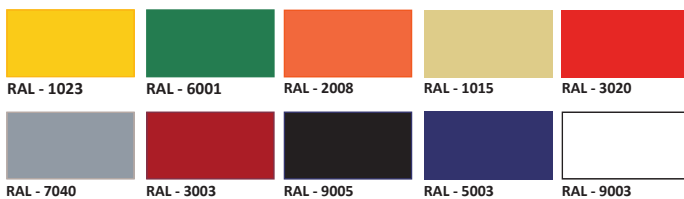


CVED-8-20-C

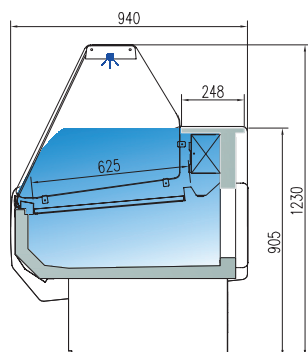
Estante opcional
Shelf on demand



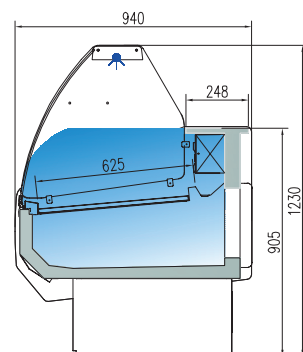
Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio
Optional colors front decoration, free of charge



CVED-9-10-R	1.617 €
CVED-9-13-R	1.796 €
CVED-9-15-R	1.894 €
CVED-9-20-R	2.240 €
CVED-9-25-R	2.641 €
CVED-9-30-R	3.158 €



CVED-9-10-C	1.648 €
CVED-9-13-C	1.835 €
CVED-9-15-C	1.922 €
CVED-9-20-C	2.291 €
CVED-9-25-C	2.713 €
CVED-9-30-C	3.096 €



ref.	largo length (mm)	exposición display RSA(m ²)	CVED cámara storage (m ³)	CVED puertas doors (uds)	CVEDS cámara storage (m ³)	CVEDS puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVED-9-10	1055	0,65	0,33	1	0	0	522	404	R449A
CVED-9-13	1305	0,82	0,43	2	0	0	635	1009	R449A
CVED-9-15	1525	0,97	0,49	2	0	0	817	1079	R449A
CVED-9-20	2025	1,31	0,67	3	0	0	817	1103	R449A
CVED-9-25	2525	1,65	0,84	4	0	0	1096	1365	R449A
CVED-9-30	2995	1,96	1,19	4	0	0	1315	1416	R449A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

CVED modelos con reserva, hueco puerta 440x270

CVEDS modelos sin reserva

- 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
 - Perfilera en aluminio lacado
 - Estante de cristal intermedio, **OPCIONAL**
 - Cristal frontal templado, abatible
 - Iluminación estándar: encimera superior
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
 - 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 23953-2:2006

CVED models with refrigerated doors 440x270

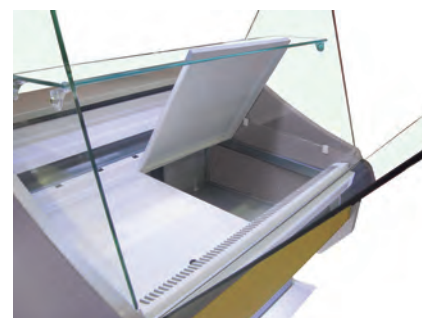
CVEDS models without refrigerated doors

- Exterior and interior in steel sheet prepainted
 - Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate
 - Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
 - AISI-304 stainless 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 / m³, zero ODP and GWP
 - **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 23953-2:2006

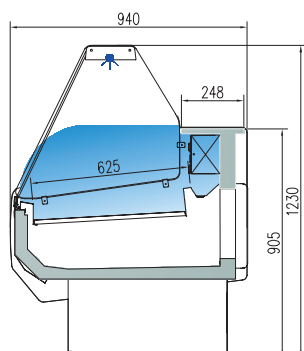
S-LINE

ref.	estante cristal glass shelf	plano exposición en acero SS exposure	puertas correderas traseras rear sliding doors
CVED-10	55 €	100 €	95 €
CVED-13	65 €	135 €	130 €
CVED-15	75 €	145 €	145 €
CVED-20	105 €	160 €	190 €
CVED-25	130 €	235 €	235 €
CVED-30	150 €	285 €	285 €

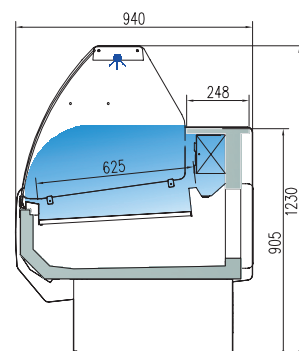
230v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult



CVEDS-9-10-R	1.561 €
CVEDS-9-13-R	1.694 €
CVEDS-9-15-R	1.788 €
CVEDS-9-20-R	2.089 €
CVEDS-9-25-R	2.445 €
CVEDS-9-30-R	2.908 €



CVEDS-9-10-C	1.595 €
CVEDS-9-13-C	1.760 €
CVEDS-9-15-C	1.856 €
CVEDS-9-20-C	2.165 €
CVEDS-9-25-C	2.546 €
CVEDS-9-30-C	2.908 €



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



DE SERIE
 STANDAR

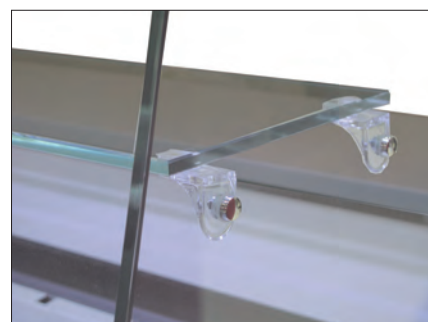


CVED-9-20-R

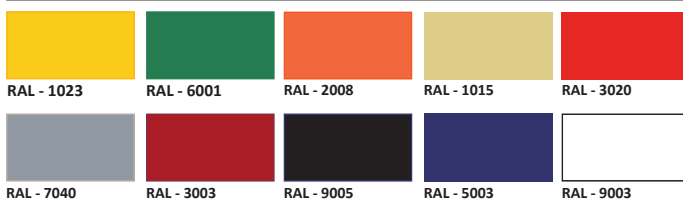


CVED-9-20-C

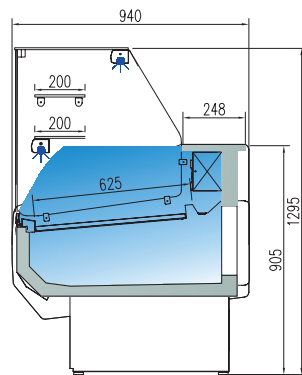
Estante opcional
Shelf on demand



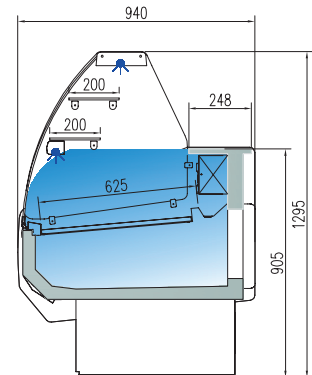
Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio
Optional colors front decoration, free of charge



CVEPD-9-10-RR	1.958 €
CVEPD-9-13-RR	2.480 €
CVEPD-9-15-RR	2.469 €
CVEPD-9-20-RR	2.973 €
CVEPD-9-25-RR	3.614 €
CVEPD-9-30-RR	4.160 €



CVEPD-9-10-C	1.958 €
CVEPD-9-13-C	2.430 €
CVEPD-9-15-C	2.469 €
CVEPD-9-20-C	2.973 €
CVEPD-9-25-C	3.614 €
CVEPD-9-30-C	4.160 €



ref.	largo length (mm)	exposición display RSA(m ²)	cámara storage (m ³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVED-9-10	1055	0,65	0,33	1	522	404	R449A
CVED-9-13	1305	0,82	0,49	2	635	1009	R449A
CVED-9-15	1525	0,97	0,49	2	817	1079	R449A
CVED-9-20	2025	1,31	0,67	3	817	1103	R449A
CVED-9-25	2525	1,65	0,84	4	1096	1365	R449A
CVED-9-30	2995	1,96	1,19	4	1315	1416	R449A

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
 - Perfilería 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/m³, 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 23953-2:2006

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 stainless 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 / m³, 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 23953-2:2006

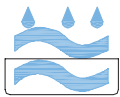
S-LINE

ref.	plano exposición en acero SS exposure	puertas correderas traseras rear sliding doors
CVED-10	100 €	95 €
CVED-13	135 €	130 €
CVED-15	145 €	145 €
CVED-20	160 €	190 €
CVED-25	235 €	235 €
CVED-30	285 €	285 €

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



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



DE SERIE
 STANDAR



CVEPD-9-20-C

Colores decoración simil madera - colors wood simil

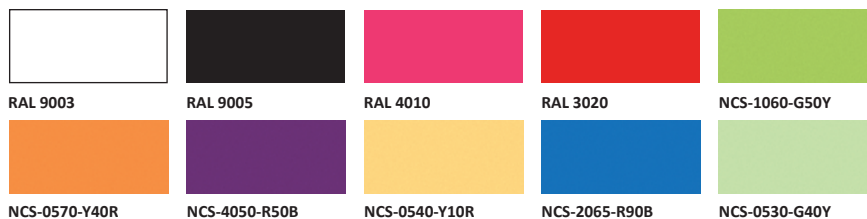


NOGAL / WALNUT

WENGUÉ / WENGUE

HAYA / BEECH

Colores decoración lacado - lacquered colors



RAL 9003

RAL 9005

RAL 4010

RAL 3020

NCS-1060-G50Y

NCS-0570-Y40R

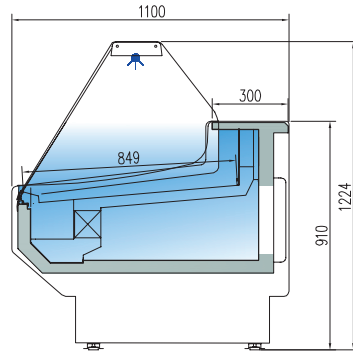
NCS-4050-R50B

NCS-0540-Y10R

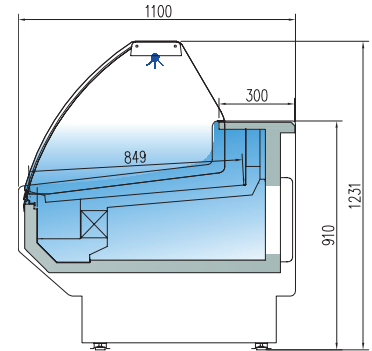
NCS-2065-R90B

NCS-0530-G40Y

CVED-10-10-R-TF	2.079 €
CVED-10-13-R-TF	2.208 €
CVED-10-15-R-TF	2.433 €
CVED-10-20-R-TF	2.882 €
CVED-10-25-R-TF	3.364 €
CVED-10-30-R-TF	4.137 €



CVED-10-10-C-TF	2.186 €
CVED-10-13-C-TF	2.440 €
CVED-10-15-C-TF	2.529 €
CVED-10-20-C-TF	3.033 €
CVED-10-25-C-TF	3.536 €
CVED-10-30-C-TF	4.252 €



ref.	largo length (mm)	exposición display RSA(m ²)	CVED cámara storage (m ³)	CVED puertas doors (uds)	CVEDS cámara storage (m ³)	CVEDS puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVED-10-10	1055	0,79	0,38	1	0	0	522	419	R449A
CVED-10-13	1305	0,99	0,50	2	0	0	635	1037	R449A
CVED-10-15	1525	1,17	0,58	2	0	0	817	1107	R449A
CVED-10-20	2025	1,58	0,79	3	0	0	1096	1377	R449A
CVED-10-25	2525	1,99	0,99	4	0	0	1315	1433	R449A
CVED-10-30	2995	2,37	1,25	4	0	0	1315	1472	R449A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

CVED modelos con reserva, hueco puerta 440x270

CVEDS modelos sin reserva

- 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
 - Perfilería en aluminio lacado
 - Estante de cristal intermedio, **OPCIONAL**
 - Cristal frontal templado, abatible
 - Iluminación estándar: encimera superior
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
 - Evaporador **VENTILADO**
 - Condensación ventilada
 - Control electrónico de temperatura
 - Indicador de temperatura
 - Descarga automática y evaporación automática de serie
 - Clase climática 4 (30°C 55%) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

CVED models with refrigerated doors, 440x270

CVEDS models without refrigerated doors

- Exterior and interior in steel sheet prepainted
 - Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate
 - Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
 - AISI-304 stainless steel worktop
 - Aluminum profiles
 - Intermediate glass shelf, **OPTIONAL**
 - Tempered and hinged frost glass
 - Lighting Standard on top surface
 - Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
 - **VENTILATED** evaporator
 - Ventilated condensation
 - Electronic temperature control
 - External thermometer
 - Automatic Defrost with plastic container
 - Climate class 4 (30°C 55%) regime M1
- M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2006

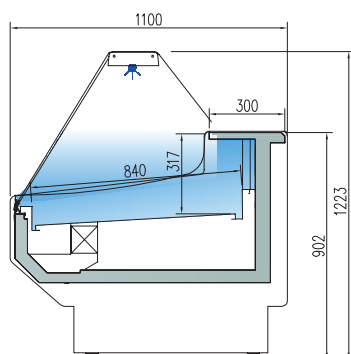
S-LINE

ref.	estante cristal glass shelf	plano exposición en acero SS exposure	puertas correderas traseras rear sliding doors
CVED-10	55 €	100 €	95 €
CVED-13	65 €	135 €	130 €
CVED-15	75 €	145 €	145 €
CVED-20	105 €	160 €	190 €
CVED-25	130 €	235 €	235 €
CVED-30	150 €	285 €	285 €

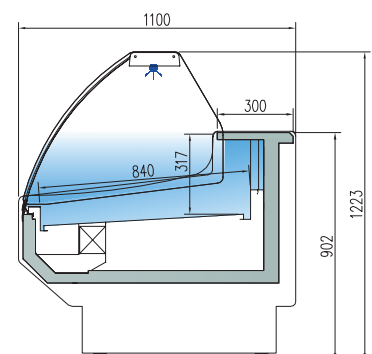
230v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult



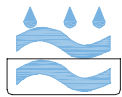
CVEDS-10-10-R-TF	2.030 €
CVEDS-10-13-R-TF	2.236 €
CVEDS-10-15-R-TF	2.336 €
CVEDS-10-20-R-TF	2.806 €
CVEDS-10-25-R-TF	3.199 €
CVEDS-10-30-R-TF	3.957 €



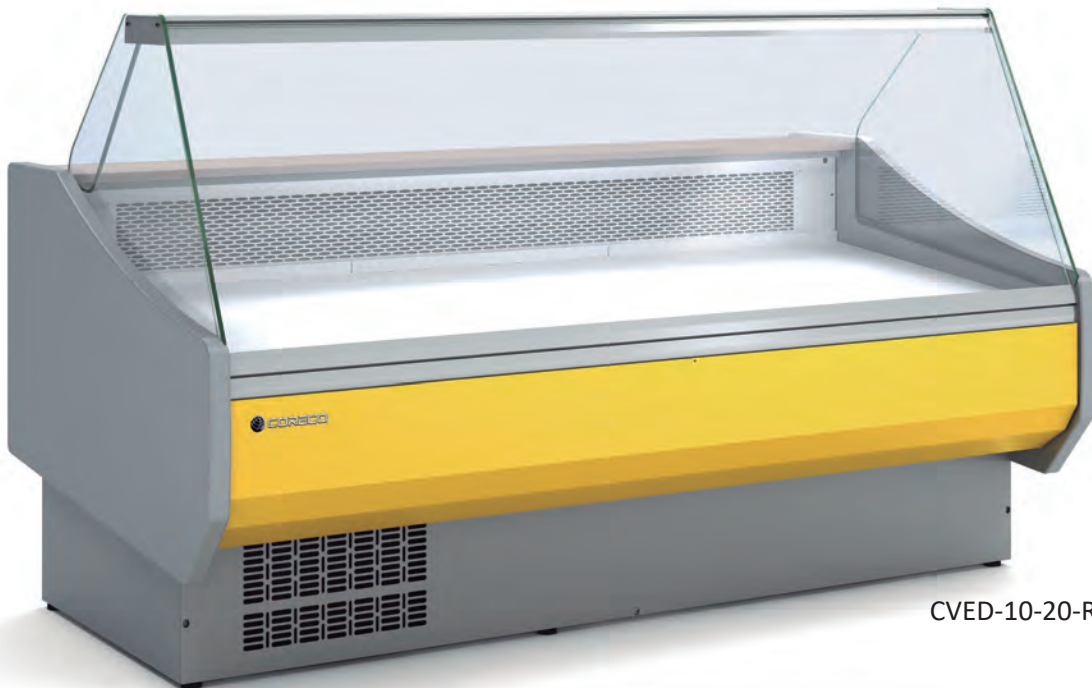
CVEDS-10-10-C-TF	2.138 €
CVEDS-10-13-C-TF	2.395 €
CVEDS-10-15-C-TF	2.440 €
CVEDS-10-20-C-TF	2.894 €
CVEDS-10-25-C-TF	3.354 €
CVEDS-10-30-C-TF	4.071 €



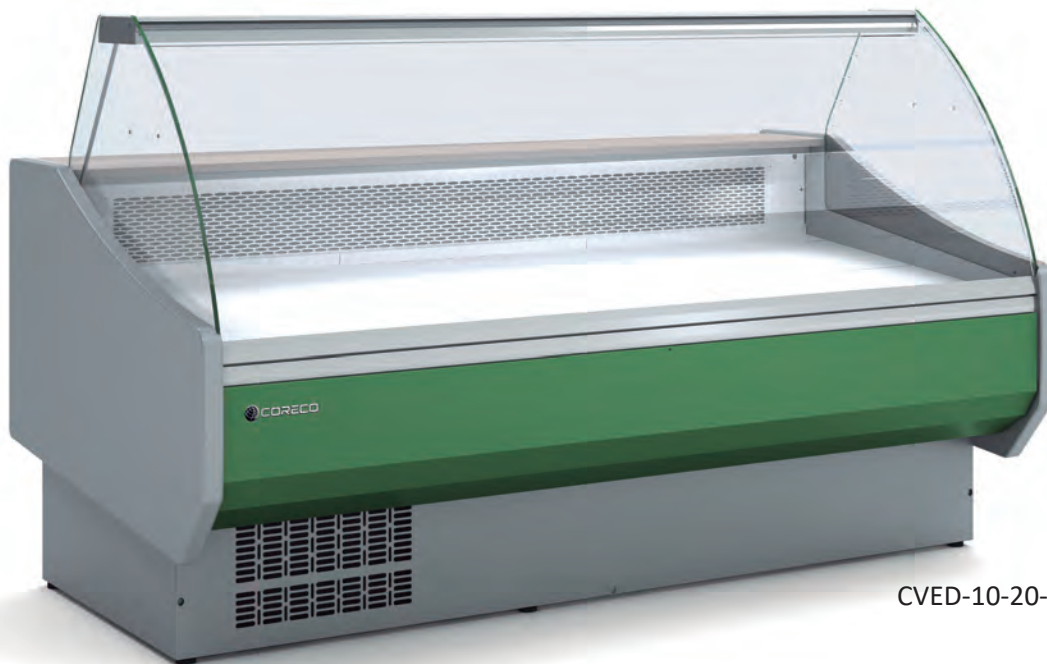
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



DE SERIE
 STANDAR

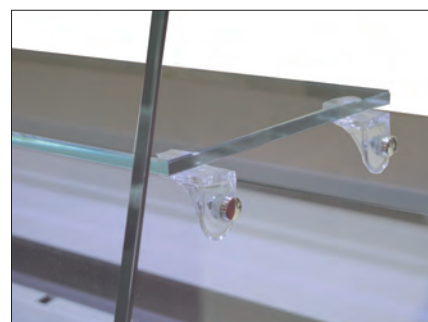


CVED-10-20-R

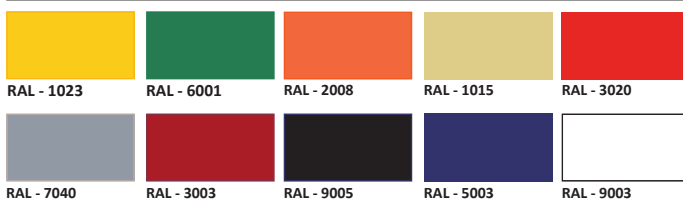


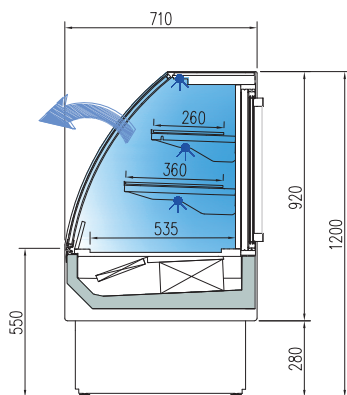
CVED-10-20-C

Estante opcional
Shelf on demand

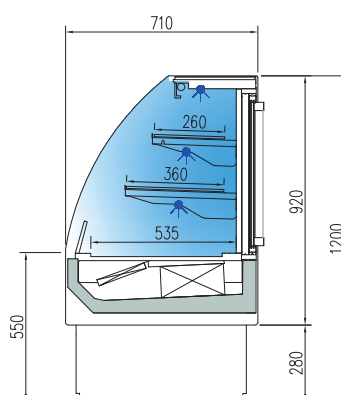


Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio
Optional colors front decoration, free of charge





VSD-6-9-C	2.737 €
VSD-6-13-C	3.110 €



VSAD-6-9-C	2.847 €
VSAD-6-13-C	3.237 €

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	exposición display TDA(m ²)	puertas corredera sliding doors (uds)	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	rango range
VSD-6-9	915	710	1200	0,66	2	R290*	1098	1309	+2°C+8°C
						R452A	1096	1376	+2°C+8°C
VSD-6-13	1285	710	1200	0,93	2	R290*	1098	1672	+2°C+8°C
						R452A	1315	1704	+2°C+8°C
VSAD-6-9	915	710	1200	0,66	2	R452A	1096	1379	+2°C+8°C
						R452A	1497	2003	+2°C+8°C
VSAD-6-13	1285	710	1200	0,93	2	R452A	1497	2003	+2°C+8°C

*opcional - optional

S-LINE

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 serigrafía
- 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%)

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%)

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

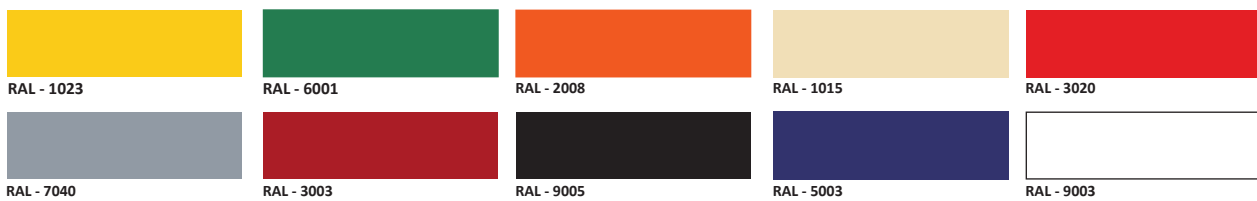


DE SERIE
STANDAR



VSD-6-13

Colores opcionales decoración frontal, incluidos en precio
Optional colors front decoration, free of charge





7 VITRINAS EXPOSITORAS
SERVE OVER COUNTERS



CORECO

VITRINAS EXPOSITORAS SERVE OVER COUNTER

7



Pag. 220-223

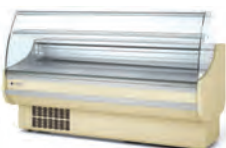
Gama de colores y acabados
Colour range and finishing



serie 8 series

Pag. 224-225

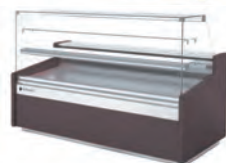
Vitrina serie 8
Serve over counter line 8 with cold storage



serie 9 series

Pag. 226-229

Vitrina serie 9
Serve over counter line 9



Pag. 230-235

Vitrina serie 9 PASTELERÍA
Serve over counter line 9 PASTRY



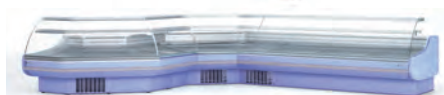
Pag. 236-241

Vitrina serie 9 DELICATESSEN-FLAVOUR
Serve over counter line 9 DELICATESSEN-FLAVOUR



Pag. 242-243

Vitrina serie 9 SELECTA
Serve over counter line 9 SELECTA



Pag. 244-245

Vitrina serie 9 SELECTA PASTELERÍA
Serve over counter line 9 PASTRY SELECTA



Pag. 246-247

Vitrina serie 9 AUTOSERVICIO
Serve over counter line 9 SELF SERVICE



Pag. 248-249

Vitrina serie 9, alojamientos cubetas GN
Serve over counter line 9, GN containers fits



Pag. 250-251

Vitrina especial pescado serie 9
Fish serve over counter line 9



serie 10 series

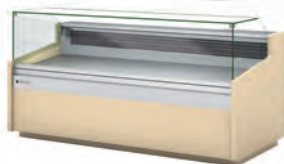
Pag. 252-257

Vitrina serie 10
Serve over counter line 10



Pag. 258-259

Vitrina serie 10 elevable
Serve over counter line 10 liftable glass



Pag. 260-261

Vitrina serie 10 mercado
Serve over counter line 10 food market

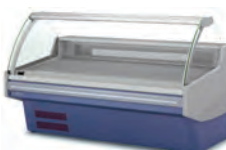


Pag. 262-263

Vitrina modular serie 10 DELICATESSEN con reserva
Serve over counter line 10 DELICATESSEN with cold storage

Pag. 264-271

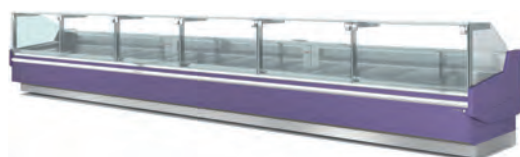
Vitrina expositora CVEG / CVEPC 10
CVEG / CVEPC 10 serve over counter



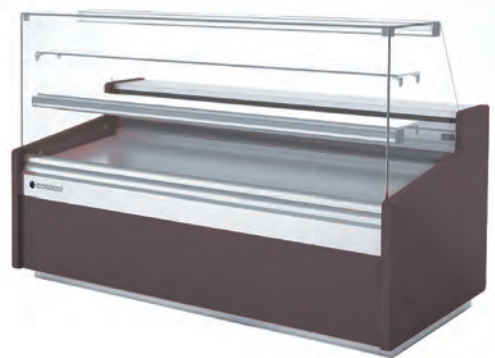
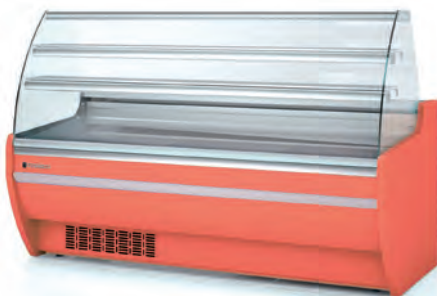
serie 12 series

Pag. 272-275

Vitrina serie 12 cristal elevable
Serve over counter line 12 liftable glass



CARACTERISTICAS GENERALES GENERAL FEATURES



SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

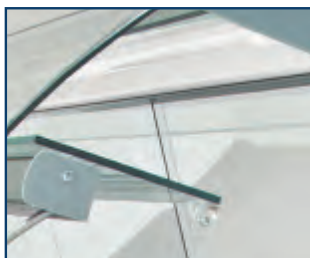
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Costados de 40 mm en ABS inyectado
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Iluminación estándar por LED 6500 K
- Aislamiento de poliuretano inyectado 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 23953-2:2006

- 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 6500 K 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 23953-2:2006

Costados 40 mm
40 mm sides



Iluminación LED 6500 K
LED 6500 K lighting



tratamiento anticorrosión
anticorrosion treated



cristal frontal abatible
liftable front glass



Con o sin reserva refrigerada
With or without cold storage



panel control con enchufe 500W
panel control with 500W switch



Paragolpes
Rubber bumper

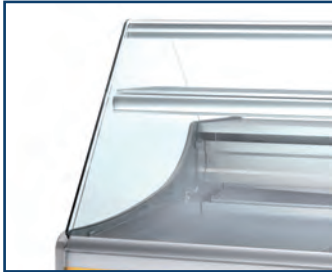


evaporación automática
automatic evaporation

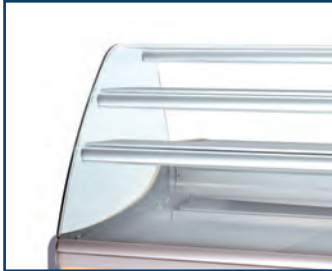


VERSIONES Y OPCIONES OPTIONS AND VERSIONS

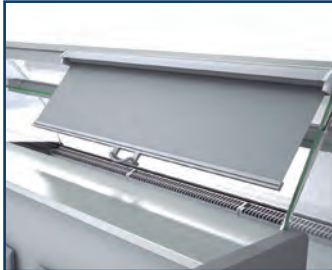
R cristal recto
R straight front glass



CC cristal doble curvo
CC double curved glass



cierre cortina
night blind



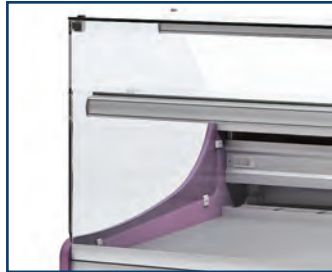
módulos encastrables
dropin sets



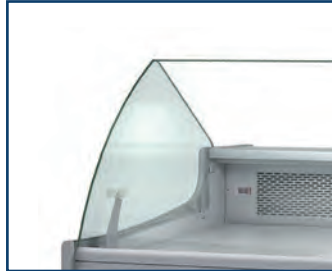
Decoración frontal
Front decor



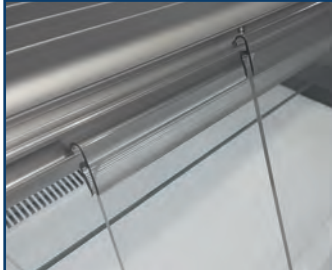
RR cristal doble recto
RR double straight glass



MC cristal media curva
MC midium curved glass



cierre plexi
plexi doors



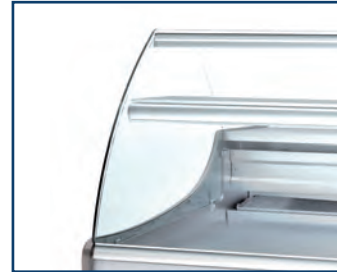
separadores interiores
internal dividers



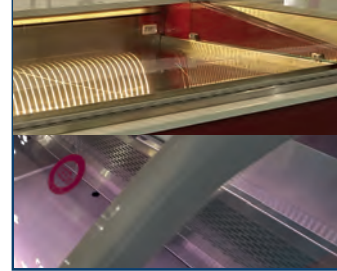
Decoración total
Total decor



C cristal curvo
C curved glass



3000 K & Fresh red LEDs



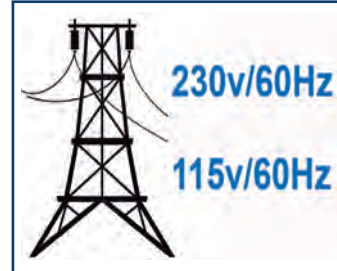
Plano exposición con escalón
Stepped display area



Hidrocaburo opcional, consultar
Hydrocarbon on demand, consult



voltaje y frecuencia
voltage and frequency



Lacado - Lacquered



- Lacado estándar / Standard lacquered
- Lacado Alto-brillo / High glossy lacquered
- 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**



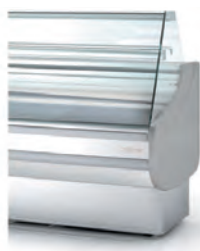
STANDARD



STANDARD



Decoración frontal (incremento precio) Frontal decor (price increase)



Decoración total (incremento precio) Total decor (price increase)



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:
 - Plástico (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:
 - Plástico (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:

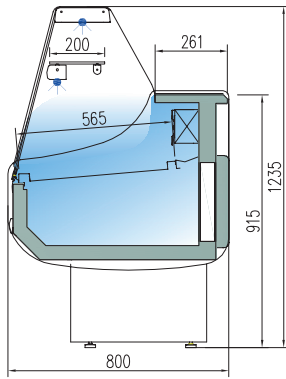
- Increased price
- Injected ABS, dark gray colour
- Front, lower base and Top decorative strip, available in finishes:
 - Plasticized (10 colors)
 - PVC wood (3 colors)
 - Stainless Steel
 - Painted RAL or NCS (see price increase)

TOTAL DECOR:

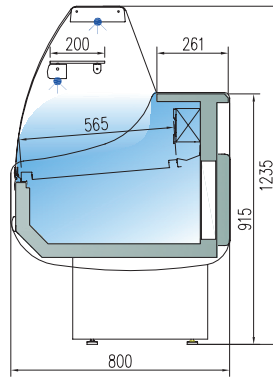
- Increased price on PVP
- Lacquered finish, RAL or NCS



- Iluminación LED 6500 K estándar, opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Standard LED 6500 K lighting, optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price



CVE-8-10-R	1.664 €
CVE-8-13-R	1.841 €
CVE-8-15-R	1.966 €
CVE-8-20-R	2.470 €
CVE-8-25-R	2.824 €
CVE-8-30-R	3.438 €



CVE-8-10-C	1.779 €
CVE-8-13-C	1.971 €
CVE-8-15-C	2.153 €
CVE-8-20-C	2.606 €
CVE-8-25-C	3.048 €
CVE-8-30-C	3.652 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m²)	reserva cold storage (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-8-10	1055	0,54	0,28	1	522	397	R449A
CVE-8-13	1305	0,68	0,37	2	522	921	R449A
CVE-8-15	1525	0,8	0,43	2	635	1019	R449A
CVE-8-20	2025	1,08	0,57	3	817	1069	R449A
CVE-8-25	2525	1,36	0,72	4	1096	1364	R449A
CVE-8-30	2995	1,63	1,12	4	1096	1354	R449A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without 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 6500 K estándar: encimera superior y estante
 - Opción LED 3000 K (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 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 23953-2:2006

- 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, except 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 6500 K lighting: top worktop and shelf
 - Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
 - 40 Kg/m³ 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 23953-2:2006

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	puertas plexi plexi doors	puertas cortina night blind	estante chasis chasis base	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-inst.
CV-10	60 €	280 €	450 €	95 €	85 €	40 €	45 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	65 €	285 €	460 €	130 €	115 €	55 €	55 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	70 €	290 €	470 €	145 €	130 €	60 €	65 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	75 €	295 €	480 €	190 €	170 €	80 €	85 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	80 €	300 €	490 €	235 €	210 €	95 €	105 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	85 €	305 €	505 €	285 €	255 €	115 €	130 € xud	-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

Vitrina expositora modular serie 8 con reserva
 Serve over counter modular line 8 with cold storage

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Consultar
 Consult



DE SERIE
 STANDAR



CVE-8-20-C
 decoración estándar
 standard front side finish



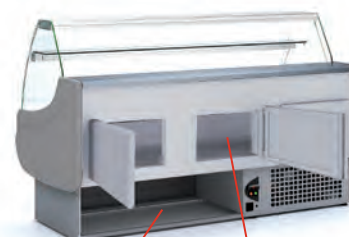
CVE-8-20-C
 frontal inox
 stainless steel decor



lacado
 lacquered

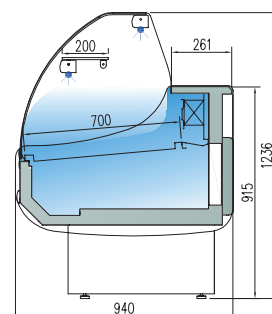
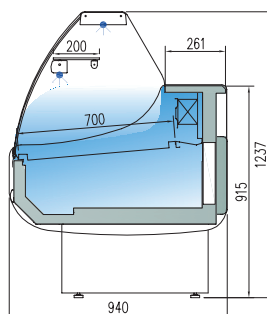
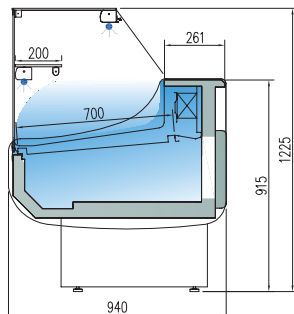
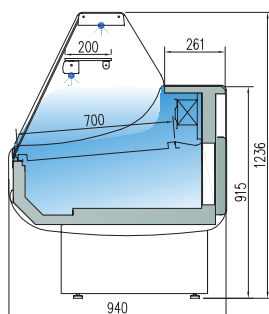


madera
 wood



opcional

interior 440x270


EVAPORADOR ESTÁTICO - STATIC EVAPORATOR

CVE-9-10-R	1.835 €
CVE-9-13-R	2.015 €
CVE-9-15-R	2.201 €
CVE-9-20-R	2.696 €
CVE-9-25-R	3.152 €
CVE-9-30-R	3.799 €

CVE-9-10-RR	1.963 €
CVE-9-13-RR	2.196 €
CVE-9-15-RR	2.398 €
CVE-9-20-RR	2.843 €
CVE-9-25-RR	3.321 €
CVE-9-30-RR	3.979 €

CVE-9-10-C	2.021 €
CVE-9-13-C	2.228 €
CVE-9-15-C	2.435 €
CVE-9-20-C	2.945 €
CVE-9-25-C	3.438 €
CVE-9-30-C	4.116 €

CVE-9-10-CC	2.063 €
CVE-9-13-CC	2.275 €
CVE-9-15-CC	2.482 €
CVE-9-20-CC	2.966 €
CVE-9-25-CC	3.506 €
CVE-9-30-CC	4.202 €

EVAPORADOR VENTILADO - VENTILATED EVAPORATOR

CVE-9-10-R-TF	1.924 €
CVE-9-13-R-TF	2.121 €
CVE-9-15-R-TF	2.334 €
CVE-9-20-R-TF	2.850 €
CVE-9-25-R-TF	3.334 €
CVE-9-30-R-TF	4.072 €

CVE-9-10-RR-TF	2.049 €
CVE-9-13-RR-TF	2.298 €
CVE-9-15-RR-TF	2.527 €
CVE-9-20-RR-TF	2.996 €
CVE-9-25-RR-TF	3.501 €
CVE-9-30-RR-TF	4.249 €

CVE-9-10-C-TF	2.085 €
CVE-9-13-C-TF	2.329 €
CVE-9-15-C-TF	2.563 €
CVE-9-20-C-TF	3.060 €
CVE-9-25-C-TF	3.575 €
CVE-9-30-C-TF	4.383 €

CVE-9-10-CC-TF	2.148 €
CVE-9-13-CC-TF	2.375 €
CVE-9-15-CC-TF	2.610 €
CVE-9-20-CC-TF	3.115 €
CVE-9-25-CC-TF	3.682 €
CVE-9-30-CC-TF	4.467 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m ²)	reserva cold storage (m ³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10	1055	0,65	0,33	1	522	404	R449A
CVE-9-13	1305	0,82	0,43	2	635	1009	R449A
CVE-9-15	1525	0,97	0,49	2	817	1079	R449A
CVE-9-20	2025	1,31	0,67	3	817	1103	R449A
CVE-9-25	2525	1,65	0,84	4	1096	1365	R449A
CVE-9-30	2995	1,96	1,19	4	1315	1416	R449A

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 6500 K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, 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 23953-2:2006

- 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, exceptd 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 6500 K lighting: top worktop and shelf
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ 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 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	estante chasis chasis base	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-inst.
CV-10	60 €	280 €	450 €	95 €	85 €	40 €	45 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	65 €	285 €	460 €	130 €	115 €	55 €	55 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	70 €	290 €	470 €	145 €	130 €	60 €	65 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	75 €	295 €	480 €	190 €	170 €	80 €	85 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	80 €	300 €	490 €	235 €	210 €	95 €	105 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	85 €	305 €	505 €	285 €	255 €	115 €	130 € xud	-995 €	-255 €

 Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y válvula solenoide
 REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

Vitrina expositora modular serie 9 con reserva
Serve over counter modular line 9 with cold storage area

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



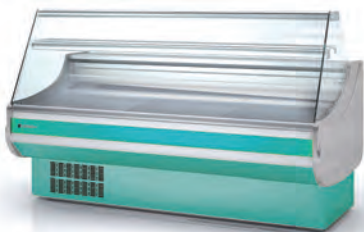
Consultar
 Consult



DE SERIE
 STANDAR

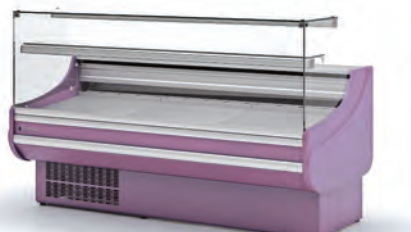


CVE-9-20-C
 decoración estándar
 standard decor



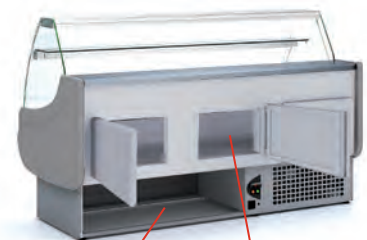
decoración frontal
 front decor

CVE-9-20-R



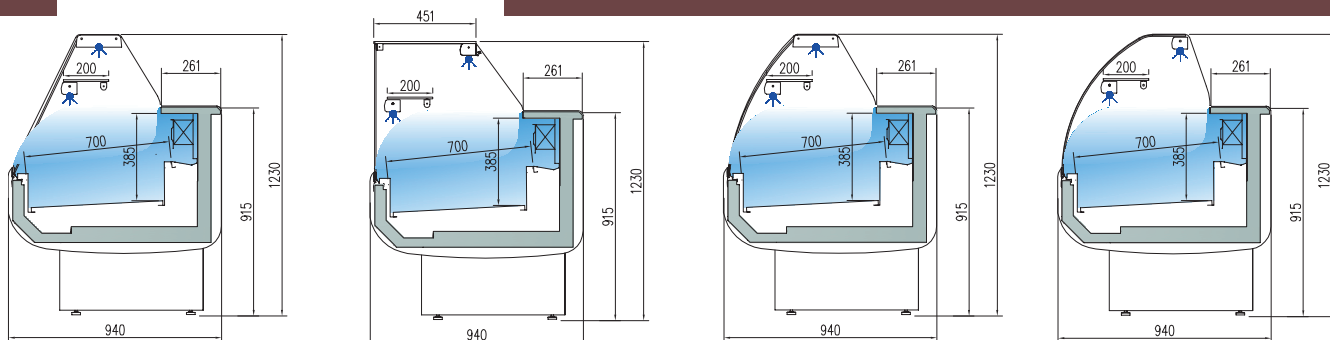
lacado total
 total lacquered

CVE-9-20-RR



opcional

interior 440x270


EVAPORADOR ESTÁTICO - STATIC EVAPORATOR

CVES-9-10-R	1.792 €
CVES-9-13-R	1.931 €
CVES-9-15-R	2.116 €
CVES-9-20-R	2.567 €
CVES-9-25-R	2.982 €
CVES-9-30-R	3.607 €

CVES-9-10-RR	1.921 €
CVES-9-13-RR	2.111 €
CVES-9-15-RR	2.313 €
CVES-9-20-RR	2.716 €
CVES-9-25-RR	3.152 €
CVES-9-30-RR	3.714 €

CVES-9-10-C	1.979 €
CVES-9-13-C	2.144 €
CVES-9-15-C	2.344 €
CVES-9-20-C	2.811 €
CVES-9-25-C	3.262 €
CVES-9-30-C	3.921 €

CVES-9-10-CC	2.006 €
CVES-9-13-CC	2.196 €
CVES-9-15-CC	2.393 €
CVES-9-20-CC	2.833 €
CVES-9-25-CC	3.316 €
CVES-9-30-CC	4.001 €

EVAPORADOR VENTILADO - VENTILATED EVAPORATOR

CVES-9-10-R-TF	1.883 €
CVES-9-13-R-TF	2.038 €
CVES-9-15-R-TF	2.251 €
CVES-9-20-R-TF	2.725 €
CVES-9-25-R-TF	3.168 €
CVES-9-30-R-TF	3.884 €

CVES-9-10-RR-TF	2.008 €
CVES-9-13-RR-TF	2.215 €
CVES-9-15-RR-TF	2.444 €
CVES-9-20-RR-TF	2.870 €
CVES-9-25-RR-TF	3.334 €
CVES-9-30-RR-TF	3.989 €

CVES-9-10-C-TF	2.064 €
CVES-9-13-C-TF	2.246 €
CVES-9-15-C-TF	2.475 €
CVES-9-20-C-TF	2.964 €
CVES-9-25-C-TF	3.443 €
CVES-9-30-C-TF	4.192 €

CVES-9-10-CC-TF	2.091 €
CVES-9-13-CC-TF	2.298 €
CVES-9-15-CC-TF	2.522 €
CVES-9-20-CC-TF	2.985 €
CVES-9-25-CC-TF	3.495 €
CVES-9-30-CC-TF	4.270 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m ²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVES-9-10	1055	0,65	522	404	R449A
CVES-9-13	1305	0,82	635	1009	R449A
CVES-9-15	1525	0,97	817	1079	R449A
CVES-9-20	2025	1,31	817	1103	R449A
CVES-9-25	2525	1,65	1096	1365	R449A
CVES-9-30	2995	1,96	1315	1416	R449A

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. Perfilera en aluminio anodizado
 - Paragolpes en la parte delantera
 - Cristal frontal templado, abatible
 - Estante de cristal intermedio, no refrigerado
 - Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior y estante
 - Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
 - **Evaporador estático o 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 23953-2:2006

- 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, except 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 6500 K lighting: top worktop and shelf
 - Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
 - 40 Kg/m³ 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 23953-2:2006

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	estante chasis chasis base	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-inst.
CV-10	60 €	280 €	450 €	95 €	85 €	40 €	45 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	65 €	285 €	460 €	130 €	115 €	55 €	55 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	70 €	290 €	470 €	145 €	130 €	60 €	65 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	75 €	295 €	480 €	190 €	170 €	80 €	85 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	80 €	300 €	490 €	235 €	210 €	95 €	105 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	85 €	305 €	505 €	285 €	255 €	115 €	130 € xud	-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

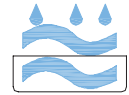
Vitrina expositora modular serie 9 sin reserva
 Serve over counter modular line 9 without cold storage area

7

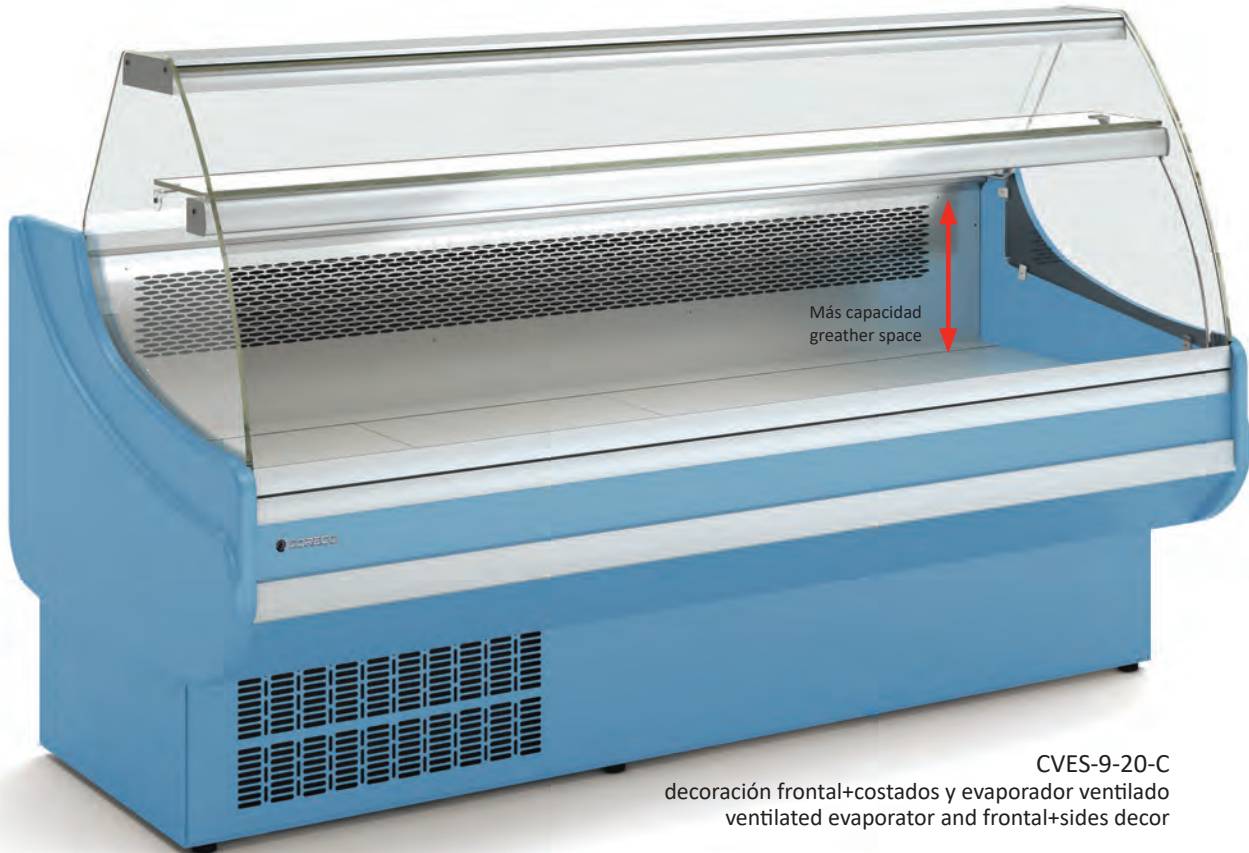
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



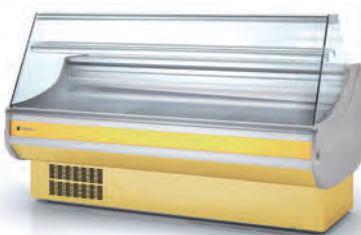
Consultar
 Consult



DE SERIE
 STANDAR



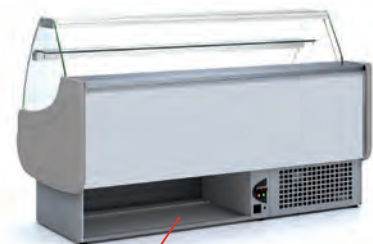
CVES-9-20-C
 decoración frontal+costados y evaporador ventilado
 ventilated evaporator and frontal+sides decor



decoración frontal
 front decor CVES-9-20-R

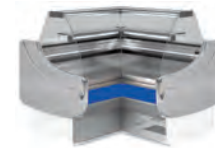
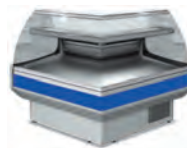
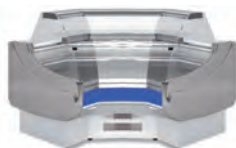


lacado
 lacquered CVES-9-20-RR



opcional

7
 VITRINAS
 EXPOSITOAS



CVE-9-AN90-C	4.536 €
CVE-9-AN90-R	4.536 €
CVE-9-AN90-RR	4.536 €
CVES-9-AN90-C	4.389 €
CVES-9-AN90-R	4.389 €
CVES-9-AN90-RR	4.389 €





CVE-9-AP90-C	4.526 €
CVE-9-AP90-R	4.526 €
CVE-9-AP90-RR	4.526 €
CVES-9-AP90-C	4.466 €
CVES-9-AP90-R	4.466 €
CVES-9-AP90-RR	4.466 €

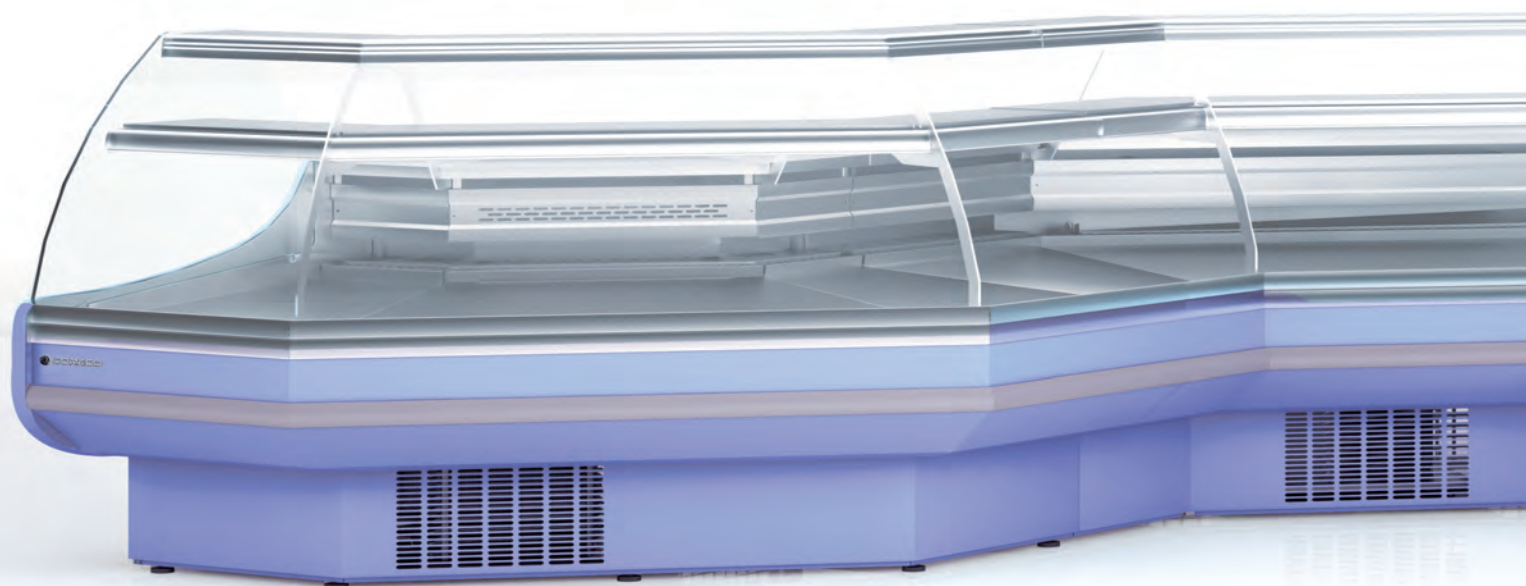
CVE-9-RP90-C	4.526 €
CVE-9-RP90-RR	4.526 €
CVES-9-RP90-C	4.484 €
CVES-9-RP90-RR	4.484 €

CVE-9-RN90-C	4.536 €
CVE-9-RN90-RR	4.536 €
CVES-9-RN90-C	4.389 €
CVES-9-RN90-RR	4.389 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE/CVES-9-AN90	1500	1230	1500	0,98	687	1125	R449A
CVE/CVES-9-AP90	1325	1230	1325	1,04	687	1125	R449A
CVE/CVES-9-RN90	1352	1230	1352	1,01	687	1125	R449A
CVE/CVES-9-RP90	1335	1230	1335	1,32	687	1125	R449A
CVE/CVES-9N-AN45	1090	1230	1060	0,48	-	-	-
CVE/CVES-9N-AP45	1040	1230	940	0,53	-	-	-
CMCVE-9-8	800	910	940	-	-	-	-
CMCVE-9-12	1200	910	940	-	-	-	-
CMCVE-9-AP90	1670	910	690	-	-	-	-
CMCVE-9-AN90	1638	910	825	-	-	-	-

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

OPCIONES OPTIONS	 decoración frontal front decor	 decoración total total decor	 frontal alto brillo glossy frontal	 total alto brillo total glossy	puerta plexi plexi door	cierre cortina night blind	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-instalación remote unit
CVE/CVES-9-AN90	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVE/CVES-9-AP90	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVE/CVES-9-RN90	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVE/CVES-9-RP90	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVE/CVES-9N-AN45	70 €	290 €	185 €	470 €	50 €	85 €	45 €	-	-
CVE/CVES-9N-AP45	70 €	290 €	185 €	470 €	50 €	85 €	45 €	-	-
CMCVE-9-8	60 €	273 €	175 €	450 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-12	65 €	280 €	180 €	460 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-AP90	62 €	285 €	185 €	470 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-AN90	60 €	290 €	185 €	470 €	-	-	-	-	-



Vitrina expositora modular serie-9, con y sin reserva

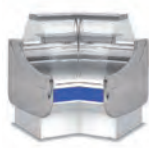
Serve over counters modular line-9, with and without cold storage

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



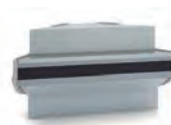
CVES-9N-AP45-C	3.225 €
CVES-9N-AP45-R	3.225 €
CVES-9N-AP45-RR	3.225 €



CVES-9N-AN45-C	3.266 €
CVES-9N-AN45-R	3.266 €
CVES-9N-AN45-RR	3.266 €



CMCVE-9-8	964 €
CMCVE-9-12	1.060 €



CMCVE-9-AP90	1.751 €
CMCVE-9-AN90	1.751 €



Consultar
Consult

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
- Perfilaría 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

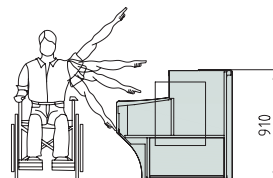
- Angulos refrigerados **sin reserva frigorífica**
- Compatibles con módulos CVE-9 y CVES-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática 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



Altura adaptada
adapted height

we reserve the right to change specifications without 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, except 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

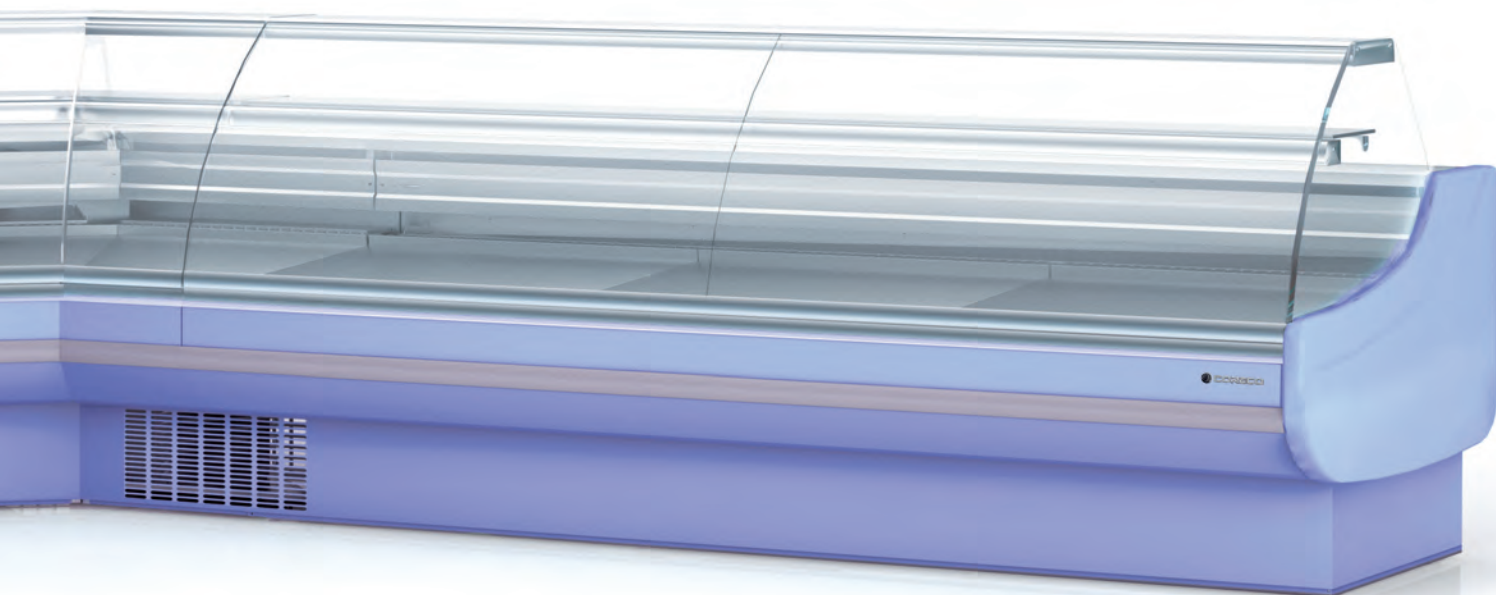
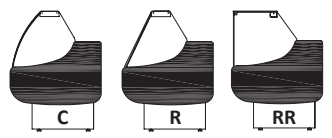
- Neutral angles
- Compatibles with CVE and CVES modules

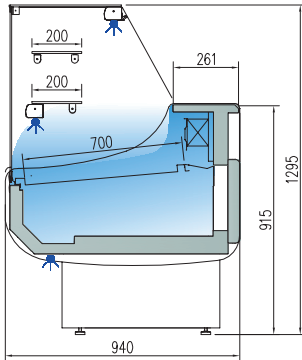
CMCVE

- Cash counters with shelves, drawer and plug (except angles)
- All decorations included in price

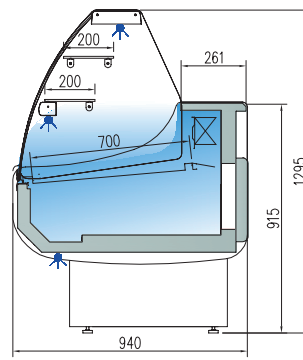
Cristales disponibles

Available glasses

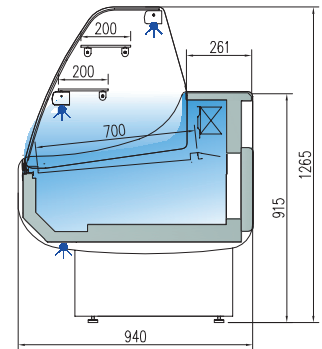




CVEP-9-10-RR	2.158 €
CVEP-9-13-RR	2.381 €
CVEP-9-15-RR	2.601 €
CVEP-9-20-RR	3.147 €
CVEP-9-25-RR	3.672 €
CVEP-9-30-RR	4.400 €



CVEP-9-10-C	2.158 €
CVEP-9-13-C	2.381 €
CVEP-9-15-C	2.601 €
CVEP-9-20-C	3.147 €
CVEP-9-25-C	3.672 €
CVEP-9-30-C	4.400 €



CVEP-9-10-CC	2.206 €
CVEP-9-13-CC	2.434 €
CVEP-9-15-CC	2.653 €
CVEP-9-20-CC	3.168 €
CVEP-9-25-CC	3.745 €
CVEP-9-30-CC	4.489 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m²)	cámara storage (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEP-9-10	1055	0,65	0,33	1	522	404	R449A
CVEP-9-13	1305	0,82	0,43	2	635	1009	R449A
CVEP-9-15	1525	0,97	0,49	2	817	1079	R449A
CVEP-9-20	2025	1,31	0,67	3	817	1103	R449A
CVEP-9-25	2525	1,65	0,84	4	1096	1365	R449A
CVEP-9-30	2995	1,96	1,19	4	1315	1416	R449A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes en el plano de exposición y dos puntos de iluminación LED 6500 K 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. Perfilera en aluminio anodizado
 - Paragolpes en la parte delantera
 - Cristal frontal templado, abatible
 - Estantes de cristal intermedios, no refrigerados
 - Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal
 - Opción LED 3000 K (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 estático, opcional ventilado**, con tratamiento EPOXY anticorrosión 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 23953-2:2006

- 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, except 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 shelves non refrigerated
 - Standard LED 6500 K lighting: top worktop, shelf and front base
 - Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
 - 40 Kg/m³ 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 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	evaporador ventilado ventilated evaporator	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	estante chasis chasis base	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-inst.
CV-10	60 €	280 €	450 €	125 €	95 €	85 €	40 €	45 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	65 €	285 €	460 €	145 €	130 €	115 €	55 €	55 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	70 €	290 €	470 €	175 €	145 €	130 €	60 €	65 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	75 €	295 €	480 €	205 €	190 €	170 €	80 €	85 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	80 €	300 €	490 €	240 €	235 €	210 €	95 €	105 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	85 €	305 €	505 €	345 €	285 €	255 €	115 €	130 € xud	-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

Vitrina expositora modular serie 9 PASTERÍA con reserva
Serve over counter modular line 9 PASTRY with cold storage

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Consultar
 Consult



DE SERIE
 STANDAR



CVEP-9-20-C
 lacado
 lacquered



CVEP-9-20-CC
 madera
 wood



decoración frontal
 front decor



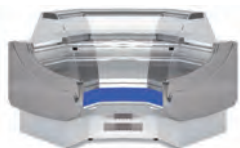
versión RR



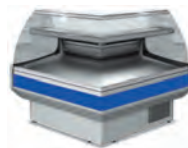
opcional interior 440x270



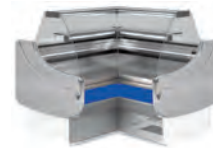
CVEP-9-AP90-C	4.754 €
CVEP-9-AP90-RR	4.754 €



CVEP-9-AN90-C	4.765 €
CVEP-9-AN90-RR	4.765 €

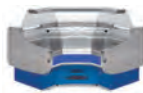
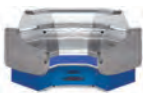
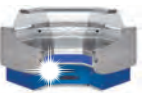
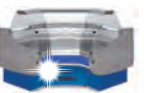


CVEP-9-RP90-C	4.754 €
CVEP-9-RP90-RR	4.754 €

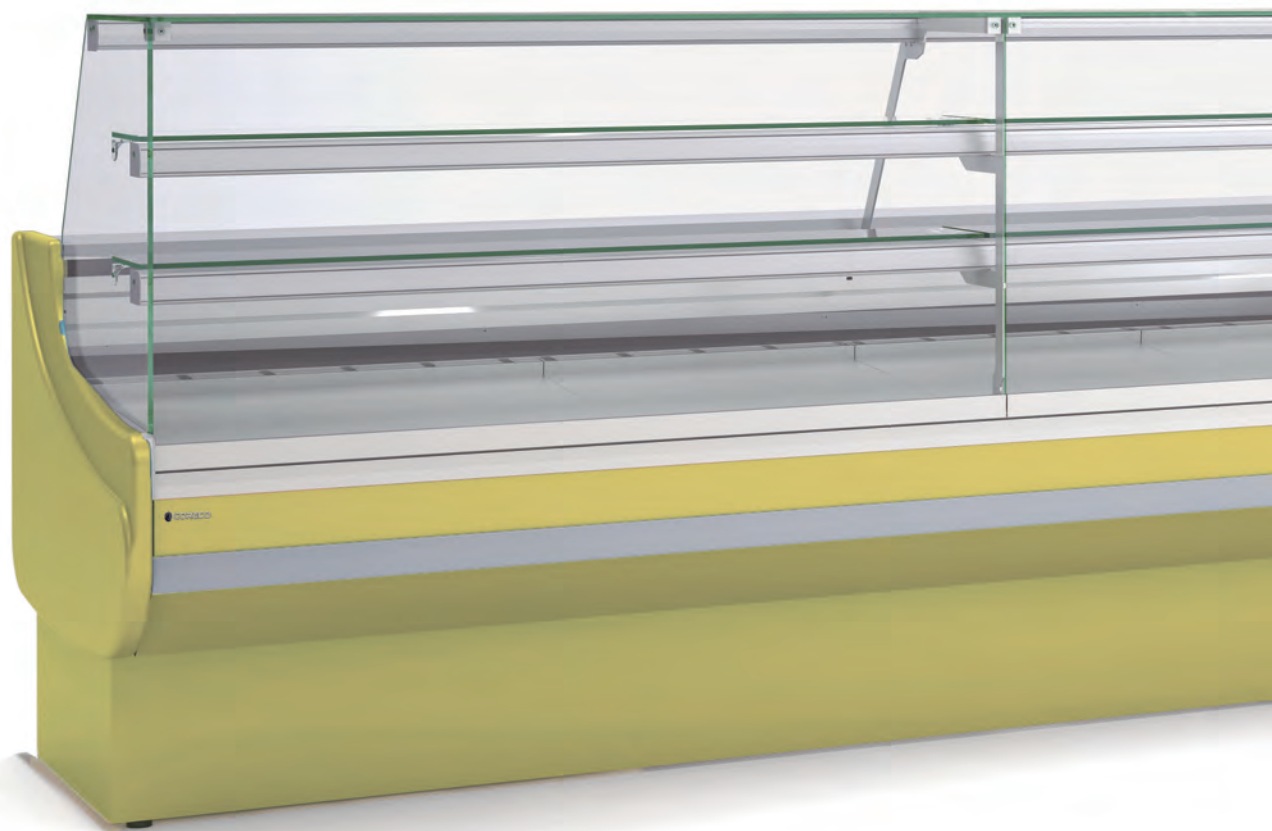


CVEP-9-RN90-C	4.765 €
CVEP-9-RN90-RR	4.765 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m ²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEP-9-AN90	1500	1300	1500	0,98	687	1125	R449A
CVEP-9-AP90	1325	1300	1325	1,04	687	1125	R449A
CVEP-9N-AN45	1090	1300	1060	0,48	-	-	-
CVEP-9N-AP45	1040	1300	940	0,53	-	-	-
CVEP-9-RN90	1352	1300	1352	1,01	687	1125	R449A
CVEP-9-RP90	1335	1300	1335	1,32	687	1125	R449A
CMCVE-9-8	800	910	940	-	-	-	-
CMCVE-9-12	1200	910	940	-	-	-	-
CMCVE-9-AP90	1670	910	690	-	-	-	-
CMCVE-9-AN90	1638	910	825	-	-	-	-

OPCIONES OPTIONS					puerta plexi	cierre cortina	luz extra	neutra	pre-instalacion
	decoracion frontal front decor	decoracion total total decor	trontal aito brillo glossy frontal	total aito brillo total glossy	plexi door	night blind	LED extra lighting	neutral	remote unit
CVEP-9-AN90	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVEP-9-AP90	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVEP-9-RN90	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVEP-9-RP90	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVEP-9N-AN45	70 €	290 €	185 €	470 €	50 €	85 €	45 €	-	-
CVEP-9N-AP45	70 €	290 €	185 €	470 €	50 €	85 €	45 €	-	-
CMCVE-9-8	60 €	273 €	175 €	450 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-12	65 €	280 €	180 €	460 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-AP90	62 €	285 €	185 €	470 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-AN90	60 €	290 €	185 €	470 €	-	-	-	-	-

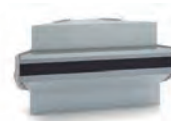
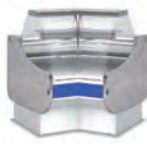
SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES



Vitrina expositora modular serie-9 PASTELERA, con reserva Serve over counters modular line-9 PASTRY, with and without cold storage

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CVEP-9N-AP45-C	3.368 €
CVEP-9N-AP45-RR	3.368 €

CVEP-9N-AN45-C	3.399 €
CVEP-9N-AN45-RR	3.399 €

CMCVE-9-8	964 €
CMCVE-9-12	1.060 €

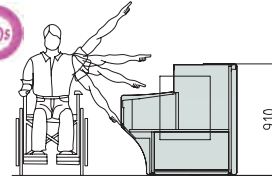
CMCVE-9-AP90	1.751 €
CMCVE-9-AN90	1.751 €

Cristales disponibles
Available glasses

C RR



Consultar
Consult



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 frigorífica**
- Compatibles con módulos CVEP-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 CVEP

CMCVE

- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

we reserve the right to change specifications without 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, except wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90

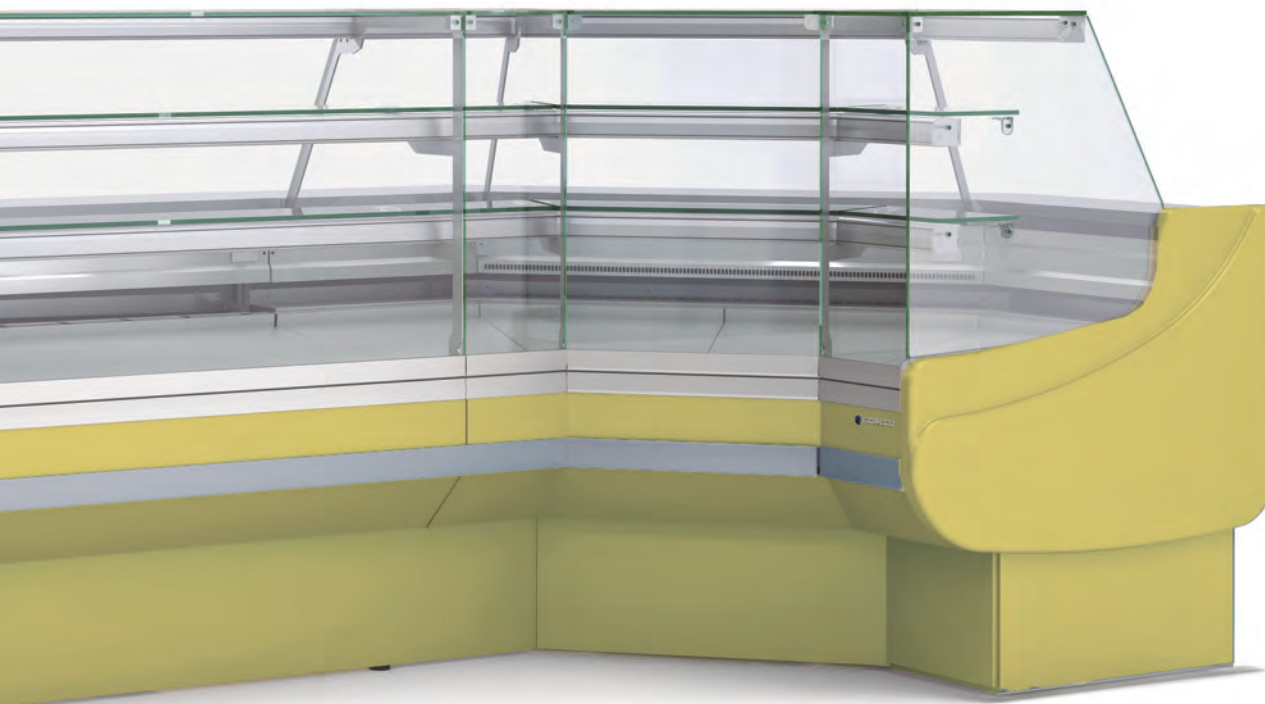
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVEP-9 modules
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45

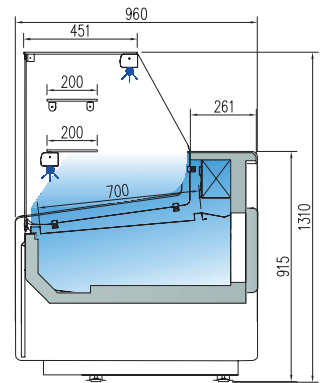
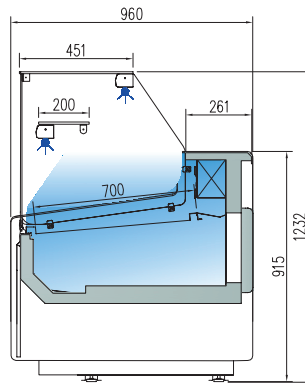
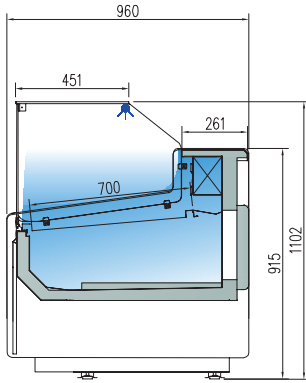
- Neutral angles
- Compatibles with CVEP modules

CMCVE

- Cash counters with shelve, drawer and plug (except angles)
- All decorations included in price



VITRINAS
EXPOSITOAS
7



CVE-9-10-RCB	1.986 €
CVE-9-13-RCB	2.264 €
CVE-9-15-RCB	2.475 €
CVE-9-20-RCB	2.983 €
CVE-9-25-RCB	3.370 €
CVE-9-30-RCB	3.931 €

CON RESERVA - WITH COLD STORAGE

CVE-9-10-RC	2.092 €
CVE-9-13-RC	2.337 €
CVE-9-15-RC	2.553 €
CVE-9-20-RC	3.088 €
CVE-9-25-RC	3.518 €
CVE-9-30-RC	4.103 €

CVEP-9-10-RC	2.201 €
CVEP-9-13-RC	2.458 €
CVEP-9-15-RC	2.695 €
CVEP-9-20-RC	3.252 €
CVEP-9-25-RC	3.740 €
CVEP-9-30-RC	4.370 €

SIN RESERVA - WITHOUT COLD STORAGE

CVES-9-10-RCB	1.944 €
CVES-9-13-RCB	2.181 €
CVES-9-15-RCB	2.392 €
CVES-9-20-RCB	2.857 €
CVES-9-25-RCB	3.203 €
CVES-9-30-RCB	3.742 €

CVES-9-10-RC	2.050 €
CVES-9-13-RC	2.253 €
CVES-9-15-RC	2.469 €
CVES-9-20-RC	2.963 €
CVES-9-25-RC	3.349 €
CVES-9-30-RC	3.914 €

CVEPS-9-10-RC	2.159 €
CVEPS-9-13-RC	2.373 €
CVEPS-9-15-RC	2.610 €
CVEPS-9-20-RC	3.125 €
CVEPS-9-25-RC	3.572 €
CVEPS-9-30-RC	4.183 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m²)	reserva cold storage CVE (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE/CVES-9-10	1055	0,65	0,33	1/0	522	404	R449A
CVE/CVES-9-13	1305	0,82	0,43	2/0	635	1009	R449A
CVE/CVES-9-15	1525	0,97	0,49	2/0	817	1079	R449A
CVE/CVES-9-20	2025	1,31	0,67	3/0	817	1103	R449A
CVE/CVES-9-25	2525	1,65	0,84	4/0	1096	1365	R449A
CVE/CVES-9-30	2995	1,96	1,19	4/0	1315	1416	R449A

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. Perfiles en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 3000 K (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 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

- 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 6500 K lighting: top worktop and shelf
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ 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 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	estante chasis chasis base	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-inst.
CV-10	60 €	280 €	450 €	95 €	85 €	40 €	45 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	65 €	285 €	460 €	130 €	115 €	55 €	55 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	70 €	290 €	470 €	145 €	130 €	60 €	65 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	75 €	295 €	480 €	190 €	170 €	80 €	85 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	80 €	300 €	490 €	235 €	210 €	95 €	105 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	85 €	305 €	505 €	285 €	255 €	115 €	130 € xud	-995 €	-255 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y válvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

Vitrina expositora modular serie 9 DELICATESSEN con y sin reserva
Serve over counter line 9 DELICATESSEN with and without cold storage

7

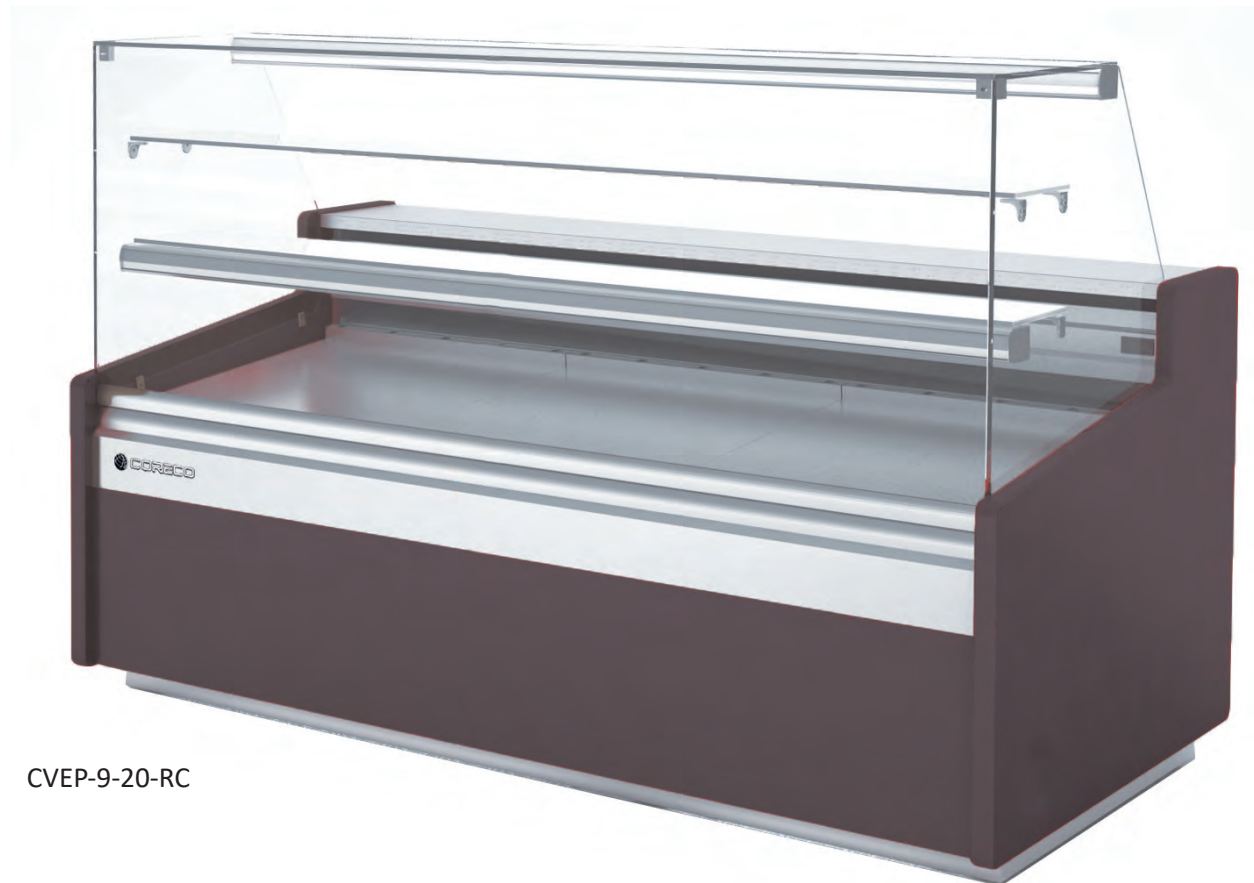
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Consultar
Consult



DE SERIE
STANDAR

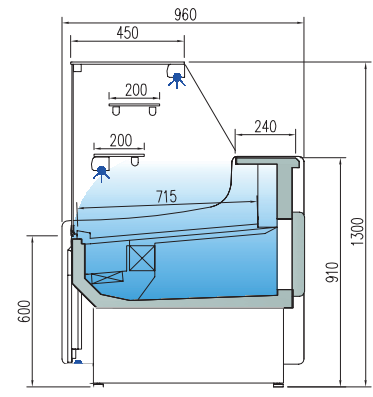
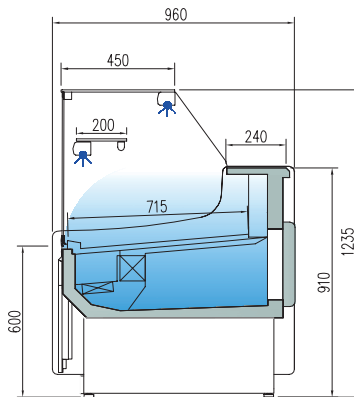
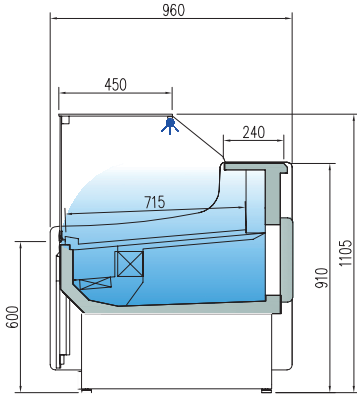


CVPE-9-20-RC



CVE-9-20-RC

7
VITRINAS
EXPOSITOAS



CON RESERVA - WITH COLD STORAGE

CVE-9-10-RCB-TF	2.144 €
CVE-9-13-RCB-TF	2.447 €
CVE-9-15-RCB-TF	2.693 €
CVE-9-20-RCB-TF	3.241 €
CVE-9-25-RCB-TF	3.672 €
CVE-9-30-RCB-TF	4.346 €

CVE-9-10-RC-TF	2.251 €
CVE-9-13-RC-TF	2.521 €
CVE-9-15-RC-TF	2.772 €
CVE-9-20-RC-TF	3.348 €
CVE-9-25-RC-TF	3.821 €
CVE-9-30-RC-TF	4.522 €

CVEP-9-10-RC-TF	2.361 €
CVEP-9-13-RC-TF	2.644 €
CVEP-9-15-RC-TF	2.916 €
CVEP-9-20-RC-TF	3.513 €
CVEP-9-25-RC-TF	4.046 €
CVEP-9-30-RC-TF	4.793 €

SIN RESERVA - WITHOUT COLD STORAGE

CVES-9-10-RCB-TF	2.069 €
CVES-9-13-RCB-TF	2.326 €
CVES-9-15-RCB-TF	2.569 €
CVES-9-20-RCB-TF	3.067 €
CVES-9-25-RCB-TF	3.449 €
CVES-9-30-RCB-TF	4.093 €

CVES-9-10-RC-TF	2.177 €
CVES-9-13-RC-TF	2.400 €
CVES-9-15-RC-TF	2.648 €
CVES-9-20-RC-TF	3.173 €
CVES-9-25-RC-TF	3.596 €
CVES-9-30-RC-TF	4.265 €

CVEPS-9-10-RC-TF	2.285 €
CVEPS-9-13-RC-TF	2.520 €
CVEPS-9-15-RC-TF	2.788 €
CVEPS-9-20-RC-TF	3.335 €
CVEPS-9-25-RC-TF	3.819 €
CVEPS-9-30-RC-TF	4.534 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m²)	cámara storage CVE (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE / CVES-9-10-TF	1055	0,65	0,33	1/0	522	419	R449A
CVE / CVES-9-13-TF	1305	0,82	0,43	2/0	635	1071	R449A
CVE / CVES-9-15-TF	1525	0,97	0,49	2/0	817	1107	R449A
CVE / CVES-9-20-TF	2025	1,31	0,67	3/0	1096	1377	R449A
CVE / CVES-9-25-TF	2525	1,65	0,84	4/0	1315	1433	R449A
CVE / CVES-9-30-TF	2995	1,96	1,19	4/0	1315	1472	R449A

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. Periferia en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 3000 K (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 23953-2:2006

- 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 6500 K lighting: top worktop and shelf
- Optional 3000 K 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 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	estante chasis chasis base	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-inst.
CV-10	60 €	280 €	450 €	95 €	85 €	40 €	45 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	65 €	285 €	460 €	130 €	115 €	55 €	55 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	70 €	290 €	470 €	145 €	130 €	60 €	65 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	75 €	295 €	480 €	190 €	170 €	80 €	85 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	80 €	300 €	490 €	235 €	210 €	95 €	105 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	85 €	305 €	505 €	285 €	255 €	115 €	130 € xud	-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

Vitrina expositora modular serie 9 DELICATESSEN con y sin reserva
Serve over counter line 9 DELICATESSEN with and without cold storage

7

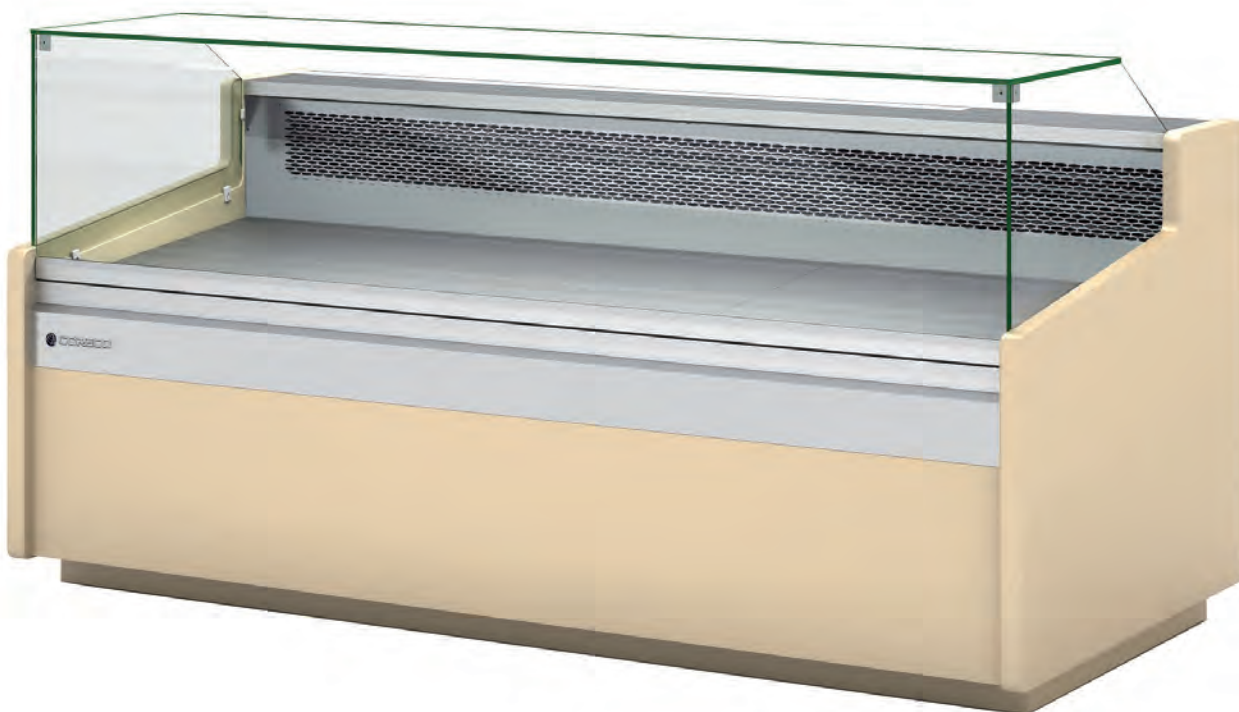
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



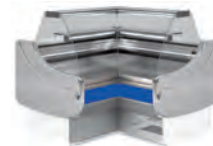
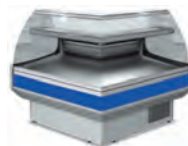
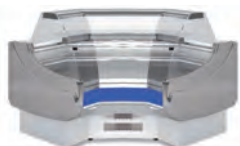
Consultar
Consult



DE SERIE
STANDAR



7
VITRINAS
EXPOSITORAS



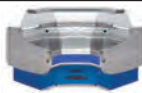
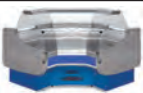
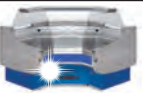

CVE-9-AP90-RC	4.481 €
CVE-9-AP90-RCB	4.393 €
CVEP-9-AP90-RC	4.707 €

CVE-9-AN90-RC	4.491 €
CVE-9-AN90-RCB	4.404 €
CVEP-9-AN90-RC	4.718 €

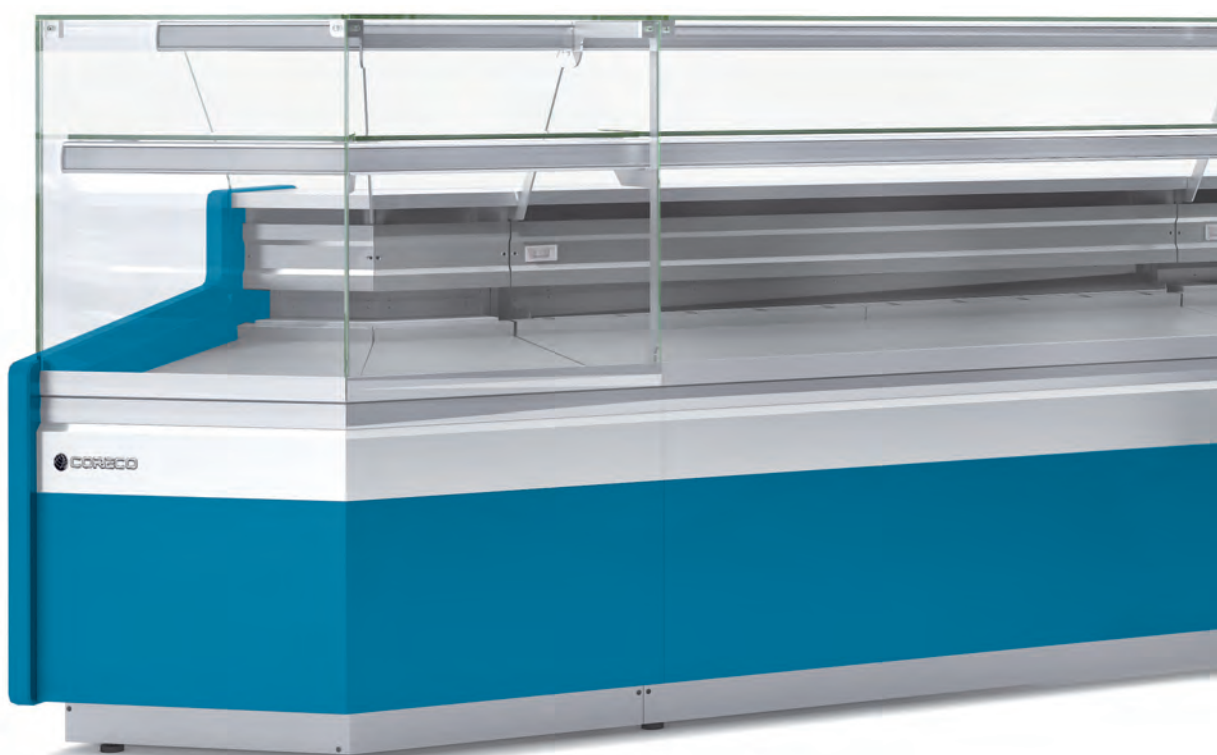
CVE-9-RP90-RC	4.481 €
CVE-9-RP90-RCB	4.393 €
CVEP-9-RP90-RC	4.707 €

CVE-9-RN90-RC	4.491 €
CVE-9-RN90-RCB	4.404 €
CVEP-9-RN90-RC	4.718 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m ²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE/CVEP-9-AN90-RCB/RC	1500	1100/1230/1310	1500	0,98	687	1125	R449A
CVE/CVEP-9-AP90-RCB/RC	1325	1100/1230/1310	1325	1,04	687	1125	R449A
CVE/CVEP-9N-AN45-RCB/RC	1090	1100/1230/1310	1060	0,48	-	-	-
CVE/CVEP-9N-AP45-RCB/RC	1040	1100/1230/1310	940	0,53	-	-	-
CVE/CVEP-9-RN90-RCB/RC	1352	1100/1230/1310	1352	1,01	687	1125	R449A
CVE/CVEP-9-RP90-RCB/RC	1335	1100/1230/1310	1335	1,32	687	1125	R449A
CMCVE-9-8-RC	800	910	940	-	-	-	-
CMCVE-9-12-RC	1200	910	940	-	-	-	-
CMCVE-9-AP90-RC	1670	910	690	-	-	-	-
CMCVE-9-AN90-RC	1638	910	825	-	-	-	-

OPCIONES OPTIONS	 decoración frontal front decor	 decotación total total decor	 frontal alto brillo glossy frontal	 total alto brillo total glosssy	puerta plexi plexi door	cierre cortina night blind	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-instalacion remote unit
CVE/CVEP-9-AN90-RCB/RC	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVE/CVEP-9-AP90-RCB/RC	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVE/CVEP-9-RN90-RCB/RC	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVE/CVEP-9-RP90-RCB/RC	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVE/CVEP-9N-AN45-RCB/RC	70 €	290 €	185 €	470 €	50 €	85 €	45 €	-	-
CVE/CVEP-9N-AP45-RCB/RC	70 €	290 €	185 €	470 €	50 €	85 €	45 €	-	-
CMCVE-9-8-RC	60 €	273 €	175 €	450 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-12-RC	65 €	280 €	180 €	460 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-AP90-RC	62 €	285 €	185 €	470 €	-	-	-	-	-
CMCVE-9-AN90-RC	60 €	290 €	185 €	470 €	-	-	-	-	-

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

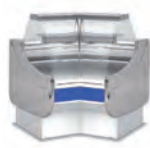


Vitrina expositora modular serie-9 DELICATESSEN, con reserva

Serve over counters modular line-9 DELICATESSEN, with cold storage

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

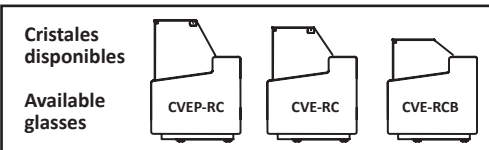


CVE-9N-RP45-RCB	3.131 €
CVE-9N-RP45-RC	3.193 €
CVEP-9N-RP45-RC	3.368 €

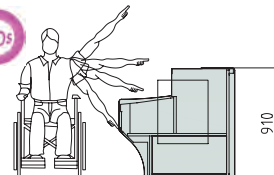
CVE-9N-RN45-RCB	3.167 €
CVE-9N-RN45-RC	3.234 €
CVEP-9N-RN45-RC	3.399 €

CMCVE-9-8-RC	1.060 €
CMCVE-9-12-RC	1.148 €

CMCVE-9-RP90-RC	1.751 €
CMCVE-9-RN90-RC	1.751 €



Consultar
Consult



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 frigorífica**
- Compatibles con módulos CVE-RC CVE-RCB CVEP-RC
- **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 VE-RC CVE-RCB CVEP-RC

CMCVE

- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

we reserve the right to change specifications without prior notice

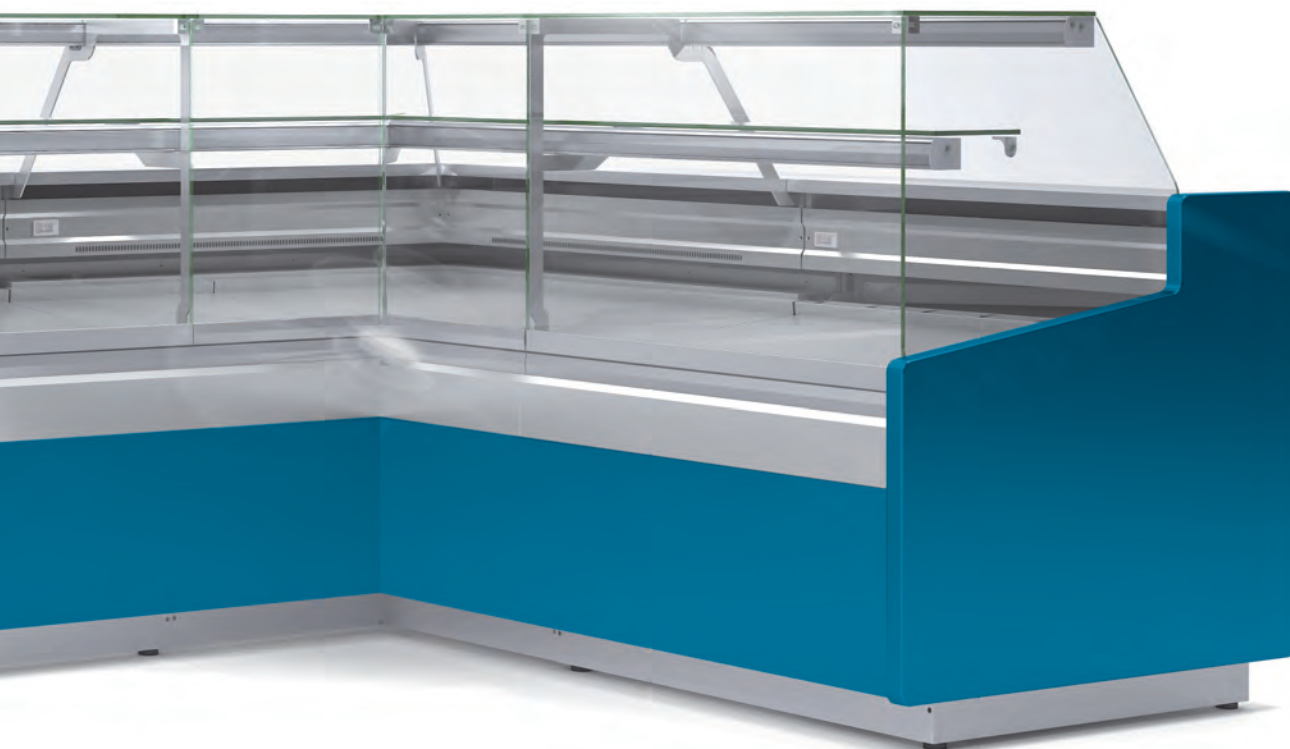
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area
- 40 mm sides in injected ABS, except wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

AP90 / AN90 / RP90 / RN90

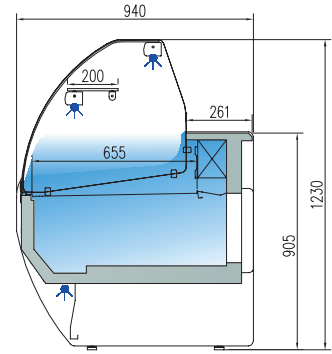
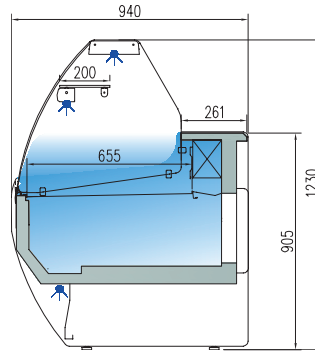
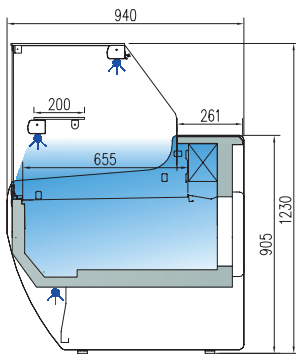
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVE-RC CVE-RCB CVEP-RC modules
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

AP45 / AN45

- Neutral angles
- Compatibles with VE-RC CVE-RCB CVEP-RC modules
- **CMCVE**
- Cash counters with shelves, drawer and plug (except angles)
- All decorations included in price



VITRINAS
EXPOSITOAS
7



CV-9-10-RR	2.145 €
CV-9-13-RR	2.353 €
CV-9-15-RR	2.563 €
CV-9-20-RR	3.104 €
CV-9-25-RR	3.628 €
CV-9-30-RR	4.344 €

CV-9-10-C	2.145 €
CV-9-13-C	2.353 €
CV-9-15-C	2.563 €
CV-9-20-C	3.104 €
CV-9-25-C	3.628 €
CV-9-30-C	4.344 €

CV-9-10-CC	2.189 €
CV-9-13-CC	2.399 €
CV-9-15-CC	2.618 €
CV-9-20-CC	3.170 €
CV-9-25-CC	3.699 €
CV-9-30-CC	4.433 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m²)	reserva cold storage (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	potencia frig. frig. power (W)	refrigerante refrigerant
CV-9-10	1055	0,65	0,33	1	522	404	R449A
CV-9-13	1305	0,82	0,43	2	635	1009	R449A
CV-9-15	1525	0,97	0,49	2	817	1079	R449A
CV-9-20	2025	1,31	0,67	3	817	1103	R449A
CV-9-25	2525	1,65	0,84	4	1096	1365	R449A
CV-9-30	2995	1,96	1,19	4	1315	1416	R449A

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
we reserve the right to change specifications without 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. Perfilera en aluminio anodizado
 - Paragolpes en la parte delantera
 - Cristal frontal templado, abatible
 - Estantes de cristal intermedios, no refrigerados
 - Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal
 - Opción LED 3000 K (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 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 23953-2:2006

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
 - Display area and counter in stainless steel AISI-304
 - Smooth deck for display area, stepped at same price
 - 40 mm sides in injected ABS, except wood decor
 - **Standard decoration:** short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe. Anodised aluminium profiles
 - Front rubber bumper
 - Tempered and hinged frost glass
 - Glass shelves non refrigerated
 - Standard LED 6500 K lighting: top worktop, shelf and front base
 - Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
 - 40 Kg/m³ 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
 - Climate class 3 (25°C 60%hr) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal decor	decoración total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	evaporador ventilado ventilated evaporator	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	estante chasis chasis base	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-inst.
CV-10	60 €	280 €	450 €	125 €	95 €	85 €	40 €	45 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	65 €	285 €	460 €	145 €	130 €	115 €	55 €	55 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	70 €	290 €	470 €	175 €	145 €	130 €	60 €	65 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	75 €	295 €	480 €	205 €	190 €	170 €	80 €	85 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	80 €	300 €	490 €	240 €	235 €	210 €	95 €	105 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	85 €	305 €	505 €	345 €	285 €	255 €	115 €	130 € xud	-995 €	-255 €

 Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y válvula solenoide
 REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

Vitrina expositora modular serie 9 SELECTA con o sin reserva
 Serve over counter modular line 9 SELECTA with or without cold storage

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Consultar
 Consult



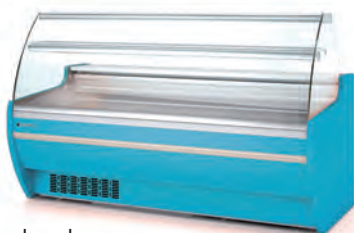
DE SERIE
 STANDAR



CV-9-20-CC
 decoración estándar
 standard decor



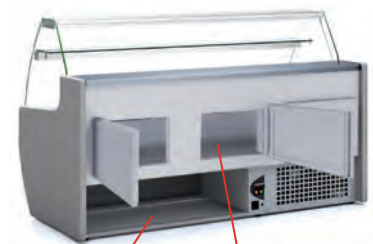
CV-9-20-C
 frontal inox
 stainless steel front decor



lacado
 lacquered

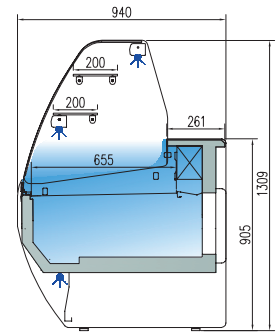
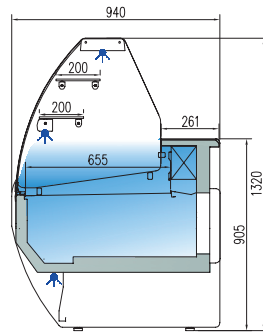
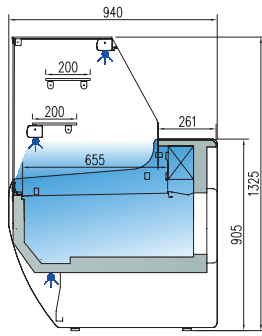


madera
 wood



opcional interior 440x270

7
 VITRINAS
 EXPOSITOAS



CVP-9-10-RR	2.337 €
CVP-9-13-RR	2.569 €
CVP-9-15-RR	2.795 €
CVP-9-20-RR	3.384 €
CVP-9-25-RR	3.959 €
CVP-9-30-RR	4.737 €

CVP-9-10-C	2.337 €
CVP-9-13-C	2.569 €
CVP-9-15-C	2.795 €
CVP-9-20-C	3.384 €
CVP-9-25-C	3.959 €
CVP-9-30-C	4.737 €

CVP-9-10-CC	2.388 €
CVP-9-13-CC	2.613 €
CVP-9-15-CC	2.855 €
CVP-9-20-CC	3.457 €
CVP-9-25-CC	4.031 €
CVP-9-30-CC	5.117 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m²)	reserva cold storage (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	potencia frig. frig. power (W)	refrigerante refrigerant
CVP-9-10	1055	0,65	0,33	1	522	404	R449A
CVP-9-13	1305	0,82	0,43	2	635	1009	R449A
CVP-9-15	1525	0,97	0,49	2	817	1079	R449A
CVP-9-20	2025	1,31	0,67	3	817	1103	R449A
CVP-9-25	2525	1,65	0,84	4	1096	1365	R449A
CVP-9-30	2995	1,96	1,19	4	1315	1416	R449A

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 6500 K 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
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilaría en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior, estante y base frontal
- Opción LED 3000 K (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 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 23953-2:2006

- 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
- Sides in ABS injected, 40 mm thick
- **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 6500 K lighting: top worktop, shelf and frontal base
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- **Static evaporator, ventilated 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 23953-2:2006

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	evaporador ventilado ventilated evaporator	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	estante chasis chasis base	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-inst.
CV-10	60 €	280 €	450 €	125 €	95 €	85 €	40 €	45 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	65 €	285 €	460 €	145 €	130 €	115 €	55 €	55 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	70 €	290 €	470 €	175 €	145 €	130 €	60 €	65 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	75 €	295 €	480 €	205 €	190 €	170 €	80 €	85 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	80 €	300 €	490 €	240 €	235 €	210 €	95 €	105 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	85 €	305 €	505 €	345 €	285 €	255 €	115 €	130 € xud	-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

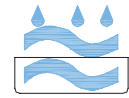
Vitrina expositora modular serie 9 SELECTA PASTELERÍA con reserva
 Serve over counter modular line 9 PASTRY SELECTA with cold storage

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Consultar
 Consult



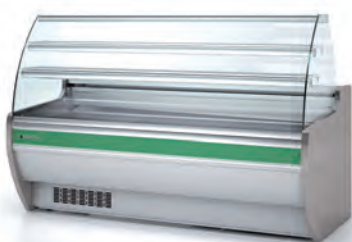
DE SERIE
 STANDAR



CVP-9-20-C
 lacado
 lacquered



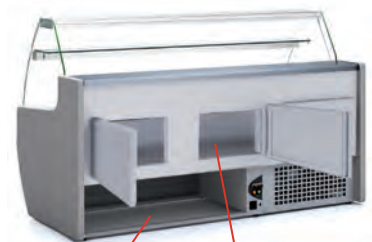
CVP-9-20-CC
 madera
 wood



frente un color
 one color front decor

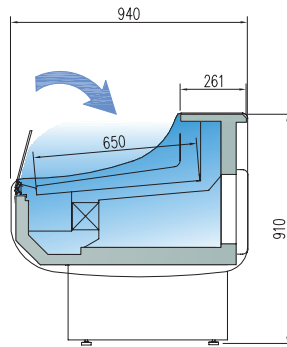


frontal decorado
 front decor

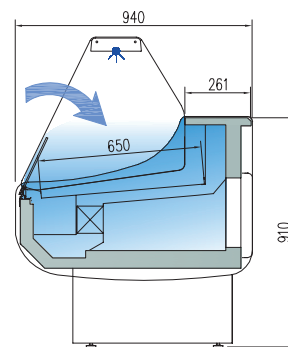


opcional

interior 440x270



CVEA-9-10-TF	1.820 €
CVEA-9-13-TF	1.997 €
CVEA-9-15-TF	2.179 €
CVEA-9-20-TF	2.668 €
CVEA-9-25-TF	3.126 €
CVEA-9-30-TF	3.818 €



CVEE-9-10-TF	1.925 €
CVEE-9-13-TF	2.122 €
CVEE-9-15-TF	2.325 €
CVEE-9-20-TF	2.829 €
CVEE-9-25-TF	3.324 €
CVEE-9-30-TF	4.062 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m²)	reserva cold storage (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEA-9-10	1055	0,65	0,33	1	522	419	R449A
CVEA-9-13	1305	0,82	0,43	2	635	1071	R449A
CVEA-9-15	1525	0,97	0,49	2	817	1107	R449A
CVEA-9-20	2025	1,31	0,67	3	1096	1377	R449A
CVEA-9-25	2525	1,65	0,84	4	1315	1433	R449A
CVEA-9-30	2995	1,96	1,19	4	1315	1472	R449A
CVEE-9-10	1055	0,65	0,33	1	522	419	R449A
CVEE-9-13	1305	0,82	0,43	2	635	1071	R449A
CVEE-9-15	1525	0,97	0,49	2	817	1107	R449A
CVEE-9-20	2025	1,31	0,67	3	1096	1377	R449A
CVEE-9-25	2525	1,65	0,84	4	1315	1433	R449A
CVEE-9-30	2995	1,96	1,19	4	1315	1472	R449A

Las especificaciones técnicas y características sujetas a variación sin previo aviso. We reserve the right to change specifications without notice.

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

- 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. Perfilera en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal auto-servicio
- **CVEE:** Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior y estante. Opción LED 3000 K (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 3 (25°C 60%) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- 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, except 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 6500 K lighting: top worktop and shelf
- Optional 3000 K 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 3 (25°C 60%) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	cierre plexi CVEE plexi doors	cierre cortina night blind	estante chasis chasis base	luz extra CVEE extra lighting	neutra neutral	pre-inst.
CV-10	60 €	280 €	450 €	95 €	85 €	40 €	45 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	65 €	285 €	460 €	130 €	115 €	55 €	55 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	70 €	290 €	470 €	145 €	130 €	60 €	65 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	75 €	295 €	480 €	190 €	170 €	80 €	85 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	80 €	300 €	490 €	235 €	210 €	95 €	105 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	85 €	305 €	505 €	285 €	255 €	115 €	130 € xud	-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

Vitrina expositora modular serie 9 AUTOSERVICIO, con reserva
Serve over counter modular line 9 SELF SERVICE, with cold storage

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Consultar
 Consult



DE SERIE
 STANDAR



CVEA-9-20
 personalizada
 customized



CVEE-9-20
 lacado
 lacquered

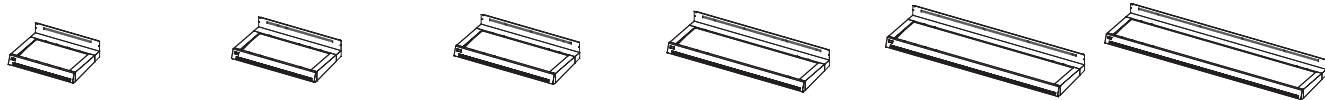


opcional

interior 440x270

Accesorios disponibles sólo para instalarse en fábrica- *Accessories available only to set up in factory*

BAÑO MARIA - BAIN MARIE



CMVE-10-BM	1.185 €	CMVE-13-BM	1.410 €	CMVE-15-BM	1.581 €	CMVE-20-BM	1.892 €	CMVE-25-BM	2.819 €	CMVE-30-BM	3.163 €
------------	---------	------------	---------	------------	---------	------------	---------	------------	---------	------------	---------

CALOR SECO - DRY HEAT



CMVE-10-HE	445 €	CMVE-13-HE	509 €	CMVE-15-HE	573 €	CMVE-20-HE	742 €	CMVE-25-HE	848 €	CMVE-30-HE	892 €
------------	-------	------------	-------	------------	-------	------------	-------	------------	-------	------------	-------

CUBETAS REFRIGERADAS - REFRIGERATED TRAYS



CMVE-10-ES	156 €	CMVE-13-ES	177 €	CMVE-15-ES	197 €	CMVE-20-ES	228 €	CMVE-25-ES	260 €	CMVE-30-ES	352 €
------------	-------	------------	-------	------------	-------	------------	-------	------------	-------	------------	-------

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

mod.	largo length (mm)	ancho width (mm)	profundidad depth (mm)	encastre hole (mm)	capacidad capacity GN1/1-150	potencia power (W)	tensión monofásica single phase power
CMVE-10-BM	790	646	315	765x625x200	2	1000	230 V- 50 Hz
CMVE-13-BM	1120	646	315	1095x625x200	3	2000	230 V- 50 Hz
CMVE-15-BM	1445	646	315	1420x625x200	4	3000	230 V- 50 Hz
CMVE-20-BM	1770	646	315	1745x625x200	5	3000	230 V- 50 Hz
CMVE-25-BM	2240	646	315	2190x625x200	6	4000	230 V- 50 Hz
CMVE-30-BM	2890	646	315	2840x625x200	8	6000	230 V- 50 Hz
CMVE-10-HE	790	646	315	765x625x200	2	800	230 V- 50 Hz
CMVE-13-HE	1120	646	315	1095x625x200	3	1200	230 V- 50 Hz
CMVE-15-HE	1445	646	315	1420x625x200	4	1600	230 V- 50 Hz
CMVE-20-HE	1770	646	315	1745x625x200	5	2000	230 V- 50 Hz
CMVE-25-HE	2240	646	315	2190x625x200	7	2400	230 V- 50 Hz
CMVE-30-HE	2890	646	315	2840x625x200	8	3200	230 V- 50 Hz
CMVE-10-ES	790	646	315	765x625x200	2	-	-
CMVE-13-ES	1120	646	315	1095x625x200	3	-	-
CMVE-15-ES	1445	646	315	1420x625x200	4	-	-
CMVE-20-ES	1770	646	315	1745x625x200	5	-	-
CMVE-25-ES	2240	646	315	2190x625x200	6	-	-
CMVE-30-ES	2890	646	315	2840x625x200	8	-	-

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

- El PVP corresponde al **módulo montado en la vitrina**, no como elemento independiente. Cubetas GN **no incluidas** en el precio
- Construidos en acero inoxidable AISI-304
- Capacidad para cubetas GN1/1 fondo 150 (no incluidas)
- Elementos encastrables compatibles con todos los modelos de la gama CVE-9 y CVE-10, siempre SIN estante (recomendado)
- No compatibles con modelos de la gama CVED
- Baño maría y calor seco :
 - Aplicar incremento por elemento encastrable a la versión neutra de la vitrina compatible
 - CMVE-BM encastrable baño maría, llenado manual
 - CMVE-HE encastrable calor seco +55°C +70°C
- Cubetas refrigeradas CMVE-ES:
 - Aplicar incremento por elemento encastrable a la versión con evaporador ventilado de la vitrina compatible

- Price is for the **set mounted in the counter**, not as a separate element
- GN containers, **not included** in price
- Built in stainless steel AISI-304
- Compatible with GN1/1 150 depth (not included)
- Drop-in elements compatible with all models of the CVE-9 and CVE-10 range, always without shelf (recommended)
- Not compatible with CVED models
- Bain-marie and dry heat:
 - Apply increase of price by drop-in element to the neutral version compatible counter
 - CMVE-BM drop-in bain-marie, manual filling
 - CMVE-HE drop-in dry heat +55°C + 70°C
- Refrigerated trays CMVE-ES:
 - Apply increase of price by drop-in element to the ventilated version compatible counter



CMVE-BM 



CMVE-HE 



CMVE-ES 

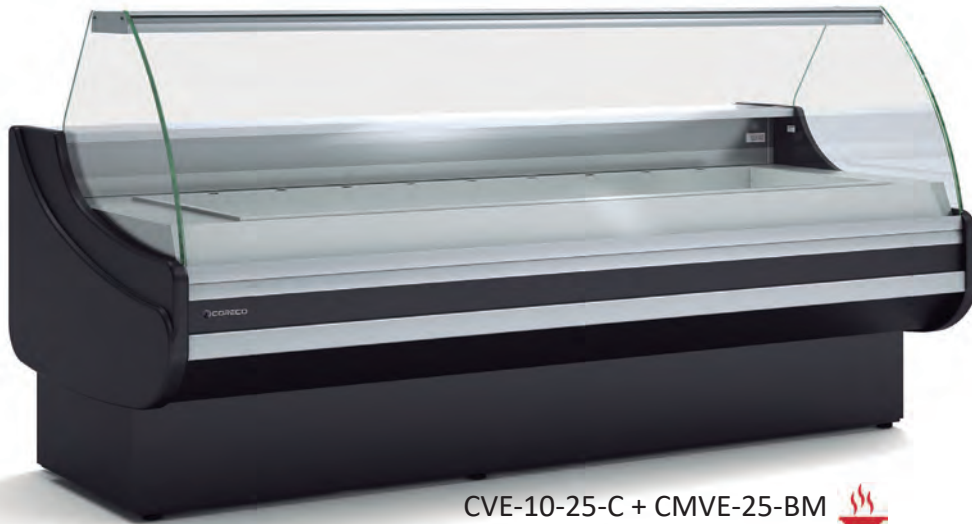
Modulos cubetas encastrables en vitrinas serie 9 y 10
 Drop-in sets for trays in line 9 & 10 serve-over counters

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CVE-9-20-RC-TF + CMVE-20-ES ❄️



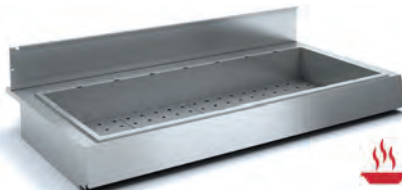
CVE-10-25-C + CMVE-25-BM 🔥



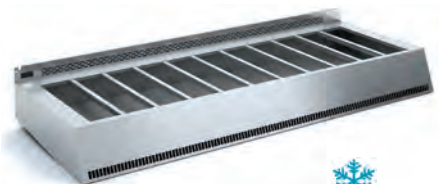
CVE-9-15-C + CMVE-13-HE 🔥



CMVE-25-BM

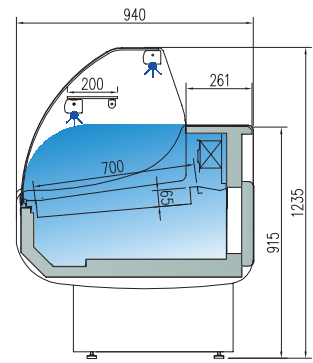
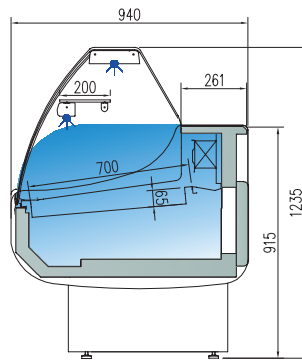
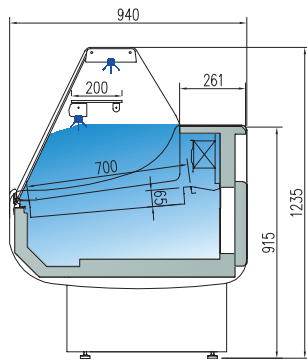


CMVE-15-HE



CMVE-20-ES

7
 VITRINAS
 EXPOSITOAS



CVE-9-10-R-P	2.238 €
CVE-9-13-R-P	2.553 €
CVE-9-15-R-P	2.839 €
CVE-9-20-R-P	3.380 €
CVE-9-25-R-P	3.989 €
CVE-9-30-R-P	5.066 €

CVE-9-10-C-P	2.262 €
CVE-9-13-C-P	2.673 €
CVE-9-15-C-P	2.949 €
CVE-9-20-C-P	3.573 €
CVE-9-25-C-P	4.172 €
CVE-9-30-C-P	5.061 €

CVE-9-10-CC-P	2.497 €
CVE-9-13-CC-P	2.798 €
CVE-9-15-CC-P	3.110 €
CVE-9-20-CC-P	3.735 €
CVE-9-25-CC-P	4.384 €
CVE-9-30-CC-P	5.332 €

mod.	largo length (mm)	cámara storage (m³)	exposición display RSA (m²)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-9-10-P	1055	0,29	0,61	1	522	405	R449A
CVE-9-13-P	1305	0,8	0,8	2	635	1009	R449A
CVE-9-15-P	1525	0,43	0,93	2	817	1079	R449A
CVE-9-20-P	2025	0,59	1,24	3	817	1103	R449A
CVE-9-25-P	2525	0,74	1,56	4	1096	1365	R449A
CVE-9-30-P	2995	1,7	1,97	4	1315	1416	R449A

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

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
- 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. Perfilera en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior y estante
- Opción LED 3000 K (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 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 23953-2:2006

- 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, except 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 6500 K lighting: top worktop and shelf
- Optional 3000 K 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)
- **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 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	placa fría cold plate	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	estante chasis chasis base	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-inst.
CV-10	60 €	285 €	95 €	85 €	40 €	45 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	65 €	325 €	130 €	115 €	55 €	55 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	70 €	395 €	145 €	130 €	60 €	65 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	75 €	440 €	190 €	170 €	80 €	85 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	80 €	540 €	235 €	210 €	95 €	105 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	85 €	705 €	285 €	255 €	115 €	130 € xud	-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

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Consultar
Consult

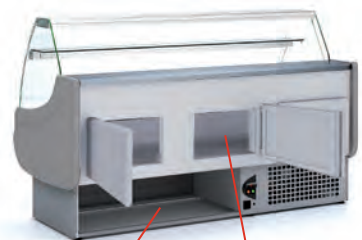


Plano exposición y encimera AISI-316
AISI-316 exposure and worktop

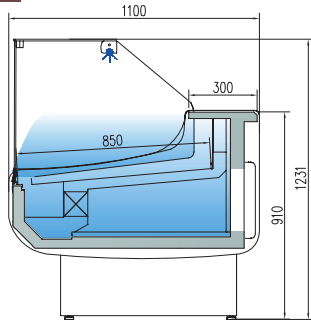
AISI-316



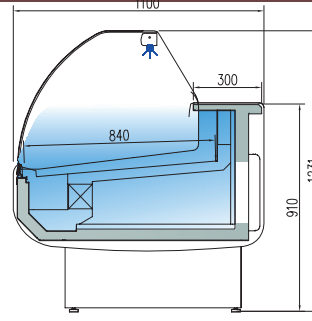
CVE-9-20-C-P
frontal inox
inox decor



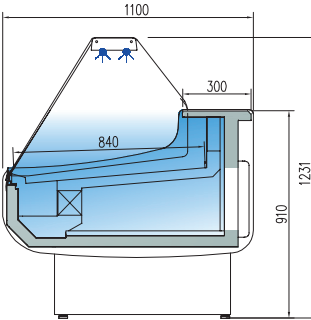
opcional interior 440x270



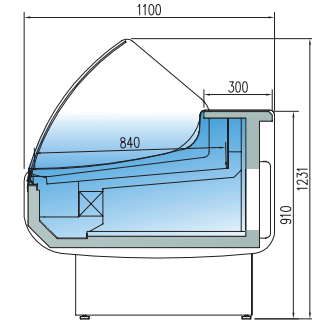
CVE-10-10-RR-TF	2.386 €
CVE-10-13-RR-TF	2.789 €
CVE-10-15-RR-TF	2.973 €
CVE-10-20-RR-TF	3.535 €
CVE-10-25-RR-TF	4.107 €
CVE-10-30-RR-TF	4.827 €



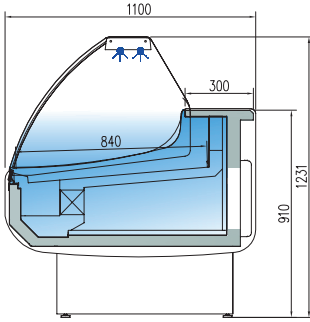
CVE-10-10-CC-TF	2.479 €
CVE-10-13-CC-TF	2.742 €
CVE-10-15-CC-TF	3.109 €
CVE-10-20-CC-TF	3.567 €
CVE-10-25-CC-TF	4.134 €
CVE-10-30-CC-TF	5.027 €



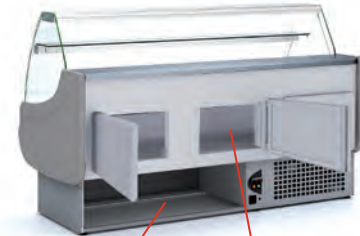
CVE-10-10-R-TF	2.290 €
CVE-10-13-R-TF	2.620 €
CVE-10-15-R-TF	2.847 €
CVE-10-20-R-TF	3.288 €
CVE-10-25-R-TF	3.819 €
CVE-10-30-R-TF	4.607 €



CVE-10-10-MC-TF	2.290 €
CVE-10-13-MC-TF	2.620 €
CVE-10-15-MC-TF	2.847 €
CVE-10-20-MC-TF	3.288 €
CVE-10-25-MC-TF	3.819 €
CVE-10-30-MC-TF	4.607 €



CVE-10-10-C-TF	2.386 €
CVE-10-13-C-TF	2.789 €
CVE-10-15-C-TF	2.973 €
CVE-10-20-C-TF	3.535 €
CVE-10-25-C-TF	4.107 €
CVE-10-30-C-TF	4.827 €



opcional interior 440x270

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m ²)	reserva cold storage (m ³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-10-10	1055	0,79	0,38	1	522	419	R449A
CVE-10-13	1305	0,99	0,5	2	635	1037	R449A
CVE-10-15	1525	1,17	0,58	2	817	1107	R449A
CVE-10-20	2025	1,58	0,79	3	1096	1377	R449A
CVE-10-25	2525	1,99	0,99	4	1315	1433	R449A
CVE-10-30	2995	2,37	1,25	4	1315	1472	R449A

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
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior
- Opción LED 3000 K (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 23953-2:2006

- 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, except 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 6500 K lighting: top worktop
- Optional 3000 K 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 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración fontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	evaporador estático static evaporator	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	estante chasis chasis base	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-inst.
CV-10	60 €	280 €	450 €	-235 €	95 €	85 €	40 €	45 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	65 €	285 €	460 €	-245 €	130 €	115 €	55 €	55 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	70 €	290 €	470 €	-255 €	145 €	130 €	60 €	65 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	75 €	295 €	480 €	-275 €	190 €	170 €	80 €	85 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	80 €	300 €	490 €	-295 €	235 €	210 €	95 €	105 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	85 €	305 €	505 €	-315 €	285 €	255 €	115 €	130 € xud	-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 - consul

Vitrina expositora modular serie 10 CON RESERVA
 Serve over counter modular line 10 WITH COLD STORAGE AREA

7

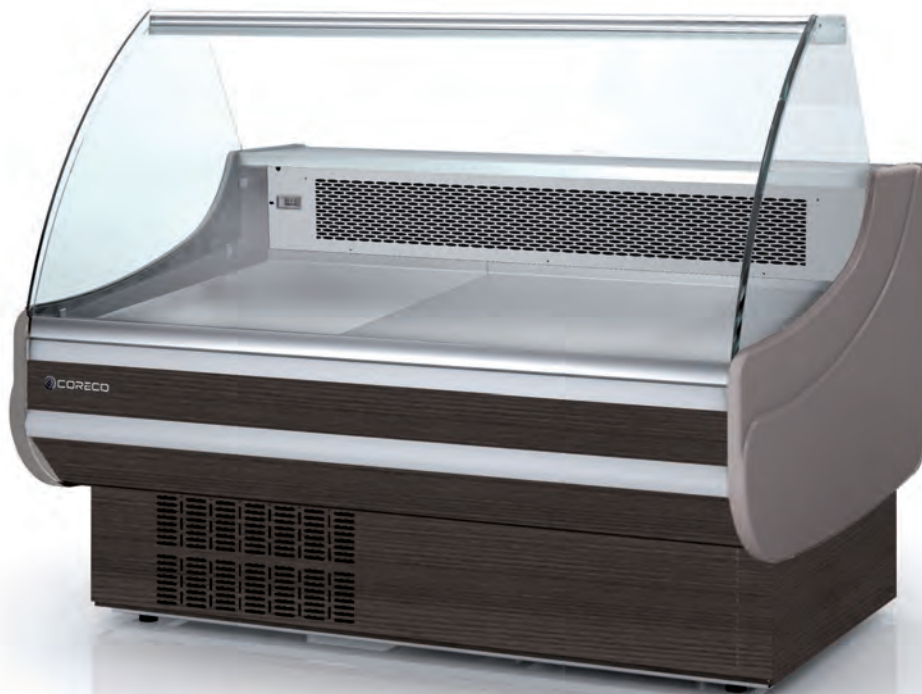
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Consultar
 Consult



DE SERIE
 STANDAR



CVE-10-15-C
 madera
 wood



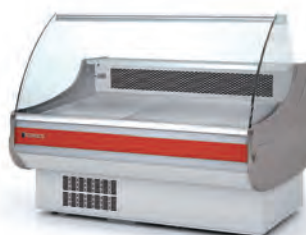
detalle cristal MC
 MC glass



CVE-10-15-RR
 lacado
 lacquered

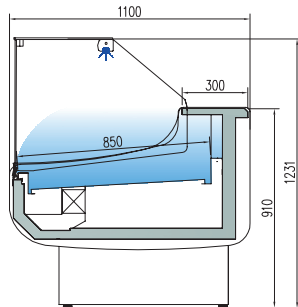


decoracion frontal
 frontal decoration

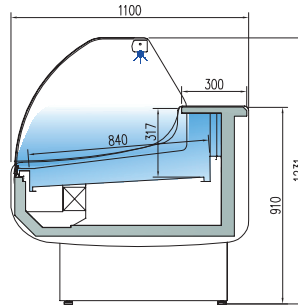


estándar
 standard

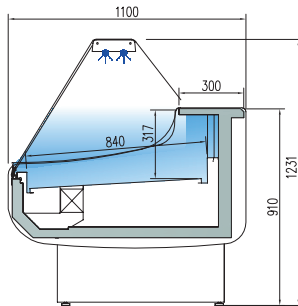
7
 VITRINAS
 EXPOSITOAS



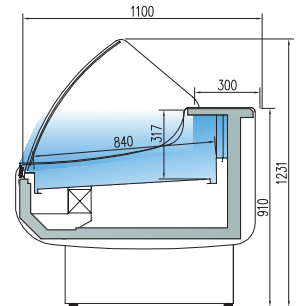
CVES-10-10-RR-TF	2.326 €
CVES-10-13-RR-TF	2.711 €
CVES-10-15-RR-TF	2.900 €
CVES-10-20-RR-TF	3.425 €
CVES-10-25-RR-TF	3.945 €
CVES-10-30-RR-TF	4.644 €



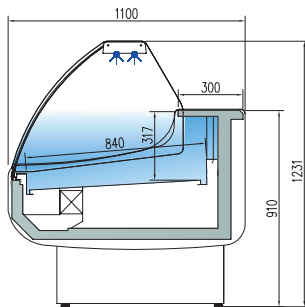
CVES-10-10-CC-TF	2.438 €
CVES-10-13-CC-TF	2.700 €
CVES-10-15-CC-TF	3.025 €
CVES-10-20-CC-TF	3.441 €
CVES-10-25-CC-TF	3.966 €
CVES-10-30-CC-TF	4.859 €



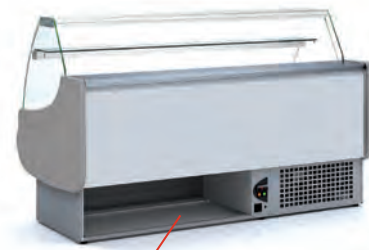
CVES-10-10-R-TF	2.248 €
CVES-10-13-R-TF	2.537 €
CVES-10-15-R-TF	2.763 €
CVES-10-20-R-TF	3.163 €
CVES-10-25-R-TF	3.646 €
CVES-10-30-R-TF	4.423 €



CVES-10-10-MC-TF	2.248 €
CVES-10-13-MC-TF	2.537 €
CVES-10-15-MC-TF	2.763 €
CVES-10-20-MC-TF	3.163 €
CVES-10-25-MC-TF	3.646 €
CVES-10-30-MC-TF	4.423 €



CVES-10-10-C-TF	2.326 €
CVES-10-13-C-TF	2.711 €
CVES-10-15-C-TF	2.900 €
CVES-10-20-C-TF	3.425 €
CVES-10-25-C-TF	3.945 €
CVES-10-30-C-TF	4.644 €



opcional

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVES-10-10	1055	0,79	522	419	R449A
CVES-10-13	1305	0,99	635	1037	R449A
CVES-10-15	1525	1,17	817	1107	R449A
CVES-10-20	2025	1,58	1096	1377	R449A
CVES-10-25	2525	1,99	1315	1433	R449A
CVES-10-30	2995	2,37	1315	1472	R449A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without 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
- Iluminación LED 6500 K estándar: encimera superior
- Opción LED 3000 K (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

- 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, except 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 6500 K lighting: top worktop
- Optional 3000 K 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 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	evaporador estático static evaporator	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	estante chasis chasis base	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-inst.
CV-10	60 €	280 €	450 €	-235 €	95 €	85 €	40 €	45 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	65 €	285 €	460 €	-245 €	130 €	115 €	55 €	55 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	70 €	290 €	470 €	-255 €	145 €	130 €	60 €	65 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	75 €	295 €	480 €	-275 €	190 €	170 €	80 €	85 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	80 €	300 €	490 €	-295 €	235 €	210 €	95 €	105 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	85 €	305 €	505 €	-315 €	285 €	255 €	115 €	130 € xud	-995 €	-255 €

Yersión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y valvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

Vitrina expositora modular serie 10 SIN RESERVA
 Serve over counter modular line 10 WITHOUT COLD STORAGE AREA

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Consultar
 Consult



DE SERIE
 STANDAR



CVES-10-20-C-TF
 decoración frontal + costados
 front + sides decor

Más capacidad
 greater space



detalle cristal MC
 MC glass

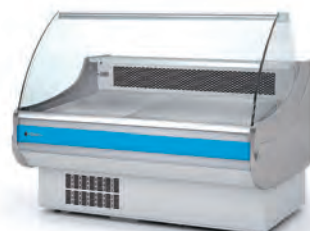


CVES-10-15-RR
 lacado
 lacquered

Más capacidad
 greater space

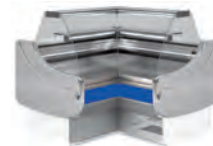
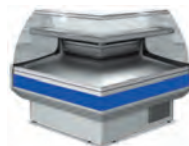
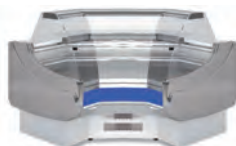


decoracion frontal
 frontal decoration



estándar
 standard

7
 VITRINAS
 EXPOSITOAS



CVE-10-AP90-RR	4.686 €
CVE-10-AP90-C	4.686 €
CVE-10-AP90-CC	4.683 €
CVES-10-AP90-RR	4.644 €
CVES-10-AP90-C	4.644 €
CVES-10-AP90-CC	4.647 €

CVE-10-AN90-RR	4.722 €
CVE-10-AN90-C	4.722 €
CVE-10-AN90-CC	4.720 €
CVES-10-AN90-RR	4.575 €
CVES-10-AN90-C	4.575 €
CVES-10-AN90-CC	4.579 €

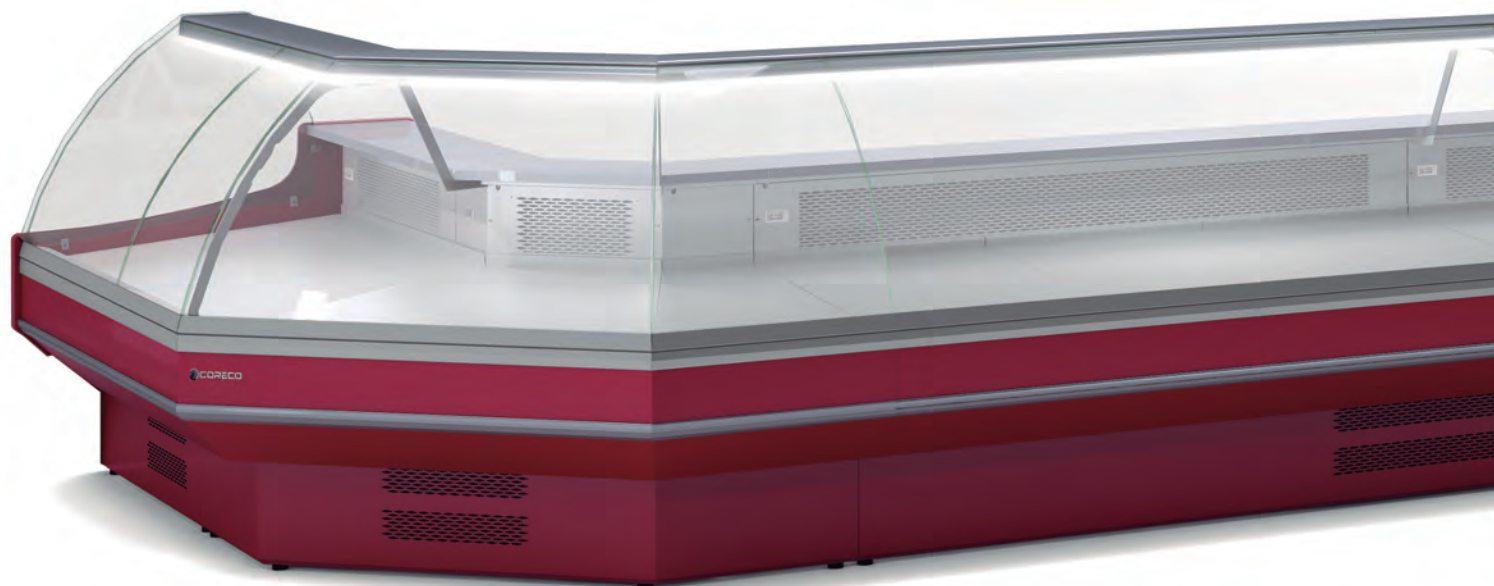
CVE-10-RP90-RR	4.686 €
CVE-10-RP90-C	4.686 €
CVES-10-RP90-RR	4.644 €
CVES-10-RP90-C	4.644 €

CVE-10-RN90-RR	4.722 €
CVE-10-RN90-C	4.722 €
CVES-10-RN90-RR	4.575 €
CVES-10-RN90-C	4.575 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE/CVES-10-AN90	1500	1230	1500	0,98	687	1125	R449A
CVE/CVES-10-AP90	1325	1230	1325	1,04	687	1125	R449A
CVE/CVES-10N-AN45	1090	1230	1060	0,48	-	-	-
CVE/CVES-10N-AP45	1040	1230	940	0,53	-	-	-
CVE/CVES-10-RN90	1352	1230	1352	1,01	687	1125	R449A
CVE/CVES-10-RP90	1335	1230	1335	1,32	687	1125	R449A
CMCVE-10-8	800	910	1100	-	-	-	-
CMCVE-10-12	1200	910	1100	-	-	-	-
CMCVE-10-AP90	1890	910	800	-	-	-	-
CMCVE-10-AN90	1865	910	940	-	-	-	-

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

OPCIONES OPTIONS	decoracion frontal front decor	decoracion total total decor	frontal alto brillo glossy frontal	total alto brillo total glossy	puerta plexi plexi door	cierre cortina night blind	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-instalacion remote unit
CVE/CVES-10-AN90	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVE/CVES-10-AP90	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVE/CVES-10-RN90	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVE/CVES-10-RP90	70 €	290 €	185 €	470 €	190 €	170 €	65 €	-510 €	-145 €
CVE/CVES-10N-AN45	70 €	290 €	185 €	470 €	50 €	85 €	45 €	-	-
CVE/CVES-10N-AP45	70 €	290 €	185 €	470 €	50 €	85 €	45 €	-	-
CMCVE-10-8	60 €	273 €	175 €	450 €	-	-	-	-	-
CMCVE-10-12	65 €	280 €	180 €	460 €	-	-	-	-	-
CMCVE-10-AP90	62 €	285 €	185 €	470 €	-	-	-	-	-
CMCVE-10-AN90	60 €	290 €	185 €	470 €	-	-	-	-	-

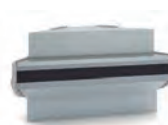
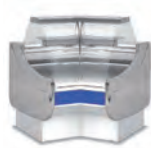
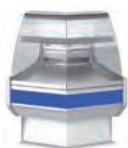


Vitrina expositora modular serie 10 con y sin reserva

Serve over counter modular line 10 with and without cold storage area

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CVE-10N-AP45-RR	3.309 €
CVE-10N-AP45-C	3.309 €
CVE-10N-AP45-CC	3.399 €
CVES-10N-AP45-RR	3.309 €
CVES-10N-AP45-C	3.309 €
CVES-10N-AP45-CC	3.399 €

CVE-10N-AN45-RR	3.382 €
CVE-10N-AN45-C	3.382 €
CVE-10N-AN45-CC	3.523 €
CVES-10N-AN45-RR	3.382 €
CVES-10N-AN45-C	3.382 €
CVES-10N-AN45-CC	3.523 €

CMCVE-10-8	1.236 €
CMCVE-10-12	1.359 €

CMCVE-10-AP90	1.802 €
CMCVE-10-AN90	1.802 €



Consultar
Consult

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

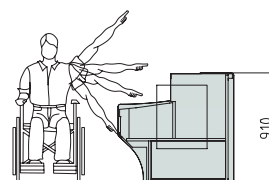
- Angulos refrigerados **sin reserva frigorífica**
- Compatibles con módulos CVE-10 y CVES-10
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática 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



Altura adaptada
adapted height

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, exceptd 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-10 and CVES-10 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

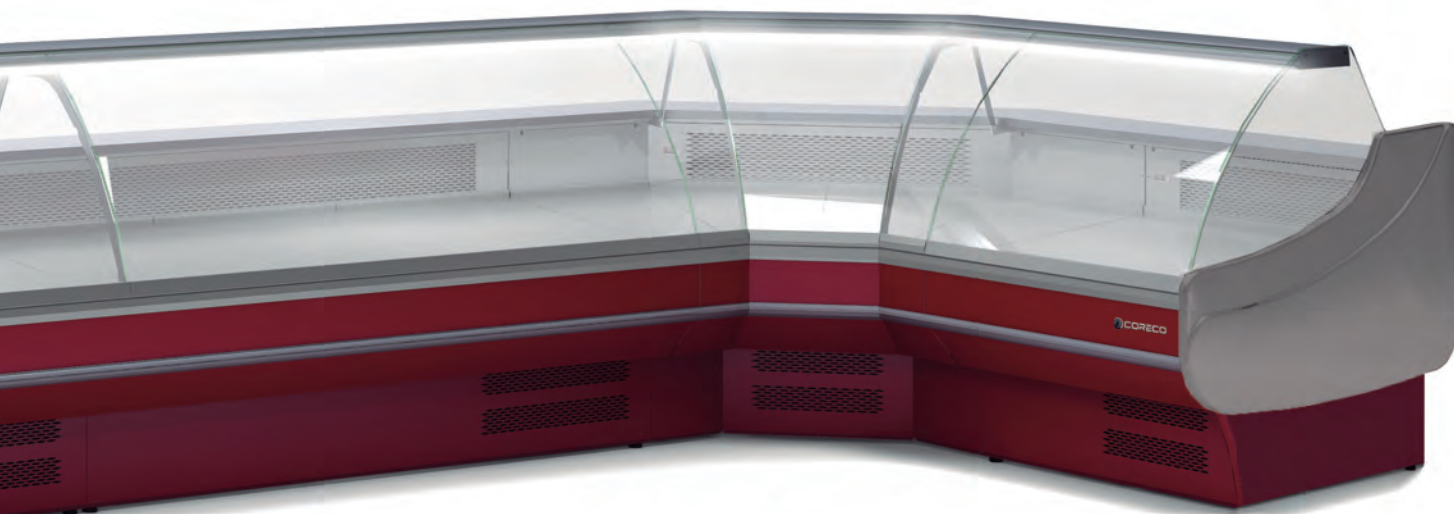
- Neutral angles
- Compatibles with CVE and CVES modules

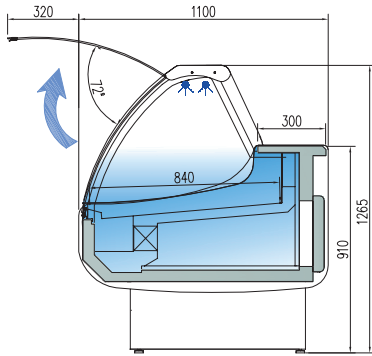
CMCVE

- Cash counters with shelve, drawer and plug (except angles)
- All decorations included in price

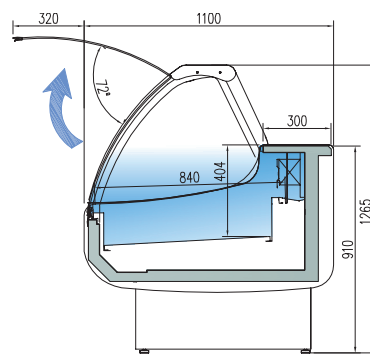
Cristales disponibles

Available glasses





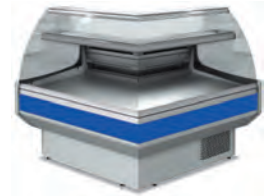
CVE-10E-10-C-TF	2.927 €
CVE-10E-13-C-TF	3.263 €
CVE-10E-15-C-TF	3.555 €
CVE-10E-20-C-TF	4.372 €
CVE-10E-25-C-TF	4.962 €
CVE-10E-30-C-TF	6.266 €



CVES-10E-10-C-TF	2.861 €
CVES-10E-13-C-TF	3.182 €
CVES-10E-15-C-TF	3.479 €
CVES-10E-20-C-TF	4.253 €
CVES-10E-25-C-TF	4.782 €
CVES-10E-30-C-TF	6.065 €



CVE-10E-AP90-C	5.789 €
CVES-10E-AP90-C	5.789 €



CVE-10E-RP90-C	5.789 €
CVES-10E-RP90-C	5.789 €

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

mod.	largo length (mm)	alto high (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m²)	CVE cámara storage (m³)	CVE puertas doors (uds)	CVES cámara storage (m³)	CVES puertas dSoors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-10E-10	1055	1235	1100	0,79	0,38	1	0	0	522	419	R449A
CVE-10E-13	1305	1235	1100	0,99	0,5	2	0	0	635	1037	R449A
CVE-10E-15	1525	1235	1100	1,17	0,58	2	0	0	817	1107	R449A
CVE-10E-20	2025	1235	1100	1,58	0,79	3	0	0	1096	1377	R449A
CVE-10E-25	2525	1235	1100	1,99	0,99	4	0	0	1315	1433	R449A
CVE-10E-30	2995	1235	1100	2,37	1,25	4	0	0	1315	1472	R449A
CVE-10E-AN90	1500	1235	1500	0,98	0	0	0	0	687	1125	R449A
CVE-10E-AP90	1325	1235	1325	1,04	0	0	0	0	687	1125	R449A
CVE-10ERN90	1352	1235	1352	1,01	0	0	0	0	687	1125	R449A
CVE-10E-RP90	1335	1235	1335	1,32	0	0	0	0	687	1125	R449A

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. Perfilera en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible y elevable
- Iluminación doble LED 6500 K en la encimera
- Opción LED 3000 K (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**, estático opcional, 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 23953-2:2006

- 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, exceptd 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 6500 K top lighting
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors,440x270free (except for ambient models)
- **Ventilated evaporator**, static 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
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	evaporador estático static evaporator	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	estante chasis chasis base	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-inst.
CV-10	60 €	280 €	450 €	-235 €	95 €	85 €	40 €	45 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	65 €	285 €	460 €	-245 €	130 €	115 €	55 €	55 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	70 €	290 €	470 €	-255 €	145 €	130 €	60 €	65 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	75 €	295 €	480 €	-275 €	190 €	170 €	80 €	85 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	80 €	300 €	490 €	-295 €	235 €	210 €	95 €	105 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	85 €	305 €	505 €	-315 €	285 €	255 €	115 €	130 € xud	-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

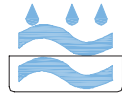
Vitrina expositora modular serie 10 cristal elevable con y sin reserva
Serve over counter modular line 10 liftable glass with and without cold storage area

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



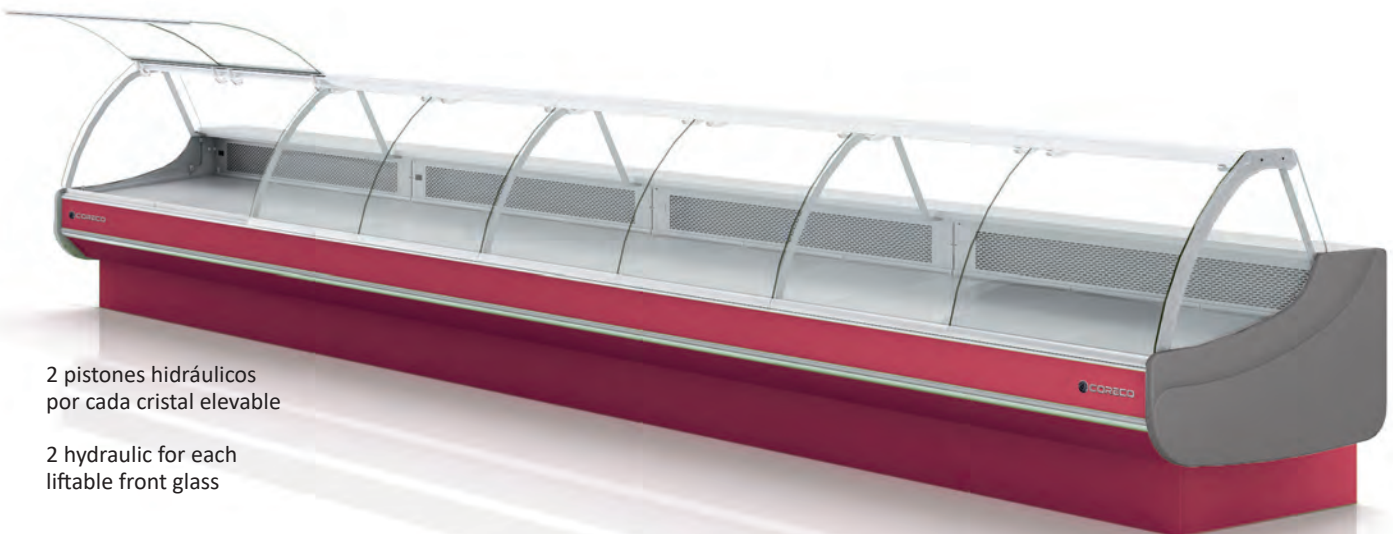
Consultar
Consult



DE SERIE
STANDAR



CVE-10E-20

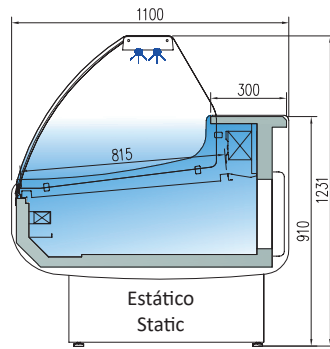


2 pistones hidráulicos
por cada cristal elevable

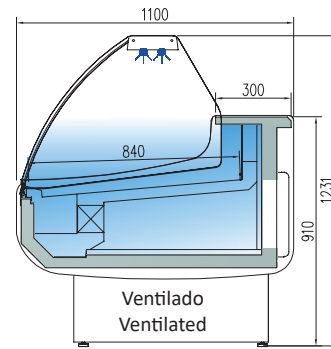
2 hydraulic for each
liftable front glass

7
VITRINAS
EXPOSITORAS

versión CON RESERVA - with cold storage area

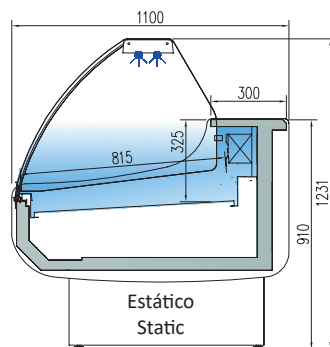


CVEM-C	2.836 € x m.
CVEM-C-PR	2.466 € x m.

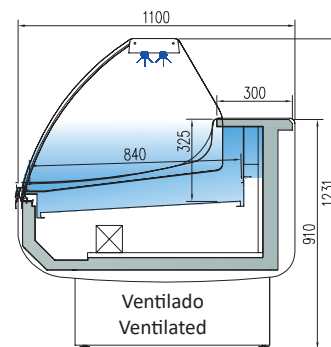


CVVEM-C	2.944 € x m.
CVVEM-C-PR	2.623 € x m.

versión SIN RESERVA - without cold storage area

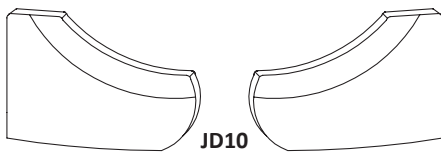


CVEMS-C	2.836 € x m.
CVEMS-C-PR	2.466 € x m.



CVVEMS-C	2.944 € x m.
CVVEMS-C-PR	2.623 € x m.

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES



KIT dos costados Two sides KIT	decoración Inox steel decoration	kit cierre plexi Fkit doors plexi	luz extra LED extra lighting
JD10 315 € x kit	60 € x m.	95 € x m.	45 € x m.

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	cámara storage RSA (m ²)	potencia frig. frig. power (W x m)	consumo consumption (W x m)	exposición display (m ²)	puertas doors (uds)
CVEM	1000	1100	1235	0,33	350W x m R449A	715	0,75	1

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

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Diseño especial para plazas y mercados
- Precio por metro lineal de vitrina, **costados no incluidos**
- 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, no incluidos
- Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Sin estante de cristal intermedio (mayor visibilidad)
- Iluminación doble LED 6500 K en la encimera
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **CVVEM**: Versión evaporador ventilado
- **CVEM**: Versión evaporador estático con doble batería
- Evaporadores con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Reserva refrigerada con puertas, hueco libre 440x270.
- Condensación ventilada, 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 23953-2:2006
- kit de unión incluido en el precio
- **PR**: Modelo pre-instalación (no incluye sistema expansión ni valvulas)

- Design focused for food market
- Price per linear meter, **sides not included**
- 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, except wood decor
- Standard decoration: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- No intermediate glass shelf (higher visibility)
- Double LED 6500 K top lighting
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated version, one evaporator
- **CVEM**: Static, with double evaporator
- **CVVEM** Ventilated evaporator
- EPOXY anticorrosion treated evaporators as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- Joint kit included in price
- **PR**: remote condenser unit (expansion system and valves, are not included)

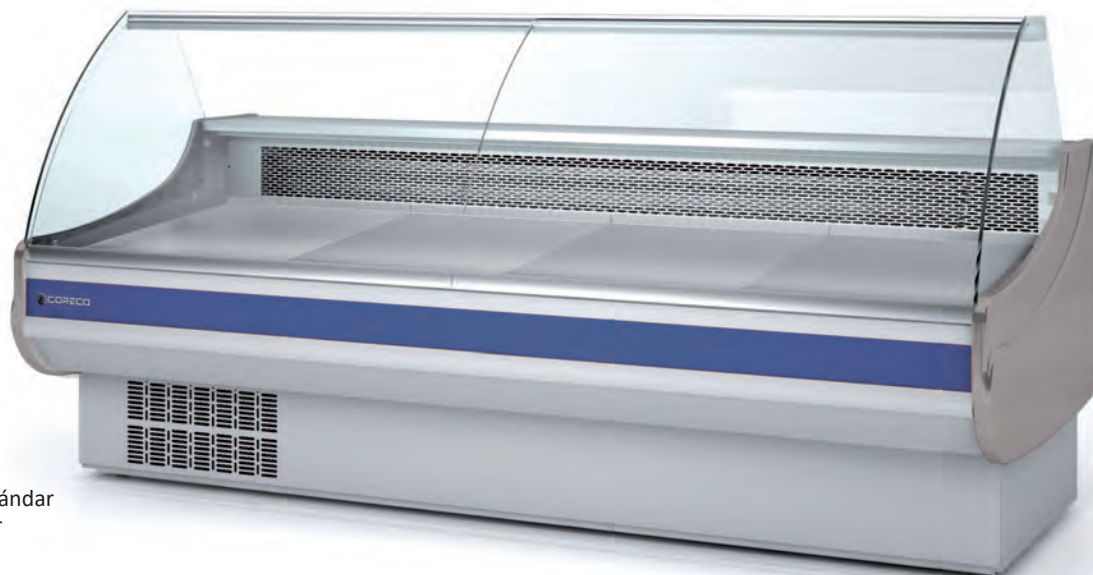
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Consultar
 Consult



DE SERIE
 STANDAR



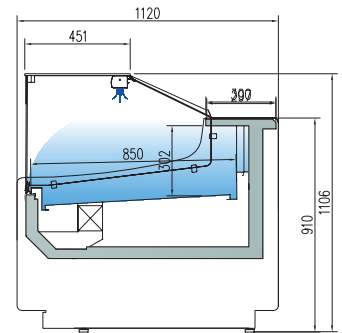
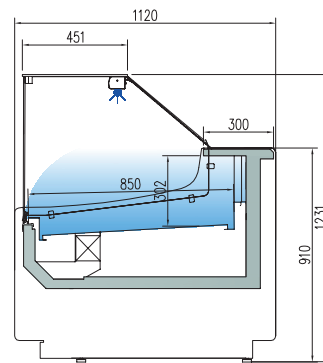
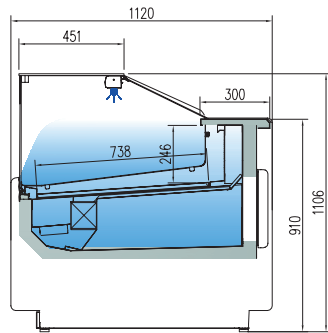
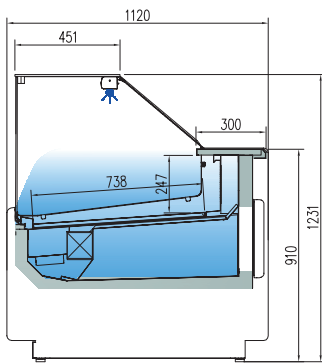
2x CVVEM-C
 decoración estándar
 standard decor



2x CVVEM-C
 frontal inox
 stainless steel front decor



3 x CVVEM-C
 decoración estándar
 standard decor



CVE-10-10-RC-TF	2.443 €
CVE-10-13-RC-TF	2.843 €
CVE-10-15-RC-TF	3.025 €
CVE-10-20-RC-TF	3.581 €
CVE-10-25-RC-TF	4.149 €
CVE-10-30-RC-TF	4.861 €

CVE-10-10-RCB-TF	2.416 €
CVE-10-13-RCB-TF	2.777 €
CVE-10-15-RCB-TF	2.959 €
CVE-10-20-RCB-TF	3.522 €
CVE-10-25-RCB-TF	4.115 €
CVE-10-30-RCB-TF	4.843 €

CVES-10-10-RC-TF	2.386 €
CVES-10-13-RC-TF	2.765 €
CVES-10-15-RC-TF	2.952 €
CVES-10-20-RC-TF	3.472 €
CVES-10-25-RC-TF	3.987 €
CVES-10-30-RC-TF	4.679 €

CVES-10-10-RCB-TF	2.357 €
CVES-10-13-RCB-TF	2.700 €
CVES-10-15-RCB-TF	2.885 €
CVES-10-20-RCB-TF	3.413 €
CVES-10-25-RCB-TF	3.954 €
CVES-10-30-RCB-TF	4.661 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m²)	reserva cold storage (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-10-10	1055	0,79	0,38	1	522	419	R449A
CVE-10-13	1305	0,99	0,5	2	635	1037	R449A
CVE-10-15	1525	1,17	0,58	2	817	1107	R449A
CVE-10-20	2025	1,58	0,79	3	1096	1377	R449A
CVE-10-25	2525	1,99	0,99	4	1315	1433	R449A
CVE-10-30	2995	2,37	1,25	4	1315	1472	R449A
CVES-10-10	1055	0,79	-	-	522	419	R449A
CVES-10-13	1305	0,99	-	-	635	1037	R449A
CVES-10-15	1525	1,17	-	-	817	1107	R449A
CVES-10-20	2025	1,58	-	-	1096	1377	R449A
CVES-10-25	2525	1,99	-	-	1315	1433	R449A
CVES-10-30	2995	2,37	-	-	1315	1472	R449A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

CVE : Modelos con reserva refrigerada
CVES: Modelos sin reserva refrigerada

CVE : Models with storage area
CVES: Models without storage area

- 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 6500 K estándar: encimera superior
- Opción LED 3000 K (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 23953-2:2006

- 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 6500 K lighting: top worktop
- Optional 3000 K 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 23953-2:2006

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	estante chasis chasis base	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-inst.
CV-10	60 €	280 €	450 €	95 €	85 €	40 €	45 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	65 €	285 €	460 €	130 €	115 €	55 €	55 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	70 €	290 €	470 €	145 €	130 €	60 €	65 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	75 €	295 €	480 €	190 €	170 €	80 €	85 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	80 €	300 €	490 €	235 €	210 €	95 €	105 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	85 €	305 €	505 €	285 €	255 €	115 €	130 € xud	-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

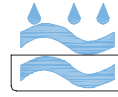
Vitrina expositora modular serie 10 DELICATESSEN con reserva
 Serve over counter modular line 10 DELICATESSEN with cold storage

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Consultar
 Consult

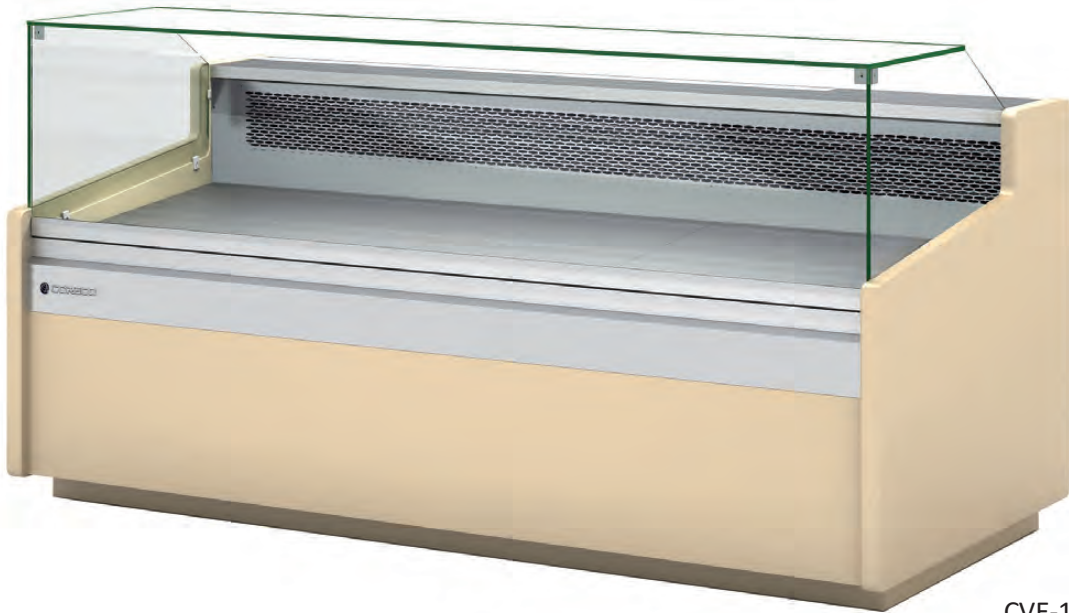


DE SERIE
 STANDAR

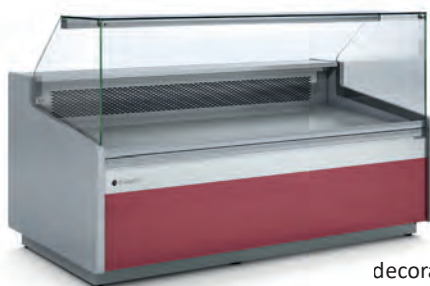


CVES-10-20-RC

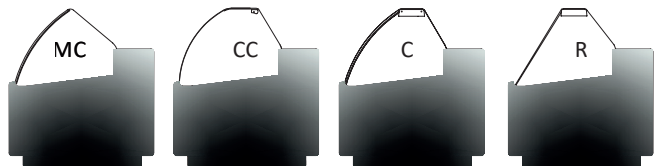
Más capacidad
 greater space



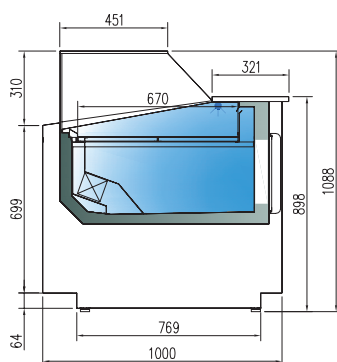
CVE-10-20-RCB



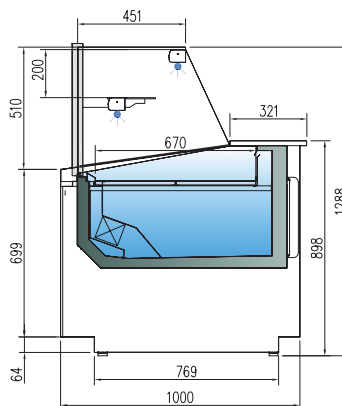
decoracion estándar
 standard deco



Otros acabados disponibles bajo demanda - other finishes available, on request



CVEG-10-10-TF	2.626 €
CVEG-10-13-TF	2.925 €
CVEG-10-15-TF	3.193 €
CVEG-10-20-TF	3.725 €



CVEGPC-10-10-TF	2.728 €
CVEGPC-10-13-TF	3.037 €
CVEGPC-10-15-TF	3.449 €
CVEGPC-10-20-TF	3.905 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m ²)	reserva cold storage (m ³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEG-10-10	1035	0,61	0,38	1	522	376	R449A
CVEG-10-13	1285	0,8	0,5	2	635	980	R449A
CVEG-10-15	1505	0,93	0,58	2	817	1042	R449A
CVEG-10-20	2005	1,24	0,79	3	1096	1290	R449A
CVEGPC-10-10	1035	0,61	0,38	1	522	383	R449A
CVEGPC-10-13	1285	0,8	0,5	2	635	990	R449A
CVEGPC-10-15	1505	0,93	0,58	2	817	1053	R449A
CVEGPC-10-20	2005	1,24	0,79	3	1096	1305	R449A

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 6500 K sobre el plano de exposición
- Opción LED 3000 K (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 23953-2:2006)

- **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 6500 K LED lighting over the display area
- Optional 3000 K 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 23953-2:2006)

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES



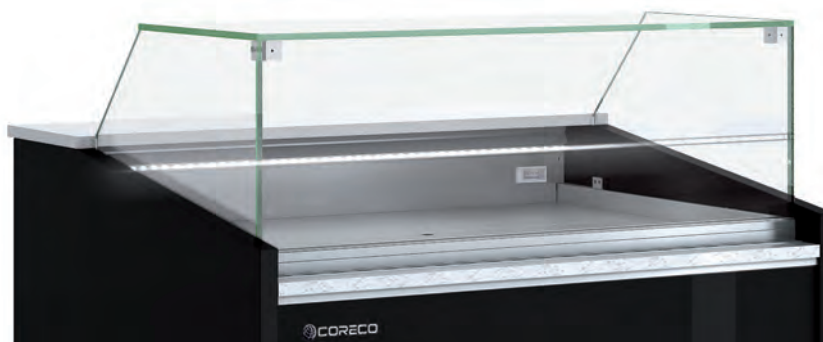
Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price glossy and metallic finishing

OPCIONES OPTIONS	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral
CVEG-10-10	95 €	-410 €
CVEG-10-13	130 €	-460 €
CVEG-10-15	145 €	-510 €
CVEG-10-20	190 €	-615 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y válvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult



Vitrina expositora modular CVEG / CVEGPC 10
CVEG / CVEGPC 10 modular serve over counter

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Consultar
Consult



DE SERIE
STANDAR



CVEG-10-20-TF



CVEGPC-10-20-TF

VITRINAS
EXPOSITOAS
7

ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE

CVEG-10-RP90 4.841 €
CVEGPC-10-RP90 5.513 €
CVEG-10-RN90 5.098 €
CVEGPC-10-RN90 5.871 €

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)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVEG-10-RN90	1410	1090	1410	0,61	687	1125	R449A
CVEG-10-RP90	1395	1090	1395	0,99	687	1125	R449A
CVEPC-10-RN90	1410	1290	1410	0,61	687	1125	R449A
CVEPC-10-RP90	1395	1290	1395	0,99	687	1125	R449A
CMCVEG-10-10	1000	900	1000	0,48	-	-	-
CMG-150	1500	1090	600	0,53	-	-	-
CMG-200	2000	1090	600	1,01	-	-	-



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 metallic finishing

OPCIONES OPTIONS	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral
CVEG-10-RN90	95 €	-410 €
CVEG-10-RP90	130 €	-460 €
CVEPC-10-RN90	145 €	-510 €
CVEPC-10-RP90	190 €	-615 €

 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



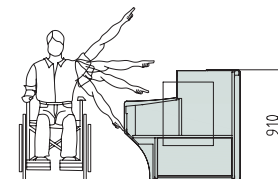
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CMCVEG-10-10 1.308 €



CMG-150 1.272 €
 CMG-200 1.483 €



Altura adaptada
 adapted height



R290
 optional

Consultar
 Consult

- 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 6500 K sobre el plano de exposición
- Cristales templados

RP90 / RN90

- Angulos refrigerados **sin reserva frigorífica**
- 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

CMG

- Mueble mostrador

- 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 6500 K LED lighting over the display area
- Tempered glass

RP90 / RN90

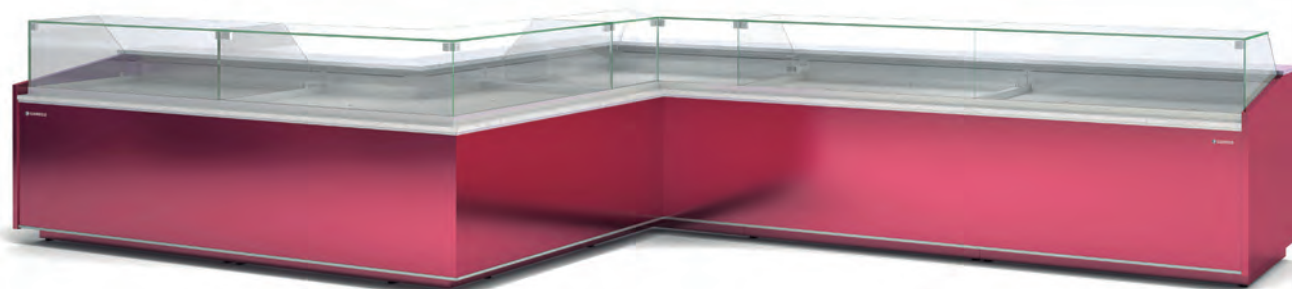
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVEG-10 Y CVEGPC-10 modules
- Ventilated evaporator with anticorrosion epoxi treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

CMCVEG

- Cash counters with shelve, drawer and plug (except angles)
- All decorations included in price

CMG

- Counter furniture





CMCT-70-VEG 1.657 € CMCT-70-RC 1.657 €

mod.	largo length (mm)	estantes shelves (uds)	exposición display (m ²)	consumo consumption (W)
CCMTC-70-VEG	700	5	1,85	35
CCMCT-70-RC	700	5	1,85	35



Disponibile 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, except glossy and metallic finishing

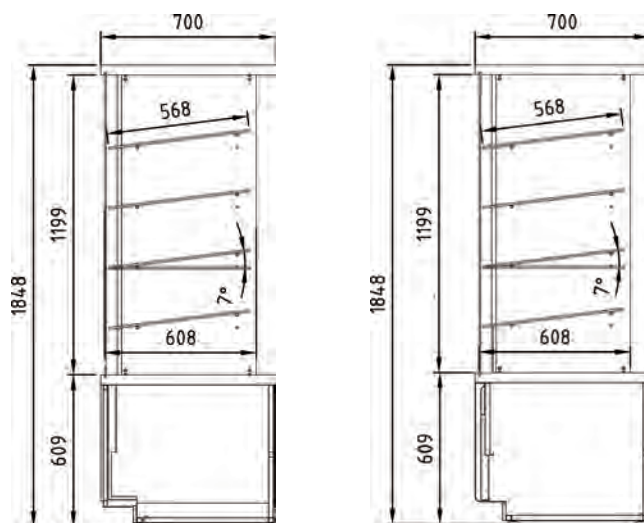
SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

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 6500 K
- Opción LED 3000 K (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: 6500 K LED vertical light
- Optional 3000 K 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

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



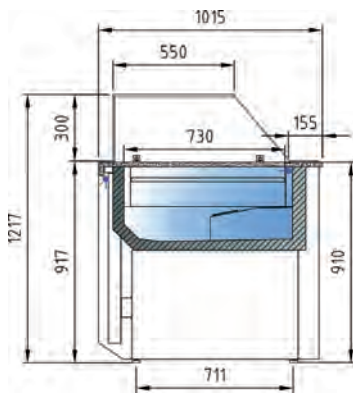
CMCT-70-RC



CMCT-70-VEG



CVEG-10-15-TF + CMCT-70-VEG



CVER-10-10-TF	2.626 €
CVER-10-13-TF	2.925 €
CVER-10-15-TF	3.193 €
CVER-10-20-TF	4.032 €


CMCVER-10-RP90 1.751 €

CMCVER-10-RN90 1.751 €


Disponibles 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 metallic finishing

OPCIONES OPTIONS	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral
CVER-10-10	95 €	-410 €
CVER-10-13	130 €	-460 €
CVER-10-15	145 €	-510 €
CVER-10-20	190 €	-615 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m ²)	reserva cold storage (m ³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVER-10-10	1035	0,61	0,38	0	522	390	R449A
CVER-10-13	1285	0,8	0,5	0	635	1000	R449A
CVER-10-15	1505	0,93	0,58	0	817	1065	R449A
CVER-10-20	2005	1,24	0,79	0	1096	1319	R449A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

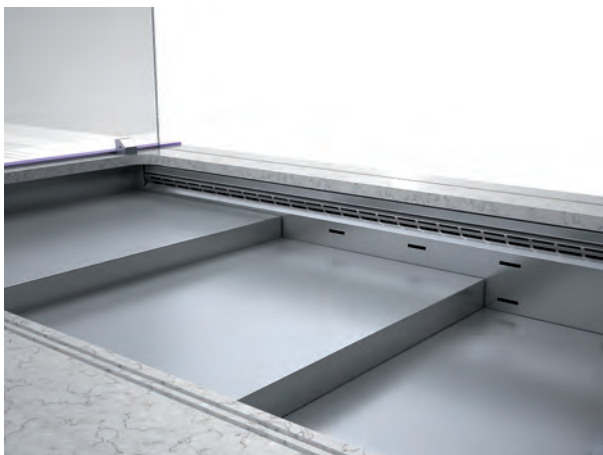
- Máxima visibilidad del producto expuesto
- Plano exposición, sin inclinación, en acero inox AISI-304, regulable en altura
- Costados (30 mm) y frontal, en dos acabados disponibles: DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo metalizado (incluidos en el precio)
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico, color blanco, con iluminación LED 6500 K sobre el plano de exposición
- Opción LED 3000 K (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 23953-2:2006)

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 6500 K LED lighting over the display area
- Optional 3000 K 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 23953-2:2006)

REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y válvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult


CVER-10-13
decoración sin NET
no NET decor

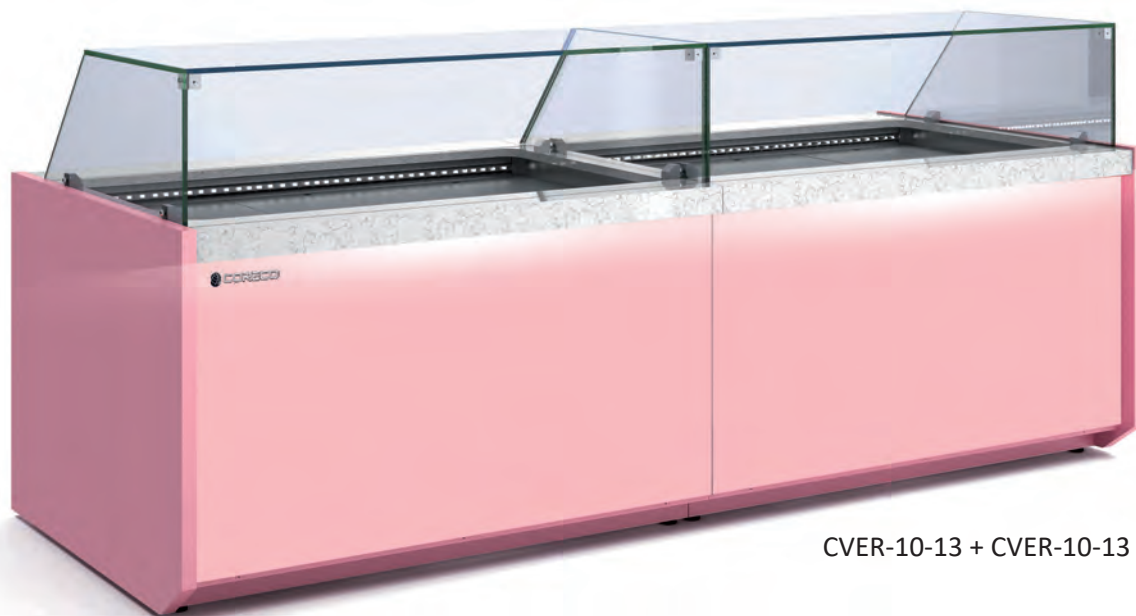
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Consultar
Consult



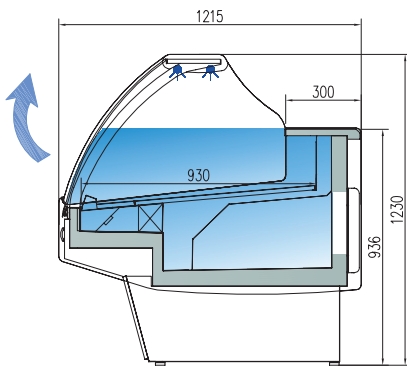
DE SERIE
STANDAR



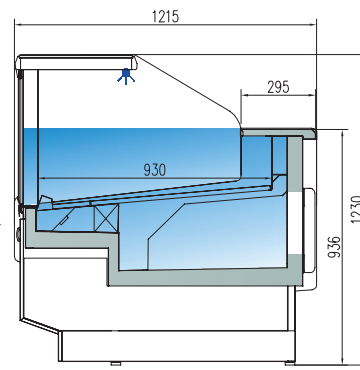
CVER-10-13 + CVER-10-13



CVER-10-13 + CMCVER-10-RP90 + CVER+10-13



CVE-12-10-C-TF	3.410 €
CVE-12-13-C-TF	3.767 €
CVE-12-15-C-TF	4.050 €
CVE-12-20-C-TF	4.460 €
CVE-12-25-C-TF	5.242 €
CVE-12-30-C-TF	6.146 €



CVE-12-10-RR-TF	3.410 €
CVE-12-13-RR-TF	3.767 €
CVE-12-15-RR-TF	4.050 €
CVE-12-20-RR-TF	4.460 €
CVE-12-25-RR-TF	5.242 €
CVE-12-30-RR-TF	6.146 €

mod.	largo length (mm)	exposición display RSA (m²)	CVE cámara storage (m³)	CVE puertas doors (uds)	CVES cámara storage (m³)	CVES puertas dSoors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE-12-10	1055	0,98	0,4	1	0	0	635	554	R449A
CVE-12-13	1305	1,21	0,52	2	0	0	817	1105	R449A
CVE-12-15	1525	1,41	0,6	2	0	0	1315	1379	R449A
CVE-12-20	2025	1,88	0,81	3	0	0	1315	1417	R449A
CVE-12-25	2525	2,34	1,1	4	0	0	1497	1689	R449A
CVE-12-30	2995	2,78	1,28	4	0	0	2617	2136	R449A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

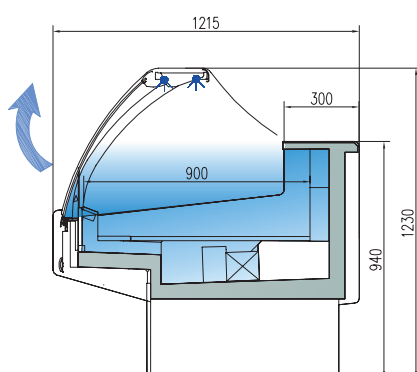
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible y elevable
- Iluminación doble LED 6500 K en la encimera
- Opción LED 3000 K (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 23953-2:2006

- 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, except 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 6500 K top lighting
- Optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price
- 40 Kg/m³ 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 23953-2:2006

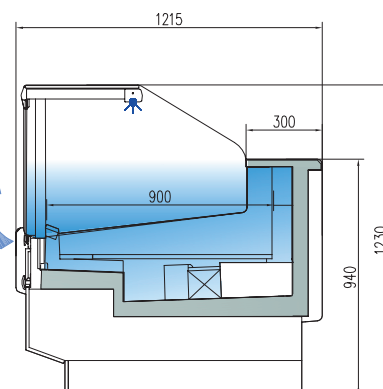
OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	estante chasis chasis base	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-inst.
CV-10	60 €	280 €	450 €	95 €	85 €	40 €	45 € xud	-410 €	-120 €
CV-13	65 €	285 €	460 €	130 €	115 €	55 €	55 € xud	-460 €	-135 €
CV-15	70 €	290 €	470 €	145 €	130 €	60 €	65 € xud	-510 €	-145 €
CV-20	75 €	295 €	480 €	190 €	170 €	80 €	85 € xud	-615 €	-180 €
CV-25	80 €	300 €	490 €	235 €	210 €	95 €	105 € xud	-870 €	-205 €
CV-30	85 €	305 €	505 €	285 €	255 €	115 €	130 € xud	-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	3.320 €
CVES-12-13-C-TF	3.672 €
CVES-12-15-C-TF	3.955 €
CVES-12-20-C-TF	4.302 €
CVES-12-25-C-TF	5.079 €
CVES-12-30-C-TF	5.978 €

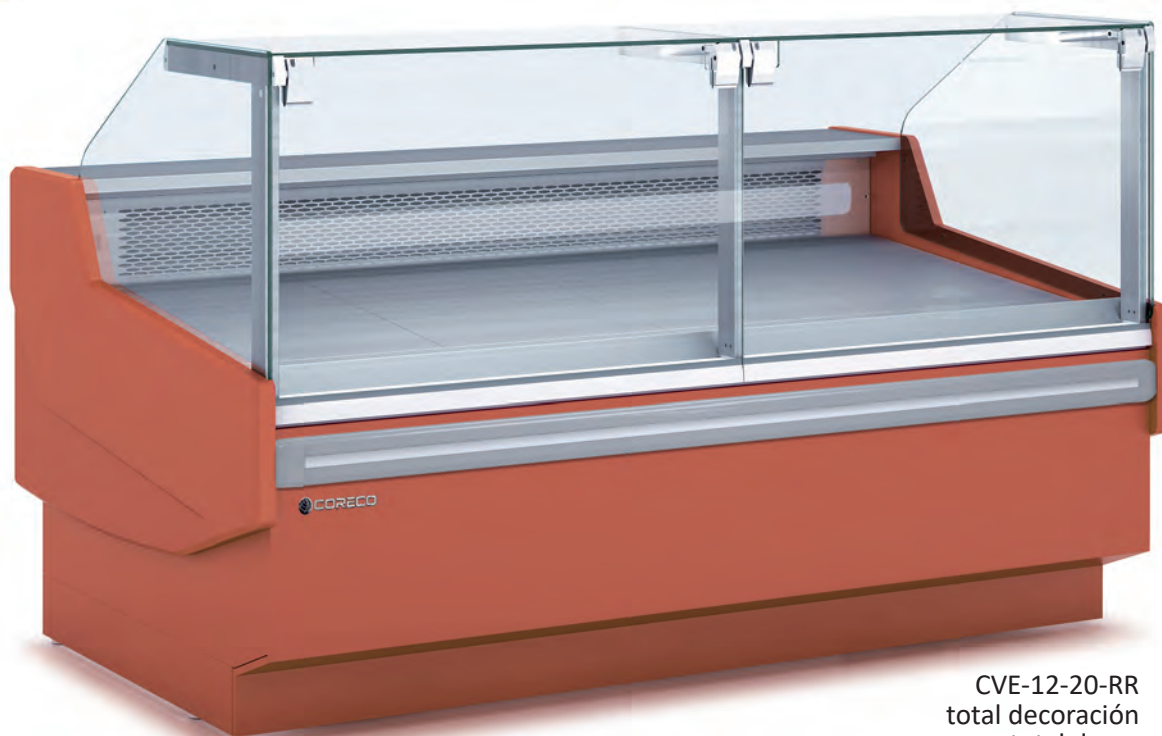


CVES-12-10-RR-TF	3.320 €
CVES-12-13-RR-TF	3.672 €
CVES-12-15-RR-TF	3.955 €
CVES-12-20-RR-TF	4.302 €
CVES-12-25-RR-TF	5.079 €
CVES-12-30-RR-TF	5.978 €

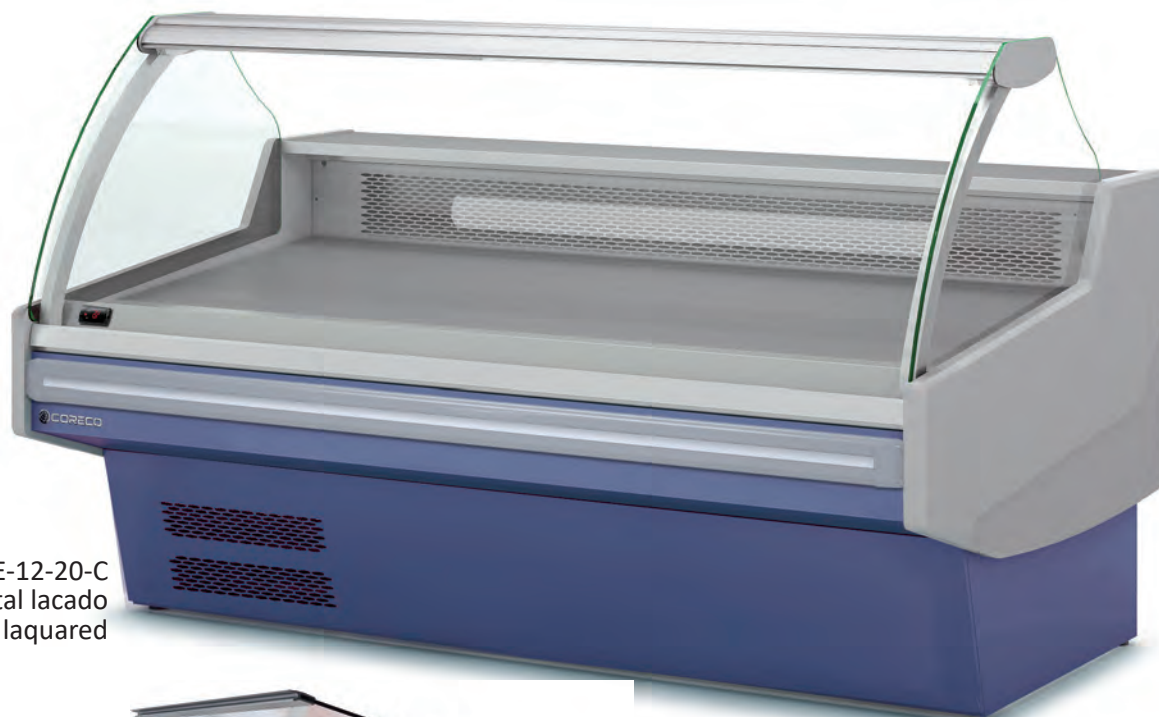
Vitrina expositora modular serie 12 cristal elevable, con y sin reserva
 Serve over counter modular line 12 liftable glass, with and without cold storage

7

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



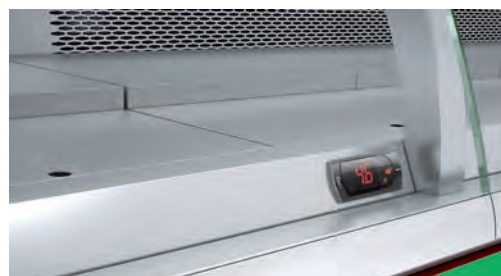
CVE-12-20-RR
 total decoración
 total decor



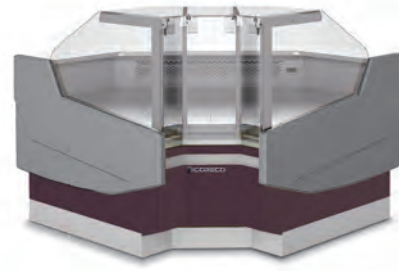
CVE-12-20-C
 frontal lacado
 front laquered



Cristal elevable
 liftable glass



7
 VITRINAS
 EXPOSITORAS

ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE


CVE-12-AP90-C	6.151 €
CVE-12-AP90-RR	6.151 €
CVES-12-AP90-C	6.130 €
CVES-12-AP90-RR	6.130 €





CVE-12-AN90-RR	6.747 €
CVES-12-AN90-RR	6.747 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

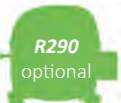
mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display RSA (m ²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CVE/CVES-12-AN90	1562	1230	1562	1,3	979	1316	R-400A
CVE/CVES-12-AP90	1622	1230	1622	1,44	979	1316	R-400A
CMCVE-12-8	800	940	1200	0,78	-	-	-
CMCVE-12-12	1260	940	1200	1,22	-	-	-

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

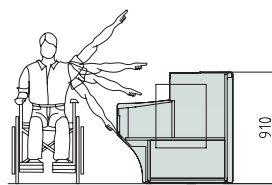
OPCIONES OPTIONS	 decoración frontal front decor	 decotación total total decor	 frontal alto brillo glossy frontal	 total alto brillo total glossy	puerta plexi plexi door	cierre cortina night blind	luz extra LED extra lighting	neutra neutral	pre-instala- cion remote unit
CVE/CVES-12-AN90	70 €	290 €	185 €	470 €	186 €	166	62	-508 €	-147 €
CVE/CVES-12-AP90	70 €	290 €	185 €	470 €	186 €	166	62	-508 €	-147 €
CMCVE-12-8	60 €	280 €	175 €	450 €	-	-	-	-	-
CMCVE-12-12	65 €	285 €	180 €	460 €	-	-	-	-	-



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Consultar
 Consult



Altura adaptada
 adapted height

CMCVE-12-8	1.146 €
CMCVE-12-12	1.254 €

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without 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

- 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, except wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

AP90 / AN90

- Angulos refrigerados **sin reserva frigorífica**
- 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)

AP90 / AN90

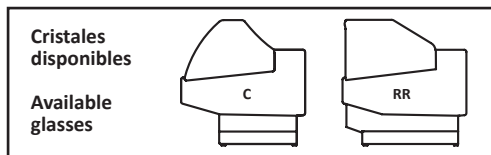
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVE-12 and CVES-12 modules
- **Ventilated evaporator** with epoxy anticorrosion cover as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 4 (30°C 55%) regime M1 (-1/+5°C)

CMCVE

- Mueble caja con cajón, estante y enchufe (excepto en ángulos)
- Todas las decoraciones al mismo precio

CMCVE

- Cash counters with shelve, drawer and plug (except angles)
- All decorations included in price





8 Vitrina expositora MURAL
MULTIDECK display



CORECO

Vitrina expositora MURAL MULTIDECK display

8



Pag. 278-279

Gama de colores y acabados
Colour range and finishing



STAR SNACK

Pag. 280-287

Vitrina expositora serie STAR SNACK
STAR SNACK display

Pag. 288-289

Vitrina expositora STAR SNACK CALIENTE
HOT STAR SNACK display



MURAL BAJA - LOW MULTIDECK

Pag. 290-293

Vitrina expositora MURAL BAJA
LOW MULTIDECK display

MURAL - MULTIDECK



Pag. 294-295

Vitrina expositora MURAL serie 5-6-8 ALTA EFICIENCIA
HIGH EFFICIENCY 5-6-8series MULTIDECK display

Pag. 296-297

Vitrina expositora MURAL COSTADOS PANORÁMICOS
MULTIDECK PANORAMIC SIDES display



Pag. 298-301

Vitrina expositora MURAL serie 5-6-8
5-6-8 series MULTIDECK display

Pag. 302-303

Vitrina expositora frutas y verduras MURAL serie 6 - 8
6 - 8 series MULTIDECK fruit and vegetables display



Pag. 304-307

Vitrina expositora MURAL INOX serie 5 - 6 - 8
5 - 6 - 8 series MULTIDECK INOX display

Pag. 308-309

Vitrina expositora MURAL serie 5 - 6 - 8 LC
5 - 6 - 8 LC series MULTIDECK display

Lacado - Lacquered



- Lacado estándar / Standard lacquered
- Lacado Alto-brillo / High glossy lacquered
- Metalizado / Metal finish
- Fosforescente / fluorescent

PVC madera - PVC wood



NOGAL / WALNUT



WENGUÉ / WENGUE

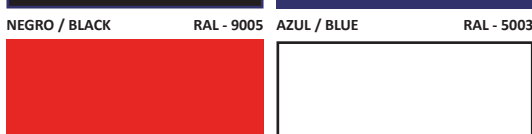
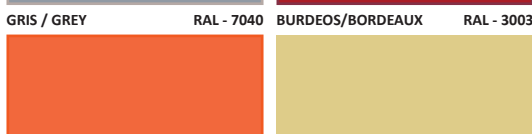
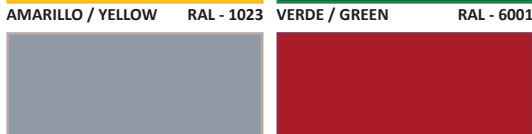


HAYA / BEECH



INOX / Stainless steel

Plastificado - Plasticized



ROJO / RED RAL - 3020 BLANCO / WHITE RAL - 9003

Decoración franja Strip decor

**CONSULTAR
incremento
de precio**

**CONSULT
increase
of price**



STANDARD



STANDARD



Decoración frontal (incremento de precio)
Front decor (price increase)



Decoración total (incremento de precio)
Total decor (price increase)



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:
 - Plástico (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:
 - Plástico (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:

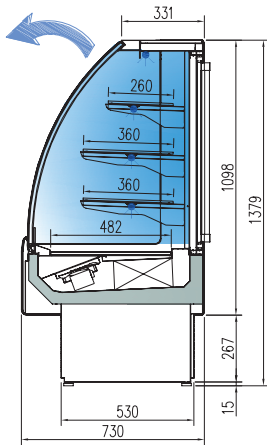
- Increased price
- Injected ABS, dark gray colour
- Front, lower base and Top decorative strip, available in finishes:
 - Plasticized (10 colors)
 - PVC wood (3 colors)
 - Stainless Steel
 - Painted RAL or NCS (see price increase)

TOTAL DECOR:

- Increased price on PVP
- Lacquered finish, RAL or NCS



- Iluminación LED 6500 K estándar, opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Standard LED 6500 K lighting, optional 3000 K LED (soft light) or Fresh red, same price

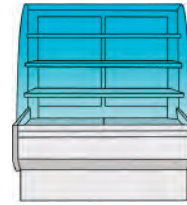


VSS-6-6-C	2.626 €
VSS-6-9-C	3.236 €
VSS-6-13-C	3.678 €
VSS-6-16-C	4.255 €
VSSB-6-6-C	2.626 €
VSSB-6-9-C	3.236 €
VSSB-6-13-C	3.678 €
VSSB-6-16-C	4.255 €

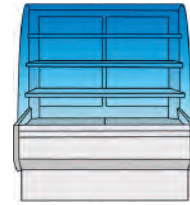


Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, except glossy and metallic finishing



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 TDA (m ²)	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	0,54	0	1	R449A	817	1067
								R290*	484	879
VSS-6-9	+2°C+8°C	950	730	1380	0,9	2	0	R449A	1096	1376
								R290*	988	1174
VSS-6-13	+2°C+8°C	1300	730	1380	1,26	2	0	R449A	1096	1739
								R290*	988	1537
VSS-6-16	+2°C+8°C	1650	730	1380	1,62	2	0	R449A	1497	1963
								R290*	1602	1863
VSSB-6-6	+14°C+17°C	600	730	1380	0,54	0	1	R449A	522	919
VSSB-6-9	+14°C+17°C	950	730	1380	0,9	2	0	R449A	635	1084
VSSB-6-13	+14°C+17°C	1300	730	1380	1,26	2	0	R449A	817	1171
VSSB-6-18	+14°C+17°C	1650	730	1380	1,62	2	0	R449A	1096	1467

*optional - optional

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
- Perfilera en aluminio anodizado
- Estantes de cristal, con iluminación LED 6500 K
- Opción LED 3000 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%)

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 6500 K LED lighting
- Optional 3000 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%)

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

MULTIDECK DISPLAY • VITRINAS MURALES



VSS-6-6-C



VSS-6-13-C

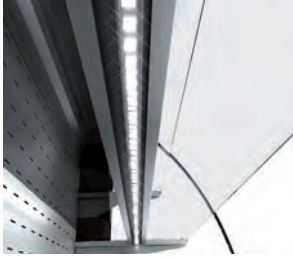
230v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

R290 mismo precio - same price

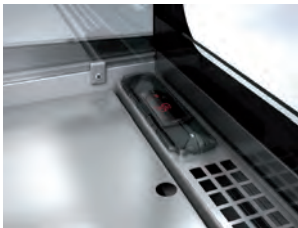
Vitrina expositora modular serie STAR SNACK, cristal CURVO
CURVED glass STAR SNACK modular display

8

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



LED estantes
Shelves LED lighting



Centralita digital protegida
Electronic control protected

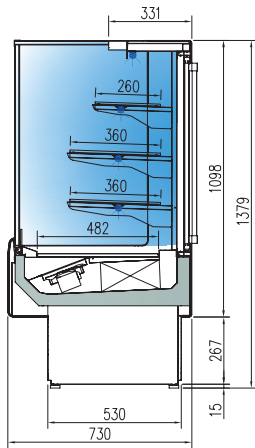


VSS-6-6-C



VSS-6-13-C

VITRINAS
MURALES
8

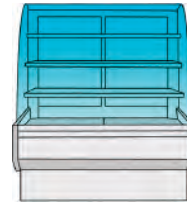


VSS-6-6-R	2.690 €
VSS-6-9-R	3.265 €
VSS-6-13-R	3.713 €
VSS-6-16-R	4.297 €
VSSB-6-6-R	2.690 €
VSSB-6-9-R	3.265 €
VSSB-6-13-R	3.713 €
VSSB-6-16-R	4.297 €

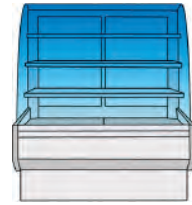


Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, except glossy and metallic finishing



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 TDA (m²)	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	0,54	0	1	R449A	817	1067
								R290*	484	879
VSS-6-9	+2°C+8°C	950	730	1380	0,9	2	0	R449A	1096	1376
								R290*	988	1174
VSS-6-13	+2°C+8°C	1300	730	1380	1,26	2	0	R449A	1096	1739
								R290*	988	1537
VSS-6-16	+2°C+8°C	1650	730	1380	1,62	2	0	R449A	1497	1963
								R290*	1602	1863
VSSB-6-6	+14°C+17°C	600	730	1380	0,54	0	1	R449A	522	919
VSSB-6-9	+14°C+17°C	950	730	1380	0,9	2	0	R449A	635	1084
VSSB-6-13	+14°C+17°C	1300	730	1380	1,26	2	0	R449A	817	1171
VSSB-6-18	+14°C+17°C	1650	730	1380	1,62	2	0	R449A	1096	1467

*opcional - optional

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)

VSS snacks refrigerated (+2°+8°)

VSSB chocolate refrigerated (+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
- Perfiles en aluminio anodizado
- Estantes de cristal, con iluminación LED 6500 K
- Opción LED 3000 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%)

- 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 6500 K LED lighting
- Optional 3000 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%)

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizado

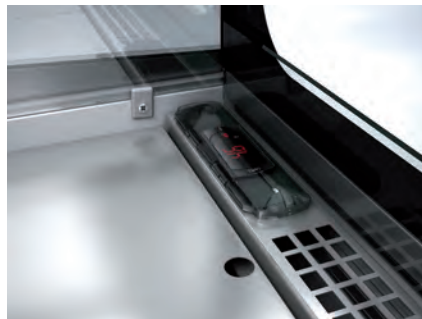
All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

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

R290 mismo precio - same price



LED estantes
Shelves LED lighting



Centralita digital protegida
Electronic control protected



Unión cristales
Glass panels join

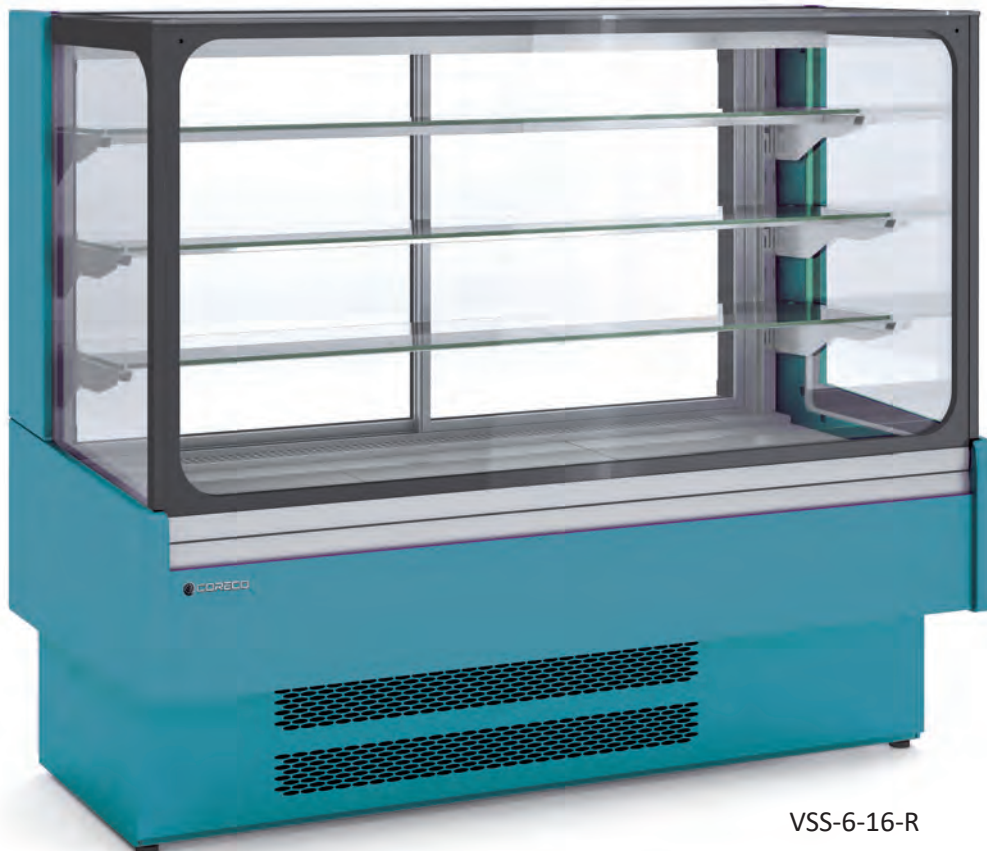
Vitrina expositora modular serie STAR SNACK, cristal PLANO
FLAT glass STAR SNACK modular display

8

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

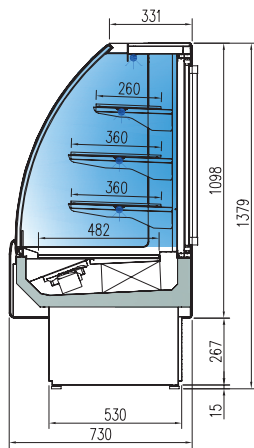


VSS-6-9-R

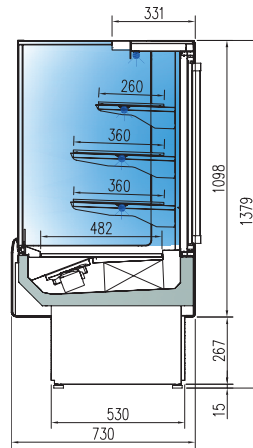


VSS-6-16-R

VITRINAS
MURALES
8



VSSA-6-6-C	2.773 €
VSSA-6-9-C	3.367 €
VSSA-6-13-C	3.824 €
VSSA-6-16-C	4.793 €
VSSAM-6-6-C	2.605 €
VSSAM-6-9-C	3.205 €
VSSAM-6-13-C	3.641 €
VSSAM-6-16-C	4.297 €



VSSA-6-6-R	2.773 €
VSSA-6-9-R	3.367 €
VSSA-6-13-R	3.824 €
VSSA-6-16-R	4.793 €
VSSAM-6-6-R	2.605 €
VSSAM-6-9-R	3.205 €
VSSAM-6-13-R	3.641 €
VSSAM-6-16-R	4.297 €

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	exposición display TDA (m ²)	puertas corredera sliding doors (uds)	puertas abatibles hinged doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
VSSAM-6-6	+2°C+8°C	600	730	1380	0,6	-	-	817	1367	R449A
VSSAM-6-9	+2°C+8°C	950	730	1380	1	-	-	1315	1704	R449A
VSSAM-6-13	+2°C+8°C	1300	730	1380	1,4	-	-	1497	2003	R449A
VSSAM-6-16	+2°C+8°C	1650	730	1380	1,8	-	-	1755	2121	R449A
VSSA-6-6	+2°C+8°C	600	730	1380	0,6	0	1	817	1367	R449A
VSSA-6-9	+2°C+8°C	950	730	1380	1	2	0	1315	1704	R449A
VSSA-6-13	+2°C+8°C	1300	730	1380	1,4	2	0	1497	2003	R449A
VSSA-6-18	+2°C+8°C	1650	730	1380	1,8	2	0	1755	2121	R449A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

VSSA vitrina refrigerada autoservicio puertas traseras

VSSA snacks refrigerated selfservice, rear side doors

VSSAM vitrina refrigerada autoservicio

VSSAM snacks refrigerated selfservice

- 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 6500 K
- Opción LED 3000 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

- 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 6500 K LED lighting
- Optional 3000 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

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

All models can be customized in decoration
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

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



Disponibles 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, except glossy and metallic finishing



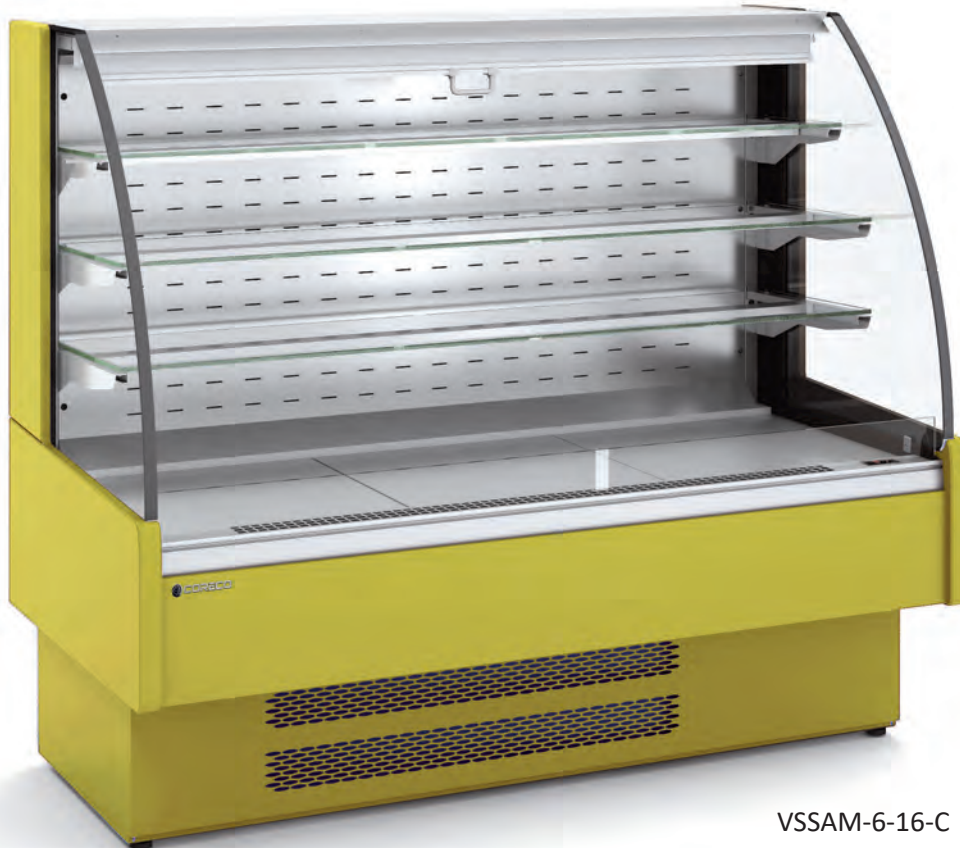
Vitrina expositora autoservicio serie STAR SNACK
STAR SNACK self-service modular display

8

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

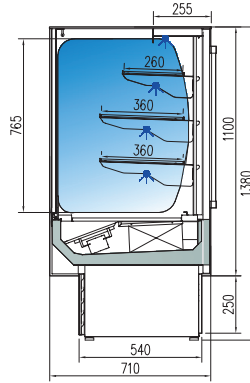
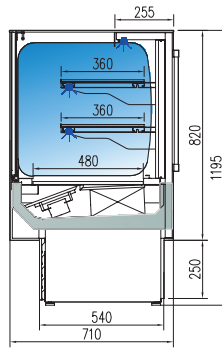
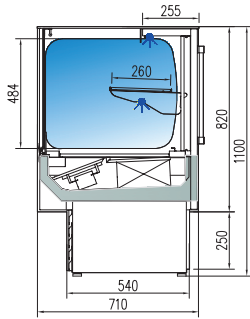


VSSA-6-13-R



VSSAM-6-16-C

VITRINAS
MURALES
8



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, except glossy and metallic finishing

VSS-6-6-RGB	2.700 €
VSS-6-9-RGB	3.348 €
VSS-6-13-RGB	3.806 €
VSS-6-16-RGB	4.402 €
VSSB-6-6-RGB	2.700 €
VSSB-6-9-RGB	3.348 €
VSSB-6-13-RGB	3.806 €
VSSB-6-16-RGB	4.402 €

VSS-6-6-RGM	2.742 €
VSS-6-9-RGM	3.372 €
VSS-6-13-RGM	3.866 €
VSS-6-16-RGM	4.434 €
VSSB-6-6-RGM	2.742 €
VSSB-6-9-RGM	3.372 €
VSSB-6-13-RGM	3.866 €
VSSB-6-16-RGM	4.434 €

VSS-6-6-RG	2.795 €
VSS-6-9-RG	3.444 €
VSS-6-13-RG	3.901 €
VSS-6-16-RG	4.497 €
VSSB-6-6-RG	2.795 €
VSSB-6-9-RG	3.444 €
VSSB-6-13-RG	3.901 €
VSSB-6-16-RG	4.497 €

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)			exposición display TDA (m ²)			puertas corredera sliding doors (uds)	puertas abatibles hinged doors (uds)	refrigerante refrigerant	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)
				RGB	RGM	RG	RGB	RGM	RG					
VSS-6-6	+2°C+8°C	580	710	1100	1195	1380	0,45	0,5	0,54	0	1	R449A	817	1067
												R290*	484	879
VSS-6-9	+2°C+8°C	930	710	1100	1195	1380	0,77	0,85	0,9	2	0	R449A	1096	1376
												R290*	988	1174
VSS-6-13	+2°C+8°C	1280	710	1100	1195	1380	1,08	1,2	1,26	2	0	R449A	1096	1739
												R290*	988	1537
VSS-6-16	+2°C+8°C	1630	710	1100	1195	1380	1,4	1,55	1,62	2	0	R449A	1497	1963
												R290*	1602	1863

*opcional - optional

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
- Perfiles en aluminio anodizado
- Estantes y encimera de cristal, con iluminación LED 6500 K
- Opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarce 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 6500 K LED lighting
- Optional 3000 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 metallic finishing

230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
R290	mismo precio - same price



VSS
+2°C+8°C



Vitrina expositora modular serie STAR SNACK, RG / RGB
RG / RGB FLAT glass STAR SNACK modular display

8

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



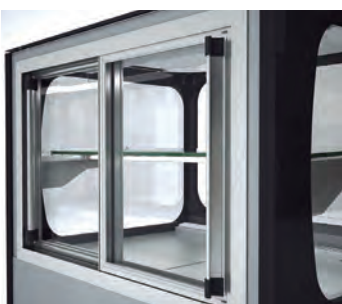
VSS-6-9-RG



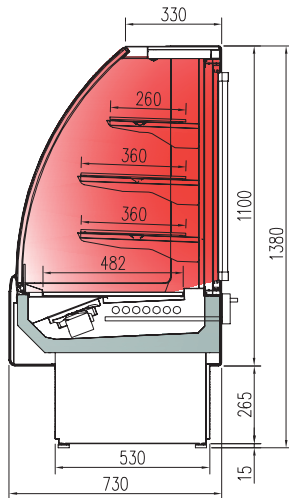
VSS-6-9-RGM



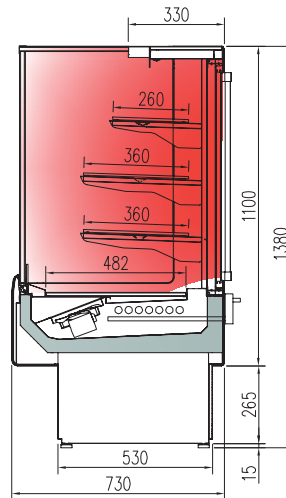
VSS-6-9-RGB



VITRINAS
MURALES
8



VSS-6HE-6-C	2.501 €
VSS-6HE-9-C	3.110 €
VSS-6HE-13-C	3.536 €
VSS-6HE-16-C	4.072 €



VSS-6HE-6-R	2.563 €
VSS-6HE-9-R	3.139 €
VSS-6HE-13-R	3.571 €
VSS-6HE-16-R	4.113 €

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	exposición display TDA (m²)	puertas corredera sliding doors (uds)	puertas abatibles hinged doors (uds)	consumo consumption (W)	rango range
VSS-6HE-6	600	730	1380	0,54	0	1	1026	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSS-6HE-9	950	730	1380	0,9	2	0	1657	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSS-6HE-13	1300	730	1380	1,26	2	0	2482	+60°C +70°C 45%- 50% HR
VSS-6HE-16	1650	730	1380	1,62	2	0	3308	+60°C +70°C 45%- 50% HR

MULTIDECK DISPLAY • VITRINAS MURALES

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, inclinación y 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

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

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 tilt and 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



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, except glossy and metallic finishing



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



VSS-6HE-9-C



VSS-6HE-9-R



CPRO-60 1.807 €



CPRO-90 1.958 €



CPROH-60 1.898 €



CPROH-90 2.048 €

mod.	Largo Length (mm)	Alto Height TDA (m²)	Fondo Depth (uds)	Capacidad Capacity (L)	Estantes Shelves (°C)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant
CPRO-60	640	1540	640	200	2+1	967	1370	R290
CPRO-90	915	1540	640	288	2+1	1263	1613	R290
CPROH-60	640	1965	640	356	4+1	967	1382	R290
CPROH-90	915	1965	640	406	4+1	1263	1667	R290

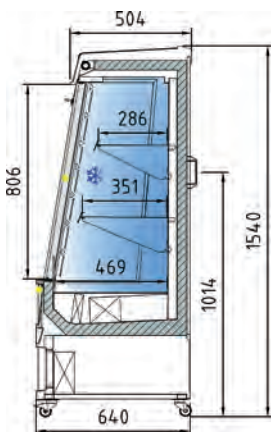
MULTIDECK DISPLAY • VITRINAS MURALES

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

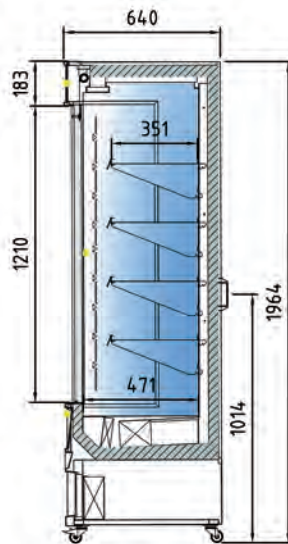
we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero plastificado gris
- Interior en acero acabado epoxy blanco
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de acero plastificado regulables en altura y ángulo, con portaprecios
- Costados con **doble cristal templado**
- De serie: Luz horizontal, vertical y cortina nocturna
- Iluminación LED 6500 K,
- Control digital de temperatura y descarches
- Evaporación y condensación ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m³
- Evaporación automática del agua de descarche
- Clase climática 3 (25°C 60%HR) régimen M1, temperatura producto -1/5°C UNE EN ISO 23953-2:2006
- Tensión monofásica 230V 50/60 Hz

- Exterior in plasticised steel gray
- Epoxy finished steel interior white
- Designed for beverages and packaged
- Plastic coated steel shelves adjustable in height and angle , with price holders
- Sides **tempered double glazed**
- Standard: horizontal and vertical lighting and night curtain
- 6500 K LED lighting
- Digital temperature control and defrost
- Ventilated evaporation and condensation
- Insulation: Polyurethane, CFC, density 40 Kg / m³
- Automatic evaporation of defrost water
- Climatic class 3 (25°C 60%HR) regime M1, product temperature -1/5°C UNE EN ISO 23953-2:2006
- Voltage 230V 50/60 Hz



CPRO-60



CPROH-60



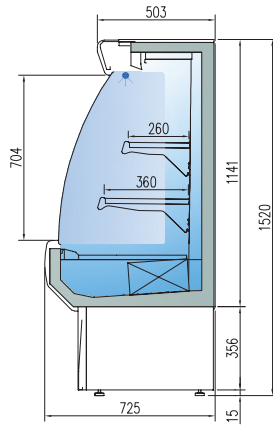
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



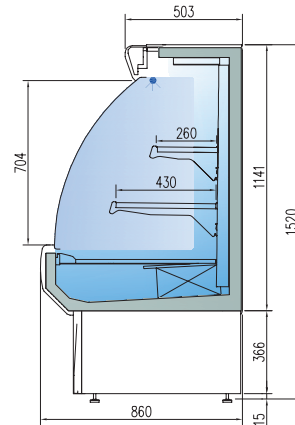
CPRO-90



CPROH-60



CMb-6-70	2.231 €
CMb-6-100	2.616 €
CMb-6-125	2.829 €
CMb-6-150	3.298 €
CMb-6-190	3.558 €



CMb-8-70	2.368 €
CMb-8-100	2.781 €
CMb-8-125	2.987 €
CMb-8-150	3.285 €
CMb-8-190	3.660 €

mod.	largo length (mm)	exposición display TDA (m ²) CMB-6	exposición display TDA (m ²) CMB-8	estantes shelves (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CMb-70	680	0,56	0,65	2	1315	1559	R449A	-1 +5
CMb-100	970	0,63	0,77	2	1497	1797	R449A	-1 +5
CMb-125	1220	0,7	0,87	2	1497	1800	R449A	-1 +5
CMb-150	1480	0,77	0,98	2	2953	2667	R449A	-1 +5

MULTIDECK DISPLAY • VITRINAS MURALES

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- Exterior en chapa de acero plastificado e interior en chapa de acero acabado epoxi
 - Decoración estándar: costados gris y frontal a un color
 - Costados de 30 mm
 - Perfilería en aluminio anodizado
 - Estantes regulables en altura y ángulo (100 Kg/m²), con porta-precios
 - **De serie:** luz superior y cortina nocturna
 - Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 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
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables

- Laminated steel plate exterior and epoxy finished steel plate interior
 - 30 mm thicknes sides
 - Standard finishing: gray sides and one color front decor
 - Anodised aluminium profiles
 - Height and angle adjustable shelves (100 Kg/m²), with labels holder
 - **Standard:** horizontal top lighting and night curtain
 - 6500 K LED lighting, optional 3000 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
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo glossy lacquered	interior negro black interior	luz extra LED extra lighting	pre-instalación remote condenser unit
CMb-70	105 €	335 €	445 €	170 €	30 € xud	-160 €
CMb-100	110 €	340 €	455 €	175 €	45 € xud	-215 €
CMb-125	115 €	345 €	470 €	175 €	55 € xud	-265 €
CMb-150	120 €	350 €	480 €	180 €	65 € xud	-275 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y válvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

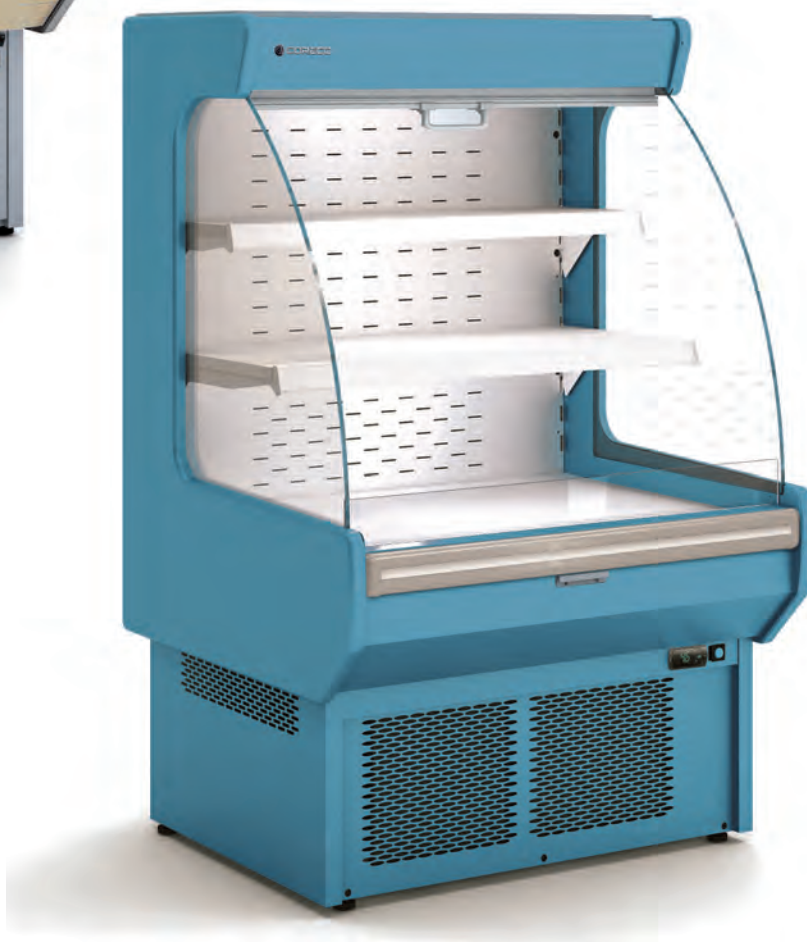
220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - con-



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CMb-8-10



CMb-6-15



CHM-6-100-LE	4.394 €
CHM-6-125-LE	4.898 €

CHM-5-100	3.575 €
CHM-5-125	4.094 €
CHM-6-100	3.595 €
CHM-6-125	4.099 €
CHM-8-100	3.962 €
CHM-8-125	4.481 €

CHMI-5-100	3.668 €
CHMI-5-125	4.218 €
CHMI-6-100	3.863 €
CHMI-6-125	4.471 €
CHMI-8-100	4.199 €
CHMI-8-125	4.754 €

CHMI-5-100-LC	3.668 €
CHMI-5-125-LC	4.218 €
CHMI-6-100-LC	3.863 €
CHMI-6-125-LC	4.471 €
CHMI-8-100-LC	4.199 €
CHMI-8-125-LC	4.754 €

CHM-5-100-LC	3.575 €
CHM-5-125-LC	4.094 €
CHM-6-100-LC	3.595 €
CHM-6-125-LC	4.099 €
CHM-8-100-LC	3.962 €
CHM-8-125-LC	4.481 €

MULTIDECK DISPLAY • VITRINAS MURALES

mod.	largo length (mm)	puertas doors (uds)	exposición display TDA (m ²)	estantes shelves (uds)	potencia frig. frig. power (W) VCC compressor	consumo. consumption (kW/24h)	Sonoridad Loudness (dB)	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CHM-5-100	970	2	1,14	4	494- 1018	4,55	36	R290	-1 +5
CHM-5-125	1220	2	1,45	4	494- 1018	5,4	45	R290	-1 +5
CHM-6-100	970	2	1,22	4	494- 1018	4,55	36	R290	-1 +5
CHM-6-125	1220	2	1,56	4	494- 1018	5,4	45	R290	-1 +5
CHM-8-100	970	2	1,28	4	494- 1018	4,56	36	R290	-1 +5
CHM-8-125	1220	2	1,6	4	494- 1018	5,4	45	R290	-1 +5

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- Compresor sistema **Inverter** para máxima eficiencia energética
 - Perfilaría en aluminio anodizado
 - Paragolpes en la parte delantera
 - Estantes regulables en altura y ángulo (100 Kg/m²), con porta-precios
 - **De serie:** luz superior y **puertas doble cristal templado**
 - Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (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
 - Descarche automático con evaporación automática
 - Condensación ventilada
 - Control electrónico de temperatura
 - Indicador de temperatura
 - Compresor capacidad variable (VCC)
 - Ventiladores bajo consumo y bajo nivel emisión sonora
 - Clase climática 3 (25°C 60%HR) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables

- **Inverter** compressor system for max energy efficiency
 - Anodised aluminium profiles
 - Front rubber bumper
 - Height and angle adjustable shelves (100 Kg/m²), with labels holder
 - **Standard:** horizontal top lighting and **double tempered glazed doors**
 - 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
 - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
 - Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as standard
 - Auto defrost and automatic evaporation
 - Ventilated condensation
 - Electronic temperature controller
 - External thermometer
 - EC fans, low consumption and low noise pressure
 - VCC compressor (variable compressor capacity)
 - Climate class 3 (25°C 60%HR) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo glossy lacquered	interior negro black interior	luz extra LED extra lighting
CM-100	110 €	340 €	455 €	175 €	45 € x ud
CM-125	115 €	345 €	470 €	175 €	55 € x ud

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Producto líder en el Mercado Europeo
"Best in Class" of the European Market

Utilizando refrigerante ecológico junto con los más avanzados componentes garantizan el **máximo confort** y la **mejor eficiencia energética del mercado europeo**.

*Using together ecological refrigerant with the most advanced components, guarantee **maximum comfort** and the **best energy efficiency in the European market**.*

componentes
baja presión sonora



low noise
components

ventiladores
electrónicos



electronic
fans

compresor
inverter



Inverter
compressor



6500 K



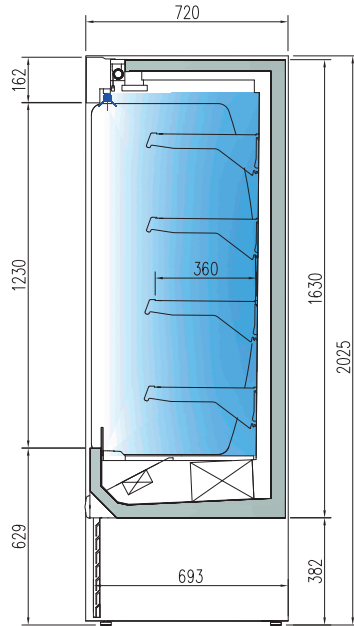
3000 K



HCM-6-100-EG



HCMI-6-125-LE



CM-6-70-LE	3.231 €
CM-6-100-LE	3.496 €
CM-6-125-LE	3.857 €
CM-6-150-LE	4.291 €
CM-6-190-LE	4.553 €
CM-6-240-LE	5.751 €
CM-6-290-LE	6.561 €

CMI-6-70-LE	3.398 €
CMI-6-100-LE	3.768 €
CMI-6-125-LE	4.234 €
CMI-6-150-LE	4.527 €
CMI-6-190-LE	5.091 €
CMI-6-240-LE	6.096 €
CMI-6-290-LE	7.155 €



mod.	largo length (mm)	exposición display TDA (m ²)	estantes shelves (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo. consumption (W)	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CM-70	680	0,83	4	1315	1661	R449A	-1 +5
CM-100	970	1,22	4	1497	1949	R449A	-1 +5
CM-125	1220	1,56	4	1497	1952	R449A	-1 +5
CM-150	1480	1,91	4	2953	3076	R449A	-1 +5
CM-190	1880	2,45	8	2953	3108	R449A	-1 +5
CM-240	2380	3,12	8	2994	3924	R449A	-1 +5
CM-290	2900	3,82	8	5906	6175	R449A	-1 +5

MULTIDECK DISPLAY • VITRINAS MURALES

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- **CM-LE:** Paneles frontales decorables e interior en chapa de acero con acabado epoxi
 - **CMI-LE:** Paneles frontales e interior en acero inox AISI-304
 - **Costados de cristal doble templado**
 - **De serie:** luz superior y cortina nocturna
 - Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
 - Perfilaría en aluminio anodizado
 - Paragolpes en la parte delantera
 - Estantes regulables en altura y ángulo (100 Kg/m²), con porta-precios
 - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
 - Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
 - Descarche automático con evaporación automática
 - Condensación ventilada
 - Control electrónico de temperatura
 - Indicador de temperatura
 - Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables

- **CM-LE:** Decorable frontal panels, epoxy finished steel plate interior
 - **CMI-LE:** AISI-304 stainless Steel frontal panels and interior
 - **Double glazed tempered sides**
 - **Standard:** horizontal top lighting and night curtain
 - 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
 - Anodised aluminium profiles
 - Front rubber bumper
 - Height and angle adjustable shelves (100 Kg/m²), with labels holder
 - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
 - Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as standard
 - Auto defrost and automatic evaporation
 - Ventilated condensation
 - Electronic temperature controller
 - External thermometer
 - Climate class 3 (25°C 60%) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	luz extra LED x estante extra lighting x shelf	pre-instalación remote condenser unit
CM-70	105 €	30 € x ud	-160 €
CM-100	110 €	45 € x ud	-215 €
CM-125	115 €	55 € x ud	-265 €
CM-150	120 €	65 € x ud	-275 €
CM-190	130 €	85 € x ud	-315 €
CM-240	135 €	105 € x ud	-510 €
CM-290	155 €	130 € x ud	-705 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y válvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

Vitrina expositora MURAL COSTADOS PANORÁMICOS
MULTIDECK PANORAMIC SIDES display

8

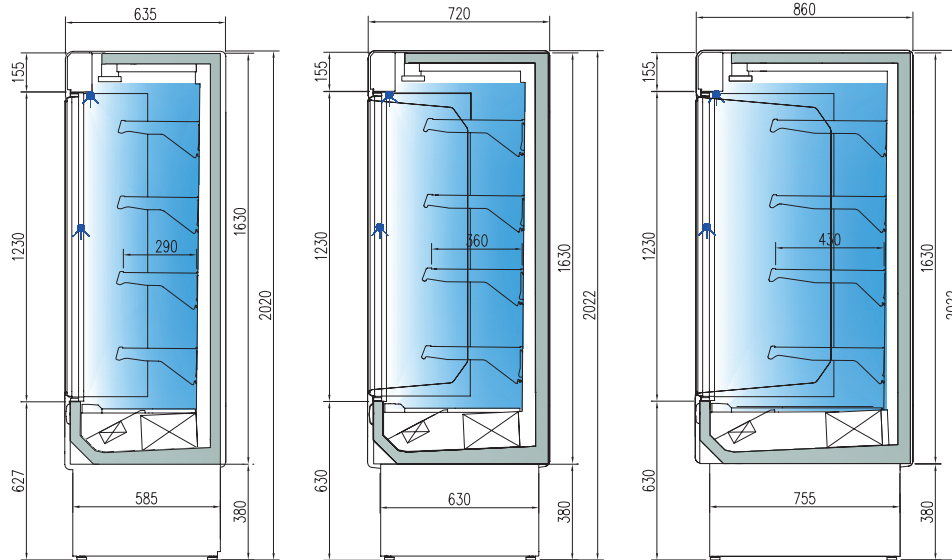


all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CM-6-190-LE

VITRINAS
MURALES
8



eficiente ahorro energético
efficient energy saving



total exterior plastificado blanco o negro sin incremento de precio
external black or white total plasticized decor, no increase of price

CM-5-100-EG	3.189 €
CM-5-125-EG	3.660 €
CM-5-150-EG	4.260 €
CM-5-190-EG	4.830 €
CM-5-240-EG	5.771 €
CM-5-290-EG	7.319 €

CM-6-100-EG	3.282 €
CM-6-125-EG	3.774 €
CM-6-150-EG	4.397 €
CM-6-190-EG	4.840 €
CM-6-240-EG	6.038 €
CM-6-290-EG	7.601 €

CM-8-100-EG	3.581 €
CM-8-125-EG	4.009 €
CM-8-150-EG	4.663 €
CM-8-190-EG	5.199 €
CM-8-240-EG	6.121 €
CM-8-290-EG	7.810 €

mod.	largo length (mm)	puertas doors (uds)	exposición display TDA (m ²) CM-5-EG	exposición display TDA (m ²) CM-6-EG	exposición display TDA (m ²) CM-8-EG	estantes shelves (uds) CM-5-6-8-EG	potencia frig. frig. power (W) CM-5-6-8-EG	consumo. consumption (W) CM-5-6-8-EG	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CM-100-EG	970	2	0,96	0,99	1,02	4	1315	1671	R449A	-1 +5
CM-125-EG	1220	2	1,22	1,26	1,29	4	1315	1674	R449A	-1 +5
CM-150-EG	1480	3	1,5	1,54	1,57	4	1755	1966	R449A	-1 +5
CM-190-EG	1880	4	1,92	1,98	2,01	8	1755	2041	R449A	-1 +5
CM-240-EG	2380	4	2,44	2,52	2,55	8	2953	2821	R449A	-1 +5
CM-290-EG	2900	6	2,99	3,09	3,12	8	3515	3931	R449A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- Exterior en chapa de acero plastificado, interior en chapa de acero con acabado epoxi
 - Costados de 30 mm con **doble cristal templado**
 - **Decoración estándar:** costados gris y frontal a un color
 - Perfilera en aluminio anodizado
 - Paragolpes en la parte delantera
 - Estantes regulables en altura y ángulo (100 Kg/m²), con porta-precios
 - **De serie:** luz superior y **puertas doble cristal templado**
 - Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (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
 - Descarche automático con evaporación automática
 - Condensación ventilada
 - Control electrónico de temperatura
 - Indicador de temperatura
 - Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables

- Laminated steel plate exterior, epoxy finished steel plate interior
 - 30 mm thickness sides with **tempered double glazed**
 - **Standard finishing:** gray sides and one color front decor
 - Anodised aluminium profiles
 - Front rubber bumper
 - Height and angle adjustable shelves (100 Kg/m²), with labels holder
 - **Standard:** horizontal top lighting and **double tempered glazed doors**
 - 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
 - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
 - Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as standard
 - Auto defrost and automatic evaporation
 - Ventilated condensation
 - Electronic temperature controller
 - External thermometer
 - Climate class 3 (25°C 60%) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo glossy lacquered	interior negro black interior	luz extra LED x estante extra lighting x shelf	pre-instalación remote condenser unit
CM-70	105 €	335 €	445 €	170 €	30 € xud	-160 €
CM-100	110 €	340 €	455 €	175 €	45 € xud	-215 €
CM-125	115 €	345 €	470 €	175 €	55 € xud	-265 €
CM-150	120 €	350 €	480 €	180 €	65 € xud	-275 €
CM-190	130 €	355 €	490 €	180 €	85 € xud	-315 €
CM-240	135 €	365 €	500 €	185 €	105 € xud	-510 €
CM-290	155 €	380 €	535 €	190 €	130 € xud	-705 €

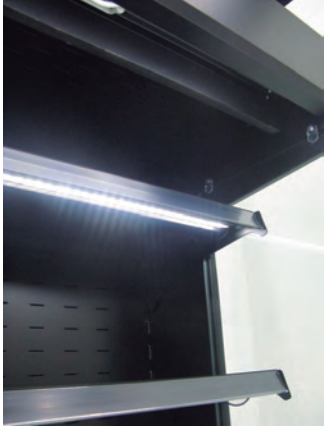
Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y válvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

Vitrina expositora MURAL serie 5 - 6 - 8 CON PUERTAS
5 - 6 - 8 series MULTIDECK WITH DOORS display

8

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



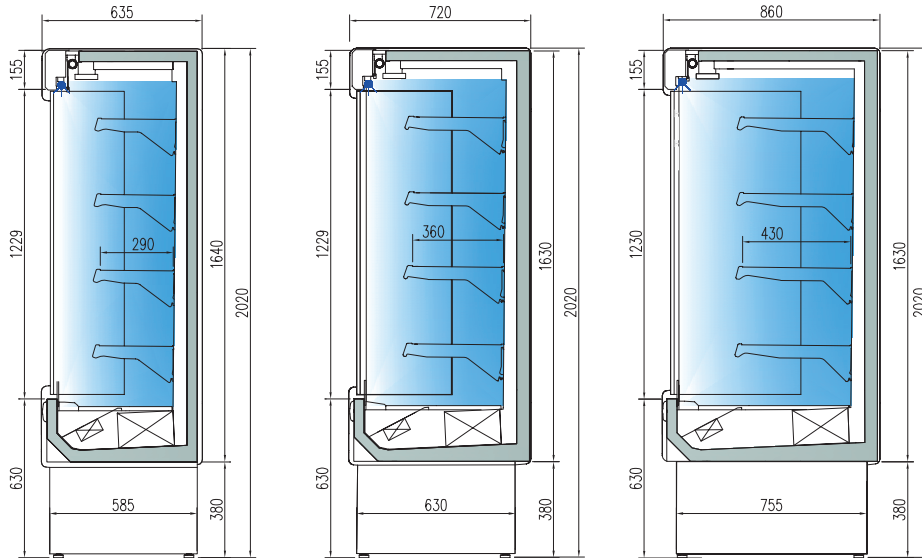
luz estante opcional
optional shelve lighting



CM-5-125-EG



CM-6-190-EG



CM-5-70	2.320 €
CM-5-100	2.666 €
CM-5-125	3.042 €
CM-5-150	3.345 €
CM-5-190	3.701 €
CM-5-240	4.674 €
CM-5-290	5.467 €

CM-6-70	2.421 €
CM-6-100	2.687 €
CM-6-125	3.047 €
CM-6-150	3.481 €
CM-6-190	3.743 €
CM-6-240	4.940 €
CM-6-290	5.751 €

CM-8-70	2.645 €
CM-8-100	3.058 €
CM-8-125	3.435 €
CM-8-150	3.748 €
CM-8-190	4.072 €
CM-8-240	5.023 €
CM-8-290	5.960 €



exterior total plastificado blanco o negro sin incremento de precio
exterior black or white total plasticized decor, no increase of price

mod.	largo length (mm)	exposición display TDA (m ²) CM-5	exposición display TDA (m ²) CM-6	exposición display TDA (m ²) CM-8	estantes shelves (uds) CM-5-6-8	potencia frig. frig. power (W) CM-5-6-8	consumo. consumption (W) CM-5-6-8	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CM-70	680	0,78	0,83	0,86	4	1315	1559	R449A	-1 +5
CM-100	970	1,14	1,22	1,26	4	1497	1797	R449A	-1 +5
CM-125	1220	1,45	1,56	1,6	4	1497	1800	R449A	-1 +5
CM-150	1480	1,78	1,91	1,96	4	2963	2667	R449A	-1 +5
CM-190	1880	2,28	2,45	2,52	8	2963	2698	R449A	-1 +5
CM-240	2380	2,9	3,12	3,21	8	2994	3600	R449A	-1 +5
CM-290	2900	3,56	3,82	3,92	8	5906	5333	R449A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- Exterior en chapa de acero plastificado, interior en chapa de acero con acabado epoxi
- Costados de 30 mm con **doble cristal templado**
- Decoración estándar: costados gris y frontal a un color
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo (100 Kg/m²), con porta-precios
- **De serie:** luz superior y cortina nocturna
- Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (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
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables

- Laminated steel plate exterior, epoxy finished steel plate interior
- 30 mm thicknes sides with **tempered double glazed**
- Standard finishing: gray sides and one color front decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves (100 Kg/m²), with labels holder
- **Standard:** horizontal top lighting and night curtain
- 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as sta dard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo glossy lacquered	interior negro black interior	luz extra LED x estante extra lighting x shelf	pre-instalación remote condenser unit
CM-70	105 €	335 €	445 €	170 €	30 € xud	-160 €
CM-100	110 €	340 €	455 €	175 €	45 € xud	-215 €
CM-125	115 €	345 €	470 €	175 €	55 € xud	-265 €
CM-150	120 €	350 €	480 €	180 €	65 € xud	-275 €
CM-190	130 €	355 €	490 €	180 €	85 € xud	-315 €
CM-240	135 €	365 €	500 €	185 €	105 € xud	-510 €
CM-290	155 €	380 €	535 €	190 €	130 € xud	-705 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y válvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

Vitrina expositora MURAL serie 5 - 6 - 8
5 - 6 - 8 series MULTIDECK display

8

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



Eficiencia energética - Energy efficiency



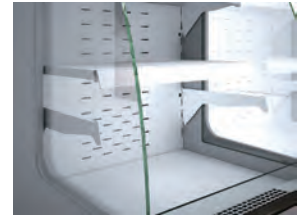
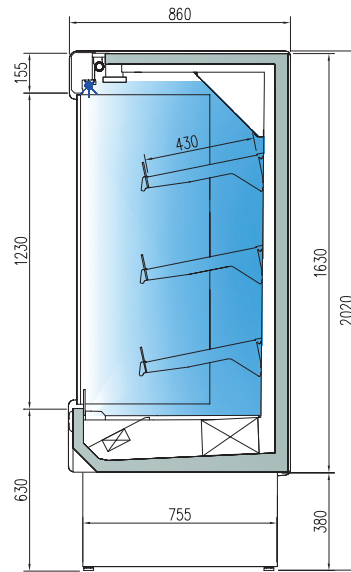
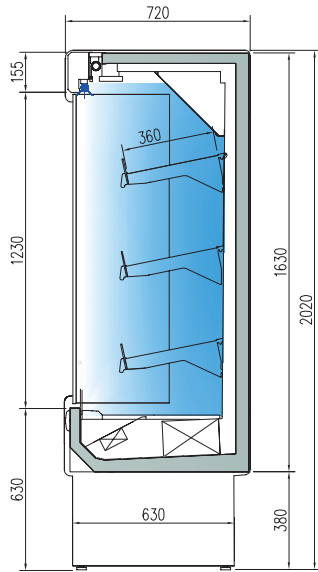
Puertas cristal opcionales
Optional glass doors



CM-5-15



CM-8-240



exterior total plastificado blanco o negro sin incremento de precio
 exterior black or white total plasticized decor, no increase of price

CM-6-70-V	2.421 €
CM-6-100-V	2.687 €
CM-6-125-V	3.047 €
CM-6-150-V	3.481 €
CM-6-190-V	3.743 €
CM-6-240-V	4.940 €
CM-6-290-V	5.751 €

CM-8-70-V	2.645 €
CM-8-100-V	3.058 €
CM-8-125-V	3.435 €
CM-8-150-V	3.748 €
CM-8-190-V	4.072 €
CM-8-240-V	5.023 €
CM-8-290-V	5.960 €

mod.	largo length (mm)	exposición display TDA (m ²) CM-6	exposición display TDA (m ²) CM-8	estantes shelves (uds) CM-6-8	potencia frig. frig. power (W) CM-6-8	consumo. consumption (W) CM-6-8	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CMV-70	680	0,83	0,86	3	1315	1559	R449A	+1 +10
CMV-100	970	1,22	1,26	3	1497	1797	R449A	+1 +10
CMV-125	1220	1,56	1,6	3	1497	1800	R449A	+1 +10
CMV-150	1480	1,91	1,96	3	2963	2667	R449A	+1 +10
CMV-190	1880	2,45	2,52	6	2963	2698	R449A	+1 +10
CMV-240	2380	3,12	3,21	6	2994	3600	R449A	+1 +10
CMV-290	2900	3,82	3,92	6	5906	5333	R449A	+1 +10

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

Vitrinas, preparadas frutas y verduras

- Exterior en chapa de acero plastificado, interior en chapa de acero con acabado epoxi
- Costados de 30 mm con **doble cristal templado**
- **Decoración estándar:** costados gris y frontal a un color
- Perfilaría en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura (100 Kg/m²), inclinados, con porta-precios y barandilla en la parte delantera
- Espejo en la parte superior
- **De serie:** luz superior y cortina nocturna
- Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (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
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

Multideck ready for fruits and vegetables

- Laminated steel plate exterior, epoxy finished steel plate interior
- 30 mm thickness sides with **tempered double glazed**
- Standard finishing: gray sides and one color front decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height adjustable shelves (100 Kg/m²), with labels holder, and front railing
- Mirror on top
- **Standard:** horizontal top lighting and night curtain
- 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as standard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo glossy lacquered	interior negro black interior	luz extra LED x estante extra lighting x shelf	pre-instalación remote condenser unit
CM-70	105 €	335 €	445 €	170 €	30 € xud	-160 €
CM-100	110 €	340 €	455 €	175 €	45 € xud	-215 €
CM-125	115 €	345 €	470 €	175 €	55 € xud	-265 €
CM-150	120 €	350 €	480 €	180 €	65 € xud	-275 €
CM-190	130 €	355 €	490 €	180 €	85 € xud	-315 €
CM-240	135 €	365 €	500 €	185 €	105 € xud	-510 €
CM-290	155 €	380 €	535 €	190 €	130 € xud	-705 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y válvula solenoide
 REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

Vitrina expositora frutas y verduras MURAL serie 6 - 8
6 - 8 series MULTIDECK fruit and vegetables display

8

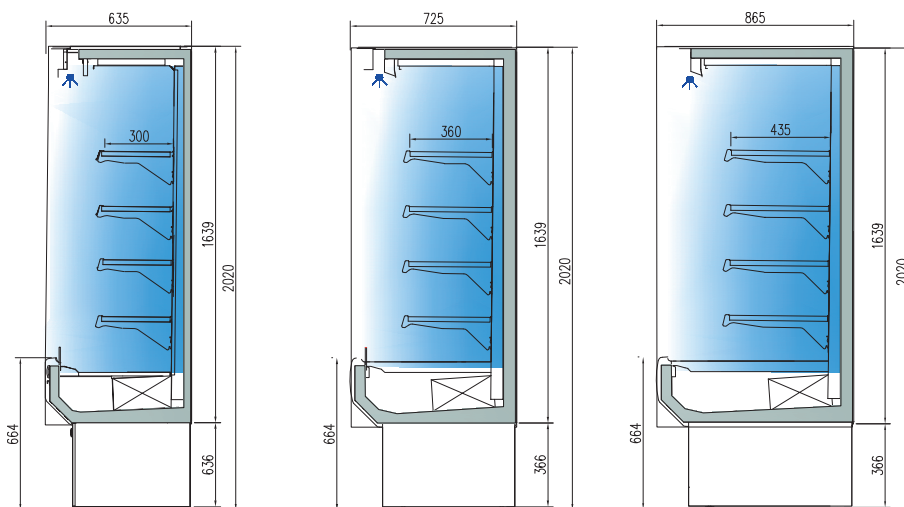


all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CM-6-150-V

VITRINAS
MURALES
8



CMI-5-100-EG	3.282 €
CMI-5-125-EG	3.743 €
CMI-5-150-EG	4.391 €
CMI-5-190-EG	5.054 €
CMI-5-240-EG	5.985 €
CMI-5-290-EG	7.902 €

CMI-6-100-EG	3.481 €
CMI-6-125-EG	3.999 €
CMI-6-150-EG	4.631 €
CMI-6-190-EG	5.412 €
CMI-6-240-EG	6.383 €
CMI-6-290-EG	8.196 €

CMI-8-100-EG	3.821 €
CMI-8-125-EG	4.286 €
CMI-8-150-EG	4.961 €
CMI-8-190-EG	5.819 €
CMI-8-240-EG	6.524 €
CMI-8-290-EG	8.286 €

PUERTAS DOBLE CRISTAL DE SERIE
STANDAR DOUBLE GLAZED DOORS



eficiente ahorro energético
efficient energy saving

mod.	largo length (mm)	puertas doors (uds)	exposición display TDA (m ²) CMI-5-EG	exposición display TDA (m ²) CMI-6-EG	exposición display TDA (m ²) CMI-8-EG	estantes shelves (uds) CMI-5-6-8-EG	potencia frig. frig. power (W) CMI-5-6-8-EG	consumo. consumption (W) CMI-5-6-8-EG	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CMI-100-EG	970	2	0,96	0,99	1,02	4	1315	1671	R449A	-1 +5
CMI-125-EG	1220	2	1,22	1,26	1,29	4	1315	1674	R449A	-1 +5
CMI-150-EG	1480	3	1,5	1,54	1,57	4	1755	1966	R449A	-1 +5
CMI-190-EG	1880	4	1,92	1,98	2,01	8	1755	2041	R449A	-1 +5
CMI-240-EG	2380	4	2,44	2,52	2,55	8	2953	2821	R449A	-1 +5
CMI-290-EG	2900	6	2,99	3,09	3,12	8	3515	3931	R449A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- Exterior e interior en acero inox AISI-304, con cristal lateral
 - Costados de 30 mm con **cristal doble templado**
 - **Decoración estándar:** costados gris y frontal a un color
 - Perfilería en aluminio anodizado
 - Paragolpes en la parte delantera
 - Estantes regulables en altura y ángulo (100 Kg/m²), con porta-precios
 - **De serie:** luz superior y **puertas doble cristal templado**
 - Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (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
 - Descarche automático con evaporación automática
 - Condensación ventilada
 - Control electrónico de temperatura
 - Indicador de temperatura
 - Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables

- AISI 304 exterior and interior, with glass sides
 - 30 mm thicknes sides with **tempered double glazed**
 - **Standard finishing:** gray sides and one color front decor
 - Anodised aluminium profiles
 - Front rubber bumper
 - Height and angle adjustable shelves (100 Kg/m²), with labels holder
 - **Standard:** horizontal top lighting and **double tempered glazed doors**
 - 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
 - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
 - Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as standard
 - Auto defrost and automatic evaporation
 - Ventilated condensation
 - Electronic temperature controller
 - External thermometer
 - Climate class 3 (25°C 60%) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	luz extra LED x estante extra lighting x shelf	pre-instalación remote condenser unit
CM-70	30 € xud	-160 €
CM-100	45 € xud	-215 €
CM-125	55 € xud	-265 €
CM-150	65 € xud	-275 €
CM-190	85 € xud	-315 €
CM-240	105 € xud	-510 €
CM-290	130 € xud	-705 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y válvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

Vitrina expositora MURAL INOX serie 5 - 6 - 8
5 - 6 - 8 series MULTIDECK INOX display

8

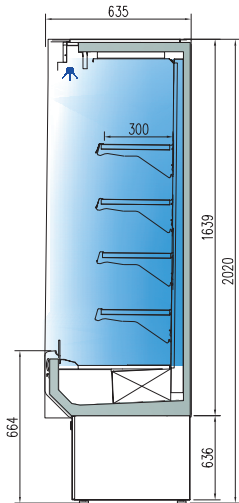
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



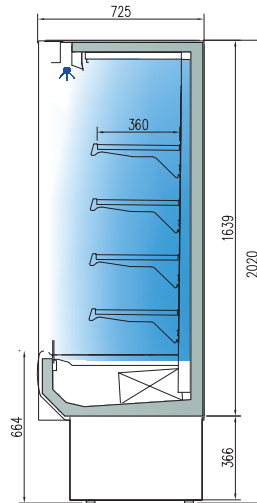
CMI-6-100-EG

VITRINAS
MURALES

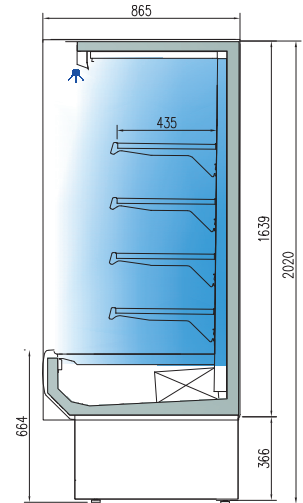
8



CMI-5-70	2.341 €
CMI-5-100	2.760 €
CMI-5-125	3.168 €
CMI-5-150	3.476 €
CMI-5-190	3.842 €
CMI-5-240	4.887 €
CMI-5-290	6.052 €



CMI-6-70	2.587 €
CMI-6-100	2.959 €
CMI-6-125	3.424 €
CMI-6-150	3.717 €
CMI-6-190	4.281 €
CMI-6-240	5.286 €
CMI-6-290	6.344 €



CMI-8-70	2.864 €
CMI-8-100	3.299 €
CMI-8-125	3.712 €
CMI-8-150	4.046 €
CMI-8-190	4.705 €
CMI-8-240	5.426 €
CMI-8-290	6.436 €

MULTIDECK DISPLAY • VITRINAS MURALES

mod.	largo length (mm)	exposición display TDA (m ²) CMI-5	exposición display TDA (m ²) CMI-6	exposición display TDA (m ²) CMI-8	estantes shelves (uds) CMI-5-6-8	potencia frig. frig. power (W) CMI-5-6-8	consumo. consumption (W) CMI-5-6-8	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CMI-70	680	0,78	0,83	0,86	4	1315	1559	R449A	-1 +5
CMI-100	970	1,14	1,22	1,26	4	1497	1797	R449A	-1 +5
CMI-125	1220	1,45	1,56	1,6	4	1497	1800	R449A	-1 +5
CMI-150	1480	1,78	1,91	1,96	4	2963	2667	R449A	-1 +5
CMI-190	1880	2,28	2,45	2,52	8	2963	2698	R449A	-1 +5
CMI-240	2380	2,9	3,12	3,21	8	2994	3600	R449A	-1 +5
CMI-290	2900	3,56	3,82	3,92	8	5906	5333	R449A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- Exterior e interior en acero inox AISI-304, con cristal lateral
- Costados de 30 mm con **cristal doble templado**
- Perfilaría en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios
- **De serie:** luz superior y cortina nocturna
- Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (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
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables

- AISI 304 exterior and interior, with glass sides
- 30 mm thickness sides with **tempered double glazed**
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves, with labels holder
- **Standard:** horizontal top lighting and night curtain
- 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as standard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	luz extra LED x estante extra lighting x shelf	pre-instalación remote condenser unit
CM-70	30 € xud	-160 €
CM-100	45 € xud	-215 €
CM-125	55 € xud	-265 €
CM-150	65 € xud	-275 €
CM-190	85 € xud	-315 €
CM-240	105 € xud	-510 €
CM-290	130 € xud	-705 €

 Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y válvula solenoide
 REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

Vitrina expositora MURAL INOX serie 5 - 6 - 8
5 - 6 - 8 series MULTIDECK INOX display

8

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



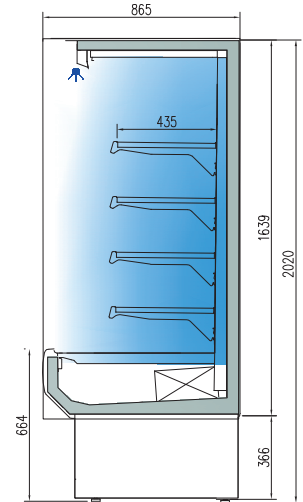
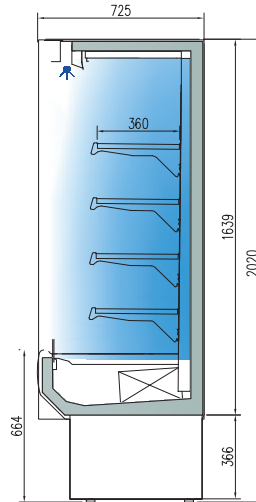
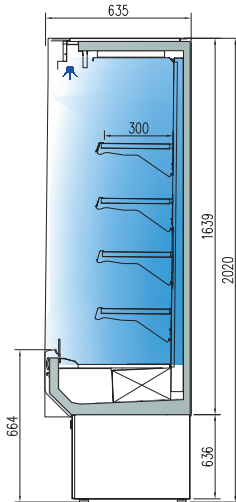
CMI-6-100



Eficiencia energética - Energy efficiency



Puertas cristal opcionales
Optional glass doors



CM-5-70-LC	2.320 €	CMI-5-70-LC	2.341 €
CM-5-100-LC	2.666 €	CMI-5-100-LC	2.760 €
CM-5-125-LC	3.042 €	CMI-5-125-LC	3.168 €
CM-5-150-LC	3.345 €	CMI-5-150-LC	3.476 €
CM-5-190-LC	3.701 €	CMI-5-190-LC	3.842 €
CM-5-240-LC	4.674 €	CMI-5-240-LC	4.887 €

CM-6-70-LC	2.421 €	CMI-6-70-LC	2.587 €
CM-6-100-LC	2.687 €	CMI-6-100-LC	2.959 €
CM-6-125-LC	3.047 €	CMI-6-125-LC	3.424 €
CM-6-150-LC	3.481 €	CMI-6-150-LC	3.717 €
CM-6-190-LC	3.743 €	CMI-6-190-LC	4.281 €
CM-6-240-LC	4.940 €	CMI-6-240-LC	5.286 €

CM-8-70-LC	2.645 €	CMI-8-70-LC	2.864 €
CM-8-100-LC	3.058 €	CMI-8-100-LC	3.299 €
CM-8-125-LC	3.435 €	CMI-8-125-LC	3.712 €
CM-8-150-LC	3.748 €	CMI-8-150-LC	4.046 €
CM-8-190-LC	4.072 €	CMI-8-190-LC	4.705 €
CM-8-240-LC	5.023 €	CMI-8-240-LC	5.426 €

mod.	largo length (mm)	exposición display TDA (m ²) CMI-5	exposición display TDA (m ²) CMI-6	exposición display TDA (m ²) CMI-8	estantes shelves (uds) CMI-5-6-8	potencia frig. frig. power (W) CMI-5-6-8	consumo. consumption (W) CMI-5-6-8	refrigerante refrigerant	rango range (°C)
CMI-70	680	0,78	0,83	0,86	4	1315	1559	R449A	-1 +5
CMI-100	970	1,14	1,22	1,26	4	1497	1797	R449A	-1 +5
CMI-125	1220	1,45	1,56	1,6	4	1497	1800	R449A	-1 +5
CMI-150	1480	1,78	1,91	1,96	4	2963	2667	R449A	-1 +5
CMI-190	1880	2,28	2,45	2,52	8	2963	2698	R449A	-1 +5
CMI-240	2380	2,9	3,12	3,21	8	2994	3600	R449A	-1 +5
CMI-290	2900	3,56	3,82	3,92	8	5906	5333	R449A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- **CM:** Exterior en chapa de acero plastificado, interior en chapa de acero con acabado epoxi y espejos en la cara interior
- **CMI:** Exterior e interior en acero inox AISI-304, con espejos en la cara interior
- **De serie:** luz superior, cortina nocturna y espejos laterales
- Iluminación LED 6500 K, opción LED 3000 K (luz cálida) o ROSA, al mismo precio
- **Opcional:** persiana de aluminio, con accionamiento **manual** y **cerradura**
- Costados de 30 mm
- Perfilera en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo (100 Kg/m²), con porta-precios
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables

- **CM:** Laminated steel plate exterior, epoxy finished steel plate interior with side mirrors
- **CMI:** AISI 304 exterior and interior, with side mirrors
- **Standard:** horizontal top lighting and night curtain
- 6500 K LED lighting, optional 3000 K LED (soft light) or PINK, same price
- **Optional:** Aluminium shutter, with **lock** and **manual drive**
- 30 mm thicknes sides
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves (100 Kg/m²), with labels holder
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as sta dard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%) regime M1

M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

OPCIONES OPTIONS	interior negro black interior	persiana shutter	luz extra LED x estante extra lighting x shelf	pre-instalación remote condenser unit
CM-70-LC	170 €	315 €	30 € xud	-160 €
CM-100-LC	175 €	335 €	45 € xud	-215 €
CM-125-LC	175 €	365 €	55 € xud	-265 €
CM-150-LC	180 €	395 €	65 € xud	-275 €
CM-190-LC	180 €	430 €	85 € xud	-315 €
CM-240-LC	185 €	-	105 € xud	-510 €
CM-290-LC	190 €	-	130 € xud	-705 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (R449A) y válvula solenoide
REMOTE version, expansion valve (R449A) and solenoid valve, included

220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

Vitrina expositora MURAL serie 5 - 6 - 8 LC

5 - 6 - 8 LC series MULTIDECK display

8

fotos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

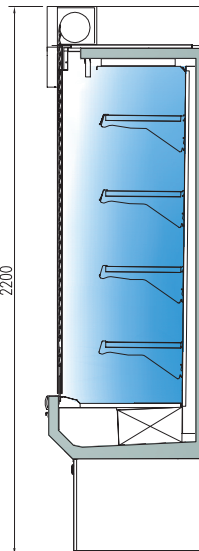
Colores opcionales, incluidos en precio
Optional colors, free of charge



Espejo
Mirror



Detalle persiana
Shutter detail



Eficiencia energética - Energy efficiency



Puertas cristal opcionales
Optional glass doors



CMI-6-100-LC



CM-6-100-LC
Con persiana
With shutter

MILK MEAT
↓ ← →

FRUITS & JUICE
← →



9 SUPERMARKET


CORECO

ARMARIO MINIMARKET - MINIMARKET CABINET



Pag. 312-313

Armario MINIMARKET, refrigeración y congelados por cortina de aire
Chiller and freezer air curtain MINIMARKET cabinet

MURALES SUPERMARKET - SUPERMARKET MULTIDECK



Pag. 314-321

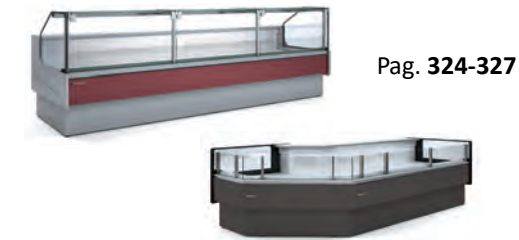
Vitrina expositora MURAL PRE-INSTALACIÓN SUPERMARKET
SUPERMARKET REMOTE CONDENSER UNIT multideck unit



Pag. 322-323

Vitrina expositora MURAL BAJA PRE-INSTALACIÓN SUPERMARKET
SUPERMARKET REMOTE CONDENSER UNIT LOW multideck unit

VITRINA - SERVE OVER COUNTER



Pag. 324-327

Vitrina expositora modular serie 12 cristal elevable
Serve over counter modular line 12 liftable glass



Pag. 328-331

Vitrina expositora SELF - SERVICE
SELF - SERVICE serve over counter

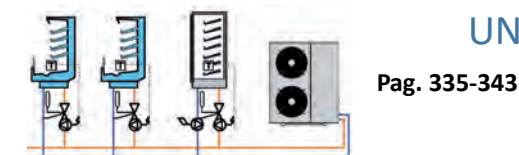
SELF-SERVICE



Pag. 332-334

Mostrador pescaderia para mercado
Fish display counter for market

MOSTRADOR - DISPLAY COUNTER



Pag. 335-343

Condensadoras remotas, multiservicio
Remote condenser multiservice

UNIDADES CONDENSADORAS - CONDENSER UNITS



RVC-1002-NB	2.890 €
RVC-1002-BB	
CVC-1002-NB	4.190 €
CVC-1002-BB	



RVC-2003-NB	3.684 €
RVC-2003-BB	
CVC-2003-NB	5.280 €
CVC-2003-BB	

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
RVC-1002	-2°C+8°C	1370	2040	810	845	410	1404	4+4	230V- 50 Hz	R-290
CVC-1002	-25°C-18°C	1370	2040	810	907	912	1404	4+4	230V- 50 Hz	R-290
RVC-2003	-2°C+8°C	2035	2040	810	2044	1500	1950	4+4	230V- 50 Hz	R-290
CVC-2003	-25°C-18°C	2035	2040	810	1814	1749	1950	4+4	230V- 50 Hz	R-290

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

SUPERMARKET

- 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 a 32°C ambiente

- 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 duty shelves made of coated panel, height adjustable by supports and label holder
- 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
- Air curtain 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 32°C ambient



RVC-1002-BB



Exterior negro o blanco al mismo precio

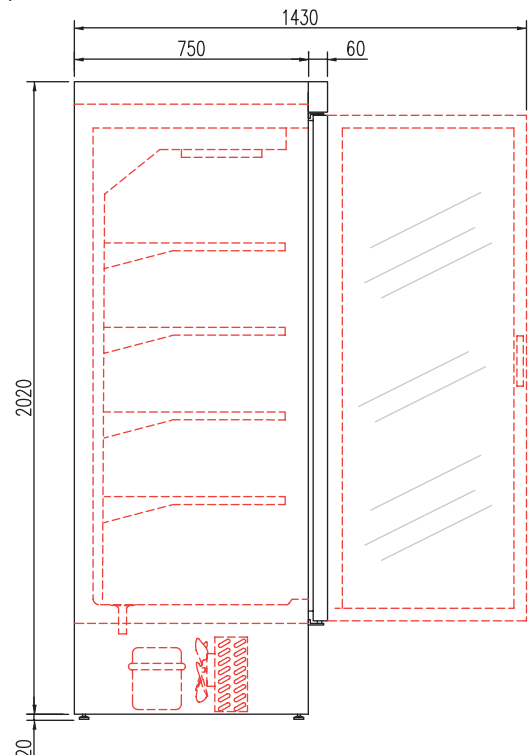
Black or white exterior same price



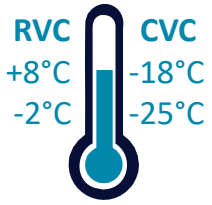
RVC-1002-NB

BB	ext. blanco + int. blanco	white ext + white int.	otras combinaciones, consultar ask for other combinations
BN	ext. blanco + int. negro	white ext. + black int.	
NB	ext. negro + int. blanco	black ext. + white int.	
NN	ext. negro + int. negro	black ext. + black int.	

OPCIONES	OPTIONS	€
cerradura puerta cristal	glass door lock	50 € x ud
otro color exterior o interior	other external or internal color	consultar- consult
set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
set 6 ruedas	6 castorsset	120 € x set
set 4 patas	4 castors set	45 € x set
set 6 patas	6 castorsset	70 € x set
cambio R134a por R290	R134a to R290	0 €
cambio R290 por R452A	R290 to R452A	0 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar- consult



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

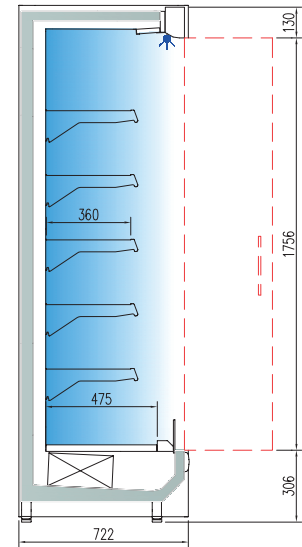
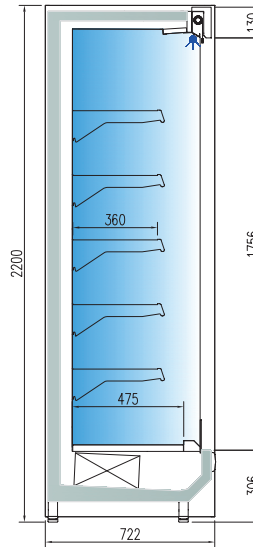
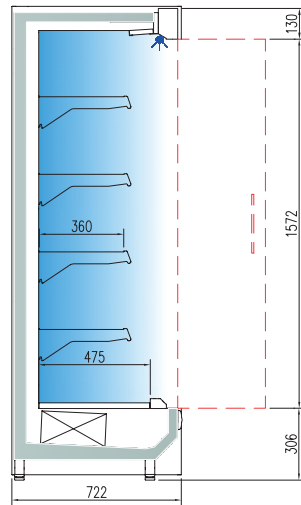
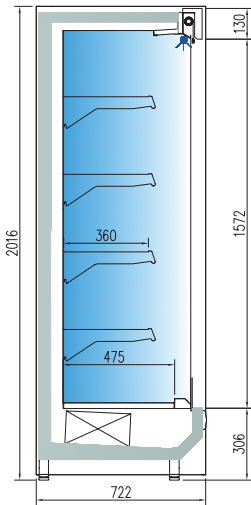


RVC-2003-BB



RVC-2003-NN





CSME-6-125 M1	2.527 €
CSME-6-187 M1	3.097 €
CSME-6-250 M1	3.980 €
CSME-6-375 M1	5.598 €
CSME-6-125 M2	2.441 €
CSME-6-187 M2	2.946 €
CSME-6-250 M2	3.788 €
CSME-6-375 M2	5.324 €

CSME-6-125 M1EG	3.363 €
CSME-6-187 M1EG	4.218 €
CSME-6-250 M1EG	5.488 €
CSME-6-375 M1EG	7.896 €
CSME-6-125 M2EG	3.276 €
CSME-6-187 M2EG	4.067 €
CSME-6-250 M2EG	5.296 €
CSME-6-375 M2EG	7.622 €

CSMH-6-125 M1	2.641 €
CSMH-6-187 M1	3.256 €
CSMH-6-250 M1	4.160 €
CSMH-6-375 M1	5.885 €
CSMH-6-125 M2	2.546 €
CSMH-6-187 M2	3.097 €
CSMH-6-250 M2	3.960 €
CSMH-6-375 M2	5.597 €

CSMH-6-125 M1EG	3.550 €
CSMH-6-187 M1EG	4.428 €
CSMH-6-250 M1EG	5.709 €
CSMH-6-375 M1EG	8.278 €
CSMH-6-125 M2EG	3.456 €
CSMH-6-187 M2EG	4.269 €
CSMH-6-250 M2EG	5.509 €
CSMH-6-375 M2EG	7.990 €

SUPERMARKET

ref.	largo sin costados <i>length without sides</i>		largo con costados <i>length with sides</i>		exposición display		estantes shelves (uds)	puertas doors EG	refrigerante refrigerant
	(mm)	(mm)	TDA (m ²)	EG TDA (m ²)					
CSME-6-125	1250	1310	2.07	1.67	4	2	R-449A / R-134a		
CSME-6-187	1875	1935	3.1	2.51	8	3	R-449A / R-134a		
CSME-6-250	2500	2560	4.14	3.35	8	4	R-449A / R-134a		
CSME-6-375	3750	3810	6.21	5.03	16	6	R-449A / R-134a		
CSMH-6-125	1250	1310	2.3	1.86	5	2	R-449A / R-134a		
CSMH-6-187	1875	1935	3.45	2.79	10	3	R-449A / R-134a		
CSMH-6-250	2500	2560	4.6	3.72	10	4	R-449A / R-134a		
CSMH-6-375	3750	3810	6.9	5.59	20	6	R-449A / R-134a		

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, decorativo superior y franja inferior standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales cerrados con cristal y terminación en capa de acero plastificado gris RAL 7040 (espesor 30 mm / precio independiente)
- Paragolpes frontal tubo inox, opcional
- Iluminación estándar: LED superior color 6500k (otros tonos, opcionales)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Modelos **EG**: incluye puertas de cristal doble. Resto de modelos sin puertas doble incluyen cortina de noche manual.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios de 40 mm incluidos.
- Clase climática 3 (25°C 60 % H.R)
- Modelos **M1**: temperatura producto -1°C / +5°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para carnes
- Modelos **M2**: temperatura producto -1°C / +7°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o respaldo.

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Pre-installation equipment ready to connect to condensing or refrigeration unit
- Exterior made of laminated steel sheet (lower grey RAL 7040, decorative upper and lower stripe standard)
- Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003
- Sides closed with glass and finished in RAL 7040 grey plastic coated layer (thickness 30 mm / independent price)
- Optional SS front bumper
- Standard lighting: LED top color 6500k (other tones optionals)
- Ventilated evaporator with EPOXI coating
- Injected polyurethane insulation density 40kg / m3, low GWP and zero ODP effect
- Electronic temperature control and automatic defrost
- Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included
- It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)
- **EG** models: includes double glass doors. Other models without double doors include manual night curtain.
- Adjustable shelves in height and angle, with 40mm price holders included.
- Climatic class 3 (25°C 60% H.R)
- Models **M1**: product temperature -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 suitable for meat
- Models **M2**: product temperature -1°C / + 7°C UNE-EN ISO 23953 suitable for dairy products, delis and sausages
- Cooling by other gases: CONSULT
- Pipe outlet: possibility by the bottom, top or backrest.

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CSMH-6-250-EG



CIEGO - BLIND RAL 7040

	LCE-6-D	215 € xud
	LCE-6-I	215 € xud
	LCH-6-D	230 € xud
	LCH-6-I	230 € xud
	lacado / lacquered	+125 € xud

VISION RAL 7040

	LVE-6-D	215 € xud
	LVE-6-I	215 € xud
	LVH-6-D	230 € xud
	LVH-6-I	230 € xud
	lacado / lacquered	+125 € xud

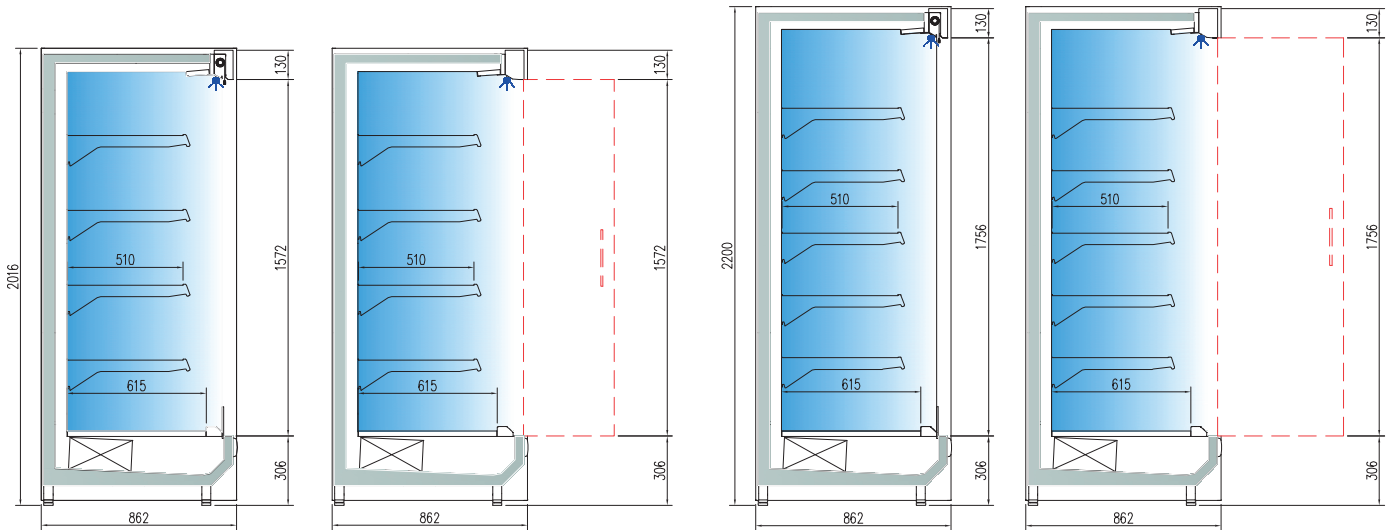
PANORAMIC RAL 7040

	LPE-6-D	540 € xud
	LPE-6-I	540 € xud
	LPH-6-D	555 € xud
	LPH-6-I	555 € xud
	lacado / lacquered	+32 € xud



OPCIONES	Dec. ext. frontal lacado	Dec. interior negro	Soporte barra carnicera	Gancho barra carnicera	Soporte pincho	Pincho simple	Pincho doble	Separador genero base	Separador genero	Separador vertical	Ventiladores electronicos	Cesto inferior exposición	Paragolpes tubo inox (€ / m)	Barandilla metacrilato (x nivel de estante)	Iluminación LED (x nivel de estante)
OPTIONS	Ext. dec. frontal lacquered	Black interior dec.	butchers bars	Hook butchers bars	Support spike	Simple spike	Doble spike	Separator genre base	Separator genre	Vertical Separator	Electronic fans	Lower basket exposure	Stainless steel bumper (€ / m)	Wire riling (x shelf level)	LED Lighting (x shelf level)
CSM-125	110 €	110 €	105 €	15 €	45 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	145 €	85 €	50 €	25 €	55 €
CSM-187	130 €	130 €	160 €	15 €	70 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	215 €	125 €	50 €	35 €	80 €
CSM-250	220 €	220 €	210 €	15 €	90 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	290 €	165 €	50 €	45 €	105 €
CSM-375	255 €	255 €	315 €	15 €	135 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	430 €	245 €	50 €	65 €	160 €

Decoración interior, consultar - Interior decor, consult
 230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult



CSME-8-125 M1	2.552 €
CSME-8-187 M1	3.260 €
CSME-8-250 M1	4.189 €
CSME-8-375 M1	5.721 €
CSME-8-125 M2	2.460 €
CSME-8-187 M2	3.101 €
CSME-8-250 M2	3.987 €
CSME-8-375 M2	5.441 €

CSME-8-125 M1EG	3.387 €
CSME-8-187 M1EG	4.380 €
CSME-8-250 M1EG	5.697 €
CSME-8-375 M1EG	7.953 €
CSME-8-125 M2EG	3.296 €
CSME-8-187 M2EG	4.222 €
CSME-8-250 M2EG	5.495 €
CSME-8-375 M2EG	7.673 €

CSMH-8-125 M1	2.711 €
CSMH-8-187 M1	3.433 €
CSMH-8-250 M1	4.401 €
CSMH-8-375 M1	6.005 €
CSMH-8-125 M2	2.614 €
CSMH-8-187 M2	3.266 €
CSMH-8-250 M2	4.190 €
CSMH-8-375 M2	5.711 €

CSMH-8-125 M1EG	3.594 €
CSMH-8-187 M1EG	4.604 €
CSMH-8-250 M1EG	5.950 €
CSMH-8-375 M1EG	8.328 €
CSMH-8-125 M2EG	3.498 €
CSMH-8-187 M2EG	4.438 €
CSMH-8-250 M2EG	5.738 €
CSMH-8-375 M2EG	8.035 €

SUPERMARKET

ref.	largo sin costados <i>length without sides</i>	largo con costados <i>length with sides</i>	exposición display		estantes shelves	puertas doors	refrigerante refrigerant
	(mm)	(mm)	TDA (m ²)	EG TDA (m ²)	(uds)	EG	
CSME-8-125	1250	1310	2.07	1.67	4	2	R-449A / R-134a
CSME-8-187	1875	1935	3.1	2.51	8	3	R-449A / R-134a
CSME-8-250	2500	2560	4.14	3.35	8	4	R-449A / R-134a
CSME-8-375	3750	3810	6.21	5.03	16	6	R-449A / R-134a
CSMH-8-125	1250	1310	2.3	1.86	5	2	R-449A / R-134a
CSMH-8-187	1875	1935	3.45	2.79	10	3	R-449A / R-134a
CSMH-8-250	2500	2560	4.6	3.72	10	4	R-449A / R-134a
CSMH-8-375	3750	3810	6.9	5.59	20	6	R-449A / R-134a

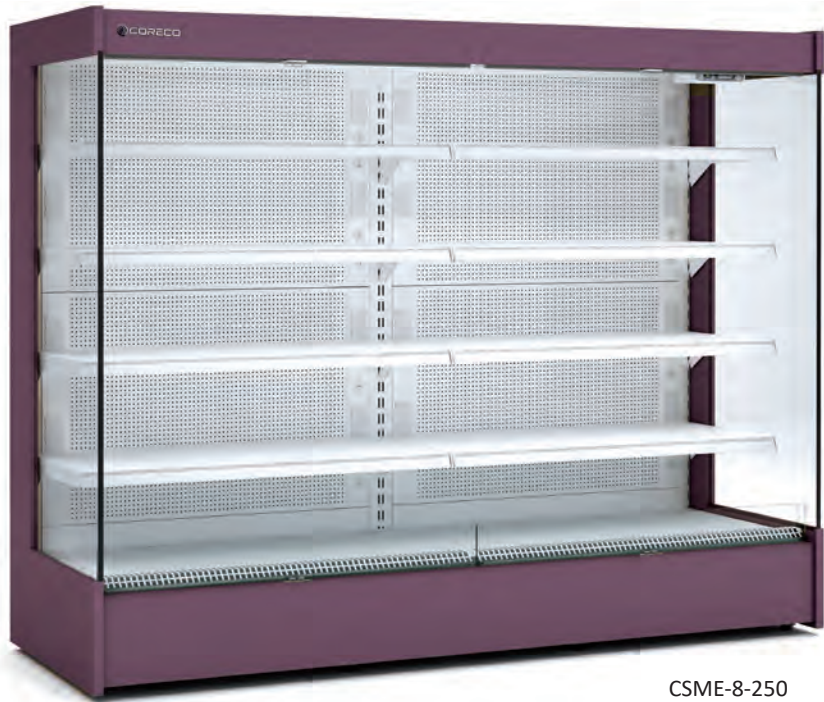
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previa aviso

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, decorativo superior y franja inferior standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales cerrados con cristal y terminación en capa de acero plastificado gris RAL 7040 (espesor 30 mm / precio independiente)
- Paragolpes frontal tubo inox, opcional
- Iluminación estándar: LED superior color 6500k (otros tonos opcional)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Modelos **EG**: incluye puertas de cristal doble. Resto de modelos sin puertas doble incluyen cortina de noche manual.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios de 40 mm incluidos.
- Clase climática 3 (25°C 60 % H.R)
- Modelos **M1**: temperatura producto -1°C / +5°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para carnes
- Modelos **M2**: temperatura producto -1°C / +7°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o respaldo.

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

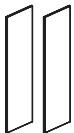
- Pre-installation equipment ready to connect to condensing or refrigeration unit
- Exterior made of laminated steel sheet (lower grey RAL 7040, decorative upper and lower stripe standard)
- Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003
- Sides closed with glass and finished in RAL 7040 grey plastic coated layer (thickness 30 mm / independent price)
- Optional bumpers
- Standard lighting: LED top color 6500k (other tones optional)
- Ventilated evaporator with EPOXI coating
- Injected polyurethane insulation density 40kg / m³, low GWP and zero ODP effect
- Electronic temperature control and automatic defrost
- Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included
- It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)
- **EG** models: includes double glass doors. Other models without double doors include manual night curtain.
- Adjustable shelves in height and angle, with 40mm price holders included.
- Climatic class 3 (25°C 60% H.R)
- Models **M1**: product temperature -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 suitable for meat
- Models **M2**: product temperature -1°C / + 7°C UNE-EN ISO 23953 suitable for dairy products, delis and sausages
- Cooling by other gases: CONSULT
- Pipe outlet: possibility by the bottom, top or backrest.

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CSME-8-250

CIEGO - BLIND RAL 7040



LCE-8-D	215 € xud
LCE-8-I	215 € xud
LCH-8-D	230 € xud
LCH-8-I	230 € xud
lacado / lacquered	+125 € xud

VISION RAL 7040



LVE-8-D	215 € xud
LVE-8-I	215 € xud
L VH-8-D	230 € xud
L VH-8-I	230 € xud
lacado / lacquered	+125 € xud

PANORAMIC RAL 7040



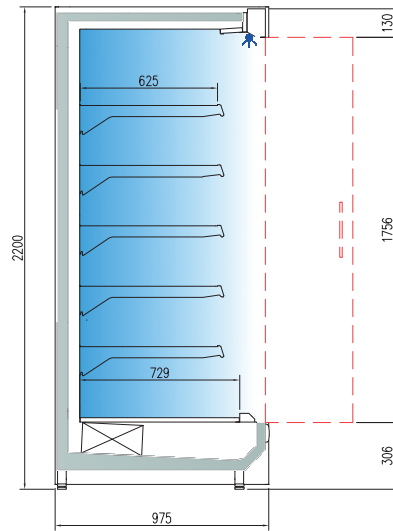
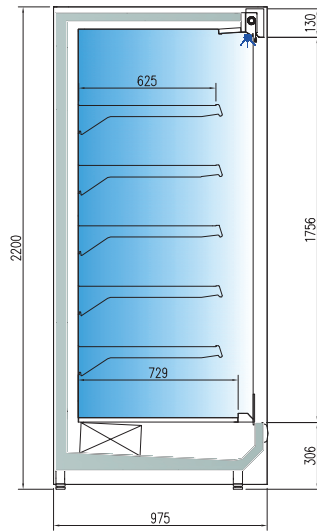
LPE-8-D	540 € xud
LPE-8-I	540 € xud
LPH-8-D	555 € xud
LPH-8-I	555 € xud
lacado / lacquered	+32 € xud



CSMH-8-375-EG
 laterales panorámicos y paragolpes
 panoramic sides and bumpers

OPCIONES	Dec. ext. frontal lacado	Dec. interior negro	Soporte barra carnicera	Gancho barra carnicera	Soporte pincho	Pincho simple	Pincho doble	Separador genero base	Separador genero	Separador vertical	Ventiladores electronicos	Cesto inferior exposición	Paragolpes tubo inox (€ / m)	Barandilla metacrilato (x nivel de estante)	Iluminación LED (x nivel de estante)
OPTIONS	Ext. dec. frontal lacquered	Black interior dec.	butchers bars	Hook butchers bars	Support spike	Simple spike	Doble spike	Separator genre base	Separator genre	Vertical Separator	Electronic fans	Lower basket exposure	Stainless steel bumper (€ / m)	Wire riling (x shelf level)	LED Lighting (x shelf level)
CSM-125	110 €	110 €	105 €	15 €	45 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	145 €	85 €	50 €	25 €	55 €
CSM-187	130 €	130 €	160 €	15 €	70 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	215 €	125 €	50 €	35 €	80 €
CSM-250	220 €	220 €	210 €	15 €	90 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	290 €	165 €	50 €	45 €	105 €
CSM-375	255 €	255 €	315 €	15 €	135 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	430 €	245 €	50 €	65 €	160 €

Decoración interior, consultar - Interior decor, consult
 230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult



CSMH-10-125 M1	3.255 €
CSMH-10-187 M1	4.087 €
CSMH-10-250 M1	5.165 €
CSMH-10-375 M1	7.094 €
CSMH-10-125 M2	3.110 €
CSMH-10-187 M2	3.910 €
CSMH-10-250 M2	4.948 €
CSMH-10-375 M2	6.789 €

CSMH-10-125 M1EG	4.069 €
CSMH-10-187 M1EG	5.190 €
CSMH-10-250 M1EG	6.621 €
CSMH-10-375 M1EG	9.280 €
CSMH-10-125 M2EG	3.926 €
CSMH-10-187 M2EG	5.012 €
CSMH-10-250 M2EG	6.405 €
CSMH-10-375 M2EG	8.974 €

SUPERMARKET

ref.	largo sin costados	largo con costados	exposición display		estantes shelves	puertas doors	refrigerante refrigerant
	length without sides (mm)	length with sides (mm)	TDA (m ²)	EG TDA (m ²)	(uds)	EG	
CSMH-10-125	1250	1310	2.3	1.86	5	2	R-449A / R-134a
CSMH-10-187	1875	1935	3.45	2.79	10	3	R-449A / R-134a
CSMH-10-250	2500	2560	4.6	3.72	10	4	R-449A / R-134a
CSMH-10-375	3750	3810	6.9	5.59	20	6	R-449A / R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, decorativa superior y franja inferior standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales cerrados con cristal y terminación en capa de acero plastificado gris RAL 7040 (espesor 30 mm / precio independiente)
- Paragolpes frontal tubo inox, opcional
- Iluminación estándar: LED superior color 6500k (otros tonos, opcionales)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Modelos **EG**: incluye puertas de cristal doble. Resto de modelos sin puertas doble incluyen cortina de noche manual.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios de 40 mm incluidos.
- Clase climática 3 (25°C 60 % H.R)
- Modelos **M1**: temperatura producto -1°C / +5°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para carnes
- Modelos **M2**: temperatura producto -1°C / +7°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o respaldo.

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Pre-installation equipment ready to connect to condensing or refrigeration unit
- Exterior made of laminated steel sheet (lower grey RAL 7040, decorative upper and lower stripe standard)
- Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003
- Sides closed with glass and finished in RAL 7040 grey plastic coated layer (thickness 30 mm / independent price)
- Optional bumpers
- Standard lighting: LED top color 6500k (other tones optionals)
- Ventilated evaporator with EPOXI coating
- Injected polyurethane insulation density 40kg / m3, low GWP and zero ODP effect
- Electronic temperature control and automatic defrost
- Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included
- It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)
- **EG models**: includes double glass doors. Other models without double doors include manual night curtain.
- Adjustable shelves in height and angle, with 40mm price holders included.
- Climatic class 3 (25°C 60% H.R)
- Models **M1**: product temperature -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 suitable for meat
- Models **M2**: product temperature -1°C / + 7°C UNE-EN ISO 23953 suitable for dairy products, delis and sausages
- Cooling by other gases: CONSULT
- Pipe outlet: possibility by the bottom, top or backrest.

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CSMH-10-187-EG



CSMH-10-187
 con paragolpes
 with bumper

CIEGO - BLIND RAL 7040



LCH-10-D	230 € xud
LCH-10-I	230 € xud
lacado / lacquered	+125 € xud

VISION RAL 7040



LVH-10-D	230 € xud
LVH-10-I	230 € xud
lacado / lacquered	+125 € xud

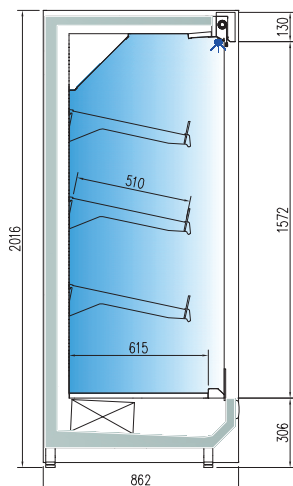
PANORAMIC RAL 7040



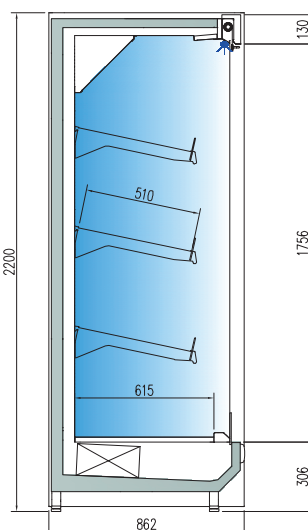
LPH-10-D	555 € xud
LPH-10-I	555 € xud
lacado / lacquered	+32 € xud

OPCIONES	Dec. ext. frontal lacado	Dec. interior negro	Soporte barra carnicera	Gancho barra carnicera	Soporte pincho	Pincho simple	Pincho doble	Separador genero base	Separador genero	Separador vertical	Ventiladores electronicos	Cesto inferior exposicion	Paragolpes tubo inox (€ / m)	Barandilla metacrilato (x nivel de estante)	Iluminación LED (x nivel de estante)
OPTIONS	Ext. dec. frontal lacquered	Black interior dec.	butchers bars	Hook butchers bars	Support spike	Simple spike	Doble spike	Separator genre base	Separator genre	Vertical Separator	Electronic fans	Lower basket exposure	Stainless steel bumper (€ / m)	Wire riling (x shelf level)	LED Lighting (x shelf level)
CSM-125	110 €	110 €	105 €	15 €	45 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	145 €	85 €	50 €	25 €	55 €
CSM-187	130 €	130 €	160 €	15 €	70 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	215 €	125 €	50 €	35 €	80 €
CSM-250	220 €	220 €	210 €	15 €	90 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	290 €	165 €	50 €	45 €	105 €
CSM-375	255 €	255 €	315 €	15 €	135 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	430 €	245 €	50 €	65 €	160 €

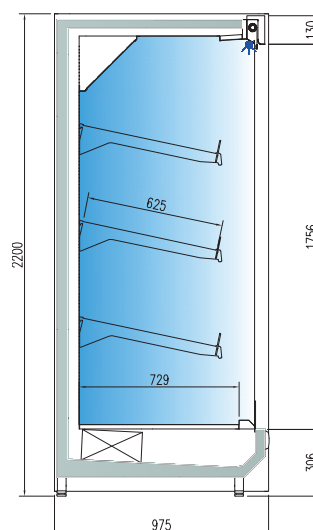
Decoración interior, consultar - Interior decor, consult
 230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult



CSME-8-125 H1	2.494 €
CSME-8-187 H1	3.135 €
CSME-8-250 H1	4.055 €
CSME-8-375 H1	5.588 €



CSMH-8-125 H1	2.653 €
CSMH-8-187 H1	3.308 €
CSMH-8-250 H1	4.267 €
CSMH-8-375 H1	5.872 €



CSMH-10-125 H1	3.201 €
CSMH-10-187 H1	3.971 €
CSMH-10-250 H1	5.038 €
CSMH-10-375 H1	6.970 €

SUPERMARKET

ref.	largo sin costados length without sides (mm)	largo con costados length with sides (mm)	exposición display TDA (m²)	estantes shelves (uds)	refrigerante refrigerant
CSME-8-125	1250	1310	2.07	3	R-449A / R-134a
CSME-8-187	1875	1935	3.1	6	R-449A / R-134a
CSME-8-250	2500	2560	4.14	6	R-449A / R-134a
CSME-8-375	3750	3810	6.21	12	R-449A / R-134a
CSMH-8-125	1250	1310	2.3	3	R-449A / R-134a
CSMH-8-187	1875	1935	3.45	6	R-449A / R-134a
CSMH-8-250	2500	2560	4.6	6	R-449A / R-134a
CSMH-8-375	3750	3810	6.9	12	R-449A / R-134a
CSMH-10-125	1250	1310	2.3	3	R-449A / R-134a
CSMH-10-187	1875	1935	3.45	6	R-449A / R-134a
CSMH-10-250	2500	2560	4.6	6	R-449A / R-134a
CSMH-10-375	3750	3810	6.9	12	R-449A / R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, decorativo superior y franja inferior standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003, con espejo
- Laterales cerrados con cristal y terminación en capa de acero plastificado gris RAL 7040 (espesor 30 mm / precio independiente)
- Paragolpes frontal tubo inox, opcional
- Iluminación estándar: LED superior color 6500k (otros tonos, opcionales)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Modelos **EG**: incluye puertas de cristal doble. Resto de modelos sin puertas doble incluyen cortina de noche manual.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios de 40 mm incluidos.
- Clase climática 3 (25°C 60% H.R)
- Modelos **H1**: temperatura producto +1°C / +10°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para frutas y verduras. Incluye espejo superior de serie.
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o respaldo.

- Pre-installation equipment ready to connect to condensing or refrigeration unit
- Exterior made of laminated steel sheet (lower grey RAL 7040, decorative upper and lower stripe standard)
- Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003 with mirror
- Sides closed with glass and finished in RAL 7040 grey plastic coated layer (thickness 30 mm / independent price)
- Optional bumpers
- Standard lighting: LED top color 6500k (other tones optional)
- Ventilated evaporator with EPOXI coating
- Injected polyurethane insulation density 40kg / m3, low GWP and zero ODP effect
- Electronic temperature control and automatic defrost
- Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included
- It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)
- **EG** models: includes double glass doors. Other models without double doors include manual night curtain.
- Adjustable shelves in height and angle, with 40mm price holders included.
- Climatic class 3 (25°C 60% H.R)
- Models **H1**: product temperature + 1°C / + 10°C UNE-EN ISO 23953 suitable for fruits and vegetables. Includes top mirror as standard.
- Cooling by other gases: CONSULT
- Pipe outlet: possibility by the bottom, top or backrest.

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CSMSH-8-375 H1
con paragolpes
with bumper

CIEGO - BLIND RAL 7040



LCE6-D	LCE8-D	215 € x ud	
LCE6-I	LCE8-I	215 € x ud	
LCH6-D	LCH8-D	LCH10-D	230 € x ud
LCH6-I	LCH8-I	LCH10-I	230 € x ud
lacado / lacquered		+125 € x ud	

VISION RAL 7040



LVE6-D	LVE8-D	215 € x ud	
LVE6-I	LVE8-I	215 € x ud	
LVH6-D	LVH8-D	LVH10-D	230 € x ud
LVH6-I	LVH8-I	LVH10-I	230 € x ud
lacado / lacquered		+125 € x ud	

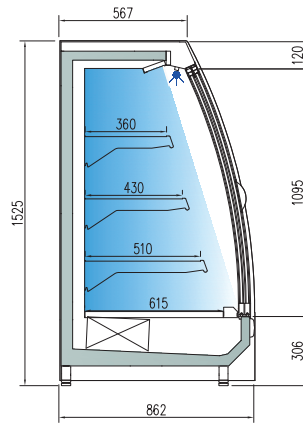
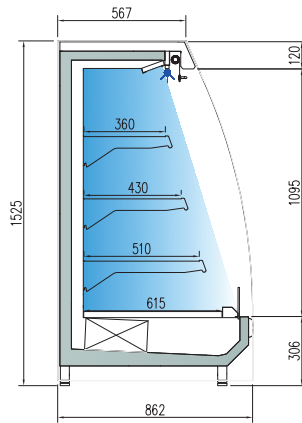
PANORAMIC RAL 7040



LPE6-D	LPE8-D	540 € x ud	
LPE6-I	LPE8-I	540 € x ud	
LPH6-D	LPH8-D	LPH10-D	555 € x ud
LPH6-I	LPH8-I	LPH10-I	555 € x ud
lacado / lacquered		+32 € x ud	

OPCIONES	Dec. ext. frontal lacado	Dec. interior negro	Soporte barra carnicera	Gancho barra carnicera	Soporte pincho	Separador genero base	Separador genero	Separador vertical	Ventiladores electronicos	Cesto inferior exposición	Paragolpes tubo inox (€/m)	Iluminación LED (x nivel de estante)
OPTIONS	Ext. dec. frontal lacquered	Black interior dec.	butchers bars	Hook butchers bars	Support spike	Separator genre base	Separator genre	Vertical Separator	Electronic fans	Lower basket exposure	Stainless steel bumper (€/m)	LED Lighting (x shelf level)
CSM-125	110 €	110 €	105 €	15 €	45 €	60 €	60 €	185 €	145 €	85 €	50 €	55 €
CSM-187	130 €	130 €	160 €	15 €	70 €	60 €	60 €	185 €	215 €	125 €	50 €	80 €
CSM-250	220 €	220 €	210 €	15 €	90 €	60 €	60 €	185 €	290 €	165 €	50 €	105 €
CSM-375	255 €	255 €	315 €	15 €	135 €	60 €	60 €	185 €	430 €	245 €	50 €	160 €

Decoración interior, consultar - Interior decor, consult
230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult



CSMB-8-125 M1	2.527 €
CSMB-8-187 M1	3.097 €
CSMB-8-250 M1	3.980 €
CSMB-8-375 M1	5.615 €
CSMB-8-125 M2	2.452 €
CSMB-8-187 M2	3.004 €
CSMB-8-250 M2	3.860 €
CSMB-8-375 M2	5.447 €

CSMB-8-125 M1EG	3.302 €
CSMB-8-187 M1EG	4.320 €
CSMB-8-250 M1EG	5.610 €
CSMB-8-375 M1EG	8.061 €
CSMB-8-125 M2EG	3.203 €
CSMB-8-187 M2EG	4.191 €
CSMB-8-250 M2EG	5.442 €
CSMB-8-375 M2EG	7.819 €

SUPERMARKET

ref.	largo sin costados	largo con costados	exposición display		estantes shelves	puertas doors	refrigerante refrigerant
	length without sides (mm)	length with sides (mm)	TDA (m ²)	EG TDA (m ²)	(uds)	EG	
CSMB-8-125	1250	1310	1.78	1.44	3	2	R-449A / R-134a
CSMB-8-187	1875	1935	2.66	2.15	6	3	R-449A / R-134a
CSMB-8-250	2500	2560	3.55	2.87	6	4	R-449A / R-134a
CSMB-8-375	3750	3810	5.33	4.32	12	6	R-449A / R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, decorativo superior y franja inferior standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales cerrados con cristal y terminación en capa de acero plastificado gris RAL 7040 (espesor 30 mm / precio independiente)
- Paragolpes frontal tubo inox, opcional
- Iluminación estándar: LED superior color 6500k (otros tonos, opcionales)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Modelos **EG**: incluye puertas de cristal doble. Resto de modelos sin puertas doble incluyen cortina de noche manual.
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios de 40 mm incluidos.
- Clase climática 3 (25°C 60 % H.R)
- Modelos **M1**: temperatura producto -1°C / +5°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para carnes
- Modelos **M2**: temperatura producto -1°C / +7°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para lácteos, delis y embutidos
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías: posibilidad por parte inferior, superior o respaldo.

- Pre-installation equipment ready to connect to condensing or refrigeration unit
- Exterior made of laminated steel sheet (lower grey RAL 7040, decorative upper and lower stripe standard)
- Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003
- Sides closed with glass and finished in RAL 7040 grey plastic coated layer (thickness 30 mm / independent price)
- Optional bumpers
- Standard lighting: LED top color 6500k (other tones optional)
- Ventilated evaporator with EPOXI coating
- Injected polyurethane insulation density 40kg / m3, low GWP and zero ODP effect
- Electronic temperature control and automatic defrost
- Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included
- It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)
- **EG** models: includes double glass doors. Other models without double doors include manual night curtain.
- Adjustable shelves in height and angle, with 40mm price holders included.
- Climatic class 3 (25°C 60% H.R)
- Models **M1**: product temperature -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 suitable for meat
- Models **M2**: product temperature -1°C / + 7°C UNE-EN ISO 23953 suitable for dairy products, delis and sausages
- Cooling by other gases: CONSULT
- Pipe outlet: possibility by the bottom, top or backrest.

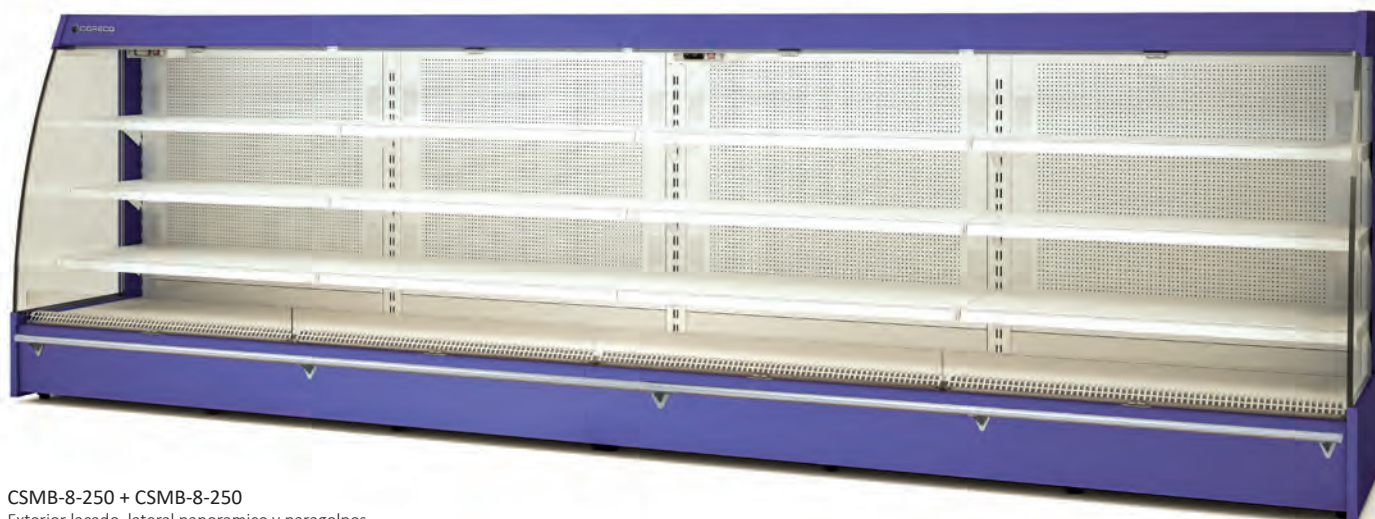
Vitrina expositora MURAL PRE-INSTALACIÓN SUPERMARKET FONDO 860
 SUPERMARKET REMOTE CONDENSER UNIT multideck unit DEPTH 860

9

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CSMB-8-125
 Lateral panoramico
 Panoramico side



CSMB-8-250 + CSMB-8-250
 Exterior lacado, lateral panoramico y paragolpes
 Lacquered outside, panoramic sides and bumpers



VISION RAL 7040

LVB-D	215 € xud
LVB-I	215 € xud
lacado / lacquered	+125 € xud

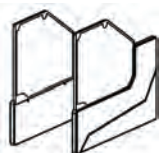
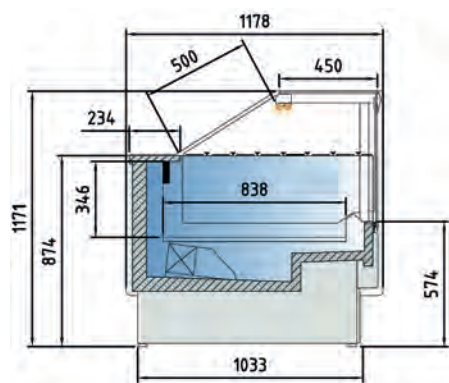


PANORAMIC RAL 7040

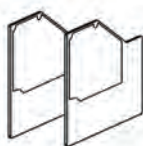
LPB-D	540 € xud
LPB-I	540 € xud
lacado / lacquered	+32 € xud

OPCIONES	Dec. ext. frontal lacado	Dec. interior. negro	Soporte barra carnicera	Gancho barra carnicera	Soporte pincho	Pincho simple	Pincho doble	Separador genero base	Separador genero	Separador vertical	Ventiladores electronicos	Cesto inferior exposicion	Paragolpes tubo inox (€ /m)	Barandilla metacrilato (x nivel de estante)	Iluminación LED (x nivel de estante)
OPTIONS	Ext. dec. frontal lacquered	Black interior dec.	butchers bars	Hook butchers bars	Support spike	Simple spike	Doble spike	Separator genre base	Separator genre	Vertical Separator	Electronic fans	Lower basket exposure	Stainless steel bumper (€ /m)	Wire riling (x shelf level)	LED Lighting (x shelf level)
CSM-125	110 €	110 €	105 €	15 €	45 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	145 €	85 €	50 €	25 €	55 €
CSM-187	130 €	130 €	160 €	15 €	70 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	215 €	125 €	50 €	35 €	80 €
CSM-250	220 €	220 €	210 €	15 €	90 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	290 €	165 €	50 €	45 €	105 €
CSM-375	255 €	255 €	315 €	15 €	135 €	25 €	45 €	60 €	60 €	185 €	430 €	245 €	50 €	65 €	160 €

Decoración interior, consultar - Interior decor, consult
 230v 60Hz / 115v 60Hz. consultar - consult

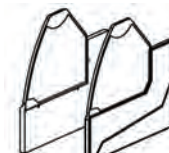
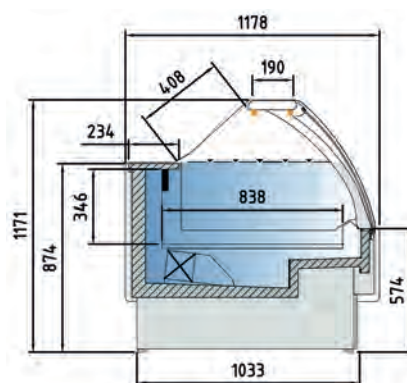

Injected sides

LASVERR-D	210 € xud
LASVERR-I	210 € xud
lacado/lacquered	+95 € xud

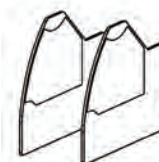

PANORAMIC

LPSVERR-D	330 € xud
LPSVERR-I	330 € xud

CSVEST-12-125-RR	2.874 €
CSVEST-12-187-RR	3.486 €
CSVEST-12-250-RR	4.124 €
CSVEST-12-375-RR	6.043 €


Injected sides

LASVEC-D	210 € xud
LASVEC-I	210 € xud
lacado/lacquered	+95 € xud


PANORAMIC

LPSVEC-D	330 € xud
LPSVEC-I	330 € xud

CSVEST-12-125-C	2.874 €
CSVEST-12-187-C	3.486 €
CSVEST-12-250-C	4.124 €
CSVEST-12-375-C	6.043 €

ref.	largo sin costados <i>length without sides</i> (mm)	largo con costados inyectados <i>length with injected sides</i> (mm)	largo con costados PANORAMICOS <i>length with PANORAMIC sides</i> (mm)	exposición display TDA (m ²)	refrigerante refrigerant
CSVEST-12-125	1250	1330	1295	1.23	R-449A / R-134a
CSVEST-12-187	1875	1955	1920	1.84	R-449A / R-134a
CSVEST-12-250	2500	2580	2545	2.46	R-449A / R-134a
CSVEST-12-375	3750	3830	3795	3.68	R-449A / R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso
we reserve the right to change specifications whitout prior notice
SUPERMARKET

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, franja intermedia standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales en poliestireno color gris claro RAL 7040 con cristal doble lateral de espesor total 40mm o lateral panorámico total cristal doble espesor 20 mm (precio independiente)
- Paragolpes frontal tubo inox, opcional
- Iluminación estándar: LED superior color 6500k (otros tonos, opcionales)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Indicador de temperatura en parte delantera de plano exposición
- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI-304
- Cristal frontal templado securizado, elevable
- Sin estante de cristal intermedio
- Chasis en acero EPOXI
- Perfilaría en aluminio anodizado
- Clase climática 4 (30°C 55 % H.R)
- Régimen M1: temperatura producto -1°C / +5°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para carnes, embutidos y lácteos
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías parte inferior.

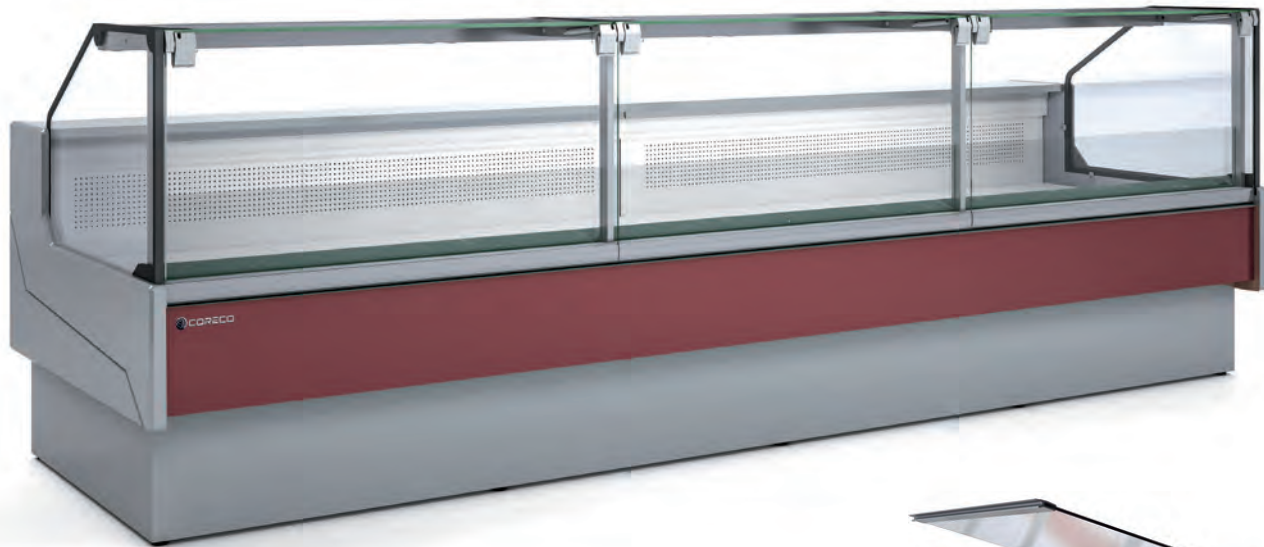
- Pre-installation equipment, ready to connect to condensing or refrigeration unit
- Exterior in laminated steel sheet (lower grey RAL 7040, standard intermediate strip)
- Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003
- Laterals in light gray polystyrene RAL 7040 with side double glazing of total thickness 40mm or full panoramic side glass double thickness 20 mm (independent price)
- Plastic profile bumpers in the front
- Standard lighting: LED top color 6500k (other tones optionals)
- Ventilated evaporator with EPOXI coating
- Injected polyurethane insulation density 40kg / m3, low GWP and zero ODP effect
- Electronic temperature control and automatic defrost
- Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included
- It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)
- Temperature indicator in front of flat exposure
- Worktop in stainless steel AISI-304
- Tempered, secured front glass, liftable
- Without intermediate glass shelf
- EPOXI steel chassis
- Anodized aluminum profiles
- Climatic class 4 (30°C 55% H.R)
- M1 regime: product temperature -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 suitable for meats, sausages and dairy products
- Cooling by other gases: CONSULT
- Lower part pipes outlet.

OPCIONES	Dec. ext. frontal lacado	Dec. interior. lacado o inox	Puertas cierre plexi	Cierre cortina	Separador genero	Separador ambiente	Plano exposición con escalón	Ventiladores electronicos	Paragolpes tubo inox (€ / m)	Iluminación LED
OPTIONS	Ext. dec. frontal lacquered	Lacquered or SS interior dec.	Plexi slide doors	Night blind	Separator genre	Separator ambient	kit shelf exposure step	Electronic fans	Stainless steel bumper (€ / m)	LED Lighting
CSVEST-12-125	85 €	85 €	130 €	105 €	55 €	110 €	115 €	145 €	50 €	70 €
CSVEST-12-187	95 €	95 €	190 €	165 €	55 €	110 €	230 €	215 €	50 €	100 €
CSVEST-12-250	170 €	170 €	235 €	210 €	55 €	110 €	290 €	290 €	50 €	140 €
CSVEST-12-375	190 €	190 €	380 €	325 €	55 €	110 €	465 €	430 €	50 €	200 €

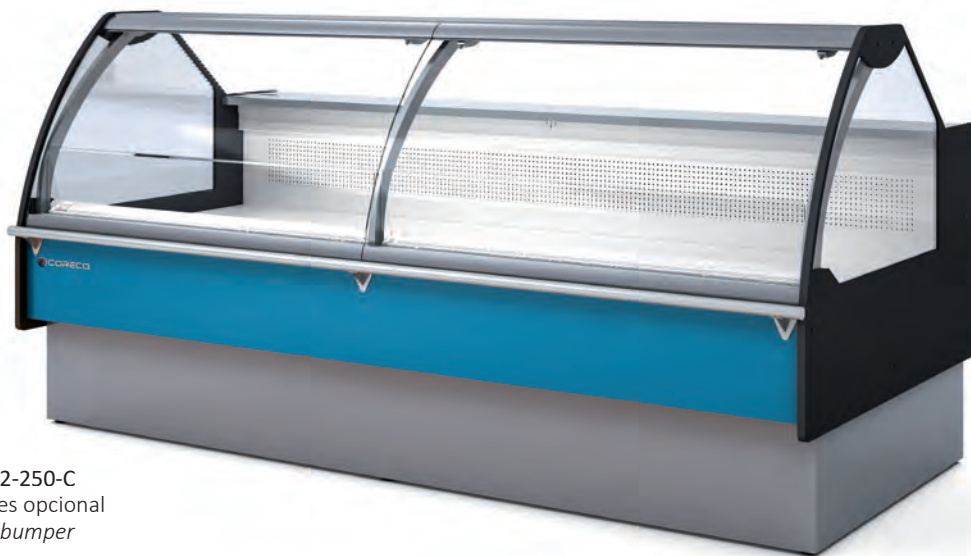
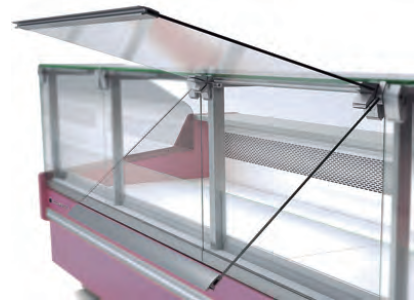
 PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - *OPTIONAL PVP alone to integrate into showcases for manufacturing*

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

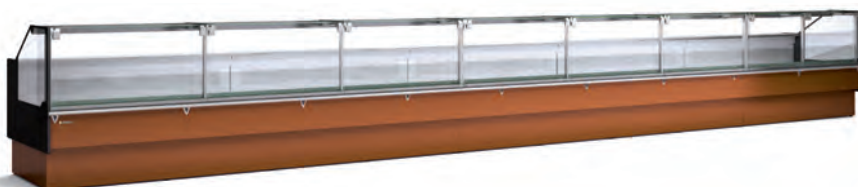
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

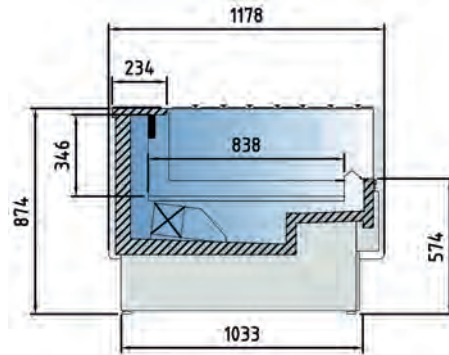


CSVEST-12-375-RR



CSVEST-12-250-C
Paragolpes opcional
Optional bumper

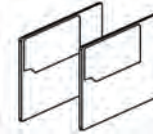




CSVESAT-12-125-C	2.718 €
CSVESAT-12-187-C	3.214 €
CSVESAT-12-250-C	3.883 €
CSVESAT-12-375-C	5.781 €


ABS

LASVESA-D	195 € x ud
LASVESA-I	195 € x ud
lacado / lacquered	+95 € x ud


PANORAMIC

LPSVESA-D	310 € x ud
LPSVESA-I	310 € x ud

ref.	largo sin costados <i>length without sides</i> (mm)	largo con costados inyectados <i>length with injected sides</i> (mm)	largo con costados PANORAMICOS <i>length with PANORAMIC sides</i> (mm)	exposición display TDA (m ²)	refrigerante refrigerant
CSVESAT-12-125	1250	1330	1295	1.38	R-449A / R-134a
CSVESAT-12-187	1875	1955	1920	2.07	R-449A / R-134a
CSVESAT-12-250	2500	2580	2545	2.76	R-449A / R-134a
CSVESAT-12-375	3750	3830	3795	4.19	R-449A / R-134a
CSVESAT-12-AP90-C	1562	1645	1610	1.35	R-449A / R-134a
CSVESAT-12-AP90-RR	1562	1645	1610	1.67	R-449A / R-134a
CSVESAT-12-AN90-RR	1622	1705	1670	1.34	R-449A / R-134a
CSVESAT-12-AN90	1622	1705	1670	1.37	R-449A / R-134a
CSVESAT-12-AP90	1562	1645	1670	1.41	R-449A / R-134a

SUPERMARKET
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Equipos preinstalación preparados para conectar a unidad condensadora o central frigorífica
- Exterior en chapa de acero plastificado (inferior gris RAL 7040, franja intermedia standard)
- Interior en chapa de acero acabado EPOXI blanco RAL-9003
- Laterales en poliestireno color gris claro RAL 7040 con cristal doble lateral de espesor total 40mm o lateral panorámico total cristal doble espesor 20 mm (precio independiente)
- Paragolpes frontal tubo inox, opcional
- Iluminación estándar: LED superior color 6500k (otros tonos, opcionales)
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Juego de válvula solenoide y de expansión termostática R-449A / R-134a incluido
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)
- Indicador de temperatura en parte delantera de plano exposición
- Encimera de trabajo en acero inoxidable AISI-304
- Cristal frontal templado securizado
- Sin estante de cristal intermedio
- Chasis en acero EPOXI
- Perfilera en aluminio anodizado
- Clase climática 3 (25°C 60 % H.R)
- Régimen M1: temperatura producto -1°C / +5°C UNE-EN ISO 23953 apropiado para carnes, embutidos y lácteos
- Refrigeración por otros gases: CONSULTAR
- Salida de tuberías parte inferior.

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Pre-installation equipment, ready to connect to condensing or refrigeration unit
- Exterior in laminated steel sheet (lower grey RAL 7040, standard intermediate strip)
- Interior in steel sheet finished EPOXI white RAL-9003
- Laterals in light gray polystyrene RAL 7040 with side double glazing of total thickness 40mm or full panoramic side glass double thickness 20 mm (independent price)
- Plastic profile bumpers in the front
- Standard lighting: LED top color 6500k (other tones optional)
- Ventilated evaporator with EPOXI coating
- Injected polyurethane insulation density 40kg / m³, low GWP and zero ODP effect
- Electronic temperature control and automatic defrost
- Solenoid valve and thermostatic expansion kit R-449A / R-134a included
- It is recommended to channel the defrost water to water supply or automatic evaporation tray (not included)
- Temperature indicator in front of flat exposure
- Worktop in stainless steel AISI-304
- Tempered, secured front glass
- Without intermediate glass shelf
- EPOXI steel chassis
- Anodized aluminum profiles
- Climatic class 3 (25°C 60 % H.R)
- M1 regime: product temperature -1°C / + 5°C UNE-EN ISO 23953 suitable for meats, sausages and dairy products
- Cooling by other gases: CONSULT
- Lower part pipes outlet.

OPCIONES	Dec. ext. frontal lacado	Dec. interior. lacado o inox	Separador genero	Separador ambiente	Plano exposición con escalón	Ventiladores electronicos	Paragolpes tubo inox (€/m)	Iluminación LED
OPTIONS	Ext. dec. frontal lacquered	Lacquered or SS interior dec.	Separator genre	Separator ambient	kit shelf exposure step	Electronic fans	Stainless steel bumper (€/m)	LED Lighting
CSVESAT-12-125	85 €	85 €	55 €	110 €	115 €	145 €	50 €	70 €
CSVESAT-12-187	95 €	95 €	55 €	110 €	230 €	215 €	50 €	100 €
CSVESAT-12-250	170 €	170 €	55 €	110 €	290 €	290 €	50 €	140 €
CSVESAT-12-375	190 €	190 €	55 €	110 €	465 €	430 €	50 €	200 €

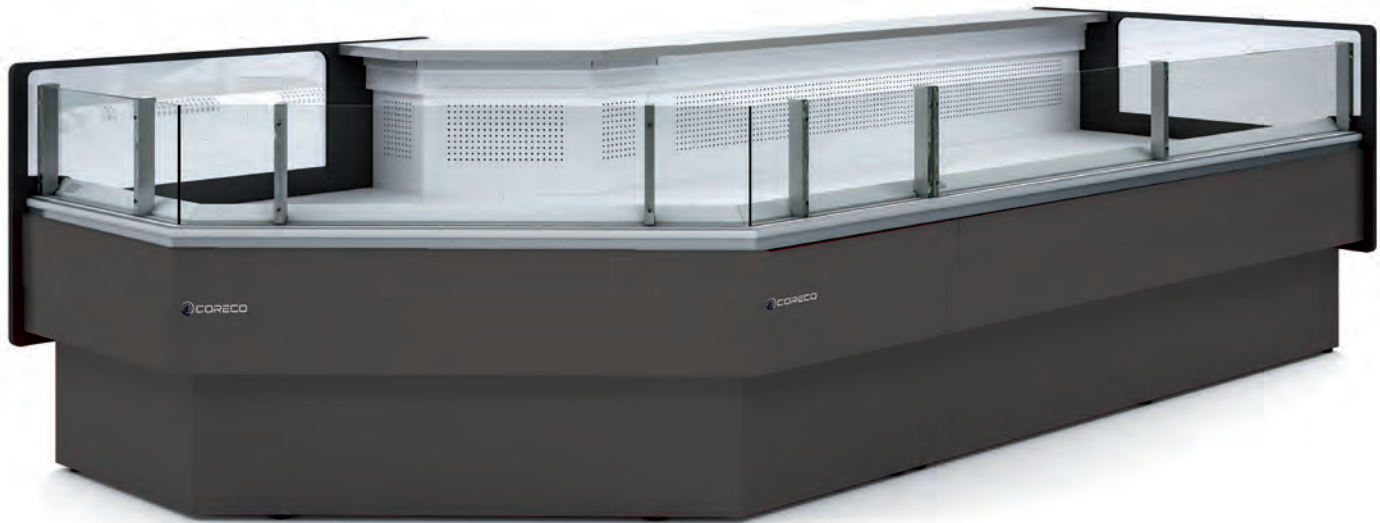
PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación - OPTIONAL PVP alone to integrate into showcases for manufacturing

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

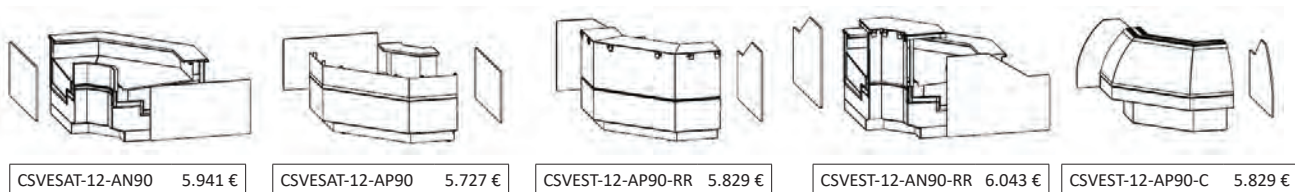
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CSVESAT-187
 con paragolpes
 with bumper



CSVESAT-12-AP90 + CSVEST-187



CSVESAT-12-AN90 5.941 €

CSVESAT-12-AP90 5.727 €

CSVEST-12-AP90-RR 5.829 €

CSVEST-12-AN90-RR 6.043 €

CSVEST-12-AP90-C 5.829 €



CVIS-90 2.550 €



CVIS-10-125 2.907 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display TDA (m²)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
CVIS-10-125	1250	975	1205	988	1227	1,27	230 V - 50 Hz	R-290
CVIS-90	900	975	850	650	750	1,09	230 V - 50 Hz	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

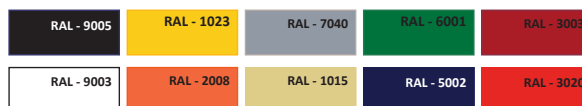
SUPERMARKET

- Exterior en chapa de acero plastificado
- Interior en chapa de acero acabado epoxi o inoxidable
- Chasis en acero EPOXI
- Tubo paragolpes en acero inoxidable (delantero y trasero)
- Lateral cristal doble templado securizado
- Frontal vidrio templado securizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m3, bajo GWP y cero efecto ODP
- Condensación ventilada
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Evaporación automática del agua de descarche
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Régimen M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO23953-2
- Clase climática 3 (25°C 60% Hr)
- Ruedas de serie
- CVIS-125: Plano de exposición, regulable en inclinación

- Exterior in a laminated steel sheet
- Interior in epoxy or stainless steel sheet
- EPOXI steel chassis
- Stainless steel bumper tube (front and rear side)
- Side tempered double tempered glass
- Frontal tempered secure glass
- Injected polyurethane insulation density 40kg / m3, low GWP and zero ODP effect
- Ventilated condensation
- Ventilated evaporator with EPOXI coating
- Automatic defrosting water evaporation
- Electronic temperature control and automatic defrost
- Regime M1 temperature product -1 / + 5 ° C UNE-EN ISO23953-2
- Climatic class 3 (25 ° C 60% Hr)
- Wheels as standard
- CVIS-125: Inclination adjustable exhibition

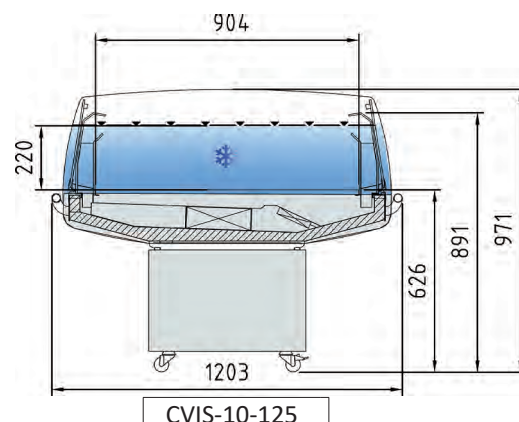
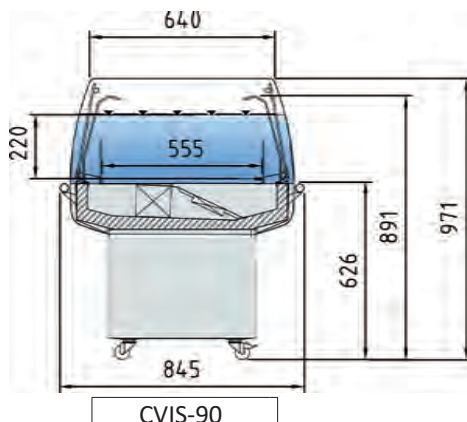
OPCIONES	Dec. ext. lacado	Dec. interior. lacado	Estructura Totem	Kit Totem (estructura + lona)	Cortina nocturna	Kit puertas	Paragolpes lateral tubo inox
OPTIONS	Ext. dec. lacquered	Lacquered interior dec.	Totem structure	Totem Kit (structure + canvas)	Night blind	Doors kit	Stainless steel side bumper
CVIS-90	65 €	120 €	75 €	235 €	115 €	510 €	91 € xud
CVIS-10-125	65 €	120 €	75 €	235 €	115 €	640 €	91 € xud

acabado plast. exterior estándar / standard exterior plast.color



PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación
OPTIONAL PVP alone to integrate into showcases for manufacturing

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



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CVIS-10-125
Exterior plastificado negro
Black exterior



CVIS-10-125
Exterior lacado
Lacquered exterior



CVIS-9-125-1E 3.198 €



CVIS-9-125-2E 3.645 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display TDA (m ²)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant
CVIS-9-125-1E	1250	1225	1060	1280	1392	1,57	230 V - 50 Hz	R-290
CVIS-9-125-2E	1250	1445	1060	1280	1404	1,57	230 V - 50 Hz	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

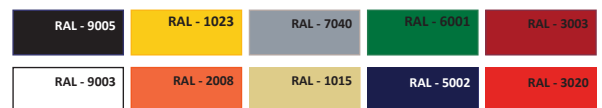
SUPERMARKET

- Exterior en chapa de acero plastificado
- Interior en chapa de acero acabado epoxi o inoxidable
- Chasis en acero EPOXI
- Tubo paragolpes en acero inoxidable (frontal)
- Lateral cristal doble templado securizado
- Frontal vidrio templado securizado
- Aislamiento de poliuretano inyectado densidad 40kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Condensación ventilada
- Evaporador ventilado con recubrimiento EPOXI
- Evaporación automática del agua de descarche
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Régimen M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO23953-2
- Clase climática 3 (25°C 60%HR)
- Ruedas de serie
- LEDs en estantes y bajo-encimera

- Exterior in a laminated steel sheet
- Interior in epoxy or stainless steel sheet
- EPOXI steel chassis
- Stainless steel bumper tube (front side)
- Side tempered double tempered glass
- Frontal tempered secure glass
- Injected polyurethane insulation density 40kg / m³, low GWP and zero ODP effect
- Ventilated condensation
- Ventilated evaporator with EPOXI coating
- Automatic defrosting water evaporation
- Electronic temperature control and automatic defrost
- Regime M1 temperature product -1 / + 5 ° C UNE-EN ISO23953-2
- Climatic class 3 (25 ° C 60% Hr)
- Wheels as standard
- Shelves and top inner-side with LED lighting

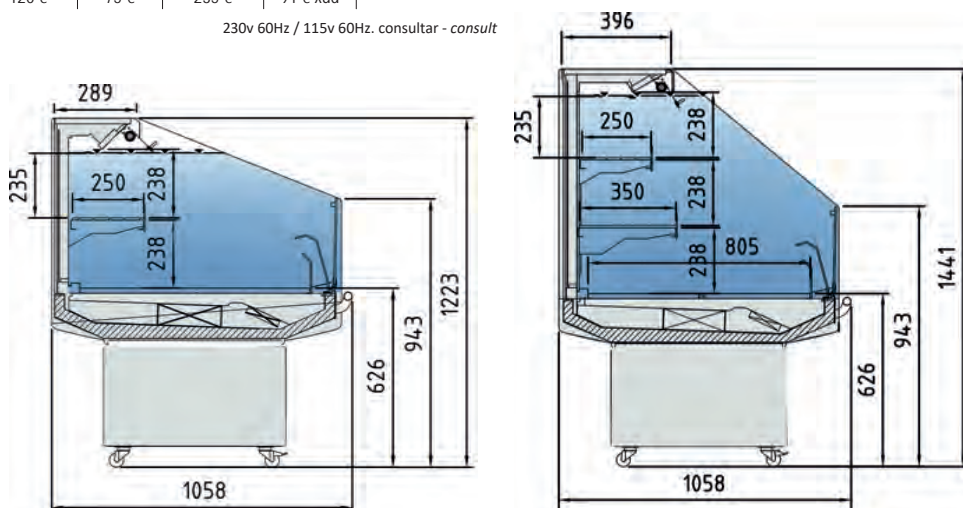
OPCIONES	Dec. ext. lacado	Dec. interior. lacado	Estructura Totem	Kit Totem (estructura + lona)	Paragolpes lateral tubo inox
OPTIONS	Ext. dec. lacquered	Lacquered interior dec.	Totem structure	Totem Kit (structure + canvas)	Stainless steel side bumper
CVIS-9-125-1E	65 €	120 €	75 €	235 €	91 € xud
CVIS-9-125-2E	65 €	120 €	75 €	235 €	91 € xud

acabado plast. exterior estándar / standard exterior plast.color



PVP OPCIONALES solo para integrar en vitrinas durante su fabricación
OPTIONAL PVP alone to integrate into showcases for manufacturing

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



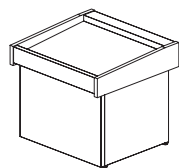
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



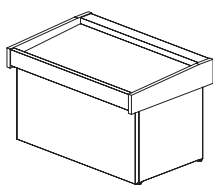
CVIS-9-125-1E



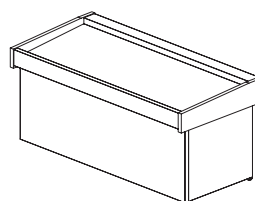
CVIS-9-125-2E



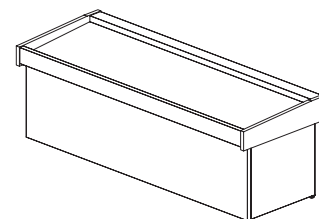
BFP-120 2.262 €



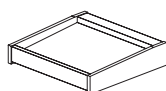
BFP-170 2.541 €



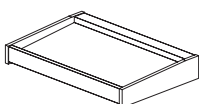
BFP-220 2.788 €



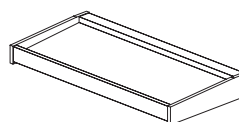
BFP-270 3.125 €



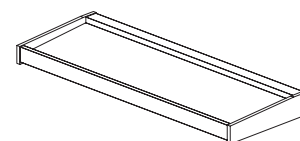
BFP-120-S 1.758 €



BFP-170-S 1.952 €



BFP-220-S 2.121 €



BFP-270-S 2.368 €

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	550	600	0,96	230 V - 50 Hz	R-452A	0°C+2°C
BFP-170	1700	1000 / 925	950	675	670	1,40	230 V - 50 Hz	R-452A	0°C+2°C
BFP-220	2200	1000 / 925	950	930	850	1,84	230 V - 50 Hz	R-452A	0°C+2°C
BFP-270	2700	1000 / 925	950	1000	1100	2,30	230 V - 50 Hz	R-452A	0°C+2°C
BFP-120-S	1200	95	950	550		0,96			0°C+2°C
BFP-170-S	1700	95	950	675		1,40			0°C+2°C
BFP-220-S	2200	95	950	930		1,84			0°C+2°C
BFP-270-S	2700	95	950	1000		2,30			0°C+2°C

SUPERMARKET

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
- BFP: chasis, placa fría, motor incorporado
- BFP-S: sin chasis, placa fría, pre-instalación, unidad condensadora incluida, 3 metros de tubería

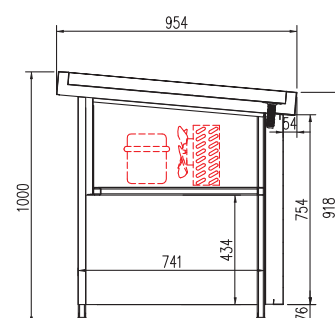
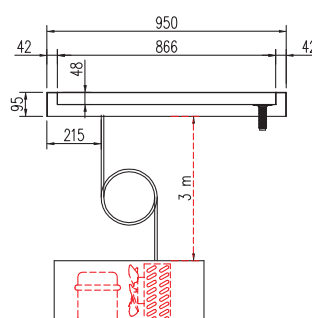
Recomendación: Canalización de agua de descarche desde desagüe hasta acometida de aguas.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

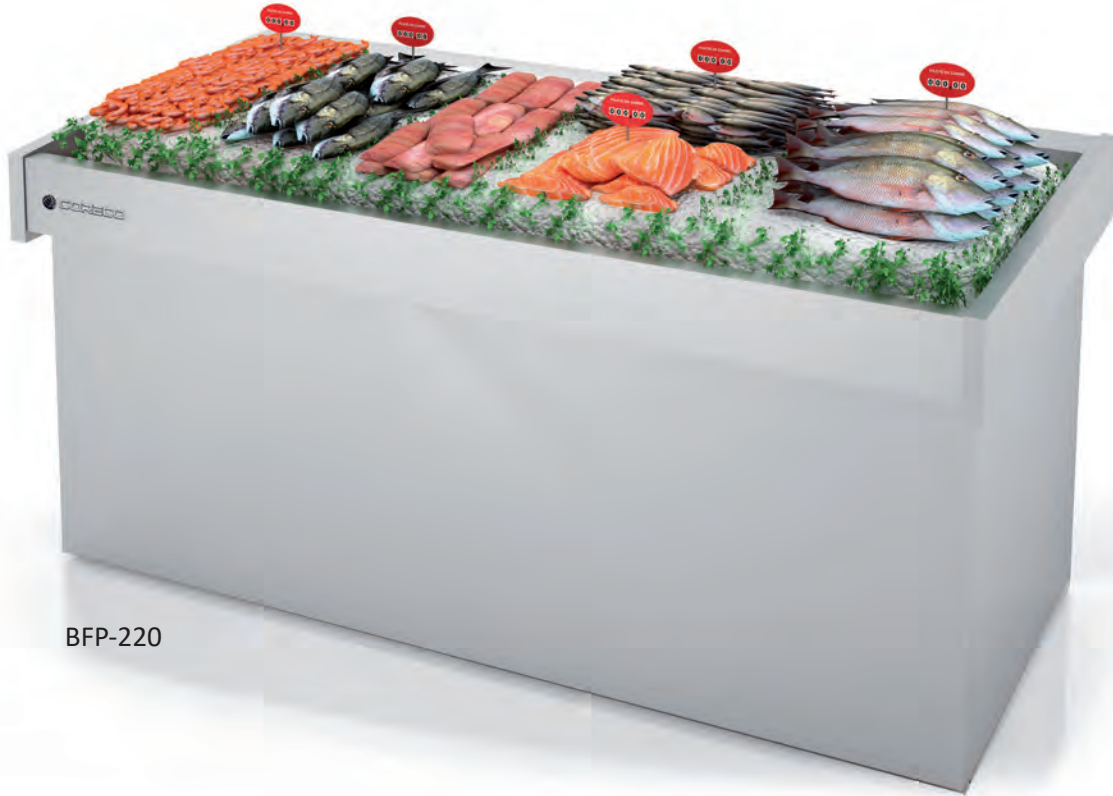
- Tray exhibition AISI 304.
- Chassis built with stainless steel tube.
- Easy cleanup: hermetic refrigeration equipment compartment which allows the external cleaning of the unit with direct water stream.
- Electronic temperature controller
- Lateral sides Thickness: 40 +40 mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- 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.

OPCIONES - OPTIONS	120	170	220	270
perímetro acristalado <i>perimetral glass</i>	160 €	190 €	210 €	240 €
largos especiales <i>customized lengths</i>	consultar - consult			
230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult			



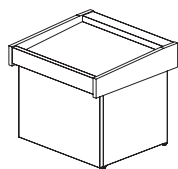
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



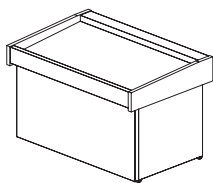
BFP-220



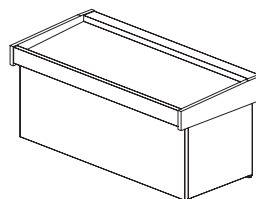
BFP-120
perímetro acristalado opcional
optional perimeter glass



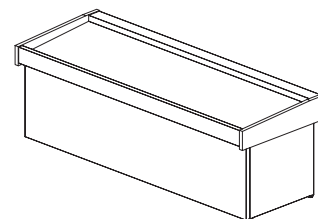
BNP-120 1.321 €



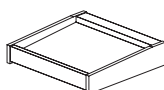
BNP-170 1.516 €



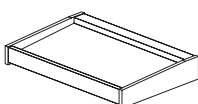
BNP-220 1.716 €



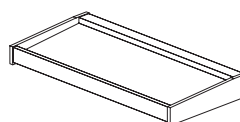
BNP-270 1.926 €



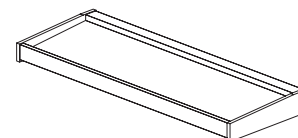
BNP-120-S 816 €



BNP-170-S 932 €



BNP-220-S 1.053 €



BNP-270-S 1.190 €

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.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

SUPERMARKET

- Mostrador de pescado neutro, sin evaporador ni equipo frigorífico, preparado para la exposición 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

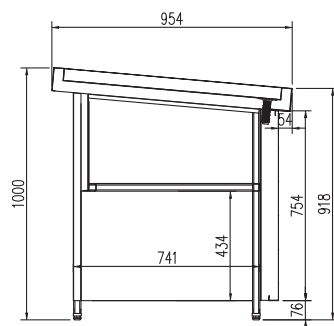
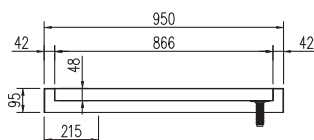
- Supermarket fish counter, without evaporator and condenser unit, ready to show the fresh product on ice.
- AISI-304 tubular chassis
- AISI-304 welded and sealed structure, hermetic to avoid water leaks
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Draining system
- BNP: chassis, no refrigerated tray exhibition
- BNP-S: no chassis, no refrigerated tray exhibition

Se recomienda canalizar el desagüe hasta tubería del sistema de drenado de aguas

It is recommended to connect the water outlet drain with an outer pipe

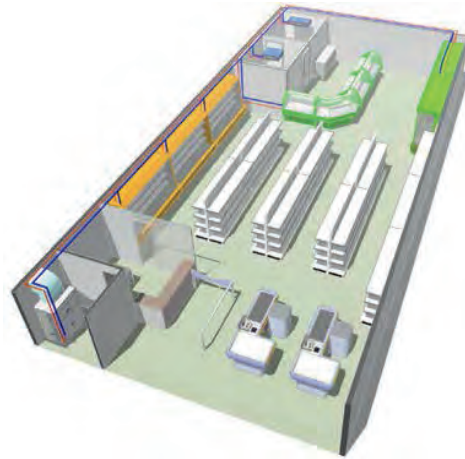
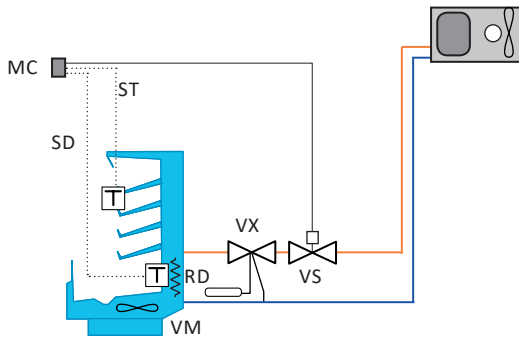
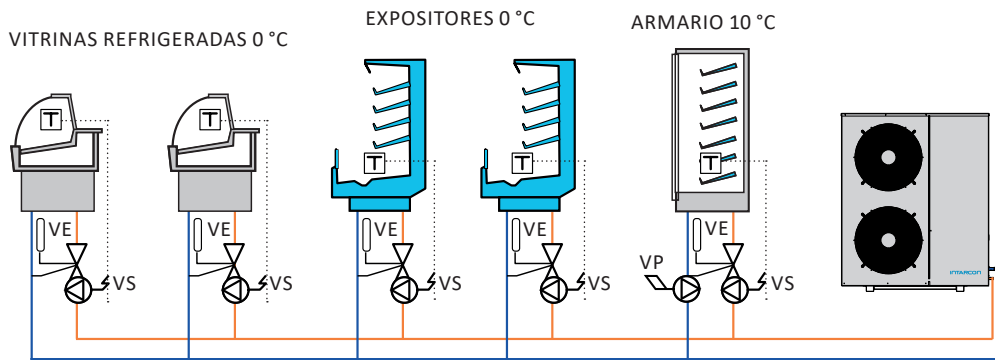
OPCIONES - OPTIONS

	120	170	220	270
perímetro acristalado <i>perimetral glass</i>	148 €	174 €	194 €	220 €
largos especiales <i>customized lengths</i>	consultar - consult			



BNP-120

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Refrigerante R449A o R134a, o refrigerantes alternativos.
- Compresor hermético alternativo, montado sobre amortiguadores, con silenciador de descarga y dixon interno.
- Batería condensadora 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 R449A.

TECHNICAL DATA

- Refrigerant R449A or R134a, or alternative refrigerants.
- Alternative hermetic compressor, mounted on shock absorbers, with discharge silencer and internal dixon.
- Condensing battery made of copper tubes and aluminum fins.
- Centrifugal turbine with static pressure available for condensate air conduction (centrifugal version).
- Refrigerant circuit equipped with high and low pressure pressure switches, ceramic filter, container and liquid sight glass.
- Digital control of condensation pressure in versions -N, and control of condensation all-nothing in -M versions.
- Proportional control of condensation pressure by variation of fan speed (included from MDH series 4).
- Electrical panel of power and maneuver, with compressor and motor-fan protection.
- Electronic evaporator control unit (in -N versions).
- Integrated oil separator (in multi-service versions -V).
- Liquid injection in low temperature models with R449A.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Compresor hermético | R134a / R449A

SUPERMARKET	VERSION AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORIFICA ENI3215 (W) ⁽¹⁾ T° EVAP. -10 °C	POTENCIA FRIGORIFICA (W) ⁽²⁾				POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	(C.O.P) ⁽³⁾	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CONEXION FRIGORIFICA LIQ.-GAS	PESO (kg)	NIVEL PRESION SONORA dB(A) ⁽⁴⁾	PVP VERSION MY/MF (€)	VERSION CENTRIFUGA			
					TEMPERATURA DE EVAPORACION											SERIE / MODELO	CAUDAL (m³/h)	PED. ⁽⁵⁾ (mmca)	PVP VERSION CMY / CMF (€)
					0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C											
R134a	MDH-MY-0 010	3/8	230 V-I	570	880	710	560	430	0,37	(1,54)	4,1	1/4"-3/8"	37	23	1 192	MDH-CMY-0 010	375	8	1 365
	MDH-MY-0 015	1/2	230 V-I	800	1 210	980	780	600	0,51	(1,58)	5,1	1/4"-3/8"	40	30	1 308	MDH-CMY-0 015	375	8	1 539
	MDH-MY-1 015	1/2	230 V-I	840	1 290	1 040	820	625	0,50	(1,68)	5,1	1/4"-1/2"	41	30	1 363	MDH-CMY-1 015	575	8	1 643
	MDH-MY-1 026	3/4	230 V-I	1 220	1 890	1 520	1 190	920	0,72	(1,71)	8,7	1/4"-1/2"	48	26	1 625	MDH-CMY-1 026	575	8	1 755
	MDH-MY-1 033	1	230 V-I	1 550	2 310	1 880	1 500	1 170	0,84	(1,86)	9,0	1/4"-1/2"	50	31	1 673	MDH-CMY-1 033	575	8	2 068
	MDH-MY-2 053	1 1/2	230 V-I *	2 130	3 400	2 700	2 080	1 640	1,24	(1,74)	11,7	1/4"-5/8"	63	37	2 130	MDH-CMY-2 053	1 000	12	2 518
	MDH-MY-3 074	2	230 V-I *	3 260	5 040	4 050	3 150	2 470	1,61	(2,04)	15,6	1/4"-3/4"	84	44	2 611	MDH-CMY-3 074	1 500	14	2 877
	MDH-MY-4 086	4	400 V-III	4 060	6 450	5 130	3 960	3 020	1,98	(2,08)	13,7	3/8"-7/8"	107	48	3 113	MDH-CMY-4 086	3 500	10	3 945
	MDH-MY-4 108	5	400 V-III	4 900	7 660	6 130	4 760	3 730	2,42	(2,05)	16,7	3/8"-7/8"	109	45	3 474	MDH-CMY-4 108	3 500	10	4 306
	MDH-MY-4 136	6 1/2	400 V-III	6 480	9 630	7 860	6 240	5 000	3,26	2,55	19,7	3/8"-1 1/8"	112	44	3 800	MDH-CMY-4 136	3 500	10	4 632
R449A	MDH-MG-0 008	1/3	230 V-I	630	970	800	640	490	0,42	(1,53)	4,1	1/4"-3/8"	46	28	1 100	MDH-CMG-0 008	375	8	1 255
	MDH-MG-0 010	3/8	230 V-I	800	1 220	1 010	810	640	0,52	(1,55)	5,5	1/4"-3/8"	46	33	1 134	MDH-CMG-0 010	375	8	1 393
	MDH-MG-0 012	1/2	230 V-I	940	1 410	1 170	950	760	0,60	(1,57)	6,3	1/4"-3/8"	46	33	1 189	MDH-CMG-0 012	375	8	1 489
	MDH-MG-1 014	1/2	230 V-I	1 140	1 730	1 430	1 160	920	0,69	(1,67)	5,7	1/4"-1/2"	50	33	1 293	MDH-CMG-1 014	575	8	1 548
	MDH-MG-1 016	5/8	230 V-I	1 270	1 980	1 620	1 300	1 010	0,77	(1,68)	7,1	1/4"-1/2"	60	33	1 437	MDH-CMG-1 016	575	8	1 654
	MDH-MG-1 018	3/4	230 V-I	1 530	2 310	1 920	1 560	1 230	0,93	(1,67)	8,4	1/4"-1/2"	60	33	1 511	MDH-CMG-1 018	575	8	1 815
	MDH-MG-2 024	1	230 V-I	2 060	3 200	2 610	2 090	1 630	1,10	(1,89)	11,8	3/8"-5/8"	60	33	1 660	MDH-CMG-2 024	1 000	12	2 082
	MDH-MG-2 026	1 1/4	230 V-I *	2 270	3 460	2 850	2 300	1 810	1,24	(1,86)	13,2	3/8"-5/8"	61	34	1 684	MDH-CMG-2 026	1 000	12	2 242
	MDH-MG-2 034	1 1/2	230 V-I *	2 790	4 210	3 490	2 830	2 230	1,72	(1,65)	15,7	3/8"-5/8"	61	36	1 734	MDH-CMG-2 034	1 000	12	2 348
	MDH-MG-3 038	1 3/4	400 V-III	3 290	4 930	4 070	3 290	2 600	1,56	(2,10)	6,4	3/8"-5/8"	78	39	2 192	MDH-CMG-3 038	1 500	14	3 024
	MDH-MG-4 048	2	400 V-III	4 440	6 780	5 530	4 430	3 480	2,16	(2,07)	13,2	3/8"-3/4"	95	36	2 680	MDH-CMG-4 048	3 500	10	3 512
	MDH-MG-4 054	2 1/2	400 V-III	5 050	7 590	6 250	5 040	3 990	2,40	3,09	13,7	3/8"-3/4"	96	36	3 000	MDH-CMG-4 054	3 500	10	3 832
	MDH-MG-4 060	3	400 V-III	5 780	8 510	7 070	5 770	4 610	2,87	2,87	14,7	3/8"-3/4"	97	35	3 369	MDH-CMG-4 060	3 500	10	4 260
	MDH-MG-4 068	3 1/2	400 V-III	6 470	9 410	7 860	6 460	5 190	3,27	2,47	15,2	1/2"-3/4"	98	35	3 468	MDH-CMG-4 068	3 500	10	4 739

OPCIONES

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 8%
- Separador de aceite (ya incluido en versiones -V). + 590€
- Resistencia de cárter. + 60 €
- Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (solo en versiones -N y -M). +145 €
- Recubrimiento anticorrosión de batería. + 8%
- Compuerta de descarga antirretorno (equipos centrífugos). + 25 €
- Adaptación de impulsión de aire a conducto circular. + 100€
- Impulsión vertical (equipos centrífugos).
- Versión electrónica + 5%

OPTIONS

- Switching to power 400 V-III-50 Hz. * + 8%
- Oil separator (already included in versions -V). + € 590
- Crankcase resistance. + € 60
- Integrated solenoid valve with body and coil (only in versions -N and -M). + € 145
- Battery anti-corrosion coating. + 8%
- Anti-return discharge damper (centrifugal equipment). + € 25
- Adaptation of air drive to circular duct. + € 100
- Vertical drive (centrifugal equipment).
- Electronic version + 5%

Condensadoras remotas SILENCIOSAS, máximo 2 servicios

Remote condenser LOW NOISE, max. 2 services

9

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Refrigerante R449A o R134a, 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 °C.
- 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 R449A.

TECHNICAL DATA

- Refrigerant R449A or R134a, or alternative refrigerants.
- Alternative hermetic compressor, mounted on shock absorbers, with discharge silencer, crankcase heater and internal clixon.
- Large surface condensing battery, made of copper tubes and aluminum fins, with tropicalized sizing for room temperature up to 50 °C.
- Low-speed axial fan motor.
- Refrigerant circuit equipped with high and low pressure pressure switches, ceramic filter, container and liquid sight glass.
- Digital control of condensation pressure in versions -N, and control of condensation all-nothing in -M versions.
- Proportional control of condensation pressure by variation of fan speed (included from MDF-MY-2086, MDF-MG-1038).
- Electrical panel of power and maneuver, with compressor and motor-fan protection.
- Electronic evaporator control unit (in -N versions).
- Integrated oil separator (in multi-service versions -V).
- Liquid injection in low temperature models with R449A.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Condensadoras Silenciosas | Comp. hermético | R134a / R449A

	SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA ENI3215 (W) ⁽¹⁾ Tª EVAP. -10 °C	POTENCIA FRIGORÍFICA (W) ⁽²⁾				POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	C.O.P. SE.PR. ⁽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 (€)
		CV	TENSION		TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN												
					0 °C	5 °C	-10 °C	-15 °C									
R134a	MDF-MY-0 010	3/8	230 V-I	570	870	700	560	430	0,33	(1,75)	3,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	50	17	1 469
	MDF-MY-0 015	1/2	230 V-I	790	1 200	970	770	610	0,46	(1,73)	4,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	52	22	1 568
	MDF-MY-1 015	1/2	230 V-I	870	1 380	1 100	860	650	0,49	(1,78)	5,1	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	22	1 656
	MDF-MY-1 026	3/4	230 V-I	1 330	2 140	1 700	1 310	970	0,71	(1,88)	8,8	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	74	19	1 766
	MDF-MY-1 033	1	230 V-I	1 720	2 680	2 150	1 680	1 250	0,82	(2,10)	9,0	Ø 360	1 700	1/4"-5/8"	76	23	2 008
	MDF-MY-1 053	1 1/2	230 V-I*	2 370	3 900	3 060	2 320	1 720	1,22	(1,95)	11,6	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	88	28	2 382
	MDF-MY-1 074	2	230 V-I*	3 370	5 260	4 200	3 260	2 470	1,60	(2,30)	15,6	Ø 360	1 700	1/4"-3/4"	90	35	2 999
	MDF-MY-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	3 366
	MDF-MY-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	3 566
	MDF-MY-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	4 090
R449A	MDF-MG-0 008	1/3	230 V-I	620	964	790	630	490	0,37	(1,71)	3,9	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	20	1 384
	MDF-MG-0 010	3/8	230 V-I	790	1 210	1 000	800	630	0,47	(1,69)	5,3	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24	1 477
	MDF-MG-0 012	1/2	230 V-I	930	1 390	1 150	940	750	0,56	(1,69)	6,1	Ø 200	350	1/4"-3/8"	51	24	1 561
	MDF-MG-1 014	1/2	230 V-I	1 220	1 880	1 530	1 210	930	0,68	(1,82)	5,7	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	66	25	1 664
	MDF-MG-1 016	5/8	230 V-I	1 390	2 210	1 780	1 400	1 050	0,77	(1,85)	7,1	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25	1 798
	MDF-MG-1 018	3/4	230 V-I	1 690	2 640	2 150	1 710	1 320	0,92	(1,88)	8,4	Ø 360	1 700	1/4"-1/2"	76	25	1 892
	MDF-MG-1 024	1	230 V-I	2 210	3 490	2 820	2 210	1 670	1,06	(2,11)	11,7	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25	2 073
	MDF-MG-1 026	1 1/4	230 V-I*	2 440	3 790	3 090	2 460	1 890	1,18	(2,09)	13,1	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	25	2 120
	MDF-MG-1 034	1 1/2	230 V-I*	3 060	4 760	3 890	3 120	2 420	1,66	(1,88)	15,6	Ø 360	1 700	3/8"-5/8"	78	27	2 192
	MDF-MG-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	2 668
	MDF-MG-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	2 997
	MDF-MG-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	3 173
	MDF-MG-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	3 463
	MDF-MG-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	3 639

OPCIONES

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 8%
- Separador de aceite. + 590 €
- Válvula solenoide integrada con cuerpo y bobina (solo en versiones -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 R134a, y modelos hasta 1034 en MT, y hasta 1074 en BT con R449A). + 250€
- Versión electrónica + 5%

OPTIONS

- Switching to power 400 V-III-50 Hz. * + 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 of fan motor speed (models up to 1074 with R134a, and models up to 1034 in MT, and up to 1074 in BT with R449A). + 250 €
- Electronic version + 5%

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- El sistema VRC se compone de un juego de válvulas de regulación de presión y temperatura capaces de variar de forma progresiva la capacidad frigorífica de un compresor entre un 100% y un 10% de su potencia nominal, a la vez que se reduce la potencia eléctrica absorbida y se protege el compresor al mantener su relación de compresión dentro de los márgenes de seguridad, evitando el riesgo de sobrecalentamiento
- El sistema VRC aplicado a un compresor hermético alternativo adapta el flujo de refrigerante a la demanda de las unidades evaporadoras manteniendo constante la presión en la línea de aspiración..
- 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.
 - Versión horizontal axial silenciosa multiservicio Siligus-multi: series MDF-V.

TECHNICAL DATA

- The VRC system consists of a set of pressure and temperature control valves capable of gradually changing the cooling capacity of a compressor between 100% and 10% of its rated power, while reducing electrical power absorbed and the compressor is protected by keeping its compression ratio within the safety margins, avoiding the risk of overheating
- The VRC system applied to an alternative hermetic compressor adapts the flow of refrigerant to the demand of the evaporator units, keeping the pressure in the suction line constant.
- Multiservice condensing units that incorporate the VRC (Variable Refrigerant Capacity) system for refrigeration capacity regulation, applicable to alternative hermetic compressors, constituted by:
 - Pressure suction (VP) valve.
 - Pressostatic by-pass valve (VC).
 - Thermostatic liquid injection valve (VE).
 - Presostat control (IP).-Oil separator.
- Versions of multiservice motor condensers;
 - Interbox centrifugal or axial multi-service horizontal version: MDH-CV/-V
 - V series. -Siligus-multi silent multi-service axial horizontal version: MDF-V series.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Compresor hermético | R134a / R449A

Serie MDH

REFRIGERANTE	VERSION AXIAL		COMPRESOR	POTENCIA FRIGORIFICA EN13215 (W) ⁽¹⁾ T° EVAP. -10°C	POTENCIA FRIGORIFICA (W) ⁽²⁾				POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. ⁽³⁾	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CONEXIÓN FRIGORIFICA LIO.-GAS	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽⁴⁾	PVP VERSION VY/VG (€)	VERSION CENTRIFUGA			
	SERIE / MODELO	CV			TENSIÓN	TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN										SERIE / MODELO	CAUDAL (m³/h)	P.E.D. ⁽⁵⁾ (mmca)	PVP VERSION CVI/CVG (€)
			0°C	-5°C		-10°C	-15°C												
SUPERMARKET R134a	MDH-VY-4 086	4	400 V-III	4 020	6 210	5 000	3 940	3020	2,08	(2,07)	13,68	3/8"-7/8"	107	48	4 113	MDH-CVY-4 086	3 500	100	4 945
	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	4 474	MDH-CVY-4 108	3 500	100	5 306
	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	4 800	MDH-CVY-4 136	3 500	100	5 632
	MDH-VY-5 171	8	400 V-III	7 560	11 270	9 150	7 280	5 650	3,9	2,73	23,65	3/8"-1 1/8"	162	50	6 610	MDH-CVY-5 171	3600	120	6 984
	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	6 984	MDH-CVY-5 215	3600	120	7 358
	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	7 518	MDH-CVY-5 271	3600	120	7 889
R449A	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	3 680	MDH-CVG-4 048	3 600	100	4 512
	MDH-VG-4 054	2 1/2	400 V-III	5 030	6 890	5 730	4 700	3 790	2,7	3,03	13,70	3/8"-3/4"	96	36	4 000	MDH-CVG-4 054	3 610	100	4 832
	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	4 369	MDH-CVG-4 060	3 600	100	5 260
	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	3/8"-3/4"	98	35	4 468	MDH-CVG-4 068	3 500	100	5 739
	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	5 493	MDH-CVG-5 086	3 600	120	6 214
	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	5 760	MDH-CVG-5 108	3 600	120	6 610

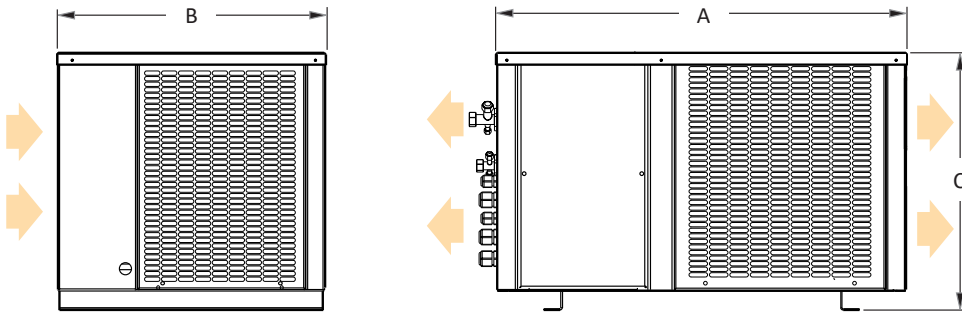
230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temp. | Compresor hermético | R134a / R449A

Serie MDF

REFRIGERANTE	VERSION AXIAL		COMPRESOR	POTENCIA FRIGORIFICA EN13215 (W) ⁽¹⁾ T° EVAP. -10°C	POTENCIA FRIGORIFICA (W) ⁽²⁾				POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	(C.O.P.) S.E.P.R. ⁽³⁾	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENTILADOR (DIAM.)	CAUDAL (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORIFICA LIO.-GAS	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽⁴⁾	PVP VERSION VY/VG (€)
	SERIE / MODELO	CV			TENSIÓN	TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN											
			0°C	-5°C		-10°C	-15°C										
R134a	MDF-VY-2 086	4	400 V-III	4 150	6 670	5 260	4 050	3 030	1,81	(2,30)	12,6	450	3 600	3/8"-7/8"	98	39	4 366
	MDF-VY-2 108	5	400 V-III	5 040	8 060	6 370	4 900	3 740	2,2	3,11	15,6	450	3 600	3/8"-7/8"	100	36	4 566
	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	450	3 600	3/8"-1 1/8"	103	35	5 090
	MDF-VY-3 160	8	400 V-III	7 440	11 180	9 090	7 240	5 610	3,7	2,65	22,7	450	4 000	3/8"-1 1/8"	142	41	5 830
	MDF-VY-3 215	10	400 V-III	9 390	13 840	11 330	9 100	7 050	4,43	21,89	28,3	2 X 450	6 500	3/8"-1 1/8"	149	40	6 386
	MDF-VY-3 271	13	400 V-III	12 720	17 910	14 890	12 160	9 070	6,24	2,61	37,3	2 X 450	6 500	1/2"-1 3/8"	154	39	6 988
R449A	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	450	3 200	3/8"-5/8"	81	30	3 668
	MDF-VG-2 048	2	400 V-III	4 520	6 940	5 640	4 510	3 520	1,97	(2,30)	8,1	450	3 600	3/8"-3/4"	85	27	3 997
	MDF-VG-2 054	2 1/2	400 V-III	5 140	7 810	6 380	5 140	4 060	2,18	3,43	8,6	450	3 600	3/8"-3/4"	86	27	4 173
	MDF-VG-2 060	3	400 V-III	5 880	8 790	7 250	5 880	4 690	2,59	3,25	9,6	450	3600	3/8"-3/4"	87	27	4 463
	MDF-VG-3 068	3 1/2	400 V-III	6 600	9 750	8 110	6 600	5 290	2,98	3,05	10,1	450	3 600	1/2"-3/4"	88	26	4 639
	MDF-VG-3 086	4	400 V-III	6 950	11 060	9 070	7 270	5 700	3,45	2,15	12,7	450	4 000	3/8"-3/4"	115	39	5 298
	MDF-VG-3 108	5	400 V-III	9 200	14 390	11 880	9 600	7 610	4,41	3,05	16,3	450	6 500	3/8"-3/4"	120	36	5 792
	MDF-VG-4 136	6	400 V-III	11 750	18 110	15 090	12 260	9 780	5,66	3,03	19,2	450	7 000	3/8"-3/4"	135	35	6 330
MDF-VG-4 160	8	400 V-III	13 390	20 880	17 380	14 100	11 100	6,63	2,76	23,2	450	7 000	1/2"-3/4"	157	41	6 712	

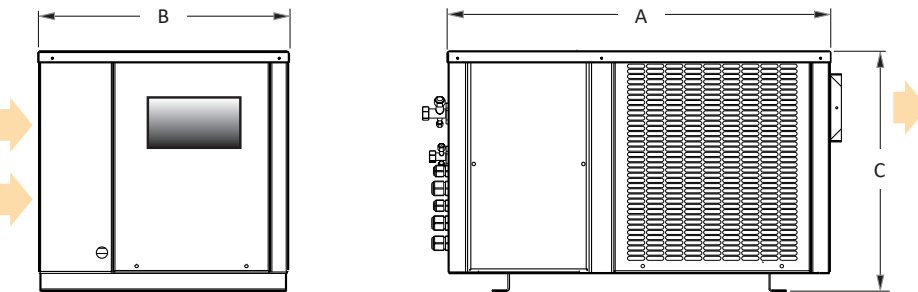
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Dimensiones Intarbox DH - Axial



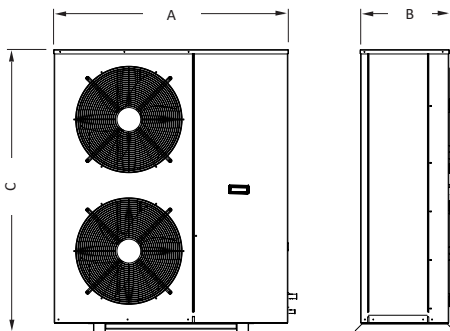
Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 0	600	395	355
serie 1	665	435	416
serie 2	835	435	500
serie 3	925	580	515
serie 4	1 000	615	585
serie 5	1 000	615	585

Dimensiones Intarbox DH - Centrífuga



Dimensiones (mm)	A	B	C	Emboadura 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	1000	615	585	305 x 266
serie 5	1000	615	585	305 x 266

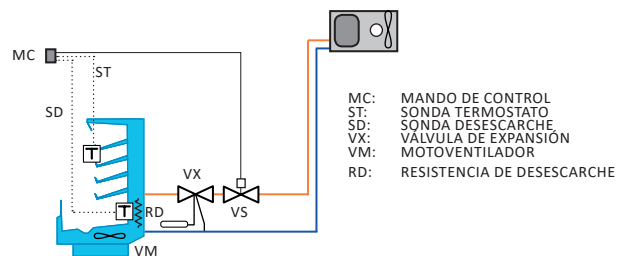
Dimensiones Sigilus DF - Axiales



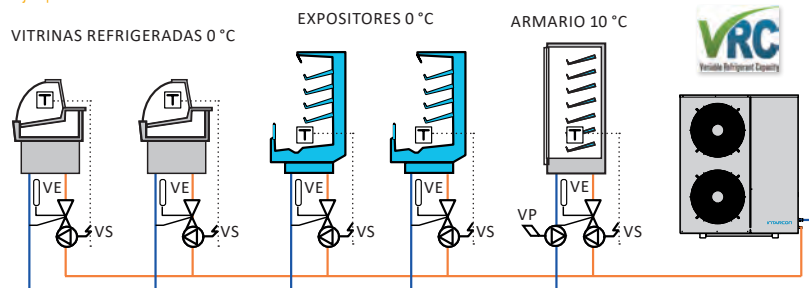
Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 0	670	305	440
serie 1	1030	373	557
serie 2	1080	410	827
serie 3	1150	480	1 097
serie 4	1150	480	1 347



Ejemplo instalación de la versión electromecánica (media temperatura)



Ejemplo instalación de la versión multiservicio



DESCRIPCIÓN CONDENSADORAS AGUA

- Grupos frigoríficos condensador por agua para refrigeración a temperatura positiva, de tamaño muy compacto y silencioso, diseñados para instalación en pared, suelo o sobre el servicio frigorífico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Carrocería en chapa de acero galvanizado prelacado, con revestimiento fonoabsorbente, con registro frontal desmontable para acceso a compresor y cuadro eléctrico.
- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400V -III-50Hz.
- Compresor scroll sobre soportes antivibratorios con aislamiento acústico.
- Compresor rotativo en modelos MDM horizontal (MDM-P)
- Condensador de placas soldadas de acero inoxidable. Circuito frigorífico con recipiente, filtro, visor, válvula solenoide, presostatos de AP y BP y válvulas de servicio.
- Circuito hidráulico de condensación en tubo de cobre con conexiones roscadas.
- Cuadro eléctrico de control con protección diferencial y magneto-térmica.

DESCRIPTION WATER CONDENSER

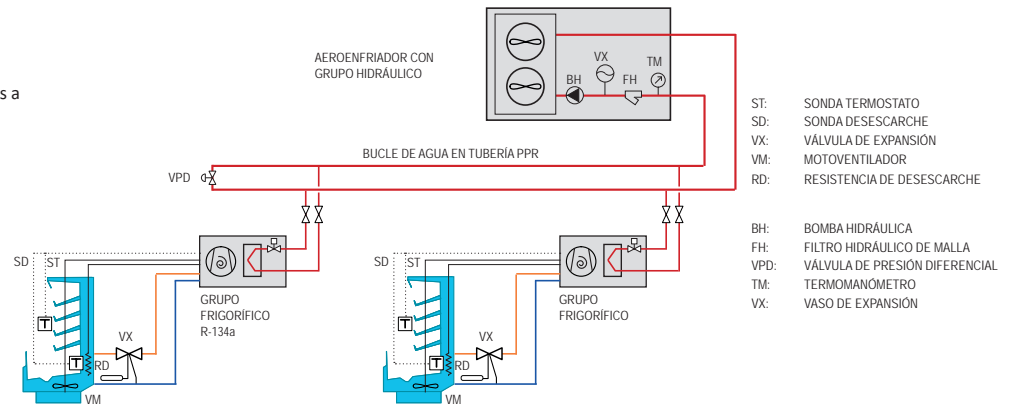
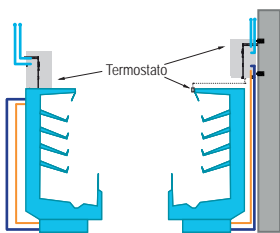
- Groups refrigerators condenser cooling water temperature to positive, very compact size and quiet, designed for wall, floor or the refrigerator service.

TECHNICAL DATA

- Body in prepainted galvanized steel, with soundproofing lining, with removable front register for access to compressor and electrical panel.
- Supply 230 V-I-50 Hz o 400V -III-50Hz.
- Scroll compressor on supports with vibration soundproofed
- Rotary compressor in horizontal MDM models (MDM-P)
- Capacitor welded stainless steel plates. With container refrigeration circuit, filter, display, solenoid valve, AP and BP pressure switches and valves Service
- Condensing water circuit of copper tube with threaded connections.
- Electric control box with differential and circuit breaker protection.

INSTALACION MURAL, PARED O SUELO

- Las motocondensadoras de la serie Intarloop se pueden instalar sobre el mueble, o bien, ancladas a la pared



SUPERMARKET

230 V-I-50 Hz | **Media temperatura** | Compresores rotativos |

serie MDM

REFRIGERANTE	COMPRESOR	SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORIFICA (W) ⁽¹⁾			POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)*	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL CONDENSACIÓN (l/h)	CONEXIONES HIDRÁULICAS	PÉRDIDA DE CARGA (m.c.a)	CONEXIÓN FRIGORIFICA LIQ-GAS	PESO (kg)	SPL dB(A) ⁽²⁾	PVP (€)
			MODELO	TENSION	TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN											
					0 °C	-5 °C	-10 °C									
R134a	1x Rotativo	MDM-PMY-0 005	HGA-4450Y	230 V-I	820	690	570	0,4	4	150	3/4"	0,5	3/16"-3/8"	20	12	1 301
		MDM-PMY-0 007	HGA-4476Y	230 V-I	1220	1020	850	0,5	5	200	3/4"	0,5	3/16"-1/2"	25	21	1 581

Opcionales

- Carga de refrigerante para 5 metros de tubería + 8%

Dimensiones



⁽¹⁾ Potencia frigorífica en condiciones nominales a temperatura de evaporación de -10 °C (MT) y -35 °C (BT), temperatura del agua de 40 °C, sobrecalentamiento de 10K y subenfriamiento de 3K.

⁽²⁾ Nivel sonoro máximo referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 1 m de distancia de la fuente.

400 V-III-50 Hz | **Media temperatura** | Compresores Scroll | R134a / R449A

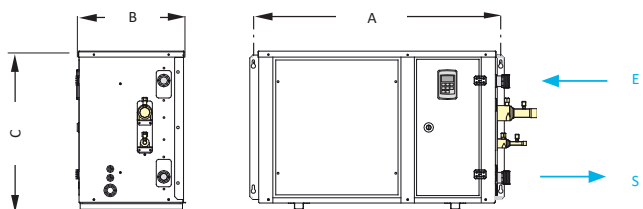
REFRIGERANTE	COMPRESOR	SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORIFICA (W) ⁽¹⁾			POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)*	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL CONDENSACIÓN (l/h)	CONEXIONES HIDRÁULICAS	PÉRDIDA DE CARGA (m.c.a)	CONEXIÓN FRIGORIFICA LIQ-GAS	PESO (kg)	SPL dB(A) ⁽²⁾	PVP (€)	
			CV	MODELO	TENSION	TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN											
						0 °C	-5 °C										-10 °C
R134a	1x Scroll	MDM-SMY-1 009	1 1/4	ZS09	400 V-III *	1 840	1 540	1 270	0,7	3	350	3/4"	0,5	1/4"-5/8"	34	40	2 478
		MDM-SMY-1 015	2	ZB15	400 V-III *	2 810	2 350	1 940	1,1	5	500	3/4"	0,5	1/4"-5/8"	43	37	3 124
		MDM-SMY-1 021	3	ZB21	400 V-III *	4 200	3 500	2 890	1,5	7	750	3/4"	0,5	1/4"-3/4"	53	40	3 478
		MDM-SMY-1 029	4	ZB29	400 V-III	5 200	4 340	3 590	2,0	10	1 000	1"	0,5	3/8"-7/8"	53	40	3 920
		MDM-SMY-1 038	5	ZB38	400 V-III	7 060	5 890	4 860	2,5	13	1 250	1"	0,5	3/8"-7/8"	68	53	4 292
		MDM-SMY-1 045	6	ZB45	400 V-III	8 250	6 890	5 700	2,9	13	1 500	1"	0,5	3/8"-1 1/8"	70	43	4 528
		MDM-SMY-1 057	8	ZB57	400 V-III	10 500	8 760	7 240	4,1	16	2 000	1 1/4"	0,5	1/2"-1 1/8"	75	50	5 230
R449A	1x Scroll	MDM-SMG-1 015	2	ZB15	400 V-III *	4 320	3 640	3 050	1,7	5	750	1	0,5	3/8"-5/8"	43	37	2 975
		MDM-SMG-1 021	3	ZB21	400 V-III *	6 330	5 340	4 460	2,4	7	1 250	1	0,5	3/8"-3/4"	53	40	3 313
		MDM-SMG-1 029	4	ZB29	400 V-III	7 787	6 580	5 510	3,1	10	1 500	1 1/4"	0,5	3/8"-7/8"	53	40	3 733
		MDM-SMG-1 038	5	ZB38	400 V-III	10 500	8 870	7 430	3,9	13	2 000	1 1/4"	0,5	3/8"-7/8"	68	53	4 088
		MDM-SMG-1 045	6	ZB45	400 V-III	13 100	11 200	9 420	5,6	13	2 500	1 1/4"	0,5	3/8"-1 1/8"	70	43	4 471

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Opcionales

- Carga de refrigerante para 5 metros de tubería + 8%

Dimensiones



* Tensión 230 V-I-50 Hz también disponible estos modelos.

⁽¹⁾ Potencia frigorífica en condiciones nominales a temperatura de evaporación de -10 °C (MT) y -35 °C (BT), temperatura del agua de 40 °C, sobrecalentamiento de 10K y subenfriamiento de 3K.

⁽²⁾ Nivel sonoro máximo referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 1 m de distancia de la fuente.

Dimensiones (mm)	A	B	C
Serie 1	830	355	530
Serie 2	942	355	600

DESCRIPCIÓN AEROENFRIADORES CON GRUPO HIDRAULICO

- Aeroenfriadores de agua con grupo hidráulico, en construcción silenciosa, diseñados para la evacuación del calor del bucle de agua de condensación de equipos frigoríficos.

DESCRIPTION AIR COOLERS WITH HYDRO

- Water coolers with hydraulic unit, in quiet building, designed for heat dissipation loop condensation of refrigerating equipment.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- Motoventiladores axiales silenciosos de bajas revoluciones, montados en tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección exterior.
- Batería de agua de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio.
- Grupo hidráulico incorporado formado por bomba circuladora electrónica con caudal variable, vaso de expansión, válvula de seguridad, filtro de malla, termomanómetro y tuma de llenado.
- Conexiones hidráulicas a roscar
- Cuadro eléctrico de potencia, con protección de bomba hidráulica y motoventilador.

TECHNICAL DATA

- Silent low speed axial fan motors mounted on nozzle propellers and dynamically balanced external protection grilles.
- Water coil high efficiency copper tubes and aluminum fins.
- Built hydraulic unit consists of electronic circulation pump with variable flow, expansion vessel, safety valve, strainer, combined temperature and filling Tuma.
- Hydraulic screw connections
- Electric power panel, with protection of hydraulic pump and fan motor.

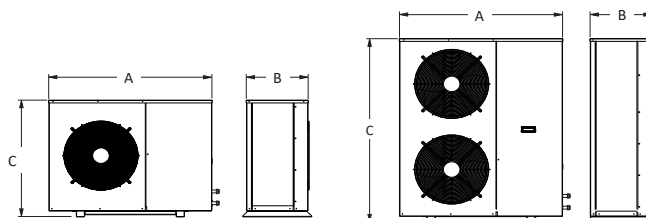
400 V-III-50 Hz | Media temperatura | Agua

SERIE / MODELO	TENSIÓN	POTENCIA TÉRMICA DE INTERCAMBIO (W) ⁽¹⁾	CAUDAL DE AIRE (m³/h)	VENTILADOR (Nx Ø mm)	CAUDAL DE AGUA (l/h)	POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) ⁽²⁾	INTENSIDAD MÁXIMA ABSORB. (A)	COLUMNA DE AGUA DISPONIBLE (m.c.a.)	CONEXIONES HIDRÁULICAS	PESO (kg)	SPL ⁽²⁾ dB(A)	PVP (€)
Agua CWF-2	230 V-I	6 000	3 700	Ø 450	1 000	0,53	8,6	6	1"	81	26	3 545
CWF-3	230 V-I	10 000	6 500	2x Ø 450	1 700	0,68	9,3	6	1"	100	29	4 779
CWF-4	230 V-I	11 500	7 000	2x Ø 450	2 000	0,68	9,3	6	1 1/4"	113	29	5 200

⁽¹⁾ Potencia térmica para temperatura de aire de 35 °C, y temperatura entrada/salida de agua 45 °C / 40 °C.

⁽²⁾ Nivel sonoro máximo referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

Dimensiones



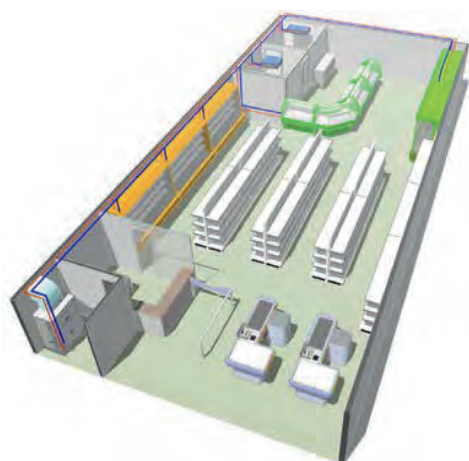
Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 2	1 080	415	830
serie 3	1 150	480	1 100
serie 4	1 150	480	1 350

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- intarCUBE: Centrales de refrigeración compactas, de uno a tres compresores, con condensación axial o centrífuga, para media y baja temperatura, incorporan cuadro eléctrico y regulación electrónica (según versión).

TECHNICAL DATA

- intarCUBE: Compact refrigeration units, from one to three compressors, with axial or centrifugal condensation, for medium and low temperature, incorporate electrical panel and electronic control (depending on version).



SUPERMARKET

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

- intarPACK: Centrales de refrigeración condensadas por aire, de construcción compacta silenciosa, de hasta 4 compresores herméticos o scroll, con cuadro eléctrico incorporado y regulación electrónica, en carrocería y estructura de acero galvanizado con pintura poliéster para instalación en intemperie.

TECHNICAL DATA

- intarPACK: Refrigeration units condensed by air, compact silent construction, up to 4 hermetic or scroll compressors, with built-in electrical panel and electronic regulation, in body and structure in galvanized steel with polyester paint for outdoor installation.





10 VITRINAS AUXILIARES
AUXILIAR DISPLAYS



CORECO

VITRINAS AUXILIARES AUXILIAR DISPLAYS 10



TAPAS SUSHI

Pag. 346-351 Bandeja fria tapas
Tapas cooler display

Pag. 352-353 Bandeja fria sushi
Sushi cooler display



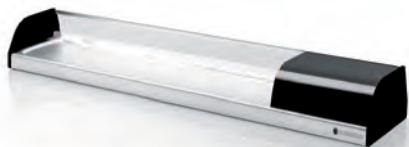
VITRINA CERRADAS - VISION DISPLAY

Pag. 354-355 Vitrina cerrada refrigerada 9
Vision display 9



VITRINA CARRO - TROLLEY DISPLAY

Pag. 356-357 Vitrina refrigerada carro
Trolley refrigerated display



BT-6	1.021 €
BT-8	1.131 €



BT-6-R	979 €
BT-8-R	1.089 €

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*

*opcional - optional

AUXILIAR DISPLAYS • VITRINAS AUXILIARES

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

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 (length x height x depth) 310x240x360
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature +4° +8°, 32°C ambient

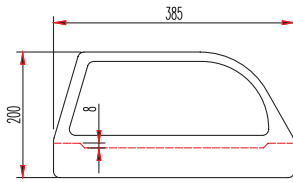
Fondo plano, no GN 1/3

Not GN 1/3 capacity

Opciones - Options

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

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

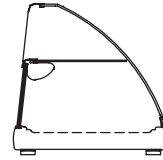
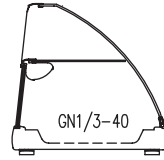
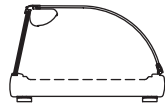
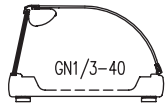


BT - 6



BT - 8 - R
unidad condensadora remota incluida
included remote condenser unit





BCC-4	990 €	BCL-4	926 €	BCCD-6	1.237 €	BCLD-6	1.131 €
BCC-6	1.111 €	BCL-6	1.005 €	BCCD-8	1.336 €	BCLD-8	1.200 €
BCC-8	1.220 €	BCL-8	1.089 €				

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*

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

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

*opcional - optional

BCC - BCCD Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)

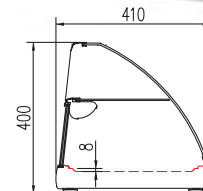
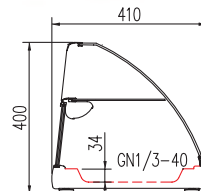
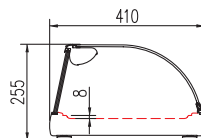
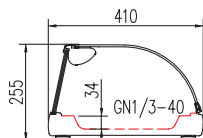
BCL - BCLD Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

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

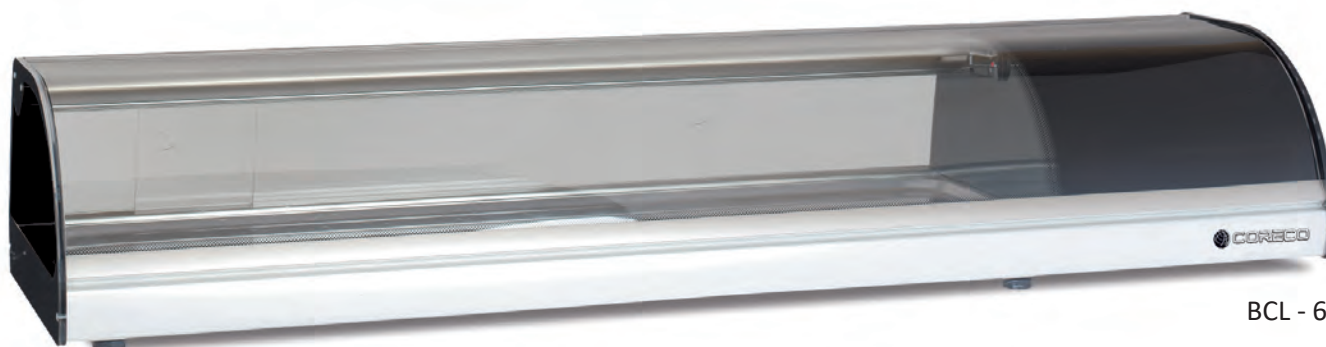
Bandeja fria tapas, cristal curvo
TAPAS cooler display, curved glass

10

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

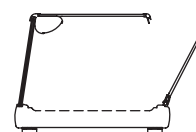
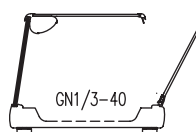
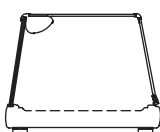
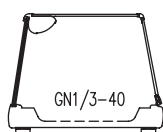


BCC - 6



BCL - 6





BPC-4	1.185 €	BPL-4	1.021 €	BPCA-6	1.347 €	BPLA-6	1.273 €
BPC-6	1.262 €	BPL-6	1.168 €	BPCA-8	1.531 €	BPLA-8	1.400 €
BPC-8	1.411 €	BPL-8	1.284 €				

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*

*opcional - optional

AUXILIAR DISPLAYS • VITRINAS AUXILIARES

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)

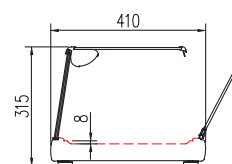
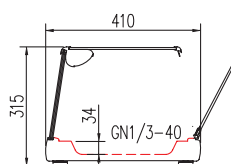
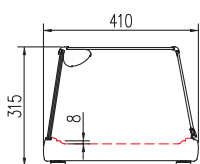
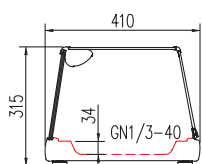
BPL - BPLA Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

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

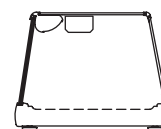
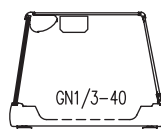
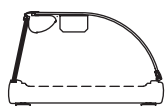
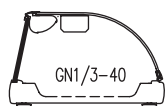
230v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



BPLA - 6





BCCS-4	1.242 €	BCS-4	1.178 €	BPCS-4	1.458 €	BPS-4	1.321 €
BCCS-6	1.378 €	BCS-6	1.278 €	BPCS-6	1.557 €	BPS-6	1.441 €
BCCS-8	1.510 €	BCS-8	1.389 €	BPCS-8	1.731 €	BPS-8	1.615 €

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*

*opcional - optional

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)

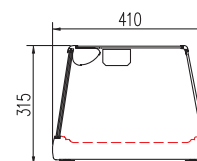
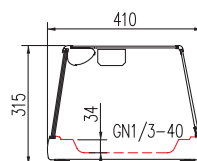
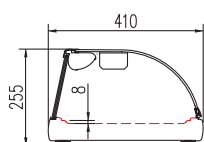
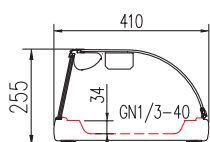
BCS - BPS Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

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

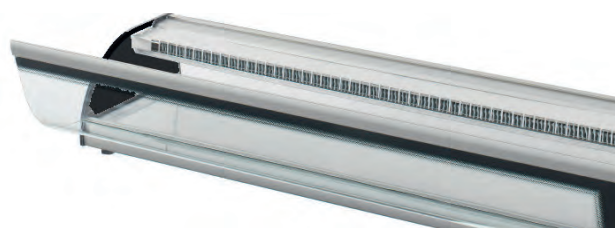
BCCS - BPCS, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)

BCS - BPS stamped steel (not GN capacity)

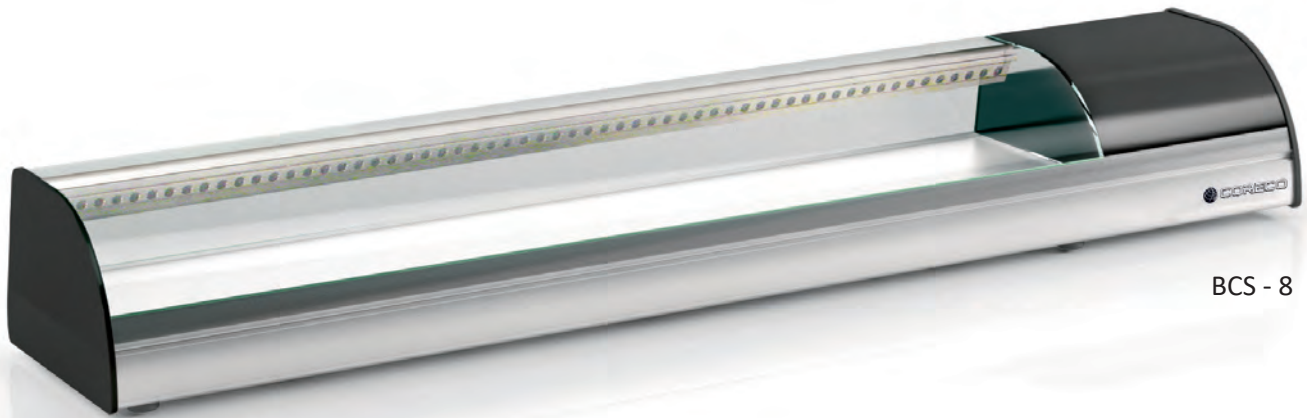


Opciones - Options

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



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



BCS - 8



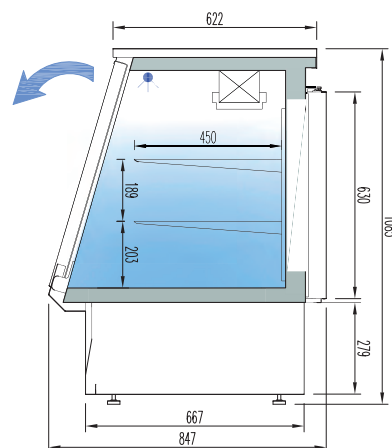

CVCC-9-13 2.386 €
CVCC-9-15 2.483 €
CVCC-9-20 3.062 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display (m ²)	puertas doors	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	rango range
CVCC-9-13	1300	1085	850	817	1034	0,98	2	230 V- 50 Hz	R-452A	+2°C+6°C
CVCC-9-15	1500	1085	850	817	1042	1,14	2	230 V- 50 Hz	R-452A	+2°C+6°C
CVCC-9-20	2000	1085	850	1315	1321	1,54	3	230 V- 50 Hz	R-452A	+2°C+6°C

AUXILIAR DISPLAYS • VITRINAS AUXILIARES

- 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


Opciones - Options

set 4 ruedas	4 castors set	80 € x set
puertas de cristal	glass doors	100 € x ud
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CVCC-9-20



CVCC-9-15
frontal abierto
front opened



CEEC-100-CC	2.085 €
CEEC-100-EF-CC	2.359 €



CEEC-130-CC	2.393 €
CEEC-130-EF-CC	2.651 €



CEEC-150-CC	2.663 €
CEEC-150-EF-CC	2.804 €

ref.	largo length (mm)	exposición display TDA (m ²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante refrigerant	rango range
CEEC-100-CC	1035	0,64	817	1011	230V- 50Hz	R-452A	+2°C +6°C
CEEC-130-CC	1285	0,79	1315	1283	230V- 50Hz	R-452A	+2°C +6°C
CEEC-150-CC	1505	0,93	1315	1292	230V- 50Hz	R-452A	+2°C +6°C
CEEC-100-EF-CC	1035	0,64	817	1011	230V- 50Hz	R-452A	-1°C +1°C
CEEC-130-EF-CC	1285	0,79	1315	1293	230V- 50Hz	R-452A	-1°C +1°C
CEEC-150-EF-CC	1505	0,93	1315	1292	230V- 50Hz	R-452A	-1°C +1°C

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

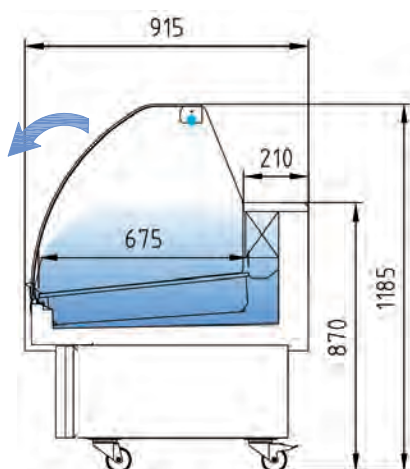
we reserve the right to change specifications without prior notice

- CEEC-EF evaporador estático + placa fría
- CEEC evaporador estático
- 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
- Perfilera de aluminio anodizado
- Unidad condensadora ventilada
- Desagües independientes, con bandeja extraíble
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, 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

- CEEC-EF, static evaporator + cool plate
- CEEC, static evaporator
- 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 removable plastic box
- 40 Kg/m³ 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

AUXILIAR DISPLAYS • VITRINAS AUXILIARES

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	285 €	60 €	consultar - consult
CEEC-130	325 €	70 €	consultar - consult
CEEC-150	395 €	80 €	consultar - consult



CEE-CC



crystal abatible / liftable glass



CEE-EF-CC



desagües / drains



all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CEEC-150-CC



CEEC-100-EF-CC





ABATIDORES - BLAST CHILLERS

Pag. 360

Abatidor de temperatura
Blast chiller

Pag. 361

Abatidor de temperatura para un carro
Blast chiller for trolley



EXPOSITOR 4 CARAS - 4 SIDES DISPLAY

Pag. 362

Armario expositor 4 caras refrigerador
4 Sides exhibiting cabinet, chiller

Pag. 363

Armario expositor 4 caras congelados
4 Sides exhibiting cabinet, freezer



ISLAS CONGELADOS - COMMERCIAL FREEZER

Pag. 364-365

Conservador expositor de congelados (pre-congelados)
Horizontal commercial freezer (pre-frozen)

EQUIPOS CÁMARAS - COOLD ROOMS EQUIPMENT



Pag. 368-369

INTARTOP

Pag. 370-371

INTARBLOCK

Pag. 372-375

INTARSPLIT



Pag. 376-379

SIGILUS

Pag. 380-381

Quasiestáticos



Pag. 382-383

Alta humedad

Pag. 384-385

Equipos para bodegas



Todos nuestros abatidores pueden trabajar a -40°C , fabricados para cumplir los requerimientos sanitarios, HACCP, y normativas de seguridad eléctrica. Los abatidores reducen la temperatura del núcleo de comida de forma rápida (abatimiento positivo, desde 90°C a 3°C en 90 minutos y negativo de 90°C a -18°C en 270 minutos) e inhibir los microorganismos, manteniendo intactos el sabor y la frescura los alimentos

All our machines can work at -40°C and are built to respect the hygienic, sanitary, HACCP, and electrical safety regulations. Blast chillers/freezers reduces the food core temperature fast (chilling, from $+90^{\circ}\text{C}$ to $+3^{\circ}\text{C}$ in 90 minutes, freezing from 90°C to -18°C in 270 minutes) and inhibit micro-organisms while keeping intact the freshness and flavour of food.



ABT-E3



ABT-E5



ABT-E10



ABT-E15

ABT-E3	3.144 €	ABT-E5	4.340 €	ABT-E10	7.081 €	ABT-E15	8.325 €
--------	---------	--------	---------	---------	---------	---------	---------

- 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 anticorrosión
- Cierre automático de la puerta, con burlete y perímetro calefactado
- Descarche manual

- 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	peso
ABT-E3	3xGN1/1	0	$90^{\circ}+3^{\circ} = 7 \text{ Kg}$	$90^{\circ}-18,3^{\circ} = 5 \text{ Kg}$	600x800x400	230V-50Hz I	650 W	R404A	55
ABT-E5	5xGN1/1	5x600x400	$90^{\circ}+3^{\circ} = 18 \text{ Kg}$	$90^{\circ}-18,3^{\circ} = 9 \text{ Kg}$	820x700x900	230V-50Hz I	1000 W	R404A	90
ABT-E10	10xGN1/1	10x600x400	$90^{\circ}+3^{\circ} = 28 \text{ Kg}$	$90^{\circ}-18,3^{\circ} = 18 \text{ Kg}$	820x800x1750	400V-50Hz III	3440 W	R404A	190
ABT-E15	15xGN1/1	15x600x400	$90^{\circ}+3^{\circ} = 45 \text{ Kg}$	$90^{\circ}-18,3^{\circ} = 27 \text{ Kg}$	820x800x1950	400V-50Hz III	4100 W	R404A	210

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.



FBF-230

FBF-230	20.550 €
---------	----------

- 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 anticorrosión
- Cierre de la puerta, con burlete y perímetro calefactado
- Descarche por gas caliente
- Capacidad para un carro
- Unidad condensadora remota, incluida (3.5 Hp max tubería 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 condenser unit, included (3.5 Hp max pipe length 20 m)

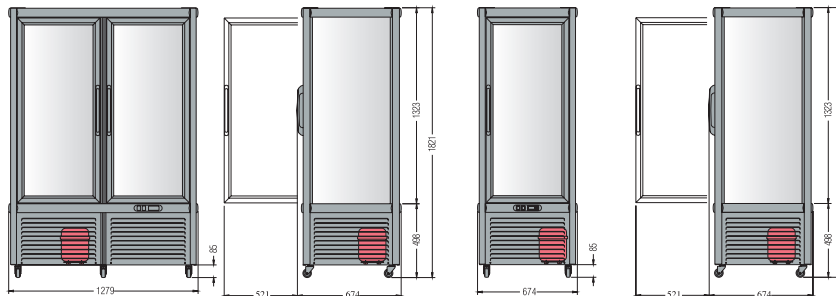
REF.	GN	60X40	BLAST CHILLER	BLAST FREEZER	medias externas external measures	tensión voltage	Potencia frigorífica frig power	refrigerante
FBF-230	20xGN1/1	200x600x400	90°+3° = 100 Kg	90°-183° = 70 Kg	1000x1035x2200	400V-50Hz III	8300 W	R404A



VB4R-800



VB4R-400



VB4R-400	3.086 €	VB4R-400-G	3.228 €	VB4R-800	5.014 €	VB4R-800-G	5.201 €
----------	---------	------------	---------	----------	---------	------------	---------

- Exterior en aluminio color plata
- Triple acristalamiento
- Puerta abatible
- VB4R-800: 10 estantes 435x505, regulables en altura
- VB4R-800-G: 5 estantes 435x505 + 5 estantes diámetro 465, regulables en altura
- Termostato digital
- Descarga automática
- Evaporador ventilado
- Temperatura de trabajo +4°C a +10°C
- Opcional color bronce, bajo pedido

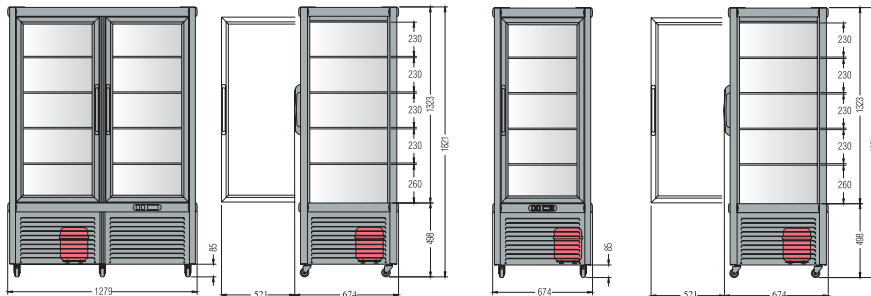
- Painted aluminium exterior, silver colour
- Triple glass sides
- Front side opening door
- VBR-800: 10 435x505 adjustables shelves
- VB4R-800-G: 5 435x505 shelves + 5 465 diameter shelves
- Digital thermostat
- Automatic thermostat
- Ventilated evaporator
- Working temperature +4°C to +10°C
- Bronze colour available upon request

MODELO MODEL	LARGO mm LENGTH	FONDO mm DEPTH	ALTO mm HEIGHT	POTENCIA FRIG. COOLING POWER	CAPACIDAD CAPACITY	PESO NETO NET WEIGHT	ESTANTES SHELVES	TENSIÓN VOLTAGE	REFRIGERANTE Refrigerant
VB4R-400	674	674	1.821	580	400	160	5	230V / 50Hz	R-404A
VB4R-800	1.274	674	1.821	850	800	250	10	230V / 50Hz	R-404A



VB4N-800

VB4N-400



VB4N-400

3.462 €

VB4N-800

5.797 €

- Exterior en aluminio color plata
- Triple acristalamiento
- Puerta abatible
- 4 estantes 460x503
- 1 estante 435x505
- Termostato digital
- Descarche manual
- Evaporador estático
- Temperatura de trabajo -17°C a -10°C
- Opcional color bronce bajo pedido

- Painted aluminium exterior, silver colour
- Triple glass sides
- Front side opening door
- 4 460x503 shelves
- 1 435x505 shelf
- Digital thermostat
- Manual defrost
- Static evaporator
- Working temperature -17°C a -10°C
- Optional bronze colour on request

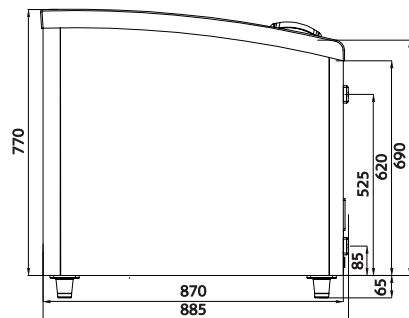
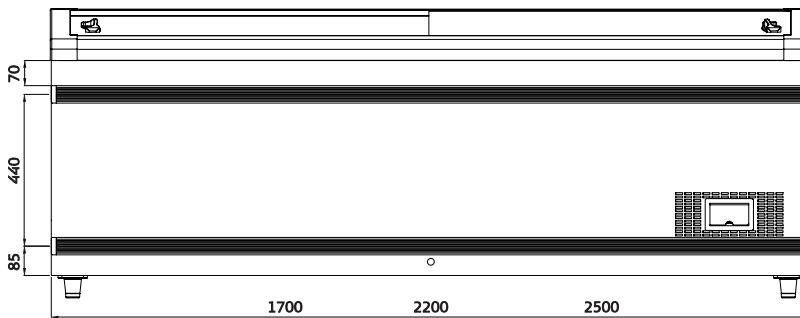
MODELO MODEL	LARGO mm LENGTH	FONDO mm DEPTH	ALTO mm HEIGHT	POTENCIA FRIG. COOLING POWER	CAPACIDAD CAPACITY	PESO NETO NET WEIGHT	ESTANTES SHELVES	TENSIÓN VOLTAGE	REFRIGERANTE Refrigerant
VB4N-400	674	674	1.821	600	400	178	5	230V / 50Hz	R-404A
VB4N-800	1.274	674	1.821	940	800	280	10	230V / 50Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.



SMR-LSL-2500



SMR-LSL-1700-AD 2.455 €

SMR-LSL-2200-AD 2.630 €

SMR-LSL-2500-AD 3.065 €

- Exterior e interior en chapa plastificada epoxy
- Puertas correderas, en cristal templado con tratamiento refractario y bajo-emisivo
- Luz interior por LEDS
- Estantes y separadores interiores
- Canal desagüe interior
- 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
- Un descarche automático cada 24 horas, por gas caliente
- Control digital avanzado (cambio congelador a refrigerador)
- Clase climática 4 (30°C 55%)
- Rango de funcionamiento -26°C -18°C
- Tensión 220-240V / 50 Hz
- Refrigerante R290

- Exterior and interior epoxy laminated plate
- Sliding doors, tempered glass with treatment refractory, low-emissive
- Internal LEDS lighting
- Interior shelves and dividers
- Inner drain channel
- Injected polyurethane insulation, 70 mm, low GWP and zero ODP effect
- Evaporator printed inside of the chamber
- Condenser coil, maintenance-free
- Automatic defrost every 24 hours, by hot gass
- Advanced digital controller (freezer to chiller incorporated)
- Climate Class 4 (30°C 55%)
- Operating range -26°C -18°C
- Voltage 220-240V / 50 Hz
- Refrigerant R290

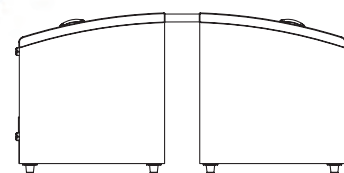
REF.	LARGO ext ext LENGHT (mm)	ALTO ext ext HIGH (mm)	FONDO ext ext DEPHT (mm)	LARGO int int LENGHT (mm)	ALTO int int HIGH (mm)	FONDO int int DEPHT (mm)	CAPACIDAD UTIL NET CAPACITY (L)	EXPOSICIÓN DISPLAY AREA	CONSUMO CONSUMPTION
SMR-LSL-1700-AD	1700	835	885	1560	661	710	532	1,03 m ³	7,2 KW / 24h
SMR-LSL-2200-AD	2200	835	885	2060	661	710	739	1,36 m ³	8,2 KW / 24h
SMR-LSL-2500-AD	2500	835	885	2360	661	710	883	1,56 m ³	9,1 KW / 24h

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

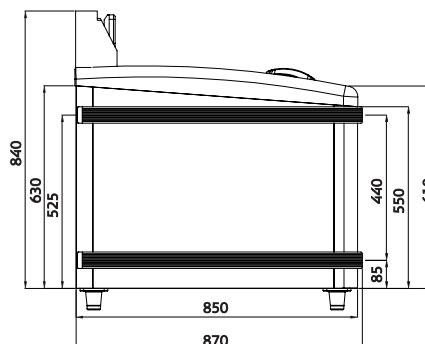
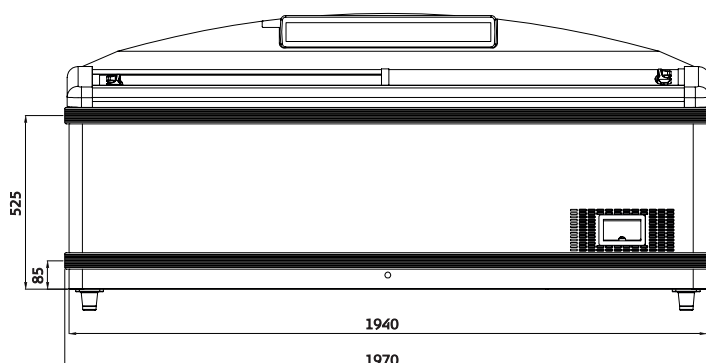
We reserve the right to change specifications without prior notice.



SMR-LSL-1940



KIT unión 1700	70 €
KIT unión 2200	75 €
KIT unión 2500	90 €
Panel LED 1940	470 €



SMR-LSL-1940-AD 2.595 €

- Exterior e interior en chapa plastificada epoxy
- Puertas correderas, en cristal templado con tratamiento refractario y bajo-emisivo
- Luz interior por LEDs
- Estantes y separadores interiores
- Canal desagüe interior
- 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
- Un descarche automático cada 24 horas, por gas caliente
- Centralita digital y termómetro
- Clase climática 4 (30°C 55%)
- Rango de funcionamiento -26°C -18°C
- Tensión 220-240V / 50 Hz
- Refrigerante R290

- Exterior and interior epoxy laminated plate
- Sliding doors, tempered glass with treatment refractory, low-emissive
- Internal LEDS lighting
- Interior shelves and dividers
- Inner drain channel
- Injected polyurethane insulation, 70 mm, low GWP and zero ODP effect
- Evaporator printed on the inside of the chamber
- Condenser coil, maintenance-free
- One automatic defrost every 24 hours, by hot gas
- Digital control and thermometer
- Climate Class 4 (30°C 55%)
- Operating range -26°C -18°C
- Voltage 220-240V / 50 Hz
- Refrigerant R290

REF.	LARGO ext ext LENGHT (mm)	ALTO ext ext HIGH (mm)	FONDO ext ext DEPTH (mm)	LARGO int int LENGHT (mm)	ALTO int int HIGH (mm)	FONDO int int DEPTH (mm)	CAPACIDAD UTIL NET CAPACITY (L)	EXPOSICIÓN DISPLAY AREA	CONSUMO CONSUMPTION
SMR-LSL-1940-AD	1970	905	870	1785	607	710	623	1,16 m ³	7,21 KW / 24h

Compactos comerciales

R134a
R449A
R452A

Otros refrigerantes,
consultar



intartop

Equipos frigoríficos compactos de techo para cámaras frigoríficas de pequeño tamaño en aplicaciones a media y baja temperatura.

Disponibles en versiones estándar y centrífuga, con montaje directo sobre el techo de la cámara frigorífica

- * Fácil instalación directamente sobre el techo de la cámara.
- * Versiones centrífugas que permiten la extracción del aire de condensación.

intarblock

Equipos frigoríficos compactos de pared y puerta para cámaras frigoríficas de pequeño tamaño en aplicaciones a media y baja temperatura.

Disponibles en versión axial y con condensación centrífuga, con posibilidad de montaje acaballado o tampón directamente en la pared de la cámara frigorífica.

- * Fácil instalación directamente sobre la pared de la cámara, o sobre la puerta con cortina de aire integrada.
- * Versiones centrífugas que permiten la extracción del aire de condensación.
- * Disponible versión para intemperie.

R134a
R449A
R452A

Otros refrigerantes,
consultar

Semicompactos comerciales



intarsplit

Equipos compuestos por una unidad condensadora en construcción horizontal, con ventilador axial o centrífugo, y una unidad evaporadora de bajo perfil o de tipo cúbico.

- * Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 °C.
- * Válvula de expansión termostática.
- * Versión con condensación centrífuga.

Sigilus

Equipos compuestos por una unidad condensadora silenciosa para su instalación en intemperie y una unidad evaporadora de bajo perfil o de tipo cúbico. Gracias a su triple tratamiento acústico las motocondensadoras Sigilus se encuentran entre los equipos más silenciosos de su clase, y gracias a su diseño tropicalizado, pueden funcionar bajo temperaturas extremas.

- * Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 50 °C.
- * Unidad condensadora silenciosa con ventiladores de baja velocidad.
- * Válvula de expansión termostática.



- ❄️ Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 °C.
- ❄️ Válvula de expansión termostática.
- ❄️ Desescarche por gas caliente con control de temperatura.
- ❄️ Equipo compacto de carga reducida de refrigerante, menor a 2,5 kg.

Controlador electrónico

Los equipos intartop incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XWING.



- ⌚ Mando multifunción de control digital a distancia.
- ⌚ Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- ⌚ Función "Jet Cool" de enfriamiento rápido.
- ⌚ Modo de funcionamiento nocturno.

Versión centrífuga

Los equipos de la serie intartop centrífugo incorporan una turbina centrífuga para permitir la conducción hacia el exterior del aire caliente de condensación.



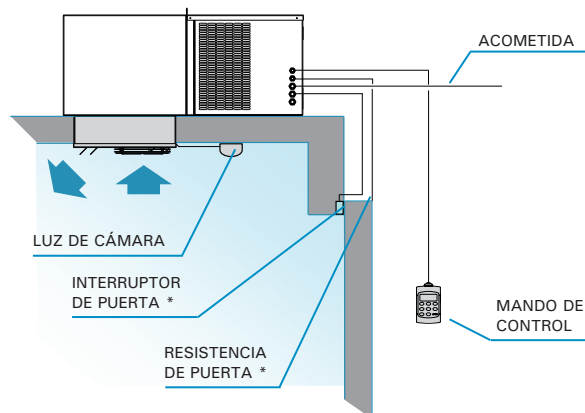
Descripción Equipos compactos monoblock para cámaras frigoríficas de pequeño tamaño de refrigeración y congelación, para montaje en techo.

- Características**
- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz.
 - Compresor hermético alternativo.
 - Presostatos de alta y baja presión.
 - Expansión por válvula termostática (excepto en los modelos MCR menores de 1,5 CV en R449A y de 1 CV en R134a, con expansión por capilar).
 - Protección magnetotérmica.
 - Desescarche por inyección de gas caliente.
 - Bandeja de condensados en acero inoxidable.
 - Evaporación automática de condensados.
 - Luz de cámara y cable interruptor de puerta.
 - Cable de resistencia de puerta (sólo modelos BCR).
 - Cajón de evaporación en panel sándwich de 50 mm de espuma de poliuretano, revestido interiormente con chapa de acero prelacado.
 - Regulación electrónica multifunción.

Serie CR-N Equipos monoblock preparados para montaje en techo.

Serie CR-C Versión centrífuga con condensador equipado con turbina centrífuga para la conducción al exterior del aire caliente de condensación.

Esquema de instalación



* Resistencia de puerta sólo en modelos de baja temperatura. * Interruptor de puerta no suministrado.

230 V-I-50 Hz* | Media temperatura | R134a

VERSION AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORIFICA/VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽²⁾	PVP (€) AXIAL
			0°C		5°C		10°C								
			W	m³	W	m³	W	m³							
MCR-NY-0 010	3/8	230 V-I	605	4,0	751	7,0	902	12	0,43	4,5	300	< 1,0	62	30	1.589
MCR-NY-0 015	1/2	230 V-I	788	6,1	956	10	1 134	18	0,53	5,5	300	< 1,0	65	30	1.817
MCR-NY-1 015	1/2	230 V-I	999	8,2	1 231	12	1 490	23	0,58	5,6	600	< 1,0	73	28	1.935
MCR-NY-1 026	3/4	230 V-I	1 265	12	1 549	19	1 853	30	0,93	9,3	600	< 1,0	82	34	2.360
MCR-NY-1 033	1	230 V-I	1 502	16	1 817	26	2 153	41	1,05	9,5	600	< 1,0	83	34	2.665
MCR-NY-2 033	1	230 V-I	1 911	24	2 363	37	2 846	61	1,21	10,3	1 150	< 1,5	98	35	3.029
MCR-NY-2 053	1 1/2	230 V-I *	2 352	33	2 882	50	3 455	75	1,67	12,9	1 150	< 1,5	99	39	3.590
MCR-NY-2 074	2	230 V-I *	2 940	40	3 560	60	4 211	90	1,83	16,9	1 150	< 1,5	110	41	3.974

series MCR / BCR

VERSION CENTRIFUGA			
SERIE/MODELO CENTRIFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. ⁽³⁾ (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
MCR-CY-0 010	375	12	1.799
MCR-CY-0 015	375	12	2.058
MCR-CY-1 015	575	12	2.193
MCR-CY-1 026	575	12	2.673
MCR-CY-1 033	575	12	3.017
MCR-CY-2 033	1 000	6,5	3.433
MCR-CY-2 053	1 000	6,5	4.068
MCR-CY-2 074	1 000	6,5	4.502

230 V-I-50 Hz* | Baja temperatura | R449A

VERSION AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORIFICA/VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽²⁾	PVP (€) AXIAL
			-25°C		-20°C		-15°C								
			W	m³	W	m³	W	m³							
BCR-NG-0 018	5/8	230 V-I	418	0,6	525	1,5	638	2,8	0,59	4,7	300	< 1,0	65	33	2.045
BCR-NG-1 026	3/4	230 V-I	562	2,0	736	4,1	907	7,7	0,84	8,5	600	< 1,0	84	38	2.384
BCR-NG-1 034	1 1/4	230 V-I	703	3,2	892	5,8	1 060	10	1,05	11,0	600	< 1,0	84	40	2.511
BCR-NG-2 034	1 1/4	230 V-I	775	3,8	1 102	7,8	1 406	14	1,11	11,5	1 150	< 1,5	135	41	2.854
BCR-NG-2 054	1 3/4	230 V-I *	1 137	6,9	1 463	13	1 803	22	1,56	17,5	1 150	< 1,5	145	42	3.201
BCR-NG-2 074	2 1/2	230 V-I *	1 377	11	1 689	17	2 098	30	1,83	25,5	1 150	< 1,5	145	43	3.615

VERSION CENTRIFUGA			
SERIE/MODELO CENTRIFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. ⁽³⁾ (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
BCR-CG-0 018	375	12	2.285
BCR-CG-1 026	575	12	2.670
BCR-CG-1 034	575	12	2.802
BCR-CG-2 034	1 000	6,5	3.267
BCR-CG-2 054	1 000	6,5	3.627
BCR-CG-2 074	1 000	6,5	4.059

- Opcionales**
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 5%
 - Válvula de expansión (modelos media temp. menores de 1,5 CV en R449A, y menores de 1 CV en R134a). + 120 €
 - Micro-interruptor de puerta. + 50 €
 - Compuerta antirretorno (equipos centrífugos). + 25 €
 - Refrigerante R452A en BT. + 2%
 - Otros refrigerantes. Consultar

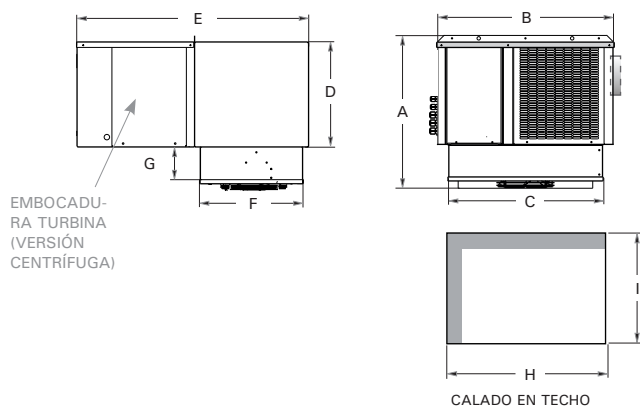
⁽¹⁾ Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C (MT) y -20°C (BT), y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

⁽²⁾ Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

⁽³⁾ Presión estática disponible en conductos de expulsión.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Dimensiones



Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conductos de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90° equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- serie 0: 200 x 150 mm.
- serie 1: 200 x 200 mm.
- serie 2: 200 x 150 mm.

Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	G	H	I	Embocadura turbina
serie 0	480	600	430	330	790	375	100	435	380	185 x 115
serie 1	574	665	582	385	850	379	135	588	385	185 x 115
serie 2	677	835	756	469	850	379	135	762	385	230 x 130



- ❄ **Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45 °C.**
- ❄ **Válvula de expansión termostática.**
- ❄ **Desescarche por gas caliente con control de temperatura.**
- ❄ **Equipo compacto de carga reducida de refrigerante, menor a 2,5 kg.**

Controlador electrónico

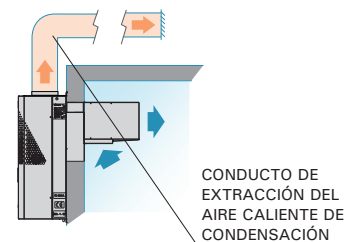
Los equipos intarblock incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XWING.



- ☒ Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- ☒ Función "Jet Cool" de enfriamiento rápido.
- ☒ Modo de funcionamiento nocturno.

Versión centrífuga

Los equipos de la serie intarblock centrífugo incorporan una turbina centrífuga para permitir la conducción hacia el exterior del aire caliente de condensación.



Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conductos de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90° equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar la dimensión mayor.

- ☒ serie 0: 200 x 150 mm.
- ☒ serie 1: 200 x 200 mm.
- ☒ serie 2: Ø 200 ó 250 x 150 mm.
- ☒ serie 3: Ø 250 ó 300 x 200 mm.

Descripción Equipos compactos monoblock para montaje sobre pared en cámaras frigoríficas de pequeño tamaño de refrigeración y congelación.

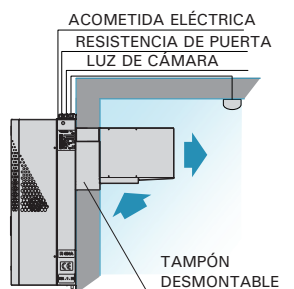
- Características**
- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz.
 - Compresor hermético alternativo.
 - Presostatos de alta y baja presión.
 - Expansión por válvula termostática, (excepto en los modelos MCV menores de 1,5 CV en R449A y de 1 CV en R134a, con expansión por capilar).
 - Protección magnetotérmica.
 - Desescarche por inyección de gas caliente.
 - Bandeja de condensados en acero inoxidable.
 - Evaporación automática de condensados.
 - Luz de cámara y cable de interruptor de puerta.
 - Cable de resistencia de puerta (sólo modelos BCV).
 - Tampón desmontable incluido.
 - Regulación electrónica multifunción.

Serie CV-N Equipos compactos preparados para montaje en ventana y equipados con tampón asilante desmontable para montaje acabado.

Serie CV-C Versión centrífuga con condensador equipado con turbina centrífuga para la conducción al exterior del aire caliente de condensación.

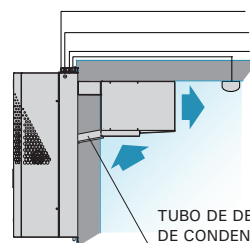
Serie CV-I Equipos compactos aptos para intemperie para instalación en exterior en pequeñas cámaras frigoríficas a temperatura positiva o negativa.

Esquemas de instalación



Montaje tampón

Se suministra de serie un tampón desmontable para montaje directo sobre ventana en la cámara frigorífica.



Montaje acabado (excepto serie 0)

Es posible realizar un montaje acabado de forma sencilla, simplemente preparando un marco para su instalación y posteriormente colocando el techo de la cámara.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura | R134a

SERIE / MODELO AXIALES	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGUN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽²⁾	PVP (€) AXIAL
	CV	TENSIÓN	0°C		5°C		10°C								
			W	m³	W	m³	W	m³							
MCV-NY-0 010	3/8	230 V-I	610	4,0	758	7,0	907	12	0,43	4,5	300	<1,0	36	28	1.474
MCV-NY-0 015	1/2	230 V-I	794	6,0	961	10	1 139	18	0,53	5,5	300	<1,0	38	29	1.702
MCV-NY-1 015	1/2	230 V-I	972	7,2	1 199	14	1 453	23	0,57	5,6	500	<1,0	60	29	1.878
MCV-NY-1 026	3/4	230 V-I	1 281	12	1 565	19	1 859	30	0,81	9,3	500	<1,0	69	34	2.095
MCV-NY-1 033	1	230 V-I	1 454	16	1 743	25	2 037	41	0,92	9,5	500	<1,0	70	34	2.213
MCV-NY-2 033	1	230 V-I	1 790	23	2 163	36	2 573	57	1,09	10,3	950	<1,5	88	35	2.726
MCV-NY-2 053	1 1/2	230 V-I*	2 153	31	2 609	41	3 103	72	1,46	12,9	950	<1,5	89	39	3.054
MCV-NY-3 053	1 1/2	230 V-I*	2 489	35	3 103	53	3 743	83	1,51	13,1	1 300	<2,0	117	38	3.528
MCV-NY-3 074	2	230 V-I*	3 239	36	3 938	70	4 667	97	1,89	17,1	1 300	<2,0	114	41	3.832
MCV-NY-3 108	5	400 V-III	3 927	42	4 725	110	5 539	130	2,48	18,6	1 300	<2,0	116	43	4.081

series MCV / BCV

VERSIÓN CENTRÍFUGA			
SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. ⁽³⁾ (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
MCV-CY-0 010	375	12	1.672
MCV-CY-0 015	375	12	1.928
MCV-CY-1 015	575	12	2.127
MCV-CY-1 026	575	12	2.375
MCV-CY-1 033	575	12	2.507
MCV-CY-2 033	950	12	3.089
MCV-CY-2 053	950	12	3.459
MCV-CY-3 053	1150	12	4.142
MCV-CY-3 074	1150	12	4.500
MCV-CY-3 108	1150	12	4.791

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | R449A

SERIE / MODELO AXIALES	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGUN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽²⁾	PVP (€) AXIAL
	CV	TENSIÓN	-25°C		-20°C		-15°C								
			W	m³	W	m³	W	m³							
BCV-NG-0 018	5/8	230 V-I	382	0,6	486	1,5	596	2,8	0,50	4,7	300	<1,0	38	33	1.984
BCV-NG-1 026	3/4	230 V-I	550	2,1	721	4,3	888	7,6	0,84	8,5	550	<1,0	60	38	2.288
BCV-NG-1 034	1 1/4	230 V-I	697	3,2	882	6,1	1 047	10	1,05	11,0	550	<1,0	60	40	2.351
BCV-NG-2 034	1 1/4	230 V-I	1 053	3,8	1 049	7,7	1 341	14	1,11	11,9	950	<1,5	89	41	2.510
BCV-NG-2 054	1 3/4	230 V-I*	1 339	5,6	1 367	12	1 690	21	1,56	17,9	950	<1,5	102	42	2.865
BCV-NG-2 074	2 1/2	230 V-I*	1 053	10	1 635	17	2 026	28	1,84	25,9	950	<1,5	102	43	3.140
BCV-NG-3 074	2 1/2	230 V-I*	1 339	11	1 950	21	2 423	35	2,17	26,0	1 300	<2,0	131	43	3.510
BCV-NG-3 086	3	400 V-III	1 875	14	2 291	28	2 737	48	2,13	10,4	1 300	<2,0	117	40	3.664
BCV-NG-3 096	3 1/2	400 V-III	2 022	18	2 492	32	2 942	54	2,39	12,1	1 300	<1,5	129	50	3.897

VERSIÓN CENTRÍFUGA			
SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. ⁽³⁾ (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
BCV-CG-0 018	375	12	2.215
BCV-CG-1 026	575	12	2.551
BCV-CG-1 034	575	12	2.609
BCV-CG-2 034	950	12	2.893
BCV-CG-2 054	950	12	3.255
BCV-CG-2 074	950	12	3.532
BCV-CG-3 074	1150	12	4.091
BCV-CG-3 086	1150	12	4.249
BCV-CG-3 096	1150	12	4.490

- Opcionales
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 5%
 - Válvula de expansión (modelos media temp. menores de 1,5 CV en R449A, y menores de 1 CV en R134a). + 120 €
 - Micro-interruptor de puerta. + 50 €
 - Compuerta antirretorno (equipos centrífugos). + 25 €
 - Refrigerante R452A en BT + 2%
 - Otros refrigerantes. Consultar

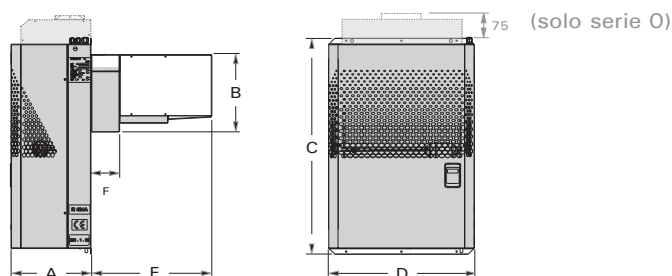
(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C (MT) y -20°C (BT), y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

(2) Presión sonora en dB(A) en campo abierto a 10 m de la fuente.

(3) Presión estática disponible en conductos de expulsión.

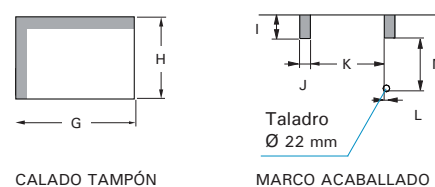
* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Dimensiones



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Embocadura turbina
serie 0	306	510	683	420	250	50	185 x 115
serie 1	340	330	880	400	514	122	185 x 115
serie 2	340	330	920	620	514	122	230 x 130
serie 3	365	470	940	735	514	122	2x 185 x 115

Marcos de montaje



Dimensiones	G	H	I	J	K	L	M
serie 0	405	515	n/a				
serie 1	380	335	75	41	295	13	233
serie 2	600	335	75	36	523	13	233
serie 3	710	475	75	41	611	22	356



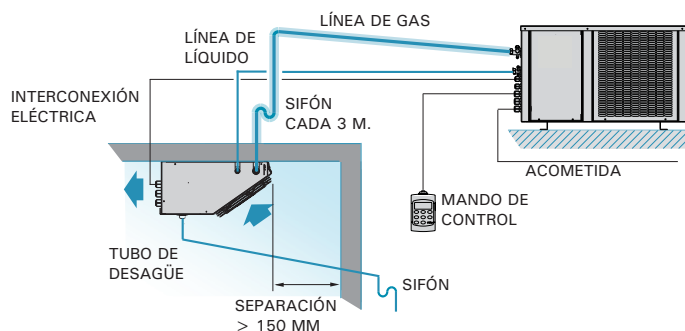
- ❄ Equipos certificados en fábrica sin necesidad de ensayos in situ. (Reglamento Seguridad de Instalaciones Frigoríficas)
- ❄ Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45°C.
- ❄ Válvula de expansión termostática.
- ❄ Precarga de refrigerante incluida.

Descripción Equipos semicompactos para cámaras frigoríficas de pequeño y mediano tamaño, formados por una unidad condensadora horizontal y una unidad evaporadora de bajo perfil, doble flujo o de tipo cúbico.

- Características**
- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz.
 - Compresor hermético alternativo (con aislamiento acústico en modelos trifásicos).
 - Presostatos de alta y baja presión.
 - Recipiente de líquido.
 - Precarga de refrigerante hasta 10 metros de tubería.
 - Expansión por válvula termostática.
 - Desescarche por resistencia eléctrica (excepto serie ASH).
 - Bandeja de condensados en acero inoxidable.
 - Conexiones de tipo Flare con válvulas de servicio hasta 3/8"-3/4".
 - Interconexión eléctrica de 10 metros incluida (excepto serie 4 y 40 a 54).
 - Protección magnetotérmica de motores.
 - Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.
 - Inyección de líquido en equipos de baja temperatura con R449A.

- Serie SH-N** Unidad condensadora axial y unidad evaporadora de bajo perfil.
- Serie SH-Q** Unidad condensadora axial y unidad evaporadora de tipo cúbico.
- Serie SH-C** Unidad condensadora centrífuga y unidad evaporadora de bajo perfil.
- Serie SH-CQ** Unidad condensadora centrífuga y unidad evaporadora de tipo cúbico.
- Serie SH-D** Unidad condensadora axial y unidad evaporadora de doble flujo.
- Serie SH-CD** Unidad condensadora centrífuga y unidad evaporadora de doble flujo.

Esquema de instalación



Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.

*Pendiente mínima del tubo de desagüe del 20% para modelos de baja temperatura.

Controlador electrónico

Los equipos intarsplit incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XWING.



- É Mando multifunción de control digital a distancia.
- É Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- É Función de enfriamiento rápido y modo nocturno.

Control de condensación digital

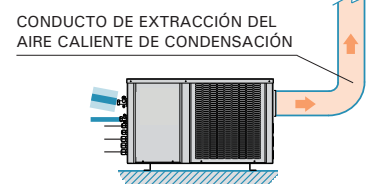
De serie en toda la gama intarsplit, protege al equipo frente a bajas temperaturas exteriores ocasionales. Para funcionamientos prolongados con baja temperatura exterior se recomienda instalar el control de condensación proporcional (opcional en series 3 y 33 en adelante).

Resistencia de cárter (opcional)

Se recomienda la inclusión de la resistencia de cárter opcional en todos los equipos instalados en el exterior.

Versión centrífuga

Los equipos de la serie intarsplit centrífuga incorporan una turbina centrífuga que permite la conducción al exterior del aire caliente de condensación mediante conductos de aire.



Interconexiones eléctricas

Los equipos intarsplit incluyen de serie interconexiones eléctricas de 10 m de longitud (excepto serie 4 y 40 a 54).

Tensión	230 V-I-50 Hz	400 V-III-50 Hz
Sondas	4 x 1 mm ²	
Maniobra	2 x 1 mm ²	3 x 1 mm ²
Desescarche	2 x 1,5 mm ² + T	4 x 1,5 mm ² + T
Termostato	2 x 1 mm ²	
Interr. puerta*	2 x 1 mm ² (+ 2 x 1 mm ² en BT)	
Luz cámara *	2 x 1 mm ² + T	

* opcional no incluido

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | **Media temperatura** | R134a / R449A

series MSH / BSH

VERSION AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORIFICA/VOLUMEN CÁMARA, SEGUN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORIFICA LIQ.-GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESION SONORA dB(A) ⁽²⁾	PVP (€) AXIAL
			0°C		5°C		10°C									
			W	m³	W	m³	W	m³								
MSH-NY-00 010	3/8	230 V-I	643	5,1	788	8,5	945	13	0,46	4,6	300	1/4"-3/8"	< 2,5	37+12	31	2.026
MSH-NY-00 015	1/2	230 V-I	832	7,2	1 010	10	1 193	19	0,56	5,6	300	1/4"-3/8"	< 2,5	40+12	29	2.195
MSH-NY-11 015	1/2	230 V-I	988	8,2	1 220	12	1 474	23	0,58	5,6	550	1/4"-1/2"	< 2,5	41+16	30	2.320
MSH-NY-11 026	3/4	230 V-I	1 250	12	1 533	18	1 827	30	0,82	9,3	550	1/4"-1/2"	< 2,5	48+16	34	2.997
MSH-NY-11 033	1	230 V-I	1 481	16	1 790	24	2 116	41	0,93	9,5	550	1/4"-1/2"	< 2,5	50+16	34	3.224
MSH-NY-22 033	1	230 V-I	1 922	23	2 368	36	2 846	60	1,06	10,0	1 050	1/4"-5/8"	< 2,5	53+24	35	3.598
MSH-NY-22 053	1 1/2	230 V-I *	2 363	31	2 882	48	3 455	73	1,45	12,6	1 050	1/4"-5/8"	< 2,5	63+24	39	3.988
MSH-NY-33 053	1 1/2	230 V-I *	2 688	40	3 318	63	4 069	100	1,55	13,2	1 725	1/4"-3/4"	< 10,0	82+45	39	4.168
MSH-NY-33 074	2	230 V-I *	3 518	47	4 347	71	5 198	110	1,93	17,2	1 725	1/4"-3/4"	< 10,0	84+45	39	4.492
MSH-NY-43 086	4	400 V-III	4 379	66	5 366	100	6 421	165	2,39	14,9	1 725	3/8"-7/8"	< 10,0	107+55	49	5.211
MSH-NY-44 108	5	400 V-III	5 628	88	6 888	140	8 274	220	3,05	19,2	3 100	3/8"-7/8"	< 10,0	109+55	50	5.783
MSH-NY-44 136	6 1/2	400 V-III	6 862	115	8 311	170	9 981	260	3,77	23,2	3 100	3/8"-1 1/8"	< 10,0	112+55	50	7.231
MSH-NG-0 008	1/3	230 V-I	758	5,1	900	8,5	1 071	13	0,47	5,1	300	1/4"-3/8"	< 2,5	38+12	32	1.909
MSH-NG-0 010	3/8	230 V-I	893	6,1	1 042	10	1 223	15	0,58	4,8	300	1/4"-3/8"	< 2,5	40+12	30	2.068
MSH-NG-0 012	1/2	230 V-I	980	7,2	1 135	12	1 324	19	0,65	5,6	300	1/4"-3/8"	< 2,5	41+12	32	2.186
MSH-NG-1 014	1/2	230 V-I	1 100	10	1 313	16	1 564	26	0,79	6,7	550	1/4"-1/2"	< 2,5	44+16	32	2.452
MSH-NG-1 016	5/8	230 V-I	1 216	12	1 451	18	1 734	30	0,85	7,6	550	1/4"-1/2"	< 2,5	53+16	34	2.612
MSH-NG-1 018	3/4	230 V-I	1 404	14	1 653	22	1 954	35	1,00	8,9	550	1/4"-1/2"	< 2,5	54+16	35	2.825
MSH-NG-1 024	1	230 V-I	1 528	16	1 811	24	2 140	41	1,01	11,1	550	1/4"-1/2"	< 2,5	54+16	35	3.039
MSH-NG-2 024	1	230 V-I	2 020	23	2 424	36	2 896	60	1,27	11,6	1 050	3/8"-5/8"	< 2,5	65+24	36	3.390
MSH-NG-2 026	1 1/4	230 V-I *	2 230	26	2 640	41	3 131	64	1,36	12,0	1 050	3/8"-5/8"	< 2,5	66+24	38	3.550
MSH-NG-2 034	1 1/2	230 V-I *	2 543	31	2 985	48	3 516	73	1,80	16,6	1 050	3/8"-5/8"	< 2,5	66+24	40	3.710
MSH-NG-3 034	1 1/2	230 V-I *	3 091	40	3 674	63	4 364	100	1,67	17,0	1 725	3/8"-5/8"	< 10,0	74+45	39	3.891
MSH-NG-3 038	1 3/4	400 V-III	3 459	47	4 060	71	4 786	110	1,53	7,8	1 725	3/8"-5/8"	< 10,0	71+45	40	4.133
MSH-NG-4 048	2	400 V-III	4 494	66	5 350	98	6 358	155	2,61	10,5	1 725	3/8"-3/4"	< 10,0	95+45	41	4.495
MSH-NG-4 054	2 1/4	400 V-III	4 949	74	5 847	110	6 916	170	2,80	11,0	1 725	3/8"-3/4"	< 10,0	96+45	41	5.125

VERSION CENTRIFUGA			
SERIE / MODELO CENTRIFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. ⁽³⁾ (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
MSH-CY-00 010	375	12	2.248
MSH-CY-00 015	375	12	2.436
MSH-CY-11 015	575	12	2.573
MSH-CY-11 026	575	12	3.327
MSH-CY-11 033	575	12	3.580
MSH-CY-22 033	1 000	6,5	3.992
MSH-CY-22 053	1 000	6,5	4.427
MSH-CY-33 053	1 500	14	4.627
MSH-CY-33 074	1 500	14	4.987
MSH-CY-43 086	3 500	10	5.783
MSH-CY-44 108	3 500	10	6.421
MSH-CY-44 136	3 500	10	8.028
MSH-CG-0 008	375	12	2.099
MSH-CG-0 010	375	12	2.275
MSH-CG-0 012	375	12	2.404
MSH-CG-1 014	575	12	2.715
MSH-CG-1 016	575	12	2.886
MSH-CG-1 018	575	12	3.112
MSH-CG-1 024	575	12	3.372
MSH-CG-2 024	1 000	6,5	3.747
MSH-CG-2 026	1 000	6,5	3.952
MSH-CG-2 034	1 000	6,5	4.122
MSH-CG-3 034	1 500	14	4.316
MSH-CG-3 038	1 500	14	4.580
MSH-CG-4 048	3 500	10	5.306
MSH-CG-4 054	3 500	10	5.649

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | **Baja temperatura** | R449A

VERSION AXIAL	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORIFICA/VOLUMEN CÁMARA, SEGUN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORIFICA LIQ.-GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESION SONORA dB(A) ⁽²⁾	6,143PVP (€) A6,865AXIAL
			-25°C		-20°C		-15°C									
			W	m³	W	m³	W	m³								
BSH-NG-0 018	5/8	230 V-I	422	0,9	537	1,8	658	3,9	0,60	4,8	300	1/4"-1/2"	< 2,5	41+12	33	2.407
BSH-NG-1 026	3/4	230 V-I	559	2,1	711	4,2	900	7,3	0,84	8,7	550	1/4"-1/2"	< 2,5	55+16	38	2.567
BSH-NG-1 034	1 1/4	230 V-I	622	3,0	858	5,9	1 038	10	1,05	11,2	550	1/4"-1/2"	< 2,5	56+16	40	2.859
BSH-NG-2 034	1 1/4	230 V-I	815	4,0	1 056	8,0	1 377	14	1,18	11,5	1 050	3/8"-5/8"	< 2,5	66+24	41	3.141
BSH-NG-2 054	1 3/4	230 V-I *	1 074	6,4	1 393	13	1 749	22	1,63	17,5	1 050	3/8"-5/8"	< 2,5	79+24	42	3.575
BSH-NG-2 074	2 1/2	230 V-I *	1 300	10	1 692	17	2 070	29	1,94	25,5	1 050	3/8"-5/8"	< 2,5	79+24	43	4.172
BSH-NG-3 074	2 1/2	230 V-I *	1 649	15	2 163	25	2 699	41	1,94	26,3	1 725	3/8"-5/8"	< 10,0	87+45	43	4.344
BSH-NG-3 086	3	400 V-III	2 081	19	2 542	32	3 037	52	1,88	9,4	1 725	3/8"-5/8"	< 10,0	87+45	40	4.521
BSH-NG-3 096	3 1/2	400 V-III	2 046	23	2 745	37	3 435	62	2,18	12,4	1 725	3/8"-3/4"	< 10,0	85+45	50	4.636
BSH-NG-4 108	4 1/4	400 V-III	2 851	34	3 588	55	4 378	94	3,18	15,5	1 725	3/8"-7/8"	< 10,0	107+45	51	6.143
BSH-NG-4 136	5	400 V-III	3 289	42	4 064	67	4 895	110	4,37	17,4	1 725	3/8"-7/8"	< 10,0	107+45	46	6.865

VERSION CENTRIFUGA			
SERIE / MODELO CENTRIFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. ⁽³⁾ (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
BSH-CG-0 018	375	12	2.599
BSH-CG-1 026	575	12	2.759
BSH-CG-1 034	575	12	3.068
BSH-CG-2 034	1 000	6,5	3.358
BSH-CG-2 054	1 000	6,5	3.845
BSH-CG-2 074	1 000	6,5	4.467
BSH-CG-3 074	1 500	14	4.692
BSH-CG-3 086	1 500	14	4.870
BSH-CG-3 096	1 500	14	5.231
BSH-CG-4 108	3 500	10	6.715
BSH-CG-4 136	3 500	10	7.474

Opcionales

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. *
- Resistencia de cárter.
- Control de condensación proporcional:
 - versión axial (N): series 3/33 y 4/43/44
 - versión centrífuga (C): series 4/43/44
- Ventiladores electrónicos en el evaporador.
- Impulsión vertical (equipos centrífugos).
- Refrigerante R452A.
- Otros refrigerantes.

- + 5%
- + 60 €

- + 250 €
- + 400 €
- + 6%

- + 0%
- Consultar

⁽¹⁾ Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C (MT) y -20°C (BT), y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

⁽²⁾ Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

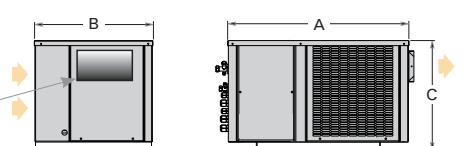
⁽³⁾ Presión estática disponible en conductos de expulsión.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Dimensiones Evaporador



Dimensiones Condensador



EMBOCADURA TURBINA (VERSION CENTRIFUGA)

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador	EmboCADURA turbina
series 0 y 00	600	395	355	407	520	150	1x Ø 172	185 x 115
series 1 y 11	665	435	416	418	600	200	1x Ø 200	185 x 115
series 2 y 22	835	435	500	418	950	200	2x Ø 200	230 x 130
series 3 y 33	925	580	515	510	1 650	200	3x Ø 254	236 x 266
series 4 y 43	1 000	615	585	510	1 650	200	3x Ø 254	305 x 266
serie 44	1 000	615	585	550	2 020	260	4x Ø 300	305 x 266

We reserve the right to change specifications without prior notice.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Media temperatura | R134a / R449A
series MSH / BSH

SERIE / MODELO AXIALES	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ.-GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽²⁾	PVP (€) AXIAL
	CV	TENSIÓN	0°C		5°C		10°C									
			W	m³	W	m³	W	m³								
R134a																
MSH-QY-30 068	3 1/2	400 V-III	3 854	54	4 646	59	5 513	84	2,00	12,0	2 100	1/4"-3/4"	< 10,0	74+43	48	4.869
MSH-QY-40 086	4	400 V-III	4 431	63	5 418	68	6 500	100	2,35	14,3	2 100	3/8"-7/8"	< 10,0	107+43	49	5.692
MSH-QY-41 108	5	400 V-III	5 324	71	6 500	80	7 775	110	2,77	17,3	2 700	3/8"-7/8"	< 10,0	109+56	50	6.323
MSH-QY-42 136	6 1/2	400 V-III	7 235	110	8 773	180	10 474	280	3,85	22,0	4 150	3/8"-1 1/8"	< 10,0	112+72	50	7.903
MSH-QY-53 171	8	400 V-III	7 830	135	9 535	185	11 520	300	4,25	24,1	5 200	3/8"-1 1/8"	< 10,0	162+89	50	9.164
MSH-QY-53 215	10	400 V-III	9 450	175	11 435	230	13 740	350	5,01	30,5	6 200	3/8"-1 1/8"	< 10,0	166+94	49	10.080
MSH-QY-54 271	13	400 V-III	12 400	240	14 760	320	17 420	400	7,13	40,2	8 300	1/2"-1 3/8"	< 10,0	171+118	48	11.800
R449A																
MSH-QG-30 034	1 1/2	230 V-I*	3 409	39	4 054	62	4 797	99	1,61	16,3	2 100	3/8"-5/8"	< 10,0	74+43	39	4.282
MSH-QG-30 038	1 3/4	400 V-III	3 647	46	4 301	70	5 063	110	1,79	7,1	2 100	3/8"-5/8"	< 10,0	71+43	40	4.395
MSH-QG-40 048	2	400 V-III	4 752	67	5 559	99	6 554	159	2,42	9,8	2 100	3/8"-3/4"	< 10,0	95+43	41	5.139
MSH-QG-40 054	2 1/4	400 V-III	5 203	76	6 060	113	7 106	178	2,61	10,3	2 100	3/8"-3/4"	< 10,0	96+43	41	5.480
MSH-QG-41 060	3	400 V-III	6 049	86	7 038	128	8 260	198	3,07	11,3	2 700	1/2"-3/4"	< 10,0	97+56	38	5.938
MSH-QG-41 068	3 1/2	400 V-III	6 545	113	7 581	163	8 866	253	3,44	12,3	2 700	1/2"-3/4"	< 10,0	98+56	39	7.136
MSH-QG-52 086	4	400 V-III	8 056	125	9 542	185	11 320	315	3,87	15,0	4 150	1/2"-7/8"	< 10,0	135+72	49	8.498
MSH-QG-52 108	5	400 V-III	9 386	160	11 011	220	12 991	375	4,90	18,0	4 150	1/2"-7/8"	< 10,0	157+72	47	8.858
MSH-QG-53 136	6 1/2	400 V-III	11 894	190	13 856	260	16 173	430	6,67	21,0	6 200	1/2"-1 1/8"	< 10,0	140+94	46	9.583

VERSIÓN CENTRÍFUGA			
SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. ⁽³⁾ (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
MSH-CQY-30 068	1 500	14	5.402
MSH-CQY-40 086	3 500	10	6.316
MSH-CQY-41 108	3 500	10	7.018
MSH-CQY-42 136	3 500	10	8.773
MSH-CQY-53 171	3 600	10	10.102
MSH-CQY-53 215	3 600	10	11.081
MSH-CQY-54 271	3 600	10	13.038
R449A			
MSH-CQG-30 034	1 500	14	4.692
MSH-CQG-30 038	1 500	14	4.807
MSH-CQG-40 048	3 500	10	5.560
MSH-CQG-40 054	3 500	10	5.907
MSH-CQG-41 060	3 500	10	6.372
MSH-CQG-41 068	3 500	10	7.587
MSH-CQG-52 086	3 600	10	8.955
MSH-CQG-52 108	3 600	10	9.315
MSH-CQG-53 136	3 600	10	10.040

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Baja temperatura | R449A

SERIE / MODELO AXIALES	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ.-GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽²⁾	PVP (€) AXIAL
	CV	TENSIÓN	-25°C		-20°C		-15°C									
			W	m³	W	m³	W	m³								
R449A																
BSH-QG-30 074	2 1/2	230 V-I*	2 023	15	2 559	25	3 121	41	2,14	25,1	2 100	3/8"-5/8"	< 10,0	87+43	43	4.767
BSH-QG-30 086	3	400 V-III	2 201	19	2 695	32	3 226	52	2,05	9,5	2 100	3/8"-5/8"	< 10,0	73+43	40	4.954
BSH-QG-30 096	3 1/2	400 V-III	2 354	22	2 925	36	3 533	61	2,34	11,2	2 100	3/8"-3/4"	< 10,0	85+43	50	5.172
BSH-QG-41 108	4 1/4	400 V-III	2 988	34	3 799	58	4 656	99	2,94	14,4	2 700	3/8"-7/8"	< 10,0	107+56	51	6.739
BSH-QG-42 136	5	400 V-III	4 205	51	5 119	85	6 092	144	4,16	17,3	4 150	3/8"-7/8"	< 10,0	107+72	46	8.044
BSH-QG-53 215	7 1/2	400 V-III	5 692	80	7 300	120	8 976	200	6,08	25,0	5 200	1/2"-1 1/8"	< 10,0	166+89	49	10.526
BSH-QG-53 271	10	400 V-III	7 329	110	9 048	150	10 877	220	7,71	30,0	6 200	1/2"-1 1/8"	< 10,0	166+94	49	11.090

VERSIÓN CENTRÍFUGA			
SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	P.E.D. ⁽³⁾ (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
BSH-CQG-30 074	1 500	14	5.033
BSH-CQG-30 086	1 500	14	5.216
BSH-CQG-30 096	1 500	14	5.647
BSH-CQG-41 108	3 500	10	7.204
BSH-CQG-42 136	3 500	10	8.529
BSH-CQG-53 215	3 600	10	11.011
BSH-CQG-53 271	3 600	10	11.575

Opcionales

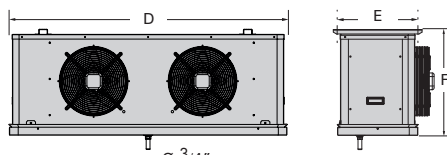
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 5%
- Resistencia de cárter. + 60 €
- Control de condensación proporcional:
 - versión axial (Q): + 250 €
 - versión centrífuga (CQ): series 40/41/42/52/53/54 + 400 €
- Ventiladores electrónicos en el evaporador. + 6%
- Impulsión vertical (equipos centrífugos).
- Adaptación de impulsión de aire a conducto circular. + 75€
- Refrigerante R452A. + 2%
- Otros refrigerantes. Consultar

⁽¹⁾ Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C (MT) y -20°C (BT), y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

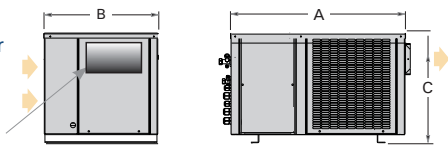
⁽²⁾ Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

⁽³⁾ Presión estática disponible en conductos de expulsión.

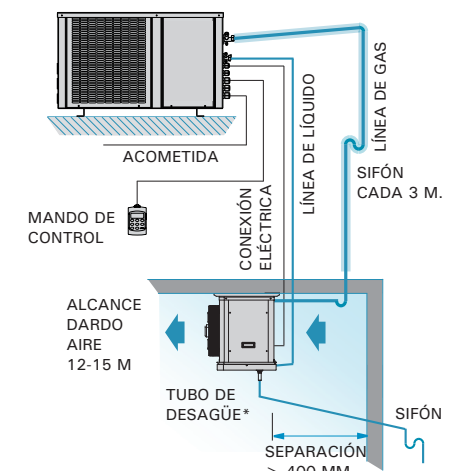
* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Dimensiones Evaporador

Dimensiones Condensador

EMBOCADURA TURBINA CUADRADA (VERSIÓN CENTRÍFUGA)



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador	Embocadura turbina
serie 30	925	580	515	882	465	576	1x Ø 350	236 x 266
serie 40	1 000	615	585	882	465	576	1x Ø 350	305 x 266
serie 41	1 000	615	585	1 232	465	576	1x Ø 350	305 x 266
serie 42	1 000	615	585	1 534	465	576	2x Ø 350	305 x 266
serie 52	1 290	755	656	1 534	465	576	2x Ø 350	305 x 266
serie 53	1 290	755	656	1 933	465	576	3x Ø 350	305 x 266
serie 54	1 290	755	656	2 432	465	576	4x Ø 350	305 x 266

Detalle de instalación


* Pendiente mínima del tubo de desagüe del 20% en modelos de baja temperatura.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Alta temperatura | R134a / R449A

serie ASH

SERIE / MODELO AXIALES	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ.-GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽²⁾	PVP (€) AXIAL
			9°C		12°C		15°C									
			W	m³	W	m³	W	m³								
ASH-DY-11 015	1/2	230 V-I	1 555	14	1 733	19	1 928	26	0,75	5,9	1 100	1/4"-1/2"	< 2,5	48+32	27	3.029
ASH-DY-11 026	3/4	230 V-I	1 985	18	2 221	24	2 462	33	0,99	9,6	1 100	1/4"-1/2"	< 2,5	51+32	33	3.275
ASH-DY-11 033	1	230 V-I	2 378	22	2 636	29	2 903	40	1,37	9,8	1 100	1/4"-5/8"	< 2,5	51+32	34	3.676
ASH-DY-22 033	1	230 V-I	2 961	28	3 329	38	3 717	51	1,30	10,7	1 800	1/4"-5/8"	< 2,5	54+45	34	4.035
ASH-DY-22 053	1 1/2	230 V-I *	3 738	35	4 169	48	4 625	63	2,04	13,3	1 800	3/8"-3/4"	< 10,0	55+45	39	4.697
ASH-DY-33 053	1 1/2	230 V-I *	4 211	42	4 709	56	5 234	76	2,05	13,6	3 150	3/8"-3/4"	< 10,0	74+65	39	4.972
ASH-DY-33 074	2	230 V-I *	5 502	58	6 148	77	6 830	104	2,74	17,6	3 150	3/8"-3/4"	< 10,0	71+65	39	5.917
ASH-DY-43 086	4	400 V-III	7 124	74	8 001	98	8 915	131	3,16	15,4	3 150	3/8"-7/8"	< 10,0	107+65	41	6.582
ASH-DY-43 108	5	400 V-III	8 216	85	9 177	111	10 206	148	3,76	18,4	3 150	3/8"-7/8"	< 10,0	109+65	43	7.223
ASH-DY-44 108	5	400 V-III	8 873	92	9 954	121	11 062	160	4,08	18,4	5 700	3/8"-7/8"	< 10,0	112+70	43	7.916
ASH-DY-44 136	6 1/2	400 V-III	10 988	114	12 206	148	13 498	195	4,57	22,4	5 700	1/2"-1 1/8"	< 10,0	112+70	45	8.708
ASH-DG-1 010	3/8	230 V-I	1 237	10	1 341	14	1 455	19	0,77	5,2	1 100	1/4"-3/8"	< 2,5	42+32	32	2.776
ASH-DG-1 012	1/2	230 V-I	1 419	12	1 535	16	1 664	22	0,82	6,2	1 100	1/4"-3/8"	< 2,5	43+32	28	2.894
ASH-DG-2 014	1/2	230 V-I	1 829	16	1 965	22	2 109	29	0,95	7,4	1 100	1/4"-1/2"	< 2,5	35+32	32	3.014
ASH-DG-2 016	5/8	230 V-I	2 014	18	2 169	24	2 338	33	1,03	8,3	1 100	1/4"-1/2"	< 2,5	54+32	34	3.131
ASH-DG-2 018	3/4	230 V-I	2 309	22	2 481	28	2 675	38	1,23	9,6	1 100	1/4"-1/2"	< 2,5	55+32	35	3.309
ASH-DG-2 024	1	230 V-I	2 988	27	3 228	36	3 480	47	1,61	11,8	1 800	3/8"-5/8"	< 10,0	55+45	36	3.721
ASH-DG-3 026	1 1/4	230 V-I *	3 434	33	3 709	42	3 996	57	1,76	11,7	1 800	3/8"-5/8"	< 10,0	74+45	38	3.993
ASH-DG-3 034	1 1/2	230 V-I *	4 376	41	4 692	54	5 048	72	2,26	16,5	1 800	3/8"-5/8"	< 10,0	74+45	41	4.490
ASH-DG-3 038	1 3/4	400 V-III	5 011	47	5 356	62	5 733	85	2,15	7,3	1 800	3/8"-5/8"	< 10,0	71+45	40	5.080
ASH-DG-4 048	2	400 V-III	6 667	66	7 151	86	7 673	115	2,98	10,2	3 150	1/2"-3/4"	< 10,0	95+65	41	5.601
ASH-DG-4 054	2 1/4	400 V-III	7 362	73	7 875	95	8 446	125	3,23	10,7	3 150	1/2"-3/4"	< 10,0	96+65	41	5.944
ASH-DG-4 060	3	400 V-III	8 369	82	8 974	105	9 614	140	3,96	12,2	3 800	1/2"-7/8"	< 10,0	97+65	35	6.522
ASH-DG-4 068	3 1/2	400 V-III	9 113	89	9 753	115	10 442	150	4,47	13,2	3 800	1/2"-7/8"	< 10,0	98+65	39	7.147

VERSIÓN CENTRÍFUGA			
SERIE / MODELO CENTRÍFUGOS	CAUDAL COND. (m³/h)	PED. ⁽³⁾ (mmca)	PVP (€) CENTRIF.
ASH-CDY-11 015	575	12	3.360
ASH-CDY-11 026	575	12	3.635
ASH-CDY-11 033	575	12	4.081
ASH-CDY-22 033	1 000	6,5	4.478
ASH-CDY-22 053	1 000	6,5	5.213
ASH-CDY-33 053	1 500	14	5.521
ASH-CDY-33 074	1 500	14	6.565
ASH-CDY-43 086	3 500	10	7.307
ASH-CDY-43 108	3 500	10	8.018
ASH-CDY-44 108	3 500	10	8.787
ASH-CDY-44 136	3 500	10	9.666
ASH-CDG-1 010	575	12	3.137
ASH-CDG-1 012	575	12	3.271
ASH-CDG-2 014	1 000	6,5	3.403
ASH-CDG-2 016	1 000	6,5	3.527
ASH-CDG-2 018	1 000	6,5	3.710
ASH-CDG-2 024	1 000	6,5	4.136
ASH-CDG-3 026	1 500	14	4.478
ASH-CDG-3 034	1 850	14	4.985
ASH-CDG-3 038	1 850	14	5.595
ASH-CDG-4 048	3 500	10	6.132
ASH-CDG-4 054	3 500	10	6.475
ASH-CDG-4 060	3 500	10	7.053
ASH-CDG-4 068	3 500	10	7.680

Opcionales

- Control de condensación proporcional:
versión axial (D): series 3/33 y 4/43/44 + 250 €
versión centrífuga (CD): series 4/43/44 + 400 €
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 5%
- Resistencia de cárter. + 60 €
- Impulsión vertical (equipos centrífugos).
- Refrigerante R452A. + 0%
- Otros refrigerantes. Consultar

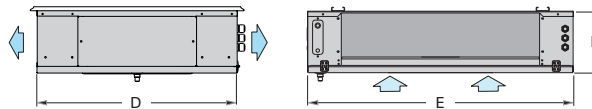
⁽¹⁾ Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12°C (AT) y temperatura exterior de 35°C. Volumen de sala estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

⁽²⁾ Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

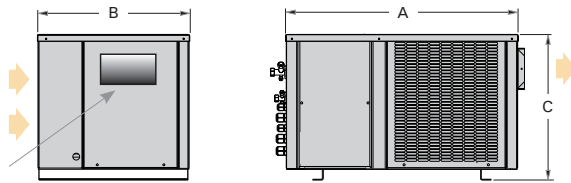
⁽³⁾ Presión estática disponible en conductos de expulsión.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Dimensiones Evaporador



Dimensiones Condensador



EMBOCADURA TURBINA (VERSIÓN CENTRÍFUGA)

	Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador	EmboCADURA turbina
R134a	serie 11	665	435	416	765	706	250	1x Ø 360	185 x 115
	serie 22	835	435	500	765	1 056	250	2x Ø 360	230 x 130
	serie 33	925	580	515	765	1 756	250	3x Ø 360	236 x 266
	serie 43	1 000	615	585	765	1 756	250	3x Ø 360	305 x 266
	serie 44	1 000	615	585	852	2 156	300	3x Ø 450	305 x 266
R449A	serie 1	665	435	416	765	706	250	1x Ø 360	185 x 115
	ASH-DG 2014 a 2018	835	435	500	765	706	250	1x Ø 360	230 x 130
	ASH-DG 2024	835	435	500	765	1 056	250	2x Ø 360	230 x 130
	serie 3	925	580	515	765	1 056	250	2x Ø 360	236 x 266
	serie 4	1 000	615	585	765	1 756	250	3x Ø 360	305 x 266

Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conductos de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90° equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- Ø serie 0: Ø 150 mm.
- Ø serie 1: Ø 150 mm.
- Ø serie 2: Ø 200 mm.
- Ø serie 3: Ø 250 ó 200 x 300 mm.
- Ø serie 4 y 5: Ø 400 ó 300 x 400 mm.

Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.



✳ Equipos certificados en fábrica sin necesidad de ensayos in situ.

(Reglamento Seguridad de Instalaciones Frigoríficas)

- ✳ Unidad condensadora silenciosa.
- ✳ Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 50 °C.
- ✳ Válvula de expansión termostática.
- ✳ Control de condensación proporcional (opcional en versiones bajo perfil).
- ✳ Precarga de refrigerante incluida.

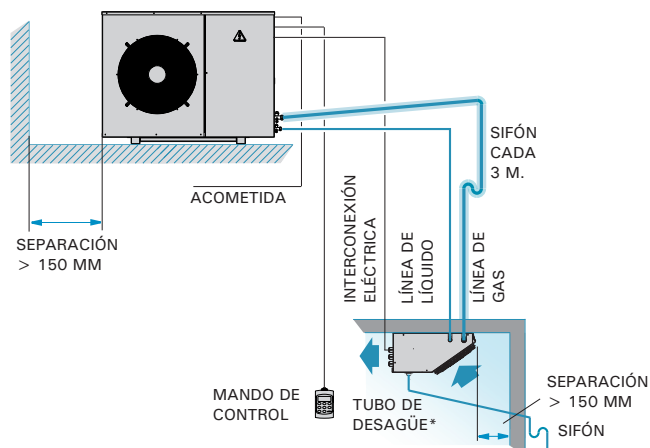
Descripción

Equipos semicompactos para cámaras frigoríficas de pequeño y mediano tamaño, formados por una unidad condensadora silenciosa y una unidad evaporadora de bajo perfil, plafón de doble flujo o tipo cúbico.

Características

- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz.
- Compresor hermético alternativo.
- Doble aislamiento acústico del compresor.
- Amplia superficie de condensación en L (recta en series O y 1).
- Ventiladores de condensación de baja velocidad.
- Control de condensación proporcional (opcional en versiones -N).
- Presostatos de alta y baja presión.
- Silenciador de descarga (a partir de 1 CV) y resistencia de cárter.
- Recipiente de líquido.
- Precarga de refrigerante hasta 10 metros de tubería.
- Evaporador: bajo perfil (versión -N) o tipo cúbico (versión -Q).
- Válvula termostática y válvula solenoide integradas.
- Desescarche por resistencia eléctrica (excepto serie ASF).
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
- Protección magnetotérmica.
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.
- Inyección de líquido en modelos de baja temperatura con R449A.

Esquema de instalación



Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.

* Inclínación mínima del tubo de desagüe del 20% para modelos de baja temperatura.

Controlador electrónico

Los equipos Sigilus incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XWING.



- É Mando multifunción de control digital a distancia.
- É Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- É Modo de enfriamiento rápido y modo nocturno.

Triple insonorización acústica

Las unidades condensadoras de la serie Sigilus incorporan una triple insonorización acústica:

- É Compartimento del compresor insonorizado y separado del flujo de aire.
- É Compresor hermético en camisa acústica y silenciador de descarga.
- É Ventiladores silenciosos de baja velocidad sobre estructura antivibratoria.

Control de condensación proporcional

Incorporamos en la serie Sigilus (opcional para las unidades con evaporador de bajo perfil) un control de condensación proporcional por variación de velocidad para funcionamientos prolongados con baja temperatura exterior.

Interconexiones eléctricas a prever en obra

Para la interconexión de las unidades condensadora y evaporadora se han de prever las siguientes secciones de cable (mangueras no incluidas):

Tensión	230 V-I-50 Hz	400 V-III-50 Hz
Sondas	4 x 1 mm ²	
Maniobra	2 x 1 mm ²	3 x 1 mm ²
Desescarche	2 x 1,5 mm ² + T	4 x 1,5 mm ² + T
Termostato	2 x 1 mm ²	
Interr. puerta*	2 x 1 mm ² (+ 2 x 1 mm ² en BT)	
Luz cámara	2 x 1 mm ² + T	

* opcional no incluido

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | **Media temperatura** | **R134a** / R449A

series **MSF / BSF**

SERIE/MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA/VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾								POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENT. EVAP.	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ.-GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽²⁾	PVP (€)	
	CV	TENSIÓN	-5°C		0°C		5°C		10°C												
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³											
R134a	MSF-NY-00 010	3/8	230 V-I	497	2,9	637	5,0	788	8,8	945	13	0,41	4,2	1x Ø172	300	350	1/4"-3/8"	< 2,5	46+12	20	2.206
	MSF-NY-00 015	1/2	230 V-I	653	3,6	832	7,4	1 004	11	1 188	16	0,51	5,2	1x Ø172	300	350	1/4"-3/8"	< 2,5	49+12	19	2.433
	MSF-NY-11 015	1/2	230 V-I	805	4,7	1 031	10	1 296	14	1 582	28	0,56	5,6	1x Ø200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	57+16	19	2.546
	MSF-NY-11 026	3/4	230 V-I	1 076	9,0	1 412	16	1 738	25	2 084	40	0,80	9,2	1x Ø200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	65+16	22	3.094
	MSF-NY-12 033	1	230 V-I	1 475	13	1 859	20	2 289	35	2 741	57	1,02	9,7	2x Ø200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 2,5	67+24	22	3.866
	MSF-NY-12 053	1 1/2	230 V-I *	1 811	22	2 347	33	2 872	50	3 439	79	1,42	12,3	2x Ø200	1 050	1 700	1/4"-5/8"	< 2,5	77+24	27	4.533
	MSF-NY-13 074	2	230 V-I *	2 772	30	3 528	50	4 363	76	5 229	125	1,94	17,2	3x Ø254	1 725	1 700	1/4"-3/4"	< 10,0	79+45	28	4.937
	MSF-NY-23 086	4	400 V-III	3 355	39	4 384	65	5 376	108	6 437	160	2,18	14,1	3x Ø254	1 725	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	96+45	39	5.364
	MSF-NY-24 108	5	400 V-III	4 347	58	5 649	90	6 920	138	8 316	220	2,83	18,2	4x Ø300	3 100	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	98+45	37	6.306
	MSF-NY-24 136	6 1/2	400 V-III	5 486	75	6 899	110	8 363	150	9 949	280	3,55	22,2	4x Ø300	3 100	3 700	3/8"-1 1/8"	< 10,0	101+55	36	7.881
MSF-NY-34 171	8	400 V-III	6 080	88	7 613	130	9 240	200	10 978	350	4,16	25,2	4x Ø300	3 100	4 000	3/8"-1 1/8"	< 10,0	140+55	36	8.983	
R449A	MSF-NG-0 008	1/3	230 V-I	611	2,9	759	5,0	915	8,8	1 103	13	0,43	5,1	1x Ø172	300	350	1/4"-3/8"	< 2,5	47+12	20	2.079
	MSF-NG-0 010	3/8	230 V-I	739	3,6	894	6,1	1 056	10	1 254	15	0,53	4,8	1x Ø172	300	350	1/4"-3/8"	< 2,5	49+12	21	2.292
	MSF-NG-0 012	1/2	230 V-I	818	4,7	981	7,4	1 153	12	1 358	21	0,63	5,6	1x Ø172	300	350	1/4"-3/8"	< 2,5	50+12	20	2.399
	MSF-NG-1 014	1/2	230 V-I	882	8,0	1 095	12	1 322	20	1 585	34	0,77	6,5	1x Ø200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	59+16	20	2.675
	MSF-NG-1 016	5/8	230 V-I	972	10	1 210	15	1 462	24	1 759	40	0,81	7,4	1x Ø200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+16	23	2.915
	MSF-NG-1 018	3/4	230 V-I	1 397	12	1 649	19	1 915	28	2 245	45	0,94	8,7	1x Ø200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	68+16	24	3.240
	MSG-NG-2 024	1	230 V-I	1 513	14	1 958	22	2 420	35	2 958	57	1,26	11,1	2x Ø200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	82+24	24	3.643
	MSF-NG-2 026	1 1/4	230 V-I *	1 712	16	2 147	25	2 611	39	3 157	64	1,44	11,5	2x Ø200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	83+24	27	3.806
	MSF-NG-2 034	1 1/2	230 V-I *	2 120	21	2 606	33	3 117	50	3 730	79	1,83	16,1	2x Ø200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	83+24	29	4.033
	MSF-NG-3 038	1 3/4	400 V-III	2 770	29	3 394	46	4 078	71	4 894	112	1,89	8,1	3x Ø254	1 725	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	82+45	30	4.457
	MSF-NG-4 048	2	400 V-III	3 368	39	4 231	62	5 158	92	6 225	145	2,34	9,6	3x Ø254	1 725	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	84+45	30	4.843
	MSF-NG-4 054	2 1/4	400 V-III	3 792	47	4 671	70	5 640	105	6 780	160	2,54	10,1	3x Ø254	1 725	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	85+45	30	5.063

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | **Baja temperatura** | **R449A**

SERIE/MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA/VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENT. EVAP.	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ.-GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽²⁾	PVP (€)	
	CV	TENSIÓN	-25°C		-20°C		-15°C												
			W	m³	W	m³	W	m³											
R449A	BSF-NG-0 018	5/8	230 V-I	486	1,1	613	2,3	749	4,1	0,50	4,7	1x Ø172	300	350	1/4"-1/2"	< 2,5	50+12	25	2.693
	BSF-NG-1 026	3/4	230 V-I	763	3,2	952	7,0	1 155	13	0,82	8,5	1x Ø200	550	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+16	27	3.278
	BSF-NG-2 034	1 1/4	230 V-I	930	3,9	1 107	8,1	1 437	15	1,18	11,3	2x Ø200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	83+16	30	3.479
	BSF-NG-2 054	1 3/4	230 V-I *	1 186	6,8	1 385	13	1 779	23	1,58	17,3	2x Ø200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	93+24	32	4.062
	BSF-NG-2 074	2 1/2	230 V-I *	1 412	12	1 786	20	2 200	32	1,83	25,3	2x Ø200	1 050	1 700	3/8"-5/8"	< 2,5	93+24	33	4.279
	BSF-NG-3 074	2 1/2	230 V-I *	1 676	15	2 168	25	2 680	41	1,94	26,2	3x Ø254	1 725	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	93+45	33	4.589
	BSF-NG-3 086	3	400 V-III	1 995	16	2 490	32	3 014	52	2,21	10,9	3x Ø254	1 725	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	84+45	27	5.115
	BSF-NG-4 096	3 1/2	400 V-III	2 139	19	2 670	39	3 523	68	2,48	12,0	3x Ø254	1 725	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	97+45	40	6.089
	BSF-NG-4 108	4 1/4	400 V-III	2 463	29	3 276	50	4 118	78	2,82	14,6	3x Ø254	1 725	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	97+45	38	6.593
	BSF-NG-4 136	5	400 V-III	2 949	37	3 775	61	4 648	100	3,64	16,8	3x Ø254	1 725	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	100+45	34	7.113

Opcionales

- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (excepto serie O).
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. *
- Rejilla exterior de protección de la batería.
- Ventiladores electrónicos en el evaporador.
- Refrigerante R452A.
- Otros refrigerantes.

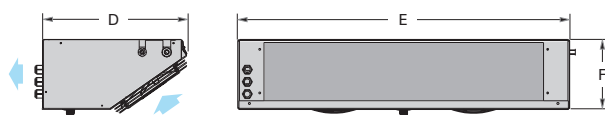
+ 250 €
 + 5%
 + 90 €
 + 5%
 + 0%
 Consultar

⁽¹⁾ Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C (MT) y -20°C (BT), y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

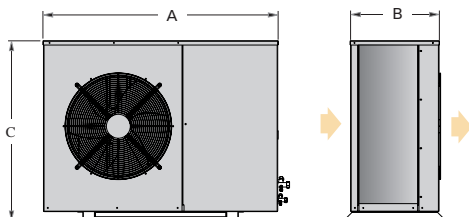
⁽²⁾ Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III -50 Hz.

Dimensiones Evaporador



Dimensiones Condensador



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
series 0 y 00	670	305	440	407	520	150	1x Ø 172
series 1 y 11	1 030	373	577	418	600	200	1x Ø 200
series 2 y 12	1 030	373	577	418	950	200	2x Ø 200
series 3 y 13	1 030	373	577	510	1 650	200	3x Ø 254
series 4 y 23	1 080	410	827	510	1 650	200	3x Ø 254
serie 24	1 080	410	827	550	2 020	260	4x Ø 300
serie 34	1 150	481	1 097	550	2 020	260	4x Ø 300

We reserve the right to change specifications without prior notice.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | **Media temperatura** | R134a / R449A

SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORIFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾								POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENT. EVAP.	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORIFICA LIQ.- GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽²⁾	PVP (€)	
	CV	TENSION	-5°C		0°C		5°C		10°C												
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³											
R134a	MSF-QY-10 068	3 1/2	400 V-III	3 281	42	4 106	60	4 998	69	5 985	110	1,98	12,8	1x Ø350	2 100	3 200	1/4"-3/4"	<10,0	82+43	36	5.769
	MSF-QY-20 086	4	400 V-III	3 523	45	4 442	65	5 429	75	6 515	120	2,19	14,8	1x Ø350	2 100	3 700	3/8"-7/8"	<10,0	96+43	39	6.244
	MSF-QY-21 108	5	400 V-III	4 226	58	5 334	81	6 521	130	7 807	210	2,56	16,3	1x Ø350	2 700	3 700	3/8"-7/8"	<10,0	98+56	37	6.808
	MSF-QY-22 136	6 1/2	400 V-III	5 749	80	7 277	120	8 831	186	10 553	290	3,63	21,1	2x Ø350	4 150	3 700	3/8"-1 1/8"	<10,0	101+72	36	8.206
	MSF-QY-33 171	8	400 V-III	6 746	100	8 484	172	10 295	197	12 306	354	4,42	24,1	2x Ø350	5 200	4 000	3/8"-1 1/8"	<10,0	140+89	39	9.353
	MSF-QY-33 215	10	400 V-III	8 426	130	10 563	241	12 857	268	15 419	440	5,24	30,5	3x Ø350	6 200	6 500	3/8"-1 1/8"	<10,0	147+94	35	10.295
MSF-QY-34 271	13	400 V-III	11 099	165	13 776	256	16 622	346	19 777	550	7,19	40,2	4x Ø350	8 300	6 500	1/2"-1 3/8"	<10,0	152+118	35	13.038	
R449A	MSF-QG-10 038	1 3/4	400 V-III	3 280	31	3 919	48	4 625	75	5 472	120	1,77	7,4	1x Ø350	2 100	3 200	3/8"-5/8"	<10,0	82+43	30	5.160
	MSF-QG-20 048	2	400 V-III	3 964	43	4 736	63	5 572	95	6 605	150	2,21	8,8	1x Ø350	2 100	3 700	3/8"-3/4"	<10,0	84+43	30	5.583
	MSF-QG-20 054	2 1/4	400 V-III	4 395	48	5 197	72	6 078	110	7 158	170	2,38	9,4	1x Ø350	2 100	3 700	3/8"-3/4"	<10,0	85+43	30	5.824
	MSF-QG-21 060	3	400 V-III	5 081	61	6 032	89	7 055	130	8 328	200	2,84	10,4	1x Ø350	2 700	3 700	3/8"-3/4"	<10,0	88+56	29	6.352
	MSF-QG-21 068	3 1/2	400 V-III	5 519	78	6 528	110	7 601	160	8 942	250	3,21	11,4	1x Ø350	2 700	3 700	1/2"-3/4"	<10,0	88+56	29	7.339
	MSF-QG-32 086	4	400 V-III	6 787	91	8 180	130	9 707	190	11 545	300	4,13	13,6	2x Ø350	4 150	4 000	1/2"-7/8"	<10,0	115+72	39	8.364
	MSF-QG-32 108	5	400 V-III	8 623	125	10 181	175	11 880	255	13 969	400	5,05	16,7	2x Ø350	4 150	6 500	1/2"-7/8"	<10,0	120+72	37	9.206
	MSF-QG-43 136	6 1/2	400 V-III	11 105	160	13 146	220	15 399	320	18 145	500	6,63	21,5	3x Ø350	6 200	7 000	1/2"-1 1/8"	<10,0	135+72	36	10.950
MSF-QG-44 160	8	400 V-III	11 597	170	14 009	230	16 660	340	19 806	530	7,59	26,0	4x Ø350	8 300	7 000	5/8"-1 1/8"	<10,0	157+72	45	12.854	

 230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | **Baja temperatura** | R449A

SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORIFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	VENT. EVAP.	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORIFICA LIQ.- GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽²⁾	PVP (€)	
	CV	TENSION	-25°C		-20°C		-15°C												
			W	m³	W	m³	W	m³											
R449A	BSF-QG-10 074	2 1/2	230 V-I *	2 052	15	2 562	25	3 015	44	2,13	25,1	1x Ø350	2 100	1 700	3/8"-5/8"	<10,0	93+43	33	5.183
	BSF-QG-10 086	3	400 V-III	2 302	17	2 837	32	3 410	56	2,06	9,8	1x Ø350	2 100	3 200	3/8"-5/8"	<10,0	84+43	27	5.733
	BSF-QG-20 096	3 1/2	400 V-III	2 456	20	3 135	43	3 881	74	2,39	11,5	1x Ø350	2 100	3 700	3/8"-3/4"	<10,0	97+43	40	6.885
	BSF-QG-21 108	4 1/4	400 V-III	3 023	28	3 883	50	4 772	86	2,76	13,5	1x Ø350	2 700	3 700	3/8"-7/8"	<10,0	97+56	38	7.412
	BSF-QG-22 136	5	400 V-III	4 159	53	5 116	83	6 146	130	4,02	16,4	2x Ø350	5 200	3 700	1/2"-1 1/8"	<10,0	97+72	34	8.817
	BSF-QG-33 215	7 1/2	400 V-III	5 970	80	7 605	130	9 334	200	5,63	25,8	3x Ø350	6 200	6 500	1/2"-1 1/8"	<10,0	147+94	40	11.144
	BSF-QG-34 271	10	400 V-III	8 005	120	9 839	185	11 798	230	7,15	28,2	4x Ø350	8 300	6 500	1/2"-1 3/8"	<10,0	147+118	40	12.482

Opcionales

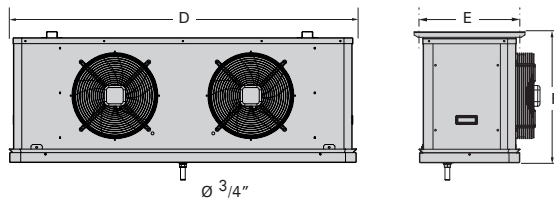
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 5%
- Rejilla exterior de protección de la batería. + 90 €
- Ventiladores electrónicos en el evaporador. + 5%
- Refrigerante R452A. + 0%
- Otros refrigerantes.

⁽¹⁾ Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C (MT) y -20°C (BT), y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

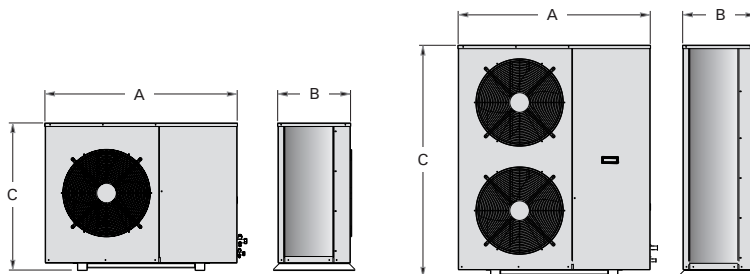
⁽²⁾ Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Dimensiones Evaporador



Dimensiones Condensador



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F
serie 10	1 030	373	577	882	465	576
serie 20	1 080	410	827	882	465	576
serie 21	1 080	410	827	1 232	465	576
serie 22	1 080	410	827	1 534	465	576
serie 32	1 150	481	1 097	1 534	465	576
serie 33	1 150	481	1 097	1 933	465	576
serie 34	1 150	481	1 097	2 432	465	576
serie 43	1 150	481	1 347	1 933	465	576
serie 44	1 150	481	1 347	2 432	465	576

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | Alta temperatura | R134a / R449A

SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ.-GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽²⁾	PVP (€) AXIAL
	CV	TENSIÓN	+9°C		+12°C		+15°C										
			W	m³	W	m³	W	m³									
R134a ASF-DY-11 015	1/2	230 V-I	1 687	16	1 922	21	2 160	29	0,69	4,7	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	57+32	20	3.501
R134a ASF-DY-11 026	3/4	230 V-I	2 342	23	2 678	30	2 977	41	1,05	8,4	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	65+32	22	3.752
R134a ASF-DY-12 033	1	230 V-I	2 840	27	3 176	36	3 533	48	1,33	10,4	1 800	1 700	1/4"-5/8"	< 10,0	67+45	22	4.222
R134a ASF-DY-13 053	1 1/2	230 V-I *	4 226	42	4 730	56	5 271	72	2,04	13,6	3 150	1 700	3/8"-3/4"	< 10,0	77+65	27	5.308
R134a ASF-DY-13 074	2	230 V-I *	6 053	62	6 825	83	7 634	112	2,61	17,6	3 150	3 200	3/8"-3/4"	< 10,0	79+65	28	6.171
R134a ASF-DY-23 086	4	400 V-III	7 151	75	8 033	99	8 957	131	2,90	14,4	3 150	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	96+65	39	6.739
R134a ASF-DY-24 108	5	400 V-III	8 936	99	10 028	122	11 146	165	3,80	17,5	5 700	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	98+70	37	7.472
R134a ASF-DY-24 136	6 1/2	400 V-III	11 093	128	12 332	168	13 645	224	5,00	21,2	5 700	3 700	1/2"-1 1/8"	< 10,0	98+70	36	9.540
R134a ASF-DY-34 171	8	400 V-III	13 424	146	14 989	186	16 669	251	5,88	25,2	5 700	6 500	1/2"-1 1/8"	< 10,0	120+70	40	11.346
R134a ASF-DY-44 215	10	400 V-III	15 771	171	17 593	218	19 546	294	6,61	30,2	5 700	7 000	1/2"-1 3/8"	< 10,0	120+70	40	12.479
R449A ASF-DG-1 016	5/8	230 V-I	2 161	19	2 387	25	2 635	35	0,99	7,5	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+32	23	3.346
R449A ASF-DG-1 018	3/4	230 V-I	2 462	23	2 709	30	2 961	42	1,18	8,8	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	68+32	24	3.587
R449A ASF-DG-1 024	1	230 V-I	3 225	29	3 539	39	3 879	51	1,53	11,3	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	82+45	24	4.036
R449A ASF-DG-1 026	1 1/4	230 V-I *	3 709	35	4 078	46	4 466	63	1,75	12,0	1 800	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	83+45	27	4.218
R449A ASF-DG-1 034	1 1/2	230 V-I *	4 607	43	5 046	58	5 494	77	2,24	16,6	1 800	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	83+45	29	4.791
R449A ASF-DG-1 038	1 3/4	400 V-III	5 393	52	5 885	68	6 410	91	2,20	7,8	3 150	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	82+65	30	5.228
R449A ASF-DG-2 048	2	400 V-III	6 722	67	7 343	87	7 962	115	2,76	9,3	3 150	3 700	1/2"-3/4"	< 10,0	84+65	30	5.856
R449A ASF-DG-2 054	2 1/4	400 V-III	7 447	75	8 113	97	8 793	130	3,00	9,8	3 150	3 700	1/2"-3/4"	< 10,0	85+65	30	6.084
R449A ASF-DG-3 060	3	400 V-III	8 824	94	9 673	115	10 551	155	3,60	11,9	3 150	6 500	1/2"-7/8"	< 10,0	88+65	29	6.745
R449A ASF-DG-3 068	3 1/2	400 V-III	9 662	98	10 578	125	11 512	165	4,19	12,9	3 150	6 500	1/2"-7/8"	< 10,0	88+65	29	7.951
R449A ASF-DG-4 086	4	400 V-III	11 687	120	12 829	155	14 001	205	4,90	15,2	5 700	7 000	5/8"-1 1/8"	< 10,0	115+70	39	9.279
R449A ASF-DG-4 108	5	400 V-III	14 416	150	15 702	190	17 068	255	6,40	18,2	5 700	7 000	5/8"-1 1/8"	< 10,0	120+70	37	10.244

Opcionales

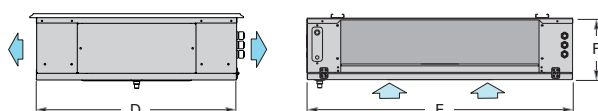
- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (ya incluido en serie 2/23 y superiores). + 250 €
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 5%
- Rejilla exterior de protección de la batería. + 90 €
- Refrigerante R452A. + 0%
- Otros refrigerantes.

⁽¹⁾ Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12°C (AT) y temperatura exterior de 35°C. Volumen de sala estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

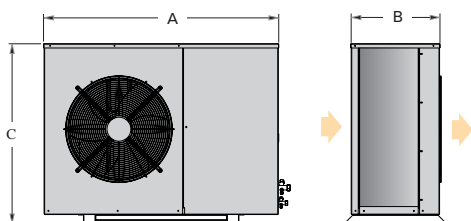
⁽²⁾ Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Dimensiones Evaporador



Dimensiones Condensador



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
R134a serie 11	1030	373	577	762	706	250	1x Ø 360
R134a serie 12	1030	373	577	762	1056	250	2x Ø 360
R134a serie 13	1030	373	577	762	1756	250	3x Ø 360
R134a serie 23	1080	410	827	762	1756	250	3x Ø 360
R134a serie 24	1080	410	827	852	2156	300	3x Ø 450
R134a serie 34	1150	481	1097	852	2156	300	3x Ø 450
R134a serie 44	1150	481	1347	852	2156	300	3x Ø 450
R449A ASF-DG-1016 y 1018	1030	373	577	762	706	250	1x Ø 360
R449A ASF-DG-1024 a 1034	1030	373	577	762	1056	250	2x Ø 360
R449A ASF-DG-1038	1030	373	577	762	1756	250	3x Ø 360
R449A serie 2	1080	410	827	762	1756	250	3x Ø 360
R449A serie 3	1150	481	1097	762	1756	250	3x Ø 360
R449A serie 4	1150	481	1347	852	2156	300	3x Ø 450



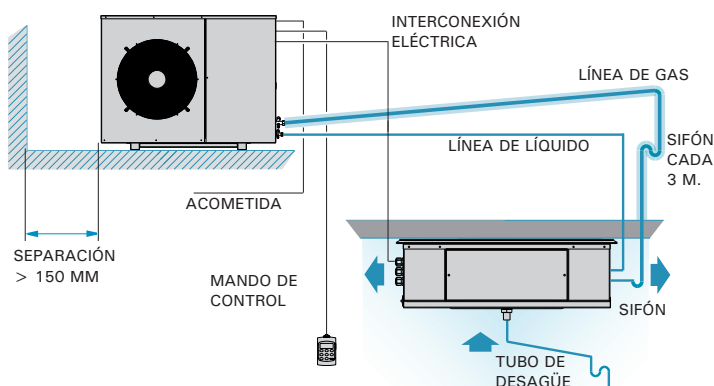
Descripción Equipos semicompactos de refrigeración a media temperatura formados por una unidad motocondensadora en versión silenciosa, horizontal o centrífuga, y una unidad evaporadora de tipo plafón quasiestático.

- Características**
- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz.
 - Compresor hermético alternativo.
 - Evaporador de plafón quasiestático de doble flujo de aire con ventiladores axiales regulados a muy baja velocidad.
 - Presostatos de alta y baja presión.
 - Válvula solenoide.
 - Expansión por válvula termostática.
 - Desescarche por resistencias eléctricas.
 - Bandeja de condensados en acero inoxidable.
 - Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
 - Protección magnetotérmica.
 - Recipiente de líquido.
 - Precarga de refrigerante para hasta 10 metros de tubería.
 - Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.
 - Inyección de líquido en equipos de baja temperatura con R449A.

Versión MSF-U Equipos compuestos por una unidad motocondensadora silenciosa, y una unidad evaporadora quasiestática de tipo plafón.

Versión MSH-CU Equipos compuestos por una unidad motocondensadora centrífuga y una unidad evaporadora quasiestática de tipo plafón.

Esquema de instalación



Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.

- ❄ **Evaporador quasiestático de doble flujo a muy baja velocidad, especialmente diseñado para conservación de carne.**
- ❄ **Equipos certificados en fábrica sin necesidad de ensayos in situ. (Reglamento Seguridad de Instalaciones Frigoríficas)**
- ❄ **Precarga de refrigerante incluida.**

Conservación de carne

Los equipos quasiestáticos, gracias a la configuración de sus unidades evaporadoras, están especialmente indicados para cámaras de conservación de carne en el entorno de los 0 °C.

Los evaporadores de doble flujo de aire incorporan ventiladores ajustados a una mínima velocidad de giro para simular la circulación de aire por convección natural al igual que un evaporador de tipo estático.

De este modo se obtiene una mínima velocidad de aire para evitar la pérdida de humedad del producto, a la vez que se mantiene una adecuada humedad relativa en el interior de la cámara para evitar la proliferación bacteriana en la superficie del producto.



Controlador electrónico

Los equipos Sigilus incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XWING.

- É Mando multifunción de control digital a distancia.
- É Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
- É Función de enfriamiento rápido y modo nocturno.

Resistencia de cárter

De serie en todos los equipos Sigilus MSF y opcional en series MSH. Se recomienda su inclusión en equipos instalados en intemperie.

Interconexiones eléctricas

Se ha de prever en obra las siguientes secciones de cables de interconexión incluidas de fábrica en series MSH-CU con 10 m de longitud (excepto serie 4/43/44).

Tensión	230 V-I-50 Hz	400 V-III-50 Hz
Sondas	4 x 1 mm ²	
Maniobra	3 x 1 mm ²	
Desescarche	2 x 1,5 mm ² + T	4 x 1,5 mm ² + T
Termostato	2 x 1 mm ²	
Interr. puerta*	2 x 1 mm ²	
Luz cámara*	2 x 1 mm ² + T	

* opcional no incluido

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | **Media temperatura - Quasiestático** | R134a / R449A

series MSF-U / MSH-CU

SERIE / MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA / VOLUMEN CÁMARA, SEGÚN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾								POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL. EVAP. (m³/h)	CAUDAL. COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ.-GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL. PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽²⁾	PVP (€) AXIAL	
	CV	TENSIÓN	-5°C		+0°C		+5°C		+10°C											
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³										
R134a	MSF-UY-11 015	1/2	230 V-I	842	5,1	1 075	11	1 328	17	1 615	30	0,59	5,7	600	1 700	1/4"-1/2"	<2,5	57+32	20	3.278
	MSF-UY-11 026	3/4	230 V-I	1 145	7,6	1 449	15	1 785	24	2 153	41	0,83	9,4	600	1 700	1/4"-1/2"	<2,5	65+32	22	3.556
	MSF-UY-12 033	1	230 V-I	1 428	12	1 764	20	2 147	34	2 562	53	0,96	10,0	700	1 700	1/4"-5/8"	<2,5	67+45	22	4.237
	MSF-UY-13 053	1 1/2	230 V-I *	2 100	22	2 657	40	3 255	56	3 938	86	1,50	12,6	1325	1 700	1/4"-3/4"	<10,0	77+65	27	5.296
	MSF-UY-13 074	2	230 V-I *	2 741	30	3 434	48	4 190	74	5 009	120	1,86	16,9	1325	1 700	1/4"-3/4"	<10,0	79+65	28	6.052
	MSF-UY-23 086	4	400 V-III	3 308	40	4 158	62	5 114	99	6 132	154	2,08	13,4	1325	3 700	3/8"-7/8"	<10,0	96+65	39	6.458
	MSF-UY-24 108	5	400 V-III	4 431	54	5 576	87	6 825	134	8 243	209	2,74	16,9	2600	3 700	3/8"-7/8"	<10,0	98+65	37	7.378
	MSF-UY-24 136	6 1/2	400 V-III	5 444	72	6 815	108	8 306	162	10 038	268	3,44	20,9	2600	3 700	3/8"-1 1/8"	<10,0	101+65	36	8.283
MSF-UY-34 171	8	400 V-III	11 151	153	7 539	123	9 293	181	11 146	299	4,06	23,9	2600	4 000	3/8"-1 1/8"	<10,0	140+65	40	9.815	
R449A	MSF-JUG-1 014	1/2	230 V-I	1 082	7,9	1 339	13	1 597	21	1 906	35	0,81	6,6	600	1 700	1/4"-1/2"	<2,5	59+32	20	3.118
	MSF-JUG-1 016	5/8	230 V-I	1 215	9,5	1 483	15	1 772	25	2 101	40	0,89	7,5	600	1 700	1/4"-1/2"	<2,5	67+32	23	3.383
	MSF-JUG-1 018	3/4	230 V-I	1 421	12	1 720	19	2 050	30	2 410	48	1,03	8,8	600	1 700	1/4"-1/2"	<2,5	68+32	24	3.887
	MSF-JUG-1 024	1	230 V-I	1 648	15	1 998	24	2 390	37	2 812	59	1,19	11,0	700	1 700	3/8"-5/8"	<10,0	82+43	24	4.174
	MSF-JUG-1 026	1 1/4	230 V-I *	1 833	18	2 225	27	2 637	42	3 090	66	1,31	11,4	700	1 700	3/8"-5/8"	<10,0	83+43	27	4.392
	MSF-JUG-1 034	1 1/2	230 V-I *	2 235	23	2 699	35	3 193	54	3 739	84	1,84	16,0	700	1 700	3/8"-5/8"	<10,0	83+43	29	4.759
	MSF-JUG-1 038	1 3/4	400 V-III	2 833	31	3 451	47	4 130	72	4 882	115	1,85	7,4	1325	3 200	3/8"-5/8"	<10,0	82+63	30	5.435
	MSF-JUG-2 048	2	400 V-III	3 437	41	4 192	62	4 988	92	5 885	145	2,27	8,9	1325	3 700	3/8"-3/4"	<10,0	84+63	30	5.801
	MSF-JUG-2 054	2 1/4	400 V-III	3 784	47	4 600	70	5 447	105	6 426	160	2,38	9,4	1325	3 700	3/8"-3/4"	<10,0	85+63	30	6.019
	MSF-JUG-2 060	3	400 V-III	4 447	58	5 355	84	6 334	125	7 446	190	2,90	10,4	1325	3 700	3/8"-3/4"	<10,0	88+63	29	6.628
MSF-JUG-2 068	3 1/2	400 V-III	4 825	64	5 794	93	6 834	135	8 017	205	3,35	11,4	1325	3 700	1/2"-3/4"	<10,0	88+63	29	7.442	
MSF-JUG-3 086	4	400 V-III	6 027	83	7 257	120	8 579	175	10 060	270	4,23	13,9	2600	4 000	1/2"-7/8"	<10,0	115+66	39	8.818	

⁽¹⁾ Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

⁽²⁾ Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

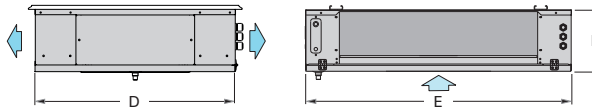
Opcionales

- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (incluido en serie MSF 2/23 y superiores). + 250 €
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 5%
- Rejilla exterior de protección de la batería. + 90 €
- Refrigerante R452A. + 0%
- Otros refrigerantes.

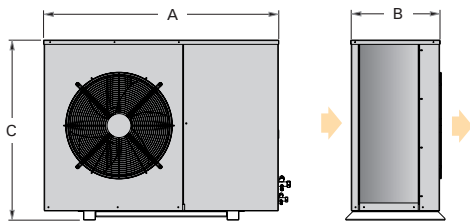
Versión centrífuga, serie MSH-CU

Los equipos quasiestáticos se encuentran también disponibles en versión con condensadora centrífuga.

Dimensiones Evaporador



Dimensiones Condensador



	Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
R134a	serie 11	1030	373	577	762	706	250	1x Ø 360
	serie 12	1030	373	577	762	1056	250	1x Ø 360
	serie 13	1030	373	577	762	1756	250	2x Ø 360
	serie 23	1080	410	827	762	1756	250	2x Ø 360
	serie 24	1080	410	827	852	2156	300	2x Ø 450
	serie 34	1150	481	1097	852	2156	300	2x Ø 450
R449A	MSF-UG-1014 a 1018	1030	373	577	762	706	250	1x Ø 360
	MSF-UG-1024 a 1034	1030	373	577	762	1056	250	1x Ø 360
	MSF-UG-1038	1030	373	577	762	1756	250	2x Ø 360
	MSF-UG-2048 a 2068	1080	410	827	762	1756	250	2x Ø 360
	MSF-UG-3086	1150	481	1097	852	2156	300	2x Ø 450

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

SERIE / MODELO	CV	P. FRIGORÍFICA		PVP (€)	
		0°C/35°C	W		m³
R134a	MSH-CUY-11 015	1/2	1026	10	3.219
	MSH-CUY-11 026	3/4	1281	12	3.340
	MSH-CUY-11 033	1	1517	15	4.062
	MSH-CUY-22 033	1	1811	22	4.338
	MSH-CUY-22 053	1 1/2	2174	28	4.786
	MSH-CUY-33 053	1 1/2	2657	35	5.245
	MSH-CUY-33 074	2	3402	47	5.871
	MSH-CUY-43 086	4	4153	70	6.892
	MSH-CUY-43 108	5	5219	84	7.530
	MSH-CUY-44 108	5	5555	89	8.107
MSH-CUY-44 136	6 1/2	6773	108	10.051	
R449A	MSH-CUG-1014	1/2	1226	12	3.060
	MSH-CUG-1016	5/8	1349	13	3.177
	MSH-CUG-1018	3/4	1545	16	3.864
	MSH-CUG-2024	1	1978	23	4.127
	MSH-CUG-2026	1 1/4	2184	27	4.300
	MSH-CUG-2034	1 1/2	2627	34	4.712
	MSH-CUG-3038	1 3/4	3265	44	5.275
	MSH-CUG-4048	2	4182	62	5.847
MSH-CUG-4054	2 1/4	4590	69	6.191	
MSH-CUG-4060	3	5345	84	6.765	
MSH-CUG-4068	3 1/2	5783	93	7.281	



- * Evaporador de tipo plafón de doble flujo, dimensionado para aplicaciones de alta humedad relativa.
- * Control pasivo de humedad (regulación entre 60% y 95%)*.
- * Equipos certificados en fábrica sin necesidad de ensayos in situ. (Reglamento Seguridad de Instalaciones Frigoríficas)
- * Precarga de refrigerante incluida.

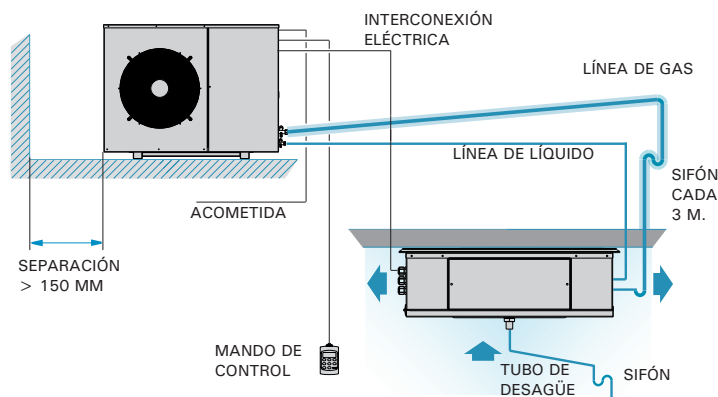
Descripción Equipos semicompactos de refrigeración con control de humedad, constituidos por una unidad motocondensadora silenciosa, o centrífuga, y una unidad evaporadora de tipo plafón con doble flujo de aire, dimensionada para aplicaciones con alta humedad relativa.

- Características**
- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz.
 - Compresor hermético alternativo.
 - Presostatos de alta y baja presión.
 - Evaporador de plafón con doble flujo de aire dimensionado para una regulación de humedad relativa del 60% al 95%*.
 - Válvula solenoide y válvula de expansión termostática integradas en el evaporador.
 - Desescarche por aire.
 - Bandeja de condensados en acero inoxidable.
 - Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
 - Protección magnetotérmica.
 - Recipiente de líquido.
 - Precarga de refrigerante para hasta 10 metros de tubería.
 - Regulación electrónica multifunción con control de temperatura y humedad y mando a distancia.
 - Inyección de líquido en equipos de baja temperatura con R449A.

Versión HSF-D Equipos compuestos por una unidad motocondensadora silenciosa y una unidad evaporadora de doble flujo de alta humedad relativa.

Versión HSH-CD Equipos compuestos por una unidad motocondensadora centrífuga y una unidad evaporadora de doble flujo de alta humedad relativa

Esquema de instalación



Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.

Conservación a humedad relativa controlada

La conservación de ciertos productos, tales como frutas, verduras o flor cortada, requiere el control de la humedad relativa en la cámara dentro de un rango determinado.

Estos equipos ajustados para alta humedad relativa están especialmente indicados para cámaras de conservación de productos hortofrutícolas.

Los evaporadores cuentan con una doble impulsión de aire a través de baterías sobredimensionadas para poder obtener hasta un alto nivel de humedad relativa en el interior de la cámara en torno al 95%, evitando así la pérdida de humedad y de peso del producto.

Control electrónico de temperatura y humedad

Los equipos incorporan una avanzada regulación electrónica para el control de la temperatura y humedad en el interior de la cámara.

• Mando multifunción de control digital a distancia con visualización de la temperatura y humedad relativa.

• Control de humedad relativa en el rango de regulación del 60% al 95%*.

• Opcionalmente se integran kits de humidificación activa con lanzas de vapor y kits de deshumectación y estufaje.

* La regulación de humedad en la cámara se realiza de forma pasiva, actuando sobre el caudal de ventilación del evaporador, sin aporte de vapor de agua. El rango real de regulación de humedad depende en gran medida de las condiciones de la cámara, humedad absoluta exterior y tipo de producto.

Interconexiones eléctricas

Se ha de prever en obra las siguientes secciones de cables de interconexión (incluidas de fábrica en series HSH con 10 m de longitud).

Tensión	230 V-I-50 Hz	400 V-III-50 Hz
Sondas	2 x 1 mm ² + 2 x 1 mm ²	
Maniobra *	3 x 1 mm ² + T	6 x 1 mm ² + T*
Termostato	2 x 1 mm ²	

* Interconexiones eléctricas de maniobra para los modelos HSF-DY-14 074 a 24 136, y HSF-DG-3 086.

230 V-I-50 Hz* / 400 V-III-50 Hz | **Media temperatura - Control de humedad** | R134a / R449A

serie HSF-D / HSH-CD

SERIE/MODELO	COMPRESOR		POTENCIA FRIGORÍFICA/VOLUMEN CÁMARA, SEGUN TEMPERATURA DE CÁMARA ⁽¹⁾						POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ.-GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽²⁾	PVP (€)	
	CV	TENSIÓN	0°C HR 95%		5°C HR 95%		10°C HR 95%											
			W	m³	W	m³	W	m³										
R134a	HSF-DY-12 015	1/2	230 V-I	1 220	13	1 544	22	1 906	38	0,74	6,5	1 800	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	57+32	20	3.628
	HSF-DY-12 026	3/4	230 V-I	1 701	19	2 116	32	2 594	53	1,06	10,2	1 800	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	65+32	22	3.919
	HSF-DY-13 033	1	230 V-I	2 105	25	2 620	43	3 192	73	1,30	11,0	3 150	1 700	1/4"-1/2"	< 10,0	67+45	22	4.822
	HSF-DY-13 053	1 1/2	230 V-I *	2 814	37	3 486	64	4 237	103	1,90	13,6	3 150	1 700	1/4"-5/8"	< 10,0	77+65	27	5.742
	HSF-DY-14 074	2	230 V-I *	3 980	57	4 977	91	6 090	148	2,57	17,7	5 700	1 700	1/4"-3/4"	< 10,0	79+65	28	6.747
	HSF-DY-24 086	4	400 V-III	5 465	56	6 773	134	8 311	217	2,87	14,5	5 700	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	96+65	39	7.428
	HSF-DY-24 108	5	400 V-III	6 389	102	7 865	158	9 713	263	3,40	17,5	5 700	3 700	3/8"-7/8"	< 10,0	98+65	37	8.138
	HSF-DY-24 136	6 1/2	400 V-III	7 985	136	9 870	202	11 960	331	4,44	21,5	5 700	3 700	3/8"-1 1/8"	< 10,0	101+70	36	10.695
R449A	HSF-DG-1 014	1/2	230 V-I	1 530	15	1 801	25	2 112	41	0,85	6,6	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	59+32	20	3.499
	HSF-DG-1 016	5/8	230 V-I	1 708	18	2 015	29	2 378	47	0,93	7,5	1 100	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	67+32	23	3.778
	HSF-DG-1 018	3/4	230 V-I	2 162	24	2 582	38	3 036	62	1,22	9,1	1 800	1 700	1/4"-1/2"	< 2,5	68+45	24	4.498
	HSF-DG-1 024	1	230 V-I	2 461	30	2 945	46	3 478	75	1,40	11,3	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	82+45	24	4.802
	HSF-DG-1 026	1 1/4	230 V-I *	2 798	35	3 289	54	3 849	86	1,53	16,3	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	83+45	27	5.034
	HSF-DG-1 034	1 1/2	230 V-I *	3 188	43	3 734	64	4 361	100	2,09	5,9	1 800	1 700	3/8"-5/8"	< 10,0	83+45	29	5.425
	HSF-DG-1 038	1 3/4	400 V-III	4 130	55	4 905	85	5 760	135	2,02	7,8	3 150	3 200	3/8"-5/8"	< 10,0	82+65	30	6.144
	HSF-DG-2 048	2	400 V-III	5 250	76	6 170	115	7 244	175	2,53	7,9	3 150	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	84+65	30	6.533
	HSF-DG-2 054	2 1/4	400 V-III	5 881	87	6 852	130	7 997	200	2,77	9,8	3 150	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	85+65	30	6.766
	HSF-DG-2 060	3	400 V-III	6 728	100	7 844	150	9 122	230	3,28	11,3	3 800	3 700	3/8"-3/4"	< 10,0	88+65	29	7.412
	HSF-DG-2 068	3 1/2	400 V-III	7 399	115	8 576	165	9 934	260	3,77	12,3	3 800	3 700	1/2"-3/4"	< 10,0	88+65	29	8.278
	HSF-DG-3 086	4	400 V-III	8 722	140	10 308	200	12 124	320	4,74	14,5	5 700	4 000	1/2"-7/8"	< 10,0	115+70	39	9.740

- Opcionales
- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (incluido en HSF serie 2/22 y superiores). + 250 €
 - Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. * + 5%
 - Rejilla exterior de protección de la batería. + 90 €
 - Kit de humidificación activa integrado. consultar
 - Kit de deshumectación y estufaje. consultar
 - Refrigerante R452A. + 0%
 - Otros refrigerantes.

⁽¹⁾ Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 5°C, humedad relativa de cámara del 95% y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. VI).

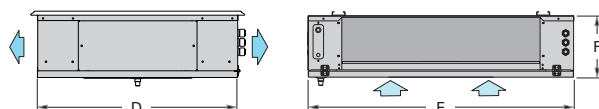
⁽²⁾ Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

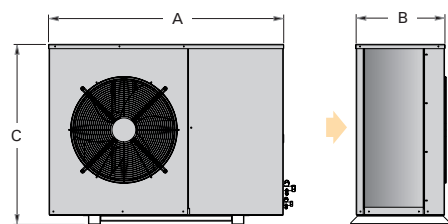
Versión centrífuga, serie HSH-CD

Los equipos con control de humedad relativa se encuentran también disponibles en versión con condensadora centrífuga.

Dimensiones Evaporador



Dimensiones Condensador



Dimensiones (mm)		A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
R134a	serie 12	1030	373	577	762	1056	250	2x Ø 360
	serie 13	1030	373	577	762	1756	250	3x Ø 360
	serie 14	1030	373	577	852	2156	250	3x Ø 450
	serie 24	1080	410	827	852	2156	300	3x Ø 450
	R449A	HSF-DG-1014 y 1016	1030	373	577	762	706	250
HSF-DG-1018 a 1034		1030	373	577	762	1056	250	2x Ø 360
HSF-DG-1038		1030	373	577	762	1756	250	3x Ø 360
HSF-DG-2048 a 2068		1080	410	827	762	1756	250	3x Ø 360
HSF-DG-3086		1150	481	1097	852	2156	300	3x Ø 450

SERIE/MODELO	CV	P.FRIGORÍFICA		PVP (€)	
		5°C HR 95	W		m³
R134a	HSH-CDY-12015	1/2	1415	21	3.461
	HSH-CDY-12026	3/4	1859	28	3.975
	HSH-CDY-12033	1	2242	32	4.366
	HSH-CDY-23033	1	2746	45	4.653
	HSH-CDY-23053	1 1/2	3507	64	5.123
	HSH-CDY-23074	2	4526	82	6.370
	HSH-CDY-34074	2	5140	93	6.698
	HSH-CDY-44086	4	6741	134	4.420
	HSH-CDY-44108	5	7817	158	8.077
	HSH-CDY-44136	6 1/2	9791	200	10.15
R449A	HSH-CDG-1014	1/2	1399	20	3.338
	HSH-CDG-1016	5/8	1608	22	3.458
	HSH-CDG-2018	3/4	2510	38	4.211
	HSH-CDG-2024	1	2902	46	4.487
	HSH-CDG-2026	1 1/4	3242	54	4.666
	HSH-CDG-2034	1 1/2	4056	71	5.096
	HSH-CDG-3038	1 3/4	4360	77	5.801
	HSH-CDG-3048	2	6160	116	6.400
	HSH-CDG-4054	2 1/4	6833	132	6.758
	HSH-CDG-4060	3	7652	149	7.356
	HSH-CDG-4068	3 1/2	8371	164	7.895

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.



- * Equipos especialmente diseñados para conservación de vino en bodegas y cavas.
- * Control activo de humedad.
- * Sistema de calentamiento activo.
- * Equipos certificados en fábrica sin necesidad de ensayos in situ. (Reglamento Seguridad de Instalaciones Frigoríficas)
- * Precarga de refrigerante incluida.

Descripción

Equipos para acondicionamiento de bodegas, en construcción semicompacta con unidad motocondensadora silenciosa o centrífuga y unidad evaporadora de tipo plafón con doble flujo de aire, dotada de resistencias de calentamiento, sistema de humidificación / deshumidificación y bomba de condensados, y en construcción compacta de techo, con condensación axial o centrífuga.

Aplicaciones

- Conservación de vino embotellado.
- Conservación de tabaco.
- Refrigeración de recintos a alta temperatura con humedad controlada.
- Conservación de vino en barricas.

Serie VSF-G

Equipo semicompacto para bodegas con condensadora axial silenciosa.

Serie VSH-CG

Equipo semicompacto para bodegas con condensadora centrífuga.

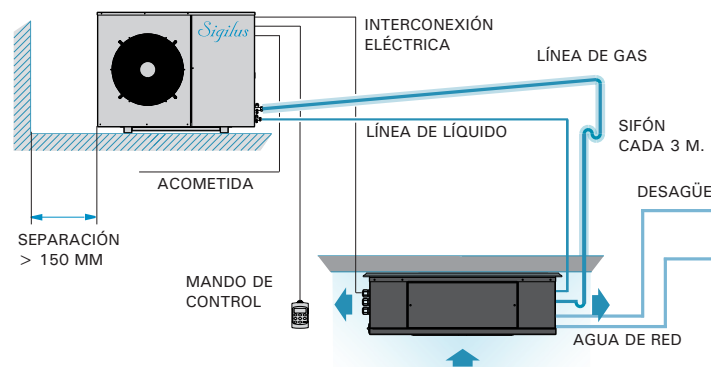
Serie VCR-N

Equipo compacto para bodegas con condensadora axial.

Serie VCR-C

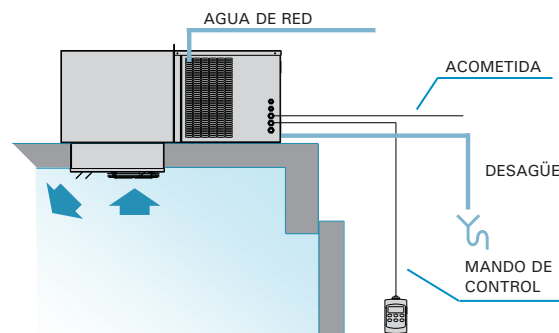
Equipo compacto para bodegas con condensadora centrífuga.

Esquema de instalación semicompactos



Distancia vertical máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario.

Esquema de instalación compactos



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

Conservación de vino embotellado

El vino embotellado requiere condiciones controladas tanto de temperatura como de humedad que conserven de forma óptima el producto a la vez que eviten tanto el secado del corcho como el enmohecimiento de las etiquetas.

Los equipos de tratamiento de vinos garantizan condiciones óptimas de conservación de vino embotellado.



Conservación de vino en barrica

En la conservación del vino en barricas tiene una gran importancia la humedad relativa en el interior de la bodega, la cual debe estar ajustada para que no se produzca trasvase de vapor de agua entre el ambiente de la bodega y el interior de la barrica, evitando así mermas de vino o absorción de agua por parte del contenido.



Interconexiones eléctricas (eq. semicompactos)

Se ha de prever en obra las siguientes secciones de cables de interconexión (incluidas de fábrica en series VSH con 10 m de longitud).

Tensión	230 V-I-50 Hz	400 V-III-50 Hz
Sondas	2 x 1 mm ² + 2 x 1 mm ²	
Maniobra	10 x 1 mm ²	10 x 1 mm ²
Resistencias	2 x 2,5 mm ² + T	4 x 1,5 mm ² + T
Termostato	2 x 1 mm ²	

We reserve the right to change specifications without prior notice.

Características

- Alimentación 230 V-I-50 Hz o 400 V-III-50 Hz.
- Reducida carga de refrigerante R449A / R134a.
- Compresor hermético alternativo.
- Presostatos de alta y baja presión.
- Evaporador de plafón de doble flujo de aire con resistencias de calentamiento y sistema de humidificación / deshumidificación.
- Baterías de evaporación con recubrimiento anticorrosión.
- Desescarche por aire.
- Válvula solenoide y válvula de expansión termostática integradas en el evaporador.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable y bomba de condensados.
- Conexiones de tipo Flare (hasta 1/2"-3/4") y válvulas de servicio.
- Protección magnetotérmica.
- Recipiente de líquido con precarga de refrigerante para hasta 10 metros de tubería.
- Control de condensación proporcional (series VSF 1/2/3 y VSH 4/43) y control de condensación todo/nada (series VSF 0 y VSH 2/22 y 3/33).
- Regulación electrónica multifunción con control de temperatura y humedad, y mando a distancia.
- Filtro de aire.

serie VSF-G / VSH-CG

Serie VSF-G



Serie VSH-CG



Bodegas

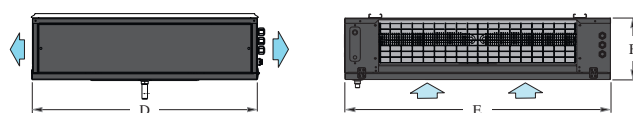
SERIE / MODELO	COMPRESOR		VOLUMEN BODEGA (m³)		POTENCIA FRIGORÍFICA A 15°C 70% HR (W) ⁽¹⁾	POTENCIA CALORÍFICA (W)	POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW) ⁽²⁾	POTENCIA ABSORBIDA NOMINAL (kW) ⁽³⁾	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL EVAP. (m³/h)	CAUDAL COND. (m³/h)	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ.-GAS	CARGA REFRIG. (kg)	PESO (kg)	NIVEL PRESIÓN SONORA dB(A) ⁽⁴⁾	PVP (€)	
	CV	TENSIÓN	SIN AISLAR	AISLADA													
R134a	VSF-GY-00 010	3/8	230 V-I	11	37	1 242	1 000	1,52	0,52	8,8	500	350	1/4"-3/8"	<2,5	46+30	20	5.006
	VSF-GY-10 015	1/2	230 V-I	20	53	1 820	1 000	1,67	0,67	10,1	500	1 700	1/4"-1/2"	<2,5	57+30	21	5.706
	VSF-GY-11 033	1	230 V-I	47	100	3 281	1 500	2,76	1,26	16,3	1 100	1 700	1/4"-5/8"	<10,0	67+42	22	6.870
	VSF-GY-12 053	1 1/2	230 V-I *	74	168	4 683	3 000	4,93	1,93	26,1	1 800	3 200	3/8"-3/4"	<10,0	77+52	27	8.507
	VSF-GY-23 074	2	230 V-I *	149	297	7 497	6 000	8,60	2,60	43,7	3 150	3 700	3/8"-3/4"	<10,0	79+75	28	11.220
	VSF-GY-33 108	5	400 V-III	224	444	9 944	6 000	9,50	3,50	26,1	3 150	4 000	3/8"-7/8"	<10,0	98+75	30	12.823
R449A	VSF-GG-0 008	1/3	230 V-I	10	35	1 227	1 000	1,16	0,12	8,4	500	350	1/4"-3/8"	<2,5	48+30	20	4.719
	VSF-GG-1 014	1/2	230 V-I	24	60	2 134	1 500	2,55	0,99	13,5	1 100	1 700	1/4"-1/2"	<2,5	59+42	20	5.377
	VSF-GG-1 024	1	230 V-I	47	100	3 388	3 000	4,81	1,71	24,9	1 800	1 700	3/8"-5/8"	<10,0	82+52	24	6.474
	VSF-GG-1 034	1 1/2	230 V-I *	75	170	4 944	3 000	5,55	2,44	29,9	1 800	3 200	3/8"-5/8"	<10,0	83+52	29	7.572
	VSF-GG-2 048	2	400 V-III	151	300	7 830	6 000	9,19	2,98	17,9	3 150	3 700	1/2"-3/4"	<10,0	84+75	30	9.986
	VSF-GG-3 060	3	400 V-III	221	450	10 490	6 000	10,87	4,66	19,5	5 200	6 500	1/2"-7/8"	<10,0	88+75	29	11.411

Opcionales

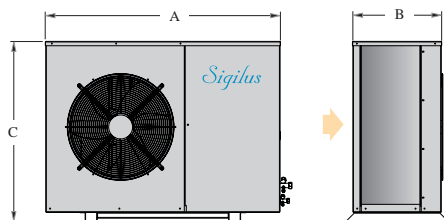
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. *
- Refrigerante R452A.
- Otros refrigerantes.

+ 5 %
+ 0 %
Consultar

Dimensiones evaporador



Dimensiones condensador



Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador
series 0 y 00	670	305	440	738	627	203	1x Ø 254
serie 10	1 030	373	577	738	627	203	1x Ø 254
serie 11 y VSF-GG-1014	1 030	373	577	860	706	253	1x Ø 360
serie 12 y VSF-GG-1024 y 1034	1 030	373	577	860	1 056	253	2x Ø 360
series 2 y 23	1 080	410	827	860	1 756	253	3x Ø 360
series 3 y 33	1 150	481	1 097	860	1 756	253	3x Ø 360

(1) Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 15°C, humedad relativa de cámara del 70% y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara para hostelería estimado sin aislar y volumen de bodega estimado con aislamiento de 30 mm.

(2) Potencia absorbida nominal en modo de deshumectación.

(3) Potencia absorbida nominal en modo de refrigeración.

(4) Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

* Unidades disponibles en tensión 400 V-III-50 Hz.

Versión centrífuga, serie VSH -CG

Los equipos para bodegas se encuentran también disponibles en versión con condensadora centrífuga.

SERIE/MODELO	CV	CAUDAL COND. (m³/h)	PE.D. ⁽⁵⁾ (mmca)	PVP (€)	
R134a	VSH-CGY-1010	38	575	12	4.564
	VSH-CGY-21015	12	1 000	6,5	5.706
	VSH-CGY-22033	1	1 000	6,5	6.870
	VSH-CGY-33053	1 1/2	1 500	14	8.507
	VSH-CGY-43074	2	3 500	10	11.220
	R449A	VSH-CGG-2014	1/2	1 000	6,5
VSH-CGG-2024		1	1 000	6,5	6.474
VSH-CGG-3034		1 1/2	1 500	14	7.572
VSH-CGG-4048		2	3 500	10	9.986
VSH-CGG-4060	3	3 500	10	11.411	

(5) Presión estática disponible en conductos de expulsión.

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.



12 ACCESORIOS
SPARES

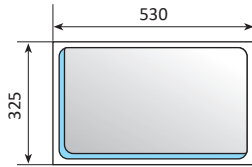


CORECO

all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

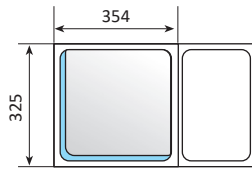
CUBETAS GASTRONORMA DE ACERO INOXIDABLE · STAINLESS STEEL GASTRONORM CONTAINERS

GN 1/1 325 X 530



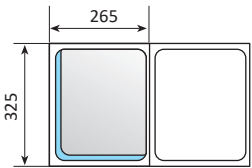
REF.	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	FONDO DEPTH	PRECIOS PRICE (€)
6041090031	GN 1/1-20	20 mm	19 €
6041090032	GN 1/1-40	40 mm	22 €
6041090024	GN 1/1-65	65 mm	25 €
6041090014	GN 1/1-100	100 mm	31 €
6041090013	GN 1/1-150	150 mm	51 €
6041090033	GN 1/1-200	200 mm	56 €

GN 2/3 325 X 354



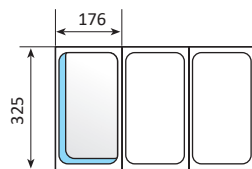
6041090034	GN 2/3-20	20 mm	24 €
6041090035	GN 2/3-40	40 mm	25 €
6041090036	GN 2/3-65	65 mm	27 €
6041090037	GN 2/3-100	100 mm	33 €
6041090038	GN 2/3-150	150 mm	43 €
6041090039	GN 2/3-200	200 mm	51 €

GN 1/2 325 X 265



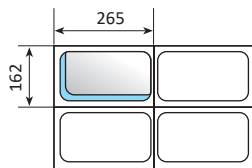
6041090040	GN 1/2-20	20 mm	17 €
6041090041	GN 1/2-40	40 mm	17 €
6041090006	GN 1/2-65	65 mm	18 €
6041090022	GN 1/2-100	100 mm	23 €
6041090017	GN 1/2-150	150 mm	33 €
6041090042	GN 1/2-200	200 mm	40 €

GN 1/3 325 X 176



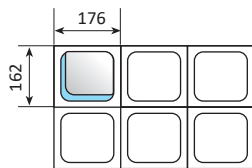
6041090043	GN 1/3-20	20 mm	15 €
6041090003	GN 1/3-40	40 mm	16 €
6041090044	GN 1/3-65	65 mm	17 €
6041090007	GN 1/3-100	100 mm	22 €
6041090009	GN 1/3-150	150 mm	29 €
6041090008	GN 1/3-200	200 mm	37 €

GN 1/4 162 X 265



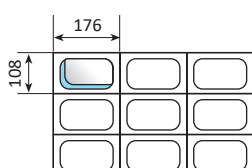
6041090045	GN 1/4-20	20 mm	15 €
6041090010	GN 1/4-40	40 mm	17 €
6041090046	GN 1/4-65	65 mm	17 €
6041090018	GN 1/4-100	100 mm	21 €
6041090021	GN 1/4-150	150 mm	27 €
6041090047	GN 1/4-200	200 mm	34 €

GN 1/6 176 X 162



6041090023	GN 1/6-65	65 mm	15 €
6041090011	GN 1/6-100	100 mm	16 €
6041090012	GN 1/6-150	150 mm	20 €
6041090048	GN 1/6-200	200 mm	34 €
POLICARBONATO 6041100024	GN 1/6-150	150 mm	20 €

GN 1/9 108 X 176



6041090049	GN 1/9-65	65 mm	17 €
6041090002	GN 1/9-100	100 mm	18 €

MESAS SERIE SNACK	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO	PRECIOS PRICE (€)	
	6027010078	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO CENTRO 405X525	MESAS SNACK Y FMR	20 €
	6027050012	PARRILLAS ACERO INOXIDABLE CENTRO 405X525	MESAS SNACK Y FMR	50 €
	6027010079	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO LATERAL 405X460	MESAS SNACK Y FMR	20 €
	6027050018	PARRILLAS ACERO INOXIDABLE LATERAL 405X460	MESAS SNACK Y FMR	50 €

GN Y 600X400	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO	PRECIOS PRICE (€)	
	6027010003	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO GN 1/1	MESAS Y ARMARIOS GN 1/1	23 €
	6027050003	PARRILLA ACERO INOXIDABLE GN 1/1	MESAS Y ARMARIOS GN 1/1	50 €
	6027010009	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO GN 2/1	MESAS Y ARMARIOS GN 2/1	46 €
	6027050004	PARRILLA ACERO INOXIDABLE GN 2/1	MESAS Y ARMARIOS GN 2/1	79 €
	6027010005	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO 600X400	MESAS Y ARMARIOS 600X400	24 €
	6027050005	PARRILLA ACERO INOXIDABLE 600X400	MESAS Y ARMARIOS 600X400	49 €

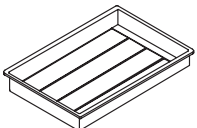
ARMARIOS SERIE SNACK	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO	PRECIOS PRICE (€)	
	6027010087	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO 560X542	ARMARIOS SNACK	29 €
	6027050013	PARRILLA ACERO INOXIDABLE 560X542	ARMARIOS SNACK	50 €
	6027010086	PARRILLA INTERMEDIA ACERO PLASTIFICADO 158X450	ARMARIOS SNACK	17 €
	6027050014	PARRILLA INTERMEDIA ACERO INOXIDABLE 158X450	ARMARIOS SNACK	34 €
	6027010107	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO 490X530	ACR/ACC/ACRV-125/55	27 €

ARMARIOS EUROSNAK	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO	PRECIOS PRICE (€)	
	6027010097	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO 480X450	AER, AERE, AEC, AP	25 €

EXPOSITORES	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO	PRECIOS PRICE (€)	
	6027010055	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO	ERH-150	24 €
	6027010052	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO	ERH-250 ERHS-250	31 €
	6027010068	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO	ERH-350 ERHS-350	45 €
	6027010074	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO	RVCS-1000	31 €
	6027010116	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO LATERAL 465X355	SB-150, SB-200, SB-250	24 €
	6027010117	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO CENTAL 542X355	SB-200, SB-250	28 €

GAMA USA	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO	PRECIOS PRICE (€)	
	6027010114	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO 572X447	SD, SDN, SDV, SDT, SDTP	27 €
	6027010115	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO 530X447	SD, SDN, SDV, SDT, SDTP	27 €
	6027010113	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO 681X447	SD, SDN, SDV, SDT, SDTP	29 €
	6027010130	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO 605X565	UPR-27, UPL-27, UPR-27-G, UPL-27-G	65 €
	6027010129	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO 630X505	UPR-55, UPL-55, UPR-55-G, UPL-55-G	65 €

BOTELLEROS Y ESCARCHACOPAS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6027010067	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO 528X440	MODELOS 140	23 €
	6027010025	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO 385X395	MODELOS 85	21 €
	6027130008	PARRILLA ACERO PLASTIFICADO 440X276	BEG	20 €
	6027130003	SEPARADOR INTERIOR ACERO PLASTIFICADO 500X437	BE	20 €

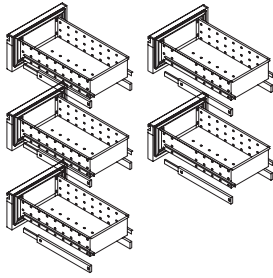
BANDEJAS DE PLÁSTICO	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6003050007	CAJÓN 530X460X100	ADP-DP-140	32 €
	6003050006	CAJÓN 530X540X100	ACM-AGP-AGM	32 €
	6003010077	CAJÓN 600X400X120	AP	37 €
	6003010430	CAJÓN 410X458X143	AP-400	40 €
	6003010079	CAJÓN 600X400X75	MFP-MR	29 €

GUÍAS PARA PARRILLAS Y BANDEJAS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6033050028	JUEGO DE GUÍAS EN "U", LONGITUD 549 mm	ARMARIOS GAMA 125 y 50	21 €
	6033050027	JUEGO DE GUÍAS EN "U", LONGITUD 562 mm	Mesas GN 1/1, ADP	25 €
	6033050029	JUEGO DE GUÍAS EN "U", LONGITUD 613 mm	MFCG	25 €
	6033050025	JUEGO DE GUÍAS EN "U", LONGITUD 662 mm	ARMARIOS GN 2/1	25 €
	6033050038	JUEGO DE GUÍAS EN "L", LONGITUD 613 mm	ACR - 55 AP/APR/APRV - 55	18 €
	6033050024	JUEGO DE GUÍAS EN "L", LONGITUD 649 mm	MESAS 600x400 - AP - APR - APC	19 €
	E165010008	JUEGO DE GUÍAS NR-140	NR-140, DP-140, EC-140 y MFK-65	22 €

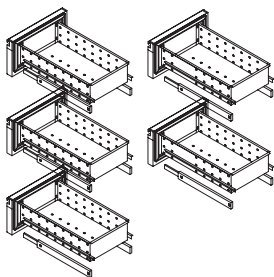
BARRAS CARNICERAS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	A165090005	JUEGO DE BARRAS CARNICERAS ARMARIOS SNACK	TODOS EXCEPTO GAMA 55 Y 125	110 €
	A165090012	JUEGO DE BARRAS CARNICERAS ARMARIOS GN 2/1		110 €
	A165090006	JUEGO DE BARRAS CARNICERAS ARMARIOS EUROSNAACK	TODOS EXCEPTO GAMA 55 Y 125	110 €
	A165090007	JUEGO DE BARRAS CARNICERAS ARMARIOS SNACK 125	ACR/ACC/ACRV-125	110 €
	A165090008	JUEGO DE BARRAS CARNICERAS ARMARIOS SNACK 55	ACR/ACC/ACRV-55	110 €
	A165090009	JUEGO DE BARRAS CARNICERAS ARMARIOS GN 1/1		110 €

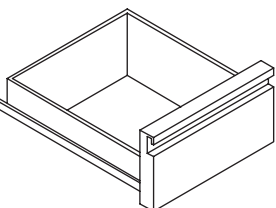
JUEGO DE RUEDAS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	A163000005	JUEGO 4 RUEDAS (2 CON FRENO + 2 SIN FRENO)	ARMARIO/MESA	80 €
	A163000007	JUEGO 6 RUEDAS (3 CON FRENO + 3 SIN FRENO)	ARMARIO/MESA	120 €
	V163000002	KIT 4 RUEDAS MOSTRADOR DE PESCADO		140 €
	V163000003	KIT 6 RUEDAS MOSTRADOR DE PESCADO		210 €
	E163000002	KIT RUEDAS PARA RVG	RVG	117 €

PATAS INOXIDABLES	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6007050017	PATAS INOX 135 - 210 mm	ARMARIO/MESA	21 €
	6007050079	PATAS INOX 95 - 125 mm	MFB	21 €
	6007050031	PATAS BOTELLERO	BE	12 €

**CAJONERAS REFRIGERADAS
REFRIGERATED DRAWERS SET**


	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
M169120152	KIT CAJONERA 100+100 GN 1/1	MF, MF, MFS, MFP-100, MFP-140	476 €
M169120153	KIT CAJONERA 100+100+100 GN 1/1 (INTERMEDIO)	MESAS GN 1/1 REFRIGERACIÓN	650 €
M169120252	KIT CAJONERA 100+100+100 GN 1/1 (LADO CONTRA GRUPO)	MESAS GN 1/1 REFRIGERACIÓN	650 €
M169120154	KIT CAJONERA 100+300 GN 1/1 (INTERMEDIO)	MESAS GN 1/1 REFRIGERACIÓN	650 €
M169120253	KIT CAJONERA 100+300 GN 1/1 (LADO CONTRA GRUPO)	MESAS GN 1/1 REFRIGERACIÓN	650 €
M169120155	KIT CAJONERA 200+200 GN 1/1 (LADO GRUPO)	MESAS GN 1/1 REFRIGERACIÓN	522 €
M169120156	KIT CAJONERA 200+200 GN 1/1 (INTERMEDIO)	MESAS GN 1/1 REFRIGERACIÓN	522 €
M169120254	KIT CAJONERA 200+200 GN 1/1 (LADO CONTRA GRUPO)	MESAS GN 1/1 REFRIGERACIÓN	522 €
M169120157	KIT CAJONERA 100+100+100 SNACK (INTERMEDIO)	MESAS SNACK REFRIGERACIÓN	650 €
M169120268	KIT CAJONERA 100+100+100 SNACK (LADO CONTRA GRUPO)	MESAS SNACK REFRIGERACIÓN	650 €
M169120158	KIT CAJONERA 100+300 SNACK (INTERMEDIO)	MESAS SNACK REFRIGERACIÓN	650 €
M169120269	KIT CAJONERA 100+300 SNACK (LADO CONTRA GRUPO)	MESAS SNACK REFRIGERACIÓN	650 €
M169120160	KIT CAJONERA 200+200 SNACK (LADO GRUPO)	MESAS SNACK REFRIGERACIÓN	522 €
M169120161	KIT CAJONERA 200+200 SNACK (INTERMEDIO)	MESAS SNACK REFRIGERACIÓN	522 €
M169120159	KIT CAJONERA 200+200 SNACK (LADO CONTRA GRUPO)	MESAS SNACK REFRIGERACIÓN	522 €
M169120162	KIT CAJONERA 165+165+165 FRENTE MOSTRADOR (INTERMEDIO)	FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO	911 €
M169120255	KIT CAJONERA 165+165+165 FRENTE MOSTRADOR (LADO CONTRA GRUPO)	FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO	911 €
M169120167	KIT CAJONERA 165+300 FRENTE MOSTRADOR (INTERMEDIO)	FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO	665 €
M169120256	KIT CAJONERA 165+300 FRENTE MOSTRADOR (LADO CONTRA GRUPO)	FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO	665 €
M169120165	KIT CAJONERA 300+300 FRENTE MOSTRADOR (LADO GRUPO)	FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO	762 €
M169120166	KIT CAJONERA 300+300 FRENTE MOSTRADOR (INTERMEDIO)	FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO	762 €
M169120164	KIT CAJONERA 300+300 FRENTE MOSTRADOR (LADO CONTRA GRUPO)	FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO	762 €
M169120270	KIT CAJONERA 100+100+100 MESA PASTELERÍA (INTERMEDIO)	MESA PASTELERÍA REFRIGERACIÓN	911 €
M169120271	KIT CAJONERA 100+100+100 MESA PASTELERÍA (LADO CONTRA GRUPO)	MESA PASTELERÍA REFRIGERACIÓN	911 €
M169120272	KIT CAJONERA 100+300 MESA PASTELERÍA (INTERMEDIO)	MESA PASTELERÍA REFRIGERACIÓN	665 €
M169120273	KIT CAJONERA 100+300 MESA PASTELERÍA (LADO CONTRA GRUPO)	MESA PASTELERÍA REFRIGERACIÓN	665 €
M169120226	KIT CAJONERA 200+200 MESA PASTELERÍA (LADO GRUPO)	MESA PASTELERÍA REFRIGERACIÓN	762 €
M169120225	KIT CAJONERA 200+200 MESA PASTELERÍA (INTERMEDIO)	MESA PASTELERÍA REFRIGERACIÓN	762 €
M169120230	KIT CAJONERA 200+200 MESA PASTELERÍA (LADO CONTRA GRUPO)	MESA PASTELERÍA REFRIGERACIÓN	762 €
E169120002	KIT CAJONES REFRIG 1/2-1/2 SB/SBP	SB, SBP	415 €
E169120006	KIT CAJONES REFRIG 2/3-1/3 SB/SBP	SB, SBP	415 €
E169120004	KIT CAJONES REFRIG 1/3-1/3-1/3 SB/SBP	SB, SBP	630 €
E169120001	KIT CAJONES REFRIG 1/2-1/2 SBI/SBIP	SBI, SBIP	445 €
E169120005	KIT CAJONES REFRIG 2/3-1/3 SBI/SBIP	SBI, SBIP	445 €
E169120003	KIT CAJONES REFRIG 1/3-1/3-1/3 SBI/SBIP	SBI, SBIP	665 €

CAJONERAS REFRIGERADAS REFRIGERATED DRAWERS SET	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	M169120210	KIT CAJONERA SD-SDT-SDTP-27	SD-SDT-SDTP-27	509 €
	M169120211	KIT CAJONERA SD-SDT-SDTP-48-72	SD-SDT-SDTP-48	509 €
	M169120211	KIT CAJONERA SD-SDT-SDTP-48-72	SD-SDT-SDTP-72	509 €
	M169120212	KIT CAJONERA SD-SDT-SDTP-60	SD-SDT-SDTP-60	650 €
	M169120233	KIT CAJONERA REFRIGERADA CRISTAL 165+165+165 FRENTE MOSTRADOR (INTERMEDIO)	FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO	1.011 €
	M169120239	KIT CAJONERA REFRIGERADA CRISTAL 165+165+165 FRENTE MOSTRADOR (LADO CONTRA GRUPO)	FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO	1.011 €
	M169120231	KIT CAJONERA REFRIGERADA CRISTAL 165+300 FRENTE MOSTRADOR (INTERMEDIO)	FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO	765 €
	M169120240	KIT CAJONERA REFRIGERADA CRISTAL 165+300 FRENTE MOSTRADOR (LADO CONTRA GRUPO)	FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO	765 €
	M169120234	KIT CAJONERA REFRIGERADA CRISTAL 300+300 FRENTE MOSTRADOR (LADO GRUPO)	FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO	862 €
	M169120232	KIT CAJONERA REFRIGERADA CRISTAL 300+300 FRENTE MOSTRADOR (INTERMEDIO)	FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO	862 €
	M169120241	KIT CAJONERA REFRIGERADA CRISTAL 300+300 FRENTE MOSTRADOR (LADO CONTRA GRUPO)	FRENTE MOSTRADOR REFRIGERADO	862 €

CAJONES AUXILIARES NEUTRAL DRAWERS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	M269130015	CAJÓN NEUTRO	MC	136 €
	M269130014	CAJÓN NEUTRO	MCC	136 €
	M269130016	CAJÓN NEUTRO	SMC	136 €
	M169130024	CAJÓN NEUTRO FMR MOTOR LADO DERECHO, MOTOR DERECHO	FMR	136 €
	M169130025	CAJÓN NEUTRO FMR MOTOR LADO DERECHO, MOTOR IZQUIERDO	FMR	136 €

TOLVA PARA CAFÉ CHUTE DRAWER FOR COFFEE WASTE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	M269170011	CAJÓN TOLVA ESPECIAL POSOS CAFÉ	MC	126 €
	M269170010	CAJÓN TOLVA ESPECIAL POSOS CAFÉ	MCC	126 €
	M269170012	CAJÓN TOLVA ESPECIAL POSOS CAFÉ	SMC	126 €
	M169170014	CAJÓN TOLVA ESPECIAL POSOS CAFÉ, MOTOR DERECHO	FMR	126 €
	M169170015	CAJÓN TOLVA ESPECIAL POSOS CAFÉ, IZQUIERDO	FMR	126 €

JUEGOS BISAGRAS HINGES SETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
M169090003	Juego bisagras apertura izquierda mesas frías Hinge set left opening door refrigerated counter	Mesas frías Refrigerated counters	23 €
M169090004	Juego bisagras apertura derecha mesas frías Hinge set right opening door refrigerated counter	Mesas frías Refrigerated counters	23 €

JUEGOS BISAGRAS HINGES SETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
M169090003	JUEGO BISAGRAS APERTURA IZQUIERDA MESAS FRÍAS	MESAS FRÍAS	23 €
M169090004	JUEGO BISAGRAS APERTURA DERECHA MESAS FRÍAS	MESAS FRÍAS	23 €
A169090010	JUEGO BISAGRAS APERTURA IZQUIERDA ARMARIOS	ARMARIOS Y MESAS GAMA AMERICANA	23 €
A169090011	JUEGO BISAGRAS APERTURA DERECHA ARMARIOS	ARMARIOS Y MESAS GAMA AMERICANA	23 €
A169090012	JUEGO BISAGRA PUERTA INTERMEDIA LADO DERECHO	ARMARIOS	23 €
A169090013	JUEGO BISAGRA PUERTA INTERMEDIA LADO IZQUIERDO	ARMARIOS	23 €

CORECO

Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800
14900 Lucena (Córdoba)
+34 957502275
www.coreco.es
info@coreco.es