

# 2012

equipamientos y sistemas de **frio** comercial  
equipments and commercial **cooling** systems



# CORRECO®



Loaded 100%

MAP NAVIGATION  
evolución  
evolution

innovación  
innovation

solución  
solution



ESTADÍSTICAS  
sostenibilidad medio ambiental  
ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY



**CORECO**<sup>®</sup>

**2012**

DETERMINACIÓN, INTELIGENCIA Y TRABAJO EN EQUIPO • DETERMINATION, INTELLIGENCE AND TEAM WORK



# CORECO

CORECO, es una empresa española con presencia comercial en los cinco continentes.

El presente catálogo recoge doce grandes apartados, donde se presentan productos racionalizados para la hostelería y alimentación, con unas gamas que cubren prácticamente todas las necesidades de sus instalaciones con el máximo rigor de calidad y productividad, de acuerdo con el uso para el que han sido diseñados.

Nuestras instalaciones se han reunificado en dos centros productivos, uno de ellos en plena ampliación cubre un total de 23.000 m2, más otros 8.000 m2 de zonas para uso social y logístico.

La estructura comercial de la que disponemos está formada por 14 delegaciones que cubren todo el territorio nacional, otras 3 en Europa y estamos presentes en mas de 70 países.

Este esfuerzo inversor y tecnológico es el que ponemos a su servicio, representado por el presente catálogo, que esperamos sea una herramienta útil para su negocio.

*CORECO is a Spanish company commercially present in 5 continents.*

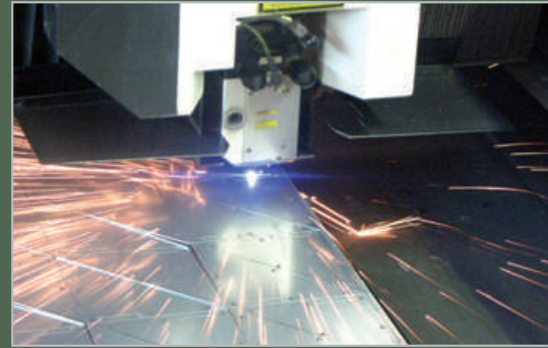
*The present catalogue includes 12 large sections, where products for hospitality are exposed and which practically fulfill all installation needs, with maximum accuracy and productivity, according to the use they have been designed for.*

*Our installations have been unified in 2 production centers, one in full growth ,which covers 23.000 m2, and a logistical and social part of 8000m2.*

*Our commercial structure is compound for 14 delegations, these cover all the national territory, others 3 in Europe and we are present in over 70 countries.*

*This effort in investment and technology is the service that we putting on your service, representing for our catalogue that we hope it being an useful tool for your business.*





#### APORTACIÓN DE CORECO AL BIENESTAR SOCIAL

Estamos integrados en una sociedad con retos difíciles que requieren determinación, inteligencia y trabajo en equipo. Nuestros 210 hombres y mujeres PROFESIONALES son un ejemplo de esfuerzo común formando un grupo homogéneo, trabajando en la misma dirección y sentido a la más exigente velocidad. Aportamos bienestar a la sociedad creando máquinas que mejoran la calidad de vida de sus usuarios.

Nuestros centros están equipados con los más modernos métodos de fabricación y control, con máquinas de última generación tanto en los procesos productivos como en el control de las tecnologías ecológicas y de la calidad.

#### INVESTIGACIÓN Y EVOLUCIÓN CORECO

Coreco dispone de laboratorios certificados donde se optimizan el diseño y las características creadas en nuestro departamento de I+D, donde se certifica su calidad, ahorro energético y prestaciones. El departamento de implantación no solo se ocupa de la optimización de la fabricación si no que emplea gran parte de su presupuesto en el bienestar de sus recursos humanos.

#### CORECO CONTRIBUTION TO THE SOCIAL WELFARE

*We are integrated in a society with difficult challengers that requires determination, intelligence and team work. Our more than 250 professional men and women are an example of common effort forming an homogeneous group, working in the same direction to reach the excellence of quality. We contribute social welfare creating machines which improves the quality of life of its users.*

#### CORECO RESEARCH AND EVOLUTION

*Coreco has at one's disposal certificated laboratories where the characteristics created by our R+D Department and design are optimized, where it is certified its quality, energy saving and performance. The Implementation Department is not just arranging the manufacturing optimization also uses a big part of its budget in the welfare of its human resources.*

#### RESPECTO A LA SOCIEDAD

Coreco es muy sensible a la mejora social, actuando con responsabilidad para que sus productos mejoren la calidad de vida de sus usuarios. Esto se consigue con tres programas intensivos de investigación.

A.- En la utilización de productos totalmente reciclables y no contaminantes consiguiendo no solo UNA SOSTENIBILIDAD DEL MEDIO AMBIENTE si no mejorándola.

B.- Produciendo producto de BAJO CONSUMO que mejora la rentabilidad económica de su utilización y explotación y lo que creemos más importante el mínimo aporte de CO2 a nuestros cielos azules.

C.- Produciendo productos de BAJA CONTAMINACIÓN ACUSTICA, estamos investigando sistemas y utilizando componentes para conseguir minimizar los decibelios de emisión, medición que se analiza en nuestros laboratorios.

#### SOCIETY RESPECT

*Coreco is very sensible to the social improvement, acting with responsibility for what its products improve the quality of life of its users. This is achieved with 3 intensive research programs.*

*A.- Usage of totally recyclable products and non pollutant achieving not just an ENVIRONMENTAL SUSTAINABILITY also improving it.*

*B.- Manufacturing products of LOW CONSUMPTION that improves the economical profitability of its usage and running and what we think is more important, the minimum production or contribution of CO2 to our blue sky.*

*C.- Manufacturing products of LOW NOISE POLLUTION, we are researching systems and using components to achieve minimize the decibel emission, measuring that we analyze in our laboratories.*



[www.coreco.es](http://www.coreco.es)

#### CORECO S.A.

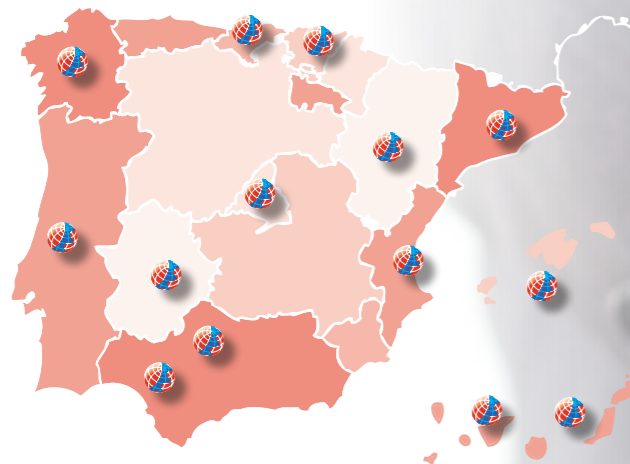
Departamento comercial  
Telfs: + 34 957 50 22 75 (5 líneas)  
Fax: + 34 957 51 42 98  
[comercial@coreco.es](mailto:comercial@coreco.es)  
[comercial2@coreco.es](mailto:comercial2@coreco.es)

#### EXPORT DEPARTMENT

Telfs: + 34 957 51 03 57  
Fax: + 34 957 51 03 55  
[export2@coreco.es](mailto:export2@coreco.es)  
[export3@coreco.es](mailto:export3@coreco.es)

#### Asistencia Técnica / Technical assistance

Telfs: + 34 957 50 22 75 (5 líneas)  
Fax: + 34 957 51 42 98  
[info@coreco.es](mailto:info@coreco.es)



#### 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 NET

*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.*

## DELEGACIONES INTERNACIONALES

#### CORECO Francia

Codigel  
Compagnie de Distribution Générale S.A.  
19, rue Charles-Edouard Jeanneret  
Z.I. TECHNOPARC - 78306 POISSY (París)  
Téléphone: 33 1 39 22 66 66  
Télécopie: 33 1 39 11 05 49

#### CORECO Portugal

Delegación Coreco, S.A.  
Parque Industrial Quinta das Rebelas. Rua C, Lote 1F  
2830-222 SANTO ANDRE - BARREIRO. PORTUGAL  
Telf.: 00 351 21 294 38 33  
Fax: 00 351 21 294 47 62  
E-mail: [coreco.portugal@netcabo.pt](mailto:coreco.portugal@netcabo.pt)

## DELEGACIONES NACIONALES

#### Andalucía Occidental

DISBANDER SUR, S.L.  
Polígono Navisur, C/. Jacinto, Nave 55  
Teléf.: 95 599 73 42  
Fax: 95 599 80  
Mov.: 676 953 037  
1841907  
VALENCINA DE LA CONCEPCION (Sevilla)  
[delegacionandaluciaoccidental@coreco.es](mailto:delegacionandaluciaoccidental@coreco.es)

#### Andalucía Oriental

José María Ruiz Muñoz  
Valenzuela, 19  
Teléf. y Fax: 957 59 05 68  
Móvil: 639 21 62 72  
14900 LUCENA (Córdoba)  
[delegacionandaluciaoriental@coreco.es](mailto:delegacionandaluciaoriental@coreco.es)

#### Aragón y La Rioja

Toni Gea Molina  
[tonigea@coreco.es](mailto:tonigea@coreco.es)  
636913289

#### Asturias

Polígono Industrial de Rocas  
C/ Pitágoras, 5  
Teléf.: 985 16 89 83  
Fax: 985 16 70 02  
Móviles: 679 98 35 67  
619 88 14 02  
33211 Rocas GIJON (Asturias)  
[delegacionasturias@coreco.es](mailto:delegacionasturias@coreco.es)

#### Baleares

Vidal Ros Representaciones  
Gremi Cirugians i Barbers, 24  
Pasaje particular, Local 15  
Polígono Son Rossinyol  
Teléf.: 971 75 45 79  
Fax: 971 29 27 18  
07009 PALMA DE MALLORCA  
[delegacionbaleares@coreco.es](mailto:delegacionbaleares@coreco.es)

#### Castilla

Juan Carlos Álvarez Rodríguez  
C/ Julián Camarillo Nº 10 2ª puerta Nº 7  
28037-Madrid  
Teléf.: 914 401 783  
Fax 913 044 467  
Mov. 657 800 216  
[delegacioncastilla@coreco.es](mailto:delegacioncastilla@coreco.es)

#### Canarias

Insular Hostelería, S.L.  
Arequipa, 10 - Urb. Ind. El Cebadal  
Teléf.: 928 47 41 42  
Fax: 928 47 41 41  
Móvil 609.540580  
[delegacioncanarias@coreco.es](mailto:delegacioncanarias@coreco.es)  
35008 LAS PALMAS  
(Gran Canarias)

#### Delegación Tenerife

Insular Hostelería, S.L.  
Ignacio Acosta  
Telf: 696 976 781  
[delegaciontenerife@coreco.es](mailto:delegaciontenerife@coreco.es)

#### Cataluña

Adolfo Armas S.L.  
C/ Sant Fructuos, 139 local 2  
Teléf.: 93 298 04 52  
Fax: 93 298 04 52  
Móvil: 659 66 13 86  
08004 Barcelona  
[delegacioncataluna@coreco.es](mailto:delegacioncataluna@coreco.es)

#### Galicia

José Manuel Balay García  
Avda. Alcalde Manuel Platas Varela nº 158  
Bajo  
15141 Villarrodrís-Arteixo -La Coruña  
Comercial 687 967073  
Oficina 648222128  
[delegaciongalicia@coreco.es](mailto:delegaciongalicia@coreco.es)

#### Coreco Delegación Centro

DEXFRIO, C.B.  
Pol. Ind. Las Mezquitas  
C/ Edison, 44  
Teléf.: 91 683 60 36  
Fax: 91 682 47 61  
Móviles: 649 85 71 10  
659 02 39 77  
28906 GETAFE (Madrid)  
[delegacioncentro@coreco.es](mailto:delegacioncentro@coreco.es)

#### Extremadura

Suministros Ga&Mar  
Pol. Industrial El Prado  
C/ Pamplona R-205  
Teléf.: 924 38 92 71  
Fax: 924 37 41 00  
06800 Mérida (Badajoz)  
[delegacionextremadura@coreco.es](mailto:delegacionextremadura@coreco.es)

#### Levante

RHOSTELEV  
Rubén Rodríguez-Rey Ferrón  
Polígono Industrial Canastell  
Travesía C/ Fustería, 24-26,  
C/ El Clavo 23-25 nave 5  
Teléf.: 965 67 27 24  
Fax. 965 67 52 16  
03690 San Vicente del Raspeig  
[delegacionlevante@coreco.es](mailto:delegacionlevante@coreco.es)

#### Norte

ALFRIGO  
Proyectos y representaciones  
C/. Artasamina, 3 Bajo  
Teléf.: 94 445 46 00  
Fax: 94 445 47 93  
Móvil: 619 00 80 38  
48007 BILBAO  
[delegacionnorte@coreco.es](mailto:delegacionnorte@coreco.es)

# RECONOCIMIENTOS

## ACHIEVEMENTS



### RECONOCIMIENTOS

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 : 2008
- ISO 14001 : 2004
- OHSAS 18001 : 2007

y las directivas correspondientes al marcado CE:

- DC/2004/108/CE
- DC/2009/95/CE

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.

### ACHIEVEMENTS

The quality and safety of our products and company, is assured by compliance certified and audited by Bureau Veritas:

- ISO-9001 : 2008
- ISO 14001 : 2004
- OHSAS 18001 : 2007

and CE marking directives:

- DC/2004/108/CE
- DC/2009/94/CE

The CORECO products, have the homologation in the American rules relating to electric security and hygiene, the most strict and recognized. Now, we can export our products to the North America and central American market.

IEC-EN 55014-1:2002

Compatibilidad electromagnética. Requisitos para aparatos electrodomésticos, herramientas eléctricas y aparatos análogos. Parte 1: Emisión. *Electromagnetic compatibility - Requirements for household appliances, electric tools and similar apparatus - Part 1: Emission.*

IEC-EN ISO 23953-1

Muebles frigoríficos comerciales. Parte 1: Vocabulario (ISO 23953-1:2005)  
*Refrigerated display cabinets-Part 1: Vocabulary (ISO 23953-1:2005)*

IEC-EN ISO 23953-2

Muebles frigoríficos comerciales. Parte 2: Clasificación, requisitos y condiciones de ensayo. (ISO 23953-2:2005)  
*Refrigerated display cabinets. Part 2: Classification, requirements and test conditions (ISO 23953-2:2005)*

IEC-EN ISO 23953-1:2006

Muebles frigoríficos comerciales. Parte 1: Vocabulario (ISO 23953-1:2005)  
*Refrigerated display cabinets - Part 1: Vocabulary (ISO 23953-1:2005)*

IEC-EN 60335-2-89:2010

Aparatos electrodomésticos y análogos. Seguridad. Parte 2-89: Requisitos particulares para aparatos de refrigeración para uso comercial con una unidad de condensación de fluido refrigerante o un compresor incorporado o a distancia.  
*Household and similar electrical appliances - Safety -- Part 2-89: Particular requirements for commercial refrigerating appliances with an incorporated or remote refrigerant condensing unit or compressor*

IEC-EN 60335-1:2002/A2:2007

Aparatos electrodomésticos y análogos. Seguridad. Parte 1: Requisitos generales. (IEC 60335-1:2001/A2:2006)  
*Household and similar electrical appliances - Safety - Part 1: General requirements (IEC 60335-1:2001/A2:2006)*

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

Our products comply with current EU regulations, incorporating the European approval mark.



Los productos y materiales utilizados, tanto en su composición, como en todos los elementos utilizados en los procesos de fabricación, son totalmente reciclables y por consiguiente contribuyen a la consecución de un desarrollo sostenible en nuestro entorno.

Nuestro laboratorio, certificado y auditado, respalda la efectividad de nuestros productos.

*The products and materials used in its composition, as in all the elements used in manufacturing processes, are fully recyclable and therefore contribute to achieving sustainable development in our environment.*

*Our laboratory, certified and audited, supports the effectiveness of our products*



DC/2004/108/CE  
Baja tensión  
DC/2009/95/CE  
Compatibilidad electromagnética

Nuestros productos cumplen con la normativa ROHS 2002/93/CE que determina la no utilización de sustancias peligrosas en determinadas concentraciones permitidas en aparatos eléctricos y electrónicos

DC/2004/108/CE  
low Voltage  
DC/2009/95/CE  
electromagnetic compatibility

Our products comply with the RoHS standard 2002/93/CE that establishes the non-usage of hazardous substances in certain allowed concentrations allowed in electrical and electronic apparatuses

Todos nuestros fabricados están preparados para el cumplimiento del Reglamento CE852/2004 incorporando el módulo HACCP que se suministra bajo demanda.

All our products are prepared to comply with the Regulation CE852/2004 incorporating the HACCP module is supplied on demand.

Certificamos que los embalajes y palets de madera que protegen nuestros productos son tratados con choque térmico certificado por nuestro proveedor en cumplimiento de las normas internacionales NIMF nº 15

We guarantee that the packages and wooden pallets that protect our goods are treated for thermal shock and certified by our supplier in compliance with the international standards NIMF No. 15.

Nuestra experiencia internacional y contrastada calidad, nos permite obtener las homologaciones locales en países como EE.UU. Rusia y Argentina

Our international experience and proven quality, allows us to obtain local approvals in countries like the U.S. Russia and Argentina

# ÍNDICE GENERAL

## GENERAL INDEX



MESAS REFRIGERADAS  
REFRIGERATED COUNTERS  
pag. 14 - 49

1



PIZZA  
SALADETTE  
pag. 52 - 79

2



VITRINAS EXPOSITORAS  
DISPLAYS  
pag. 184 - 203

7



VITRINAS MODULARES  
SERVER OVER COUNTER  
pag. 204 - 279

8



BOTELLEROS  
BOTTLE COOLERS  
pag. 80 - 97

3



EXPOSITORES REFRIGERADOS  
MERCHANDISERS  
pag. 98 - 115

4



MUEBLES NEUTROS AUXILIARES  
NEUTRAL AUXILIAR FURNITURES  
pag. 280 - 297

9



FABRICADOS ESPECIALES  
CUSTOMIZED MANUFACTURING  
pag. 298 - 307

10



ARMARIOS REFRIGERADOS  
SERVICE CABINETS  
pag. 116 - 171

5



FAESCOR ECO-D  
pag. 172-183

6



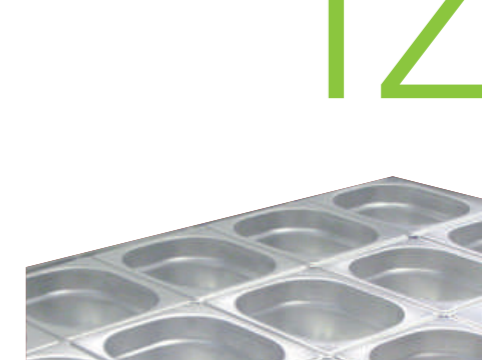
RESTAURACIÓN • HOSTELERÍA  
RESTAURANT AND HOTEL BUSINESS/ RESTAURATION  
pag. 308 - 351

11



ACCESORIOS  
SPARES  
pag. 352 - 357

12



## 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 fijan 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

*All orders must be placed by letter, fax or e-mail with the reference of each product indicated in the current catalogue*

*Orders from clients who have not fulfilled previous contracts will be admitted. The particular conditions in the orders will be cancelled if they do not fit into the current general sales terms.*

- Prices

*Recommended retail price in Euros. The prices never include installation and start-up. Accessories are not included in the prices.*

- Transport and Freight

*The packing will be standard. The client will pay any special packing or dispatching system expressly requested by him.*

*The goods are delivered Ex Works.*

- Returns of goods

*No return of goods will be accepted without previous written authorization from Coreco S.A. If the return is accepted, the*

*client must pay all the charges, including freight costs. A credit note will be issued according to the state of returned goods*

- Warranty

*Coreco S.A. will be only responsible for the manufacturing defects.*

*The manipulation or the incorrect utilisation of goods by the client or final user will be excluded from the warranty.*

*All products have a warranty by the current law. All goods delivered under warranty will have an invoice which will be cancelled with a credit note after reception of defective pieces and checking by the manufacturer.*

- Payment terms

*All orders must be paid in advance until credit has been established. If payment has not been made at maturity date, the client must pay all the return charges and / or delay charges.*

- Spare parts delivery

*All spare parts will be delivered carriage forward*

- Property

*Coreco S.A. has the property of the goods until the client makes the total payment.*

- Jurisdiction

*In case of dispute, parties will attribute competence exclusively to the courts of Lucena (Córdoba)*

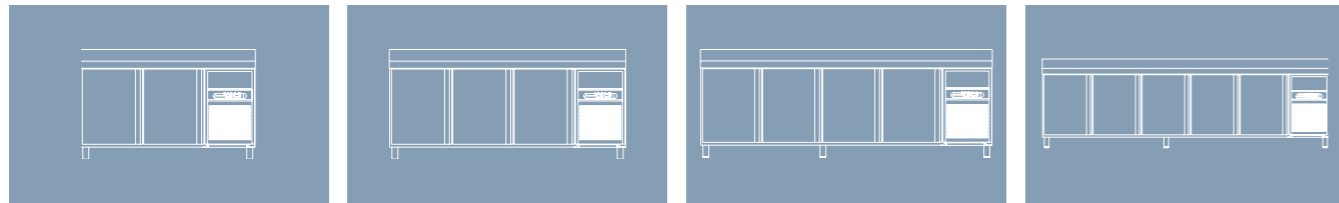
- Information

*Coreco S.A. has the right to introduce, without previous advise, modifications in their products respecting the main characteristics.*



- 16-17 MESA FRÍA SNACK, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS / SNACK COUNTER, CHILLER AND FREEZER
- 18-19 MESA FRÍA SNACK, REFRIGERACIÓN CON FREGADERO / SNACK COUNTER, CHILLER WITH SINK
- 20-21 MESA FRÍA SNACK, REFRIGERACIÓN CON CAJONES / SNACK COUNTER, CHILLER WITH DRAWERS
- 22-23 MESA FRÍA SNACK, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS PRE-INSTALACION 7 SNACK COUNTER, CHILLER AND FREEZER FOR REMOTE CONDENSER UNIT
- 24-25 FRENTE-MOSTRADOR SNACK, REFRIGERACIÓN / SNACK BACK BAR COUNTER, CHILLER
- 26-27 FRENTE-MOSTRADOR SNACK, REFRIGERACIÓN, CON CAJONES / SNACK BACK BAR COUNTER, CHILLER, WITH DRAWERS
- 28-29 FRENTE-MOSTRADOR, REFRIGERACIÓN PUERTAS DE CRISTAL / BACK BAR COUNTER, CHILLER WITH GLASS DOORS
- 30-31 MESA FRÍA GN 1/1, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS / GN 1/1 COUNTER, CHILLER AND FREEZER
- 32-33 MESA FRÍA GN 1/1, REFRIGERACIÓN CON FREGADERO / GN 1/1 COUNTER, CHILLER WITH SINK
- 34-35 MESA FRÍA GN 1/1, REFRIGERACIÓN CON CAJONES / GN 1/1 COUNTER, CHILLER AND WITH DRAWERS
- 36-37 MESA FRÍA CENTRAL GN 1/1, REFRIGERACIÓN / GN 1/1 PASS THROUGH COUNTER, CHILLER
- 38-39 MESA FRÍA GN 1/1, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS PRE-INSTALACION / GN 1/1 COUNTER, CHILLER AND FREEZER FOR REMOTE CONDENSER UNIT
- 40-41 MESA COMPACTA GN 1/1, REFRIGERACIÓN / GN 1/1 COMPACT COUNTER, CHILLER
- 42-43 MESA FRÍA GN 1/1, REFRIGERACIÓN BAJO COCINA / GN 1/1 COUNTER, CHILLER UNDER BROILER
- 44-45 MESA FRÍA GN 1/1, REFRIGERACIÓN BAJO COCINA PRE-INSTALACION / GN 1/1 COUNTER, CHILLER UNDER BROILER FOR REMOTE CONDENSER UNIT
- 46-47 MESA FRÍA 60X40, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS / 60X40 COUNTER, CHILLER AND FREEZER
- 48-49 MESA FRÍA 60X40, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS PRE-INSTALACIÓN / 60X40 COUNTER, CHILLER AND FREEZER FOR REMOTE CONDENSER UNIT





MRS-150
MRSV-150
MCS-150
MCSV-150

MRS-200
MRSV-200
MCS-200
MCSV-200

MRS-250
MRSV-250
MCS-250
MCSV-250

MRS-300
MRSV-300

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MRS/MRSV-150	1495	850	600	250	350	260	92	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRS/MRSV-200	2020	850	600	300	396	410	113	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRS/MRSV-250	2545	850	600	590	615	560	134	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRS/MRSV-300	3070	850	600	590	615	710	155	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MCS/MCSV-150	1495	850	600	390	880	260	92	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
MCS/MCSV-200	2020	850	600	390	880	410	113	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
MCS/MCSV-250	2545	850	600	620	1014	560	134	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

### Características técnicas

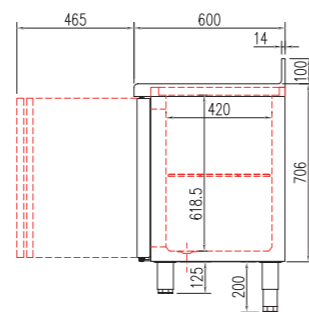
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- MRSV doble cristal
- MCSV triple cristal
- MRSV / MCSV Luz interior
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

### Technical data

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- MRSV double glazed doors
- MCSV triple glazed door
- MRSV / MCSV interior lighting
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, self-closing
cerradura puerta inox	solid door lock
cerradura puerta cristal	glass door lock
motor lado izquierdo	left side engine
encimera sin peto	no upstand worktop
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
iluminación LEDS	LEDS lighting
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



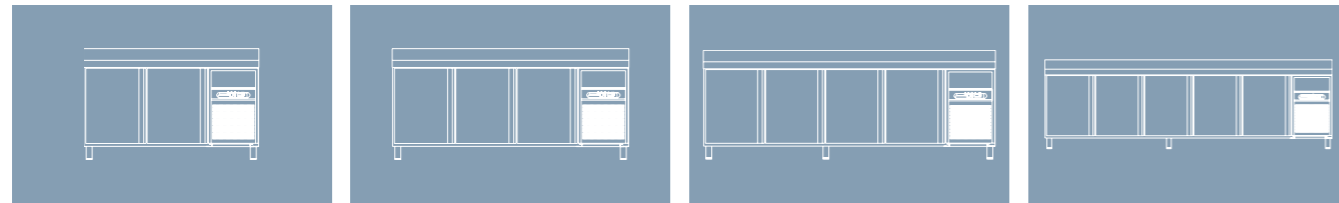
## Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados SNACK counter, chiller and freezer



MRS-200



MRSV-200



MRSF-150

MRSF-200

MRSF-250

MRSF-300

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MRSF-150	1495	850	600	250	350	260	92	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRSF-200	2020	850	600	300	396	410	113	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRSF-250	2545	850	600	590	615	560	134	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRSF-300	3070	850	600	590	615	710	155	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

## Características técnicas

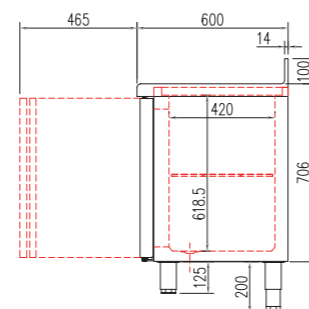
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

## Technical data

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 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 18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

## Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf
cajonera doble inox, auto.cierre	double drawers set, self-closing
cajonera triple inox, auto.cierre	triple drawers set, self-closing
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo con fregadero	left side engine sink
encimera sin peto	no upstand worktop
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

Fregadero 340 x 360 x 160  
340 x 360 x 160 SinkMesa fría SNACK, refrigeración con Fregadero  
SNACK counter, chiller with SINK

MRSF-200



MRS-150

MRS-200

MRS-250

MRS-300

Capacidad neta por cajonera (2 cajones): 70 litros - Net capacity of drawers-set (2 drawers): 70 liters

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MRS-150	1495	850	600	250	350	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRS-200	2020	850	600	300	396	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRS-250	2545	850	600	590	615	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRS-300	3070	850	600	590	615	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

### Características técnicas

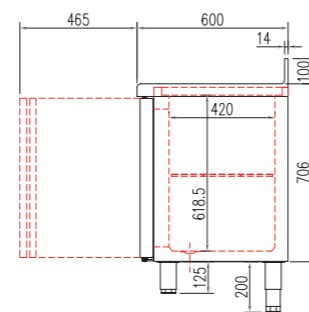
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C ambiente

### Technical data

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening and self-closing system as standard
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature -2°C +8°C , 32°C ambient

### Opciones - Options

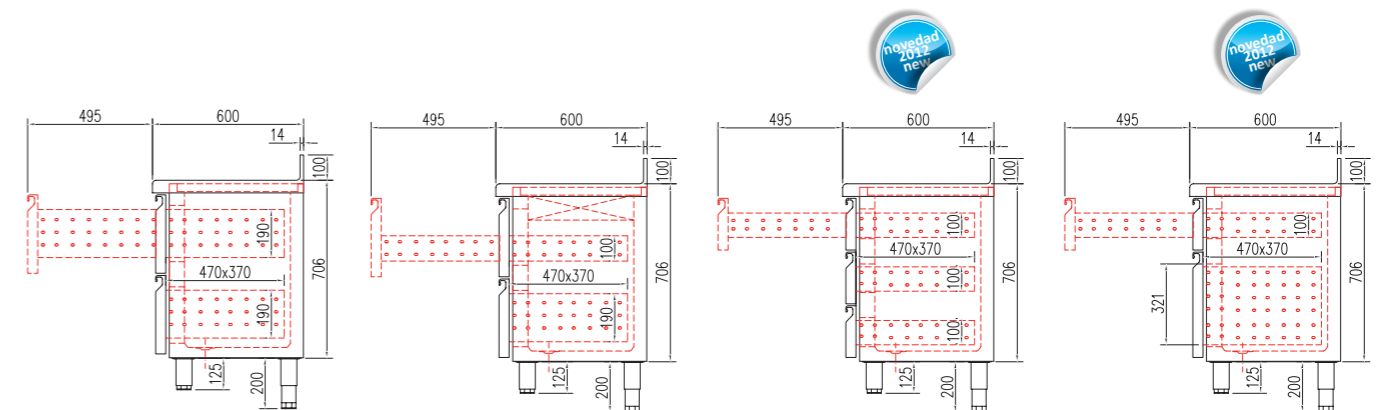
parrilla adicional	extra shelf
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
encimera sin peto	no upstand worktop
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
encimera con fregadero	worktop with sink
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



## Mesa fría SNACK, refrigeración con CAJONES SNACK counter, chiller with DRAWERS



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

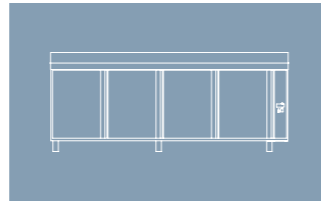




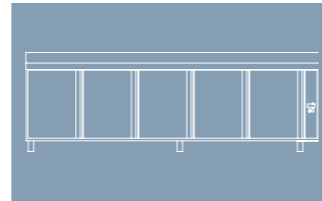
MRSP-120  
MRSPV-120  
MCSP-120  
MCSPV-120



MRSP-170  
MRSPV-170  
MCSP-170  
MCSPV-170



MRSP-220  
MRSPV-220  
MCSP-220  
MCSPV-220



MRSP-270  
MRSPV-270

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante recomendado recommended coolant	rango range
MRSP/MRSPV-120	1195	850	600	250	260	68	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRSP/MRSPV-170	1720	850	600	300	410	89	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRSP/MRSPV-220	2245	850	600	590	560	110	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRSP/MRSPV-270	2770	850	600	590	710	135	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MCSP/MCSPV-120	1195	850	600	380	260	68	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
MCSP/MCSPV-170	1720	850	600	480	410	89	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
MCSP/MCSPV-220	2245	850	600	680	560	110	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

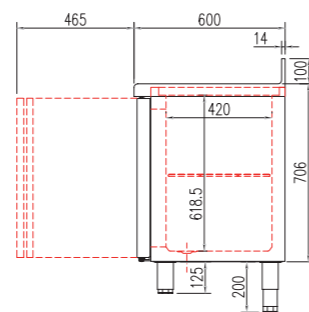
### Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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)
- MRSP / MCSP contrapuerta inox embutida
- MRSPV doble cristal
- MCSPV triple cristal
- MRSPV / MCSPV Luz interior
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 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 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora no incluida
- Control de expansión de refrigerante no incluido
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- MRSP / MCSP rear-door by stamped steel
- MRSPV double glazed doors
- MCSPV triple glazed door
- MRSPV / MCSPV Interior lighting
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI-304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Insulation by free CFC's injected polyurethane with density 40 Kg/m<sup>3</sup>
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Refrigerant expansion control, not included
- Performance of the evaporator with Δt = 12 ° C
- Operating temperature 32°C ambient

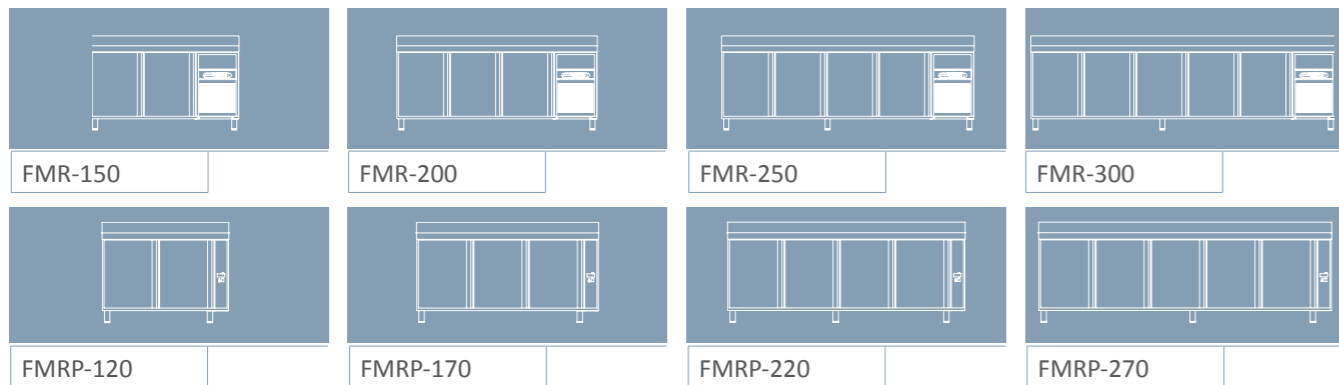
### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, self-closing
cerradura puerta inox	solid door lock
cerradura puerta cristal	glass door lock
conexiones lado izquierdo	left side connections
encimera sin peto	no upstand worktop
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
iluminación LEDS	LEDS lighting
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
respaldo inox	stainless steel rear side
evaporación automática	defrost water evaporation
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



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





## Características técnicas - Technical data

ref.	largo (mm)	alto (mm)	fondo (mm)	potencia frig. (W)	consumo (W)	capacidad (L)	peso neto (Kg)	estantes por puerta	tensión monofásica	refrigerante	rango
	length (mm)	height (mm)	depth (mm)	frig. power (W)	consumption (W)	capacity (L)	net weight (Kg)	shelves by door	single phase voltage	coolant	range
FMR-150	1495	1040	600	250	350	340	102	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMR-200	2020	1040	600	300	396	540	133	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMR-250	2545	1040	600	590	615	740	164	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMR-300	3070	1040	600	590	615	940	195	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMRP-120	1195	1040	600	250		340	72	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMRP-170	1720	1040	600	300		540	99	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMRP-220	2245	1040	600	590		740	125	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMRP-270	2770	1040	600	590		940	151	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

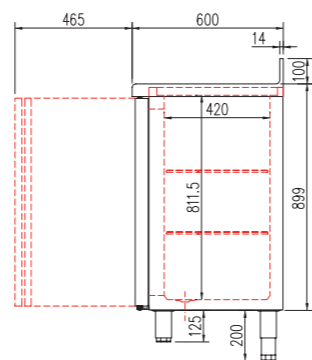
## Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
  - Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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 18/10 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 125 - 200 mm
  - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
  - Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
  - Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C ambiente
- FMR**
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
  - Unidad condensadora ventilada y extraíble
  - Evaporación automática del agua de descarche
- FMRP**
- Unidad condensadora no incluida, refrigerante recomendado R134a
  - Control de expansión de refrigerante no incluido
  - Rendimiento del evaporador con  $\Delta t=12^{\circ}\text{C}$

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
  - AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
  - Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
  - Rear-door by stamped steel
  - AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand)
  - Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
  - AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
  - Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
  - 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
  - Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
  - Operating temperature -2°C +8°C , 32°C ambient
- FMR**
- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
  - Removable and fan assisted condenser unit
  - Automatic evaporation of defrost water
- FMRP**
- Condenser unit not included, recommended coolant R134a
  - Refrigerant expansion control, not included
  - Performance of the evaporator with  $\Delta t = 12^{\circ}\text{C}$

## Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf
cajon tolva café por cajones	coffee-grounds hopper instead of drawers
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
encimera sin peto	no upstand worktop
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
versión baja temperatura -20°-15°	-20°-15° version
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, self-closing
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

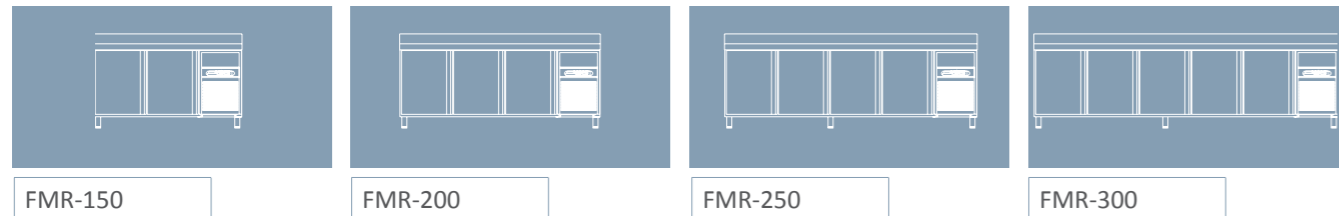
FRENTE-MOSTRADOR SNACK, refrigeración  
SNACK BACK BAR counter, chiller

FMR-250



FMRP-220

Muebles auxiliares a partir de pag. 282  
Auxiliar furnitures up to page 282



FMR-150

FMR-200

FMR-250

FMR-300

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
FMR-150	1495	1040	600	250	350	340	102	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMR-200	2020	1040	600	300	396	540	133	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMR-250	2545	1040	600	590	615	740	164	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMR-300	3070	1040	600	590	615	940	195	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

## Características técnicas

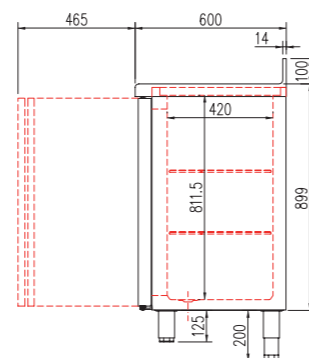
## Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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 inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 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 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C ambiente
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature -2°C +8°C , 32°C ambient
- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water

## Opciones - Options

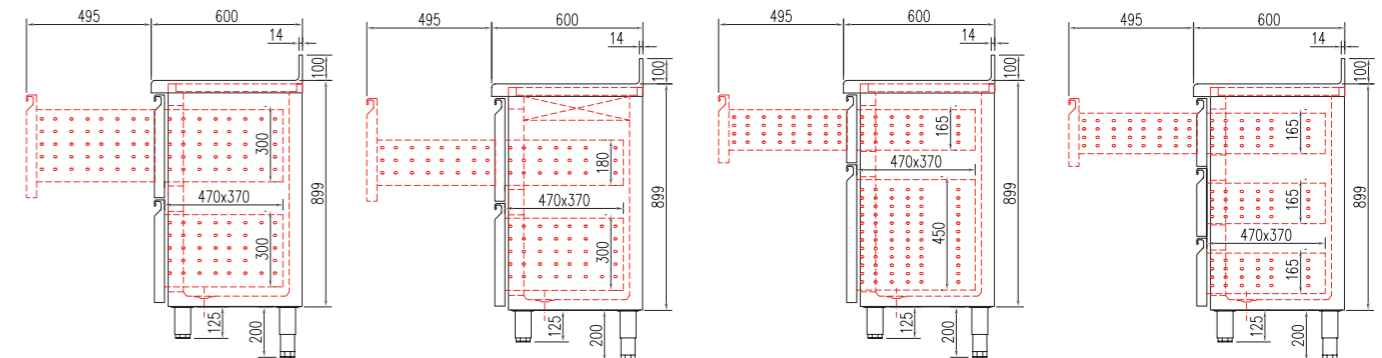
- |                                   |  |
|-----------------------------------|--|
| parrilla adicional                | extra shelf                              |
| cajon tolva café por cajones      | coffee-grounds hopper instead of drawers |
| cerradura puerta inox             | solid door lock                          |
| motor lado izquierdo              | left side engine                         |
| encimera sin peto                 | no upstand worktop                       |
| set 4 ruedas                      | 4 castors set                            |
| set 6 ruedas                      | 6 castors set                            |
| registrador de alarmas HACCP      | HACCP alarm recorder                     |
| respaldo inox                     | stainless steel rear side                |
| tropicalizado 43°C                | tropicalized to 43°C                     |
| versión baja temperatura -20°-15° | -20°-15° version                         |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz             | 230v 60Hz / 115v 60Hz                    |

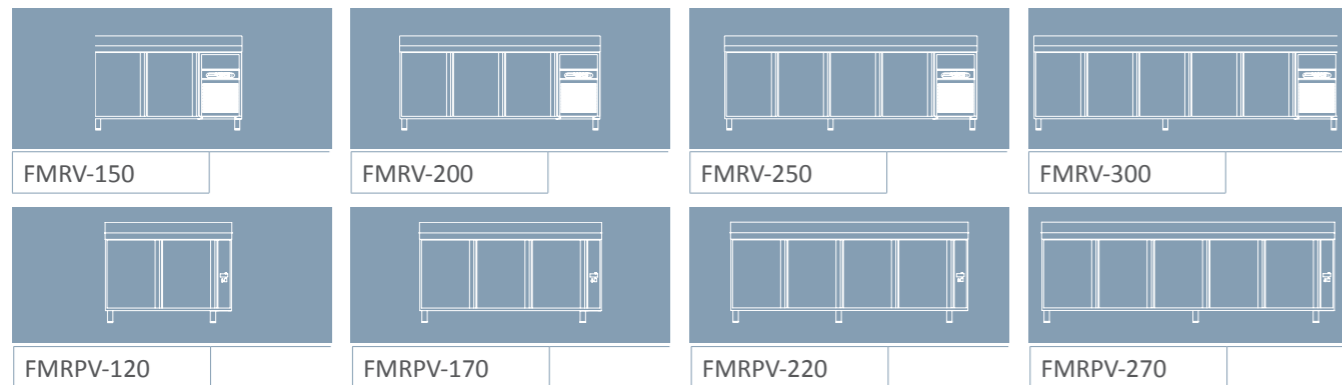


FRENTE-MOSTRADOR SNACK, refrigeración, con cajones  
SNACK BACK BAR counter, chiller, with drawers



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





## Características técnicas - Technical data

ref.	largo (mm)	alto (mm)	fondo (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
FMRV-150	1495	1040	600	250	350	340	102	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMRV-200	2020	1040	600	300	396	540	133	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMRV-250	2545	1040	600	590	615	740	164	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMRV-300	3070	1040	600	590	615	940	195	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMRPV-120	1195	1040	600	250		340	72	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMRPV-170	1720	1040	600	300		540	99	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMRPV-220	2245	1040	600	590		740	125	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
FMRPV-270	2770	1040	600	590		940	151	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

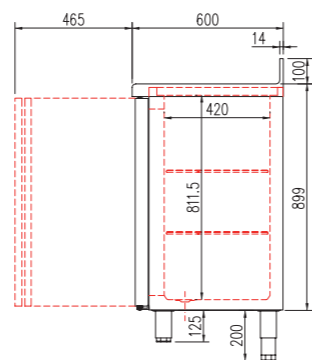
## Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 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 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C ambiente
- FMRV**
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- FMRPV**
- Unidad condensadora no incluida, refrigerante recomendado R134a.
- Control de expansión de refrigerante no incluido
- Rendimiento del evaporador con  $\Delta t=12^{\circ}\text{C}$

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 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 lighting
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature -2°C +8°C , 32°C ambient
- FMRV**
- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water
- FMRPV**
- Condenser unit not included, recommended coolant R134a.
- Refrigerant expansion control, not included
- Performance of the evaporator with  $\Delta t = 12^{\circ}\text{C}$

## Opciones - Options

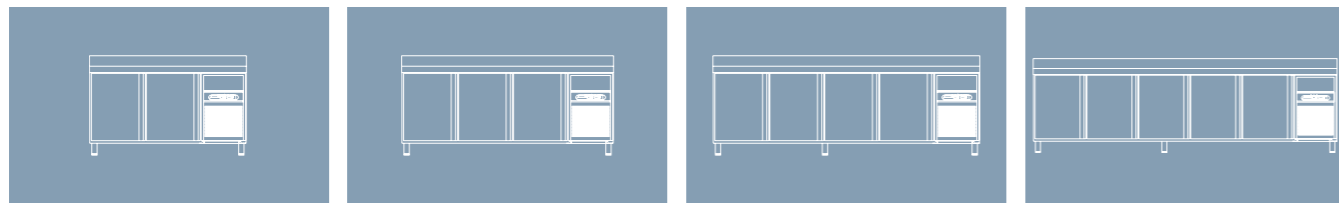
parrilla adicional	extra shelf
cajon tolva café por cajones	coffee-grounds hopper instead of drawers
cerradura puerta cristal	glass door lock
motor lado izquierdo	left side engine
encimera sin peto	no upstand worktop
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
iluminación LEDS	LEDS lighting
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
respaldo inox	stainless steel rear side
versión baja temperatura -20°-15°	-20°-15° version
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

FRENTE-MOSTRADOR, refrigeración PUERTAS DE CRISTAL  
BACK BAR counter, chiller with GLASS DOORS

FMRPV-220

FMRV-250  
con LEDS opcional  
optional with LEDSVista interior  
Interior view





MRG-150
MRGV-150
MCG-150
MCGV-150

MRG-200
MRGV-200
MCG-200
MCGV-200

MRG-250
MRGV-250
MCG-250
MCGV-250

MRG-300
MRGV-300

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MRG / MRGV-150	1345	850	700	250	350	265	109	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRG / MRGV-200	1795	850	700	300	396	450	132	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRG / MRGV-250	2245	850	700	590	615	635	155	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRG / MRGV-300	2695	850	700	590	615	820	178	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MCG/MCGV-150	1345	850	700	390	880	265	111	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
MCG/MCGV-200	1795	850	700	390	880	450	134	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
MCG/MCGV-250	2245	850	700	620	1014	635	157	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

### Características técnicas

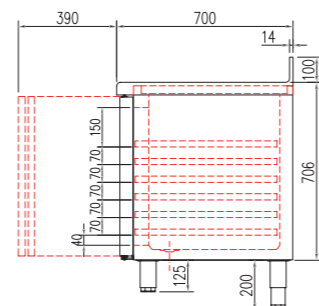
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- MRGV doble cristal
- MCGV triple cristal
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

### Technical data

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- MRGV double glazed doors
- MCGV triple glazed door
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, self-closing
cerradura puerta inox	solid door lock
cerradura puerta cristal	glass door lock
motor lado izquierdo	left side engine
encimera sin peto	no upstand worktop
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
iluminación LEDS	LEDS lighting
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



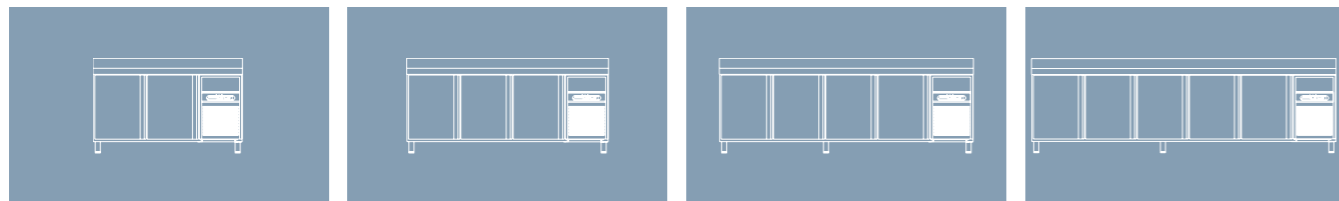
Mesa fría GN 1/1, refrigeración y congelados  
GN 1/1 counter, chiller and freezer



MRG-200



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



MRGF-150

MRGF-200

MRGF-250

MRGF-300

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MRGF-150	1345	850	700	250	350	265	109	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRGF-200	1795	850	700	300	396	450	132	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRGF-250	2245	850	700	590	615	635	155	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRGF-300	2695	850	700	590	615	820	178	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

## Características técnicas

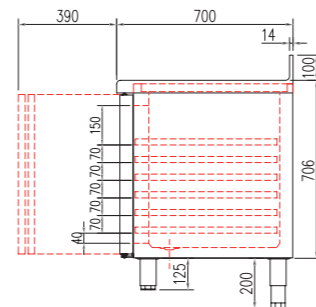
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Luz interior
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

## Technical data

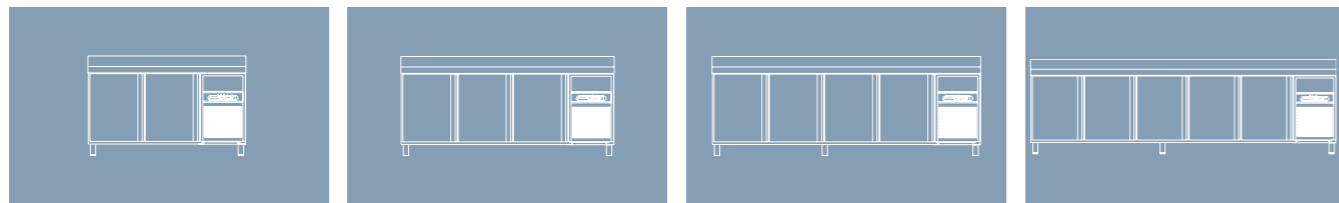
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Interior lighting
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

## Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, self-closing
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo con fregadero	left side engine +sink
encimera sin peto	no upstand worktop
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

Fregadero 340 x 360 x 160  
340 x 360 x 160 SinkMesa fría GN 1/1, refrigeración con FREGADERO  
GN 1/1 counter, chiller with SINK

MRGF-200



MRG-150

MRG-200

MRG-250

MRG-300

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MRG-150	1345	850	700	250	350	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRG-200	1795	850	700	300	396	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRG-250	2245	850	700	590	615	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRG-300	2695	850	700	590	615	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

## Características técnicas

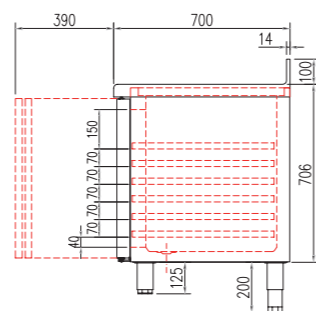
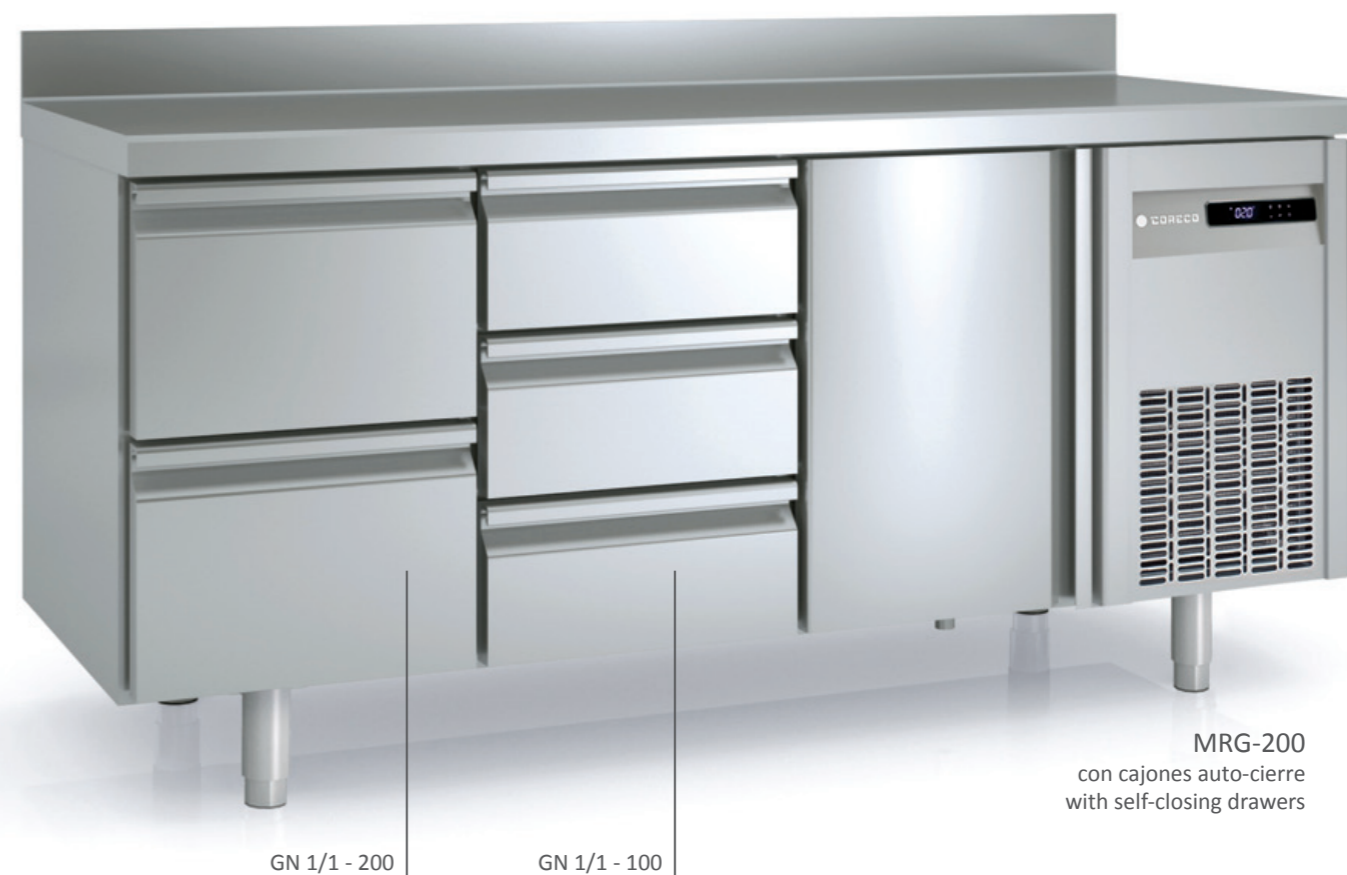
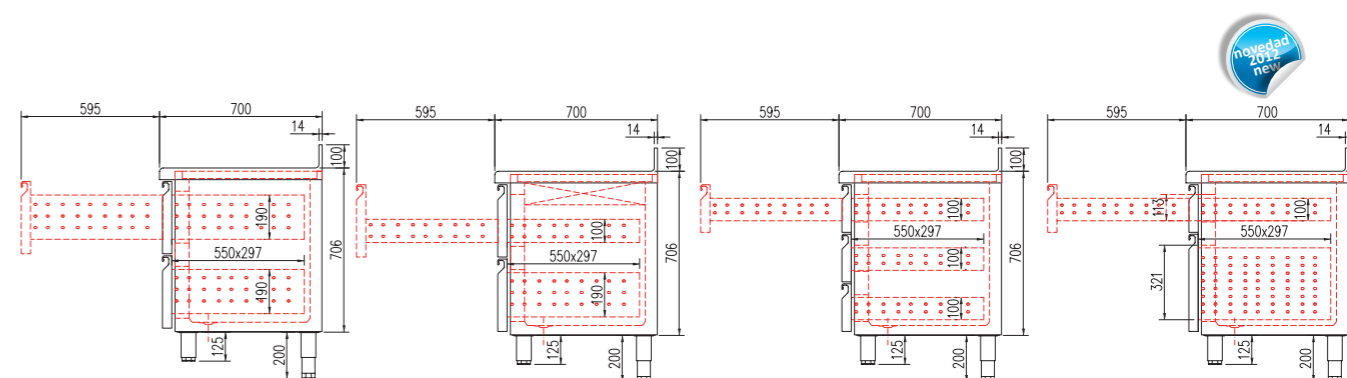
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C ambiente

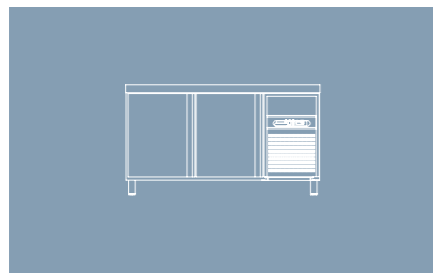
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature -2°C +8°C , 32°C ambient

## Opciones - Options

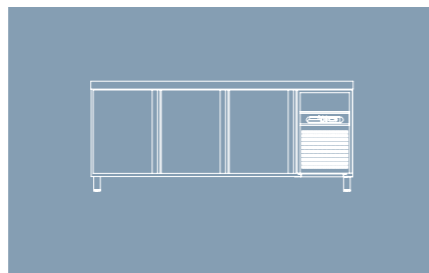
- parrilla adicional GN 1/1
- set adicional guías GN 1/1
- cerradura puerta inox
- motor lado izquierdo
- encimera sin peto
- set 4 ruedas
- set 6 ruedas
- registrador de alarmas HACCP
- encimera con fregadero
- tropicalizado 43°C
- respaldo inox
- 230v 60Hz / 115v 60Hz

- GN 1/1 extra shelf
- GN 1/1 slides extra set
- solid door lock
- left side engine
- no upstand worktop
- 4 castors set
- 6 castors set
- HACCP alarm recorder
- worktop with sink
- tropicalized to 43°C
- stainless steel rear side
- 230v 60Hz / 115v 60Hz

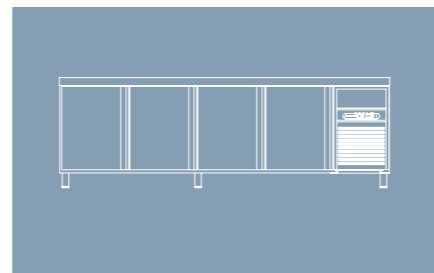
Mesa fría GN 1/1, refrigeración con CAJONES  
GN 1/1 counter, chiller and with DRAWERSMRG-200  
con cajones auto-cierre  
with self-closing drawers



MFCG-150



MFCG-200



MFCG-250

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MFCG-150	1345	850	780	250	350	265	119	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFCG-200	1795	850	780	300	396	450	147	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFCG-250	2245	850	780	590	615	635	175	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

## Características técnicas

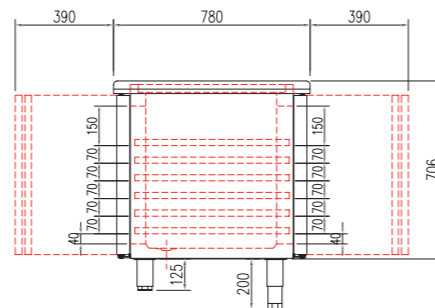
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C ambiente

## Technical data

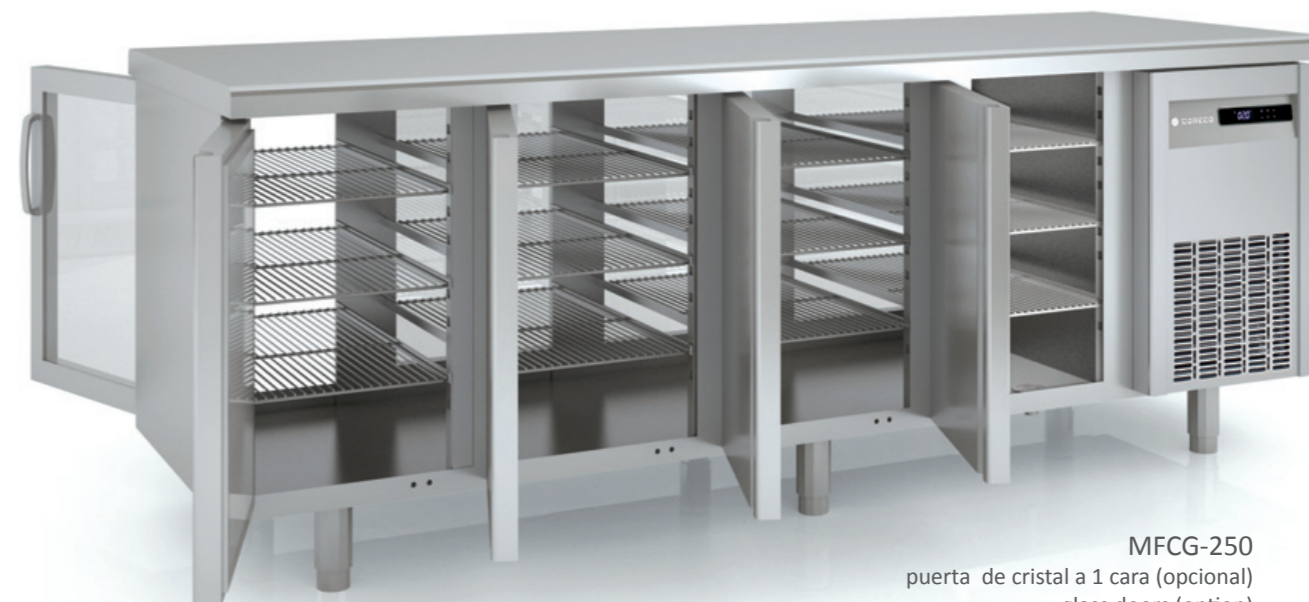
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded fronts
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature -2°C +8°C, 32°C ambient

## Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
puertas de cristal	glass doors
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
respaldo inox	stainless steel rear side
encimera con fregadero	worktop with sink
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



Mesa fría CENTRAL GN 1/1, refrigeración  
GN 1/1 PASS THROUGH counter, chiller

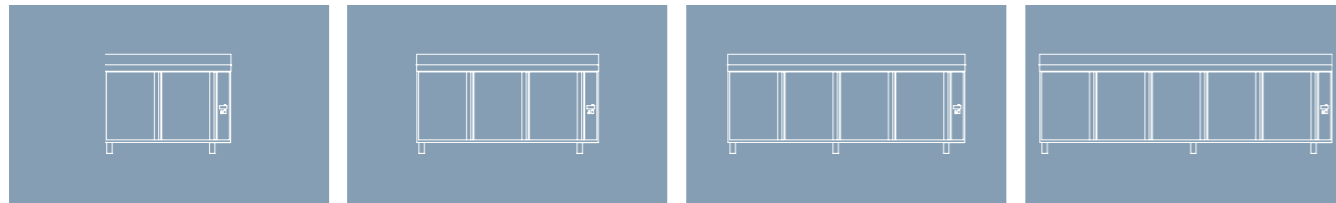


MFCG-250  
puerta de cristal a 1 cara (opcional)  
glass doors (option)



MFCG-250





MRGP-120
MRGPV-120
MCGP-120
MCGPV-120

MRGP-170
MRGPV-170
MCGP-170
MCGPV-170

MRGP-220
MRGPV-220
MCGP-220
MCGPV-220

MRGP-270
MRGPV-270

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante recomendado recommended coolant	rango range
MRGP / MRGPV-120	1045	850	700	250	265	75	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRGP / MRGPV-170	1495	850	700	300	450	107	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRGP / MRGPV-220	1945	850	700	590	635	139	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRGP / MRGPV-270	2395	850	700	590	820	171	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MCGP / MCGPV-120	1045	850	700	380	265	75	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
MCGP / MCGPV-170	1495	850	700	480	450	107	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
MCGP / MCGPV-220	1945	850	700	680	635	139	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

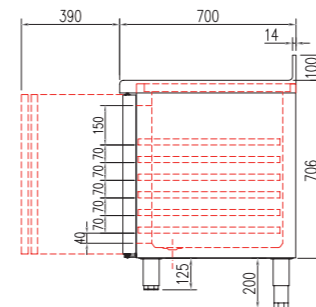
### Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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)
- MRGP/MCGP Contrapuerta inox embutida
- MRGPV doble cristal
- MCGPV triple cristal
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 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 125 - 200 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 anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- MRGP/MCGP rear-door by stamped steel
- MRGPV double glazed doors
- MCGPV triple glazed door
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary up stand (optional without up stand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 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 anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, self-closing
cerradura puerta inox	solid door lock
cerradura puerta cristal	glass door lock
conexiones lado izquierdo	left side connections
encimera sin peto	no upstand worktop
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
iluminación LEDS	LEDS lighting
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



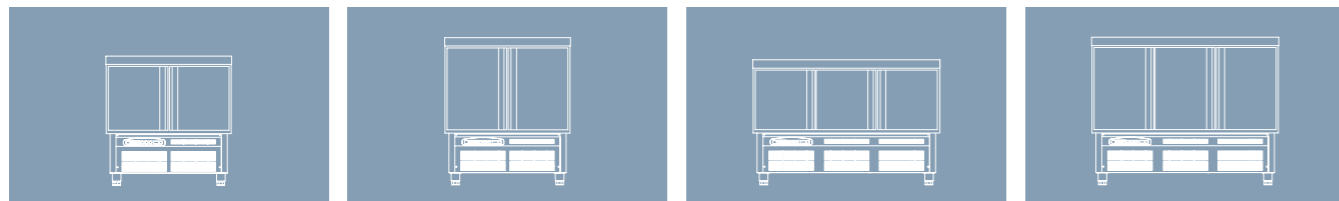
Mesa fría GN 1/1, refrigeración y congelados PRE-INSTALACION  
GN 1/1 counter, chiller and freezer for REMOTE condenser unit



MRGP-200



MRGPV-200



MF-100

MFC-100

MF-140

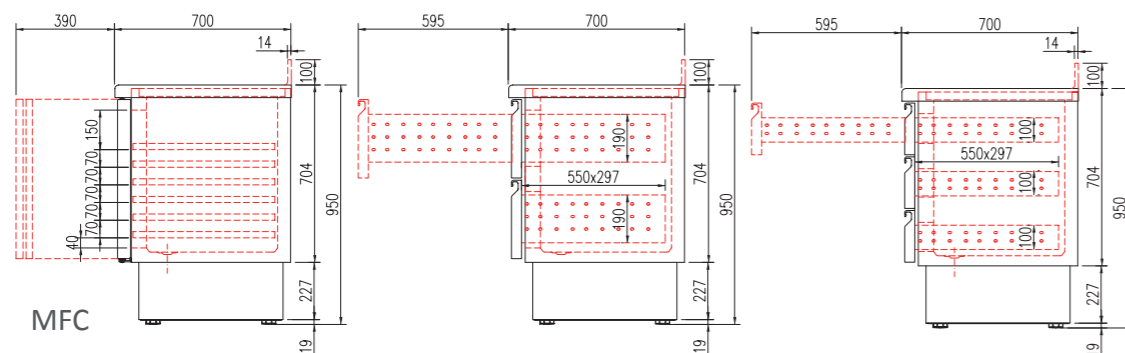
MFC-140

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo (mm)	alto (mm)	fondo (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MF-100	915	900	700	250	350	200	70	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFC-100	915	950	700	250	350	265	85	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MF-140	1365	900	700	300	396	300	98	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFC-140	1365	950	700	300	396	450	120	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

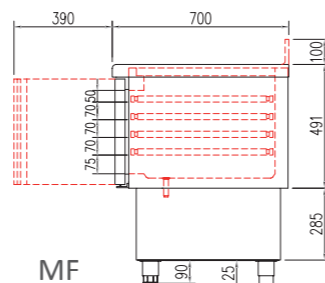
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- MFC: contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 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 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 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: rear-door by stamped steel
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary up stand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature -2°C +8°C, 32°C ambient



## Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set
MF cajonera doble inox	MF double drawers set
MFC cajonera doble inox, auto-cierre	MFC double drawers set, self-closing
MFC cajonera triple inox, auto-cierre	MFC triple drawers set, self-closing
cerradura puerta inox	solid door lock
encimera con peto	worktop with upstand
set 4 ruedas	4 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
mantenimiento de congelados	freezer
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

Mesa COMPACTA GN 1/1, refrigeración  
GN 1/1 COMPACT counter, chillerMFC-100  
con ruedas  
with castors

MF-100

## Comparativa capacidades gama MFC - MRG capacity compared

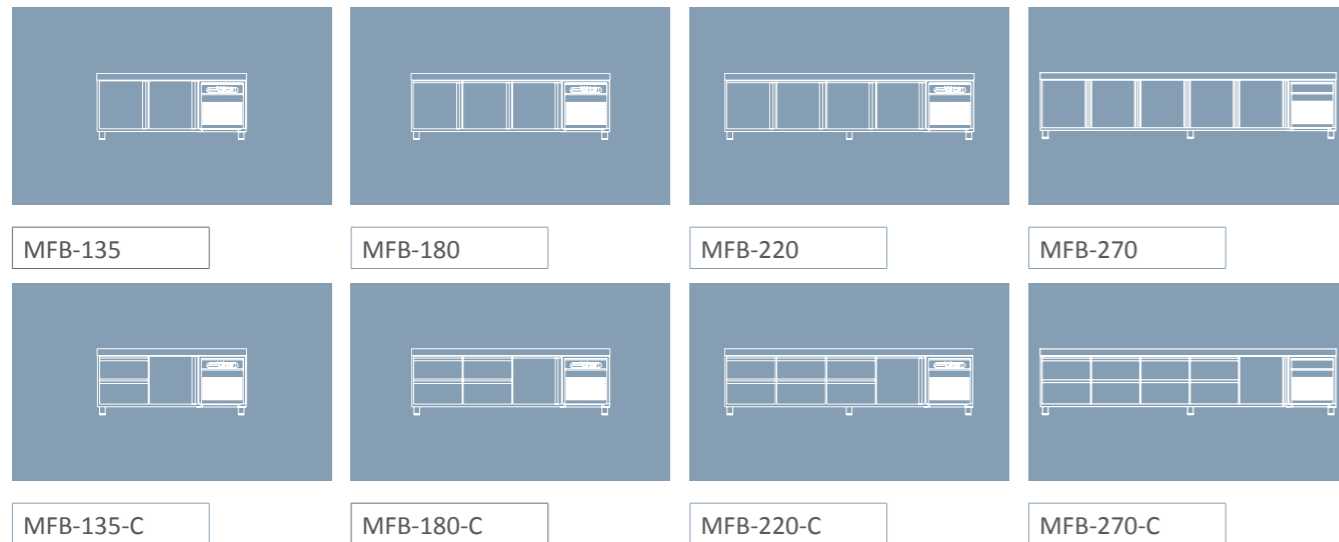
ref.	largo (mm)	alto (mm)	fondo (mm)	capacidad (L)
MFC-100	915	950	700	265
MRG-150	1395	850	700	265
MFC-140	1365	950	700	450
MRG-200	1795	850	700	450



MRG-200



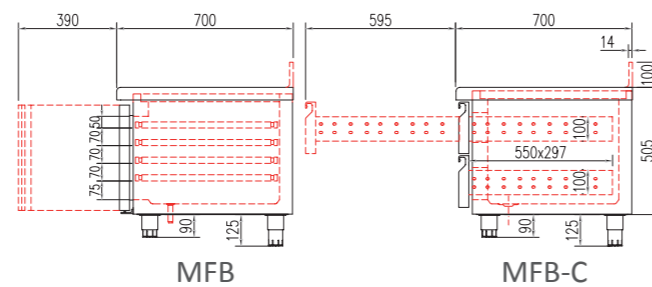
MFC-140



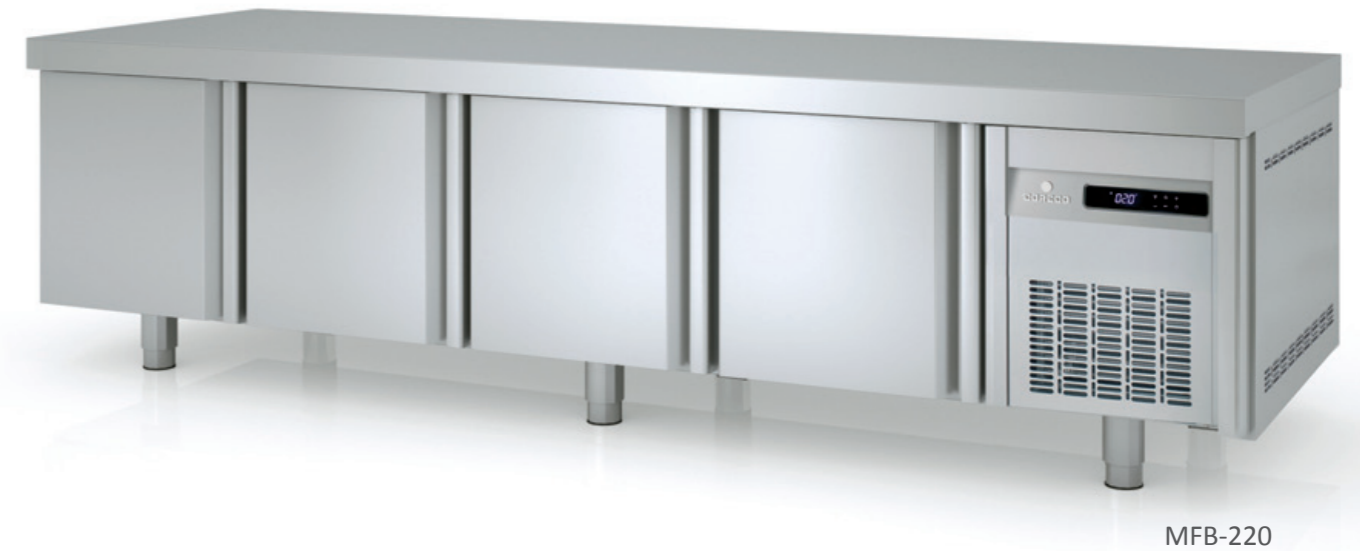
Características técnicas - Technical data												
ref.	largo (mm)	alto (mm)	fondo (mm)	potencia frig. (W)	consumo (W)	capacidad (L)	peso neto (Kg)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MFB-135	1345	600	700	250	350	170	99	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFB-180	1795	600	700	300	396	285	122	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFB-220	2200	600	700	590	615	405	145	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFB-270	2695	600	700	590	615	505	173	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFB-135-C	1345	600	700	250	350		122	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFB-180-C	1795	600	700	300	396		168	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFB-220-C	2200	600	700	590	615		196	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFB-270-C	2695	600	700	590	615		230	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

Características técnicas	Technical data
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo	- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido	- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)	- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie	- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)	- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary up stand)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura	- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm	- AISI -304 18/10 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble	- Removable and fan assisted condenser unit
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión	- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Evaporación automática del agua de descarche	- Automatic evaporation of defrost water
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP	- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía	- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C ambiente	- Operating temperature -2°C +8°C , 32°C ambient

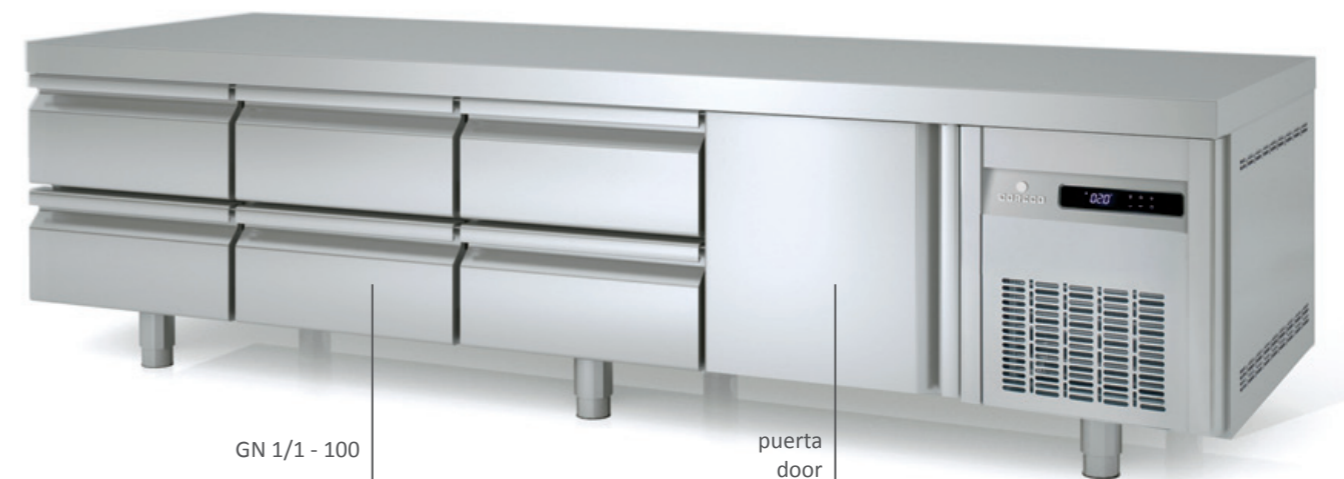
Opciones - Options	
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
encimera con peto	worktop with upstand
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



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

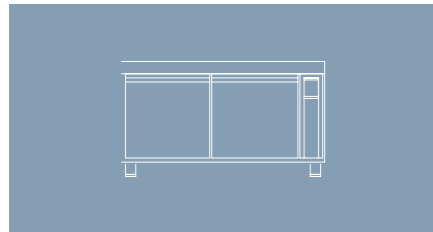


MFB-220

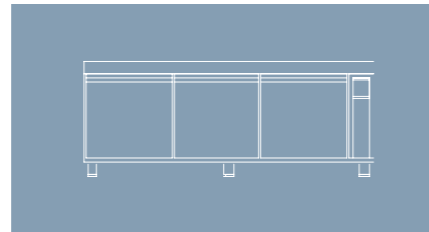


MFB-220-C

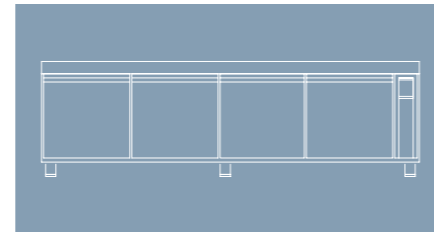




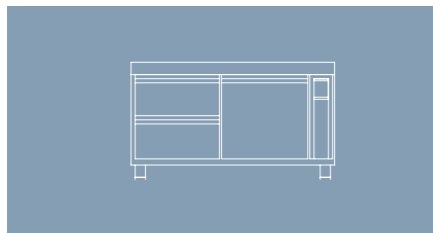
MFBP-105



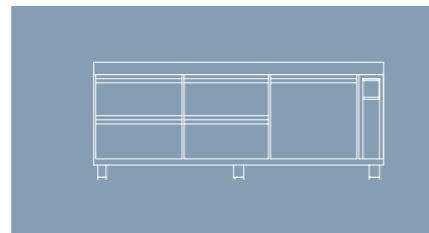
MFBP-150



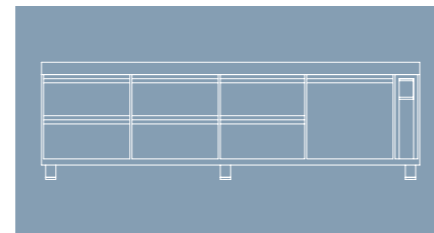
MFBP-195



MFBP-105-C



MFBP-150-C



MFBP-195-C

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	paredes de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MFBP-105	1045	600	700	250	170	65	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFBP-150	1495	600	700	300	285	92	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFBP-195	1945	600	700	590	405	119	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFBP-105-C	1045	600	700	250	170	75	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFBP-150-C	1495	600	700	300	285	112	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFBP-195-C	1945	600	700	590	405	130	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

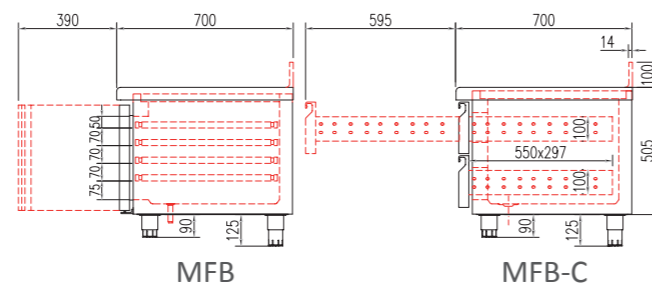
## Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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 18/10 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 90 - 125 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 anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo -2°C +8°C a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 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 18/10 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary up stand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 90 to 125 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 anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature -2°C +8°C, 32°C ambient

## Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set
cerradura puerta inox	solid door lock
conexiones lado izquierdo	left side connections
encimera con peto	worktop with upstand
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



MFBP

MFBP-C



Mesa fría GN 1/1, refrigeración BAJO COCINA PRE-INSTALACION  
GN 1/1 counter, chiller UNDER BROILER for REMOTE condenser unit



MFBP-195

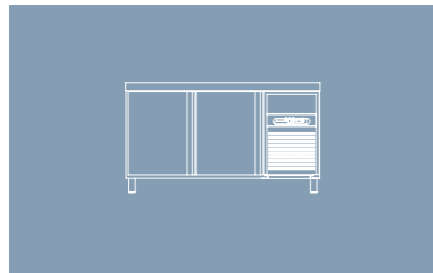


GN 1/1 - 100

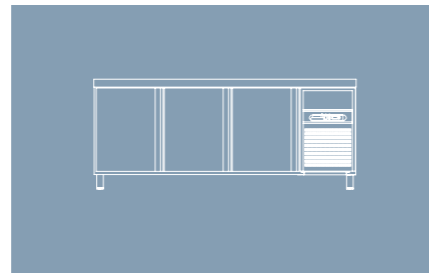
puerta  
door

MFBP-195 - C

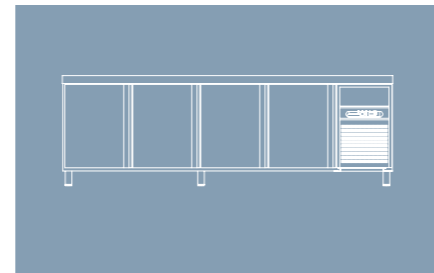




MRP-150
MRPV-150
MCP-150
MCPV-150



MRP-200
MRPV-200
MCP-200
MCPV-200



MRP-250
MRPV-250
MCP-250
MCPV-250

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo (mm)	alto (mm)	fondo (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MRP / MRPV-150	1495	850	800	250	350	375	129	10	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRP / MRPV-200	2020	850	800	300	396	595	162	15	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRP / MRPV-250	2545	850	800	590	615	815	195	20	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MCP / MCPV-150	1495	850	800	390	880	375	129	10	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
MCP / MCPV-200	2020	850	800	390	880	595	162	15	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
MCP / MCPV-250	2545	850	800	620	1014	815	195	20	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

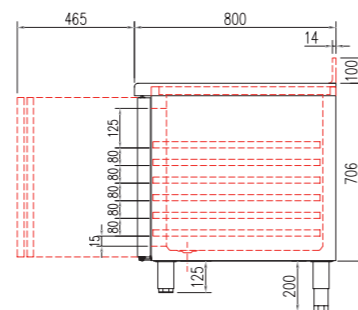
### Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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)
- MRP / MCP Contrapuerta inox embutida
- MRPV doble cristal
- MCPV triple cristal
- MRPV MCPV: luz interior
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- MRP / MCP rear-door by stamped steel
- MRPV double glazed doors
- MCPV triple glazed door
- MRPV MCPV: internal lighting
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary up stand)
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla 60x40	60x40 shelf
set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set
cerradura puerta inox	solid door lock
cerradura puerta cristal	glass door lock
motor lado izquierdo	left side engine
encimera con peto	worktop with upstand
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
iluminación LEDS	LEDS lighting
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
respaldo inox	stainless steel rear side
encimera de granito	granite worktop
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



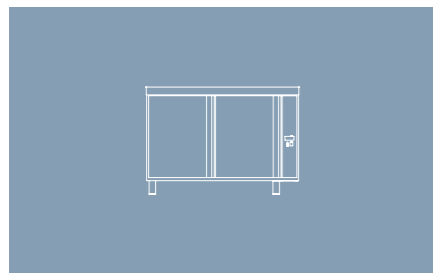
## Mesa fría 60x40, refrigeración y congelados 60x40 counter, chiller and freezer



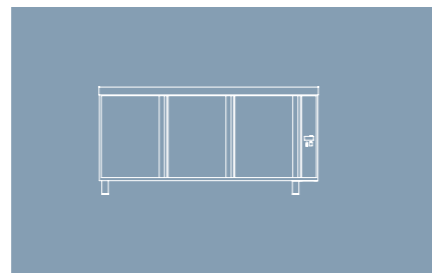
MRPV-250  
dotación parrillas extra  
with extra shelves



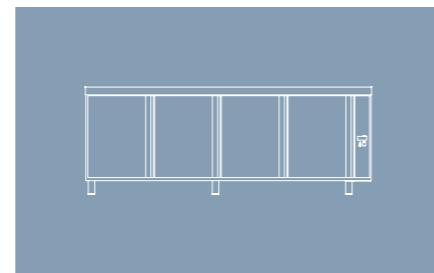
MRP-250



MRPP-120
MRPPV-120
MCP-120
MCPV-120



MRPP-170
MRPPV-170
MCP-170
MCPV-170



MRPP-220
MRPPV-220
MCP-220
MCPV-220

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante recomendado recommended coolant	rango range
MRPP / MRPPV-120	1195	850	800	250	375	109	10	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRPP / MRPPV-170	1720	850	800	300	595	132	15	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MRPP / MRPPV-220	2245	850	800	590	815	155	20	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MCP-120 / MCPV-120	1195	850	800	380	375	129	10	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
MCP-170 / MCPV-170	1720	850	800	480	595	162	15	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
MCP-220 / MCPV-220	2245	850	800	680	815	195	20	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

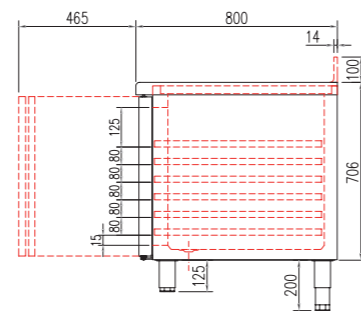
### Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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)
- MRPP / MCP Contrapuerta inox embutida
- MRPPV doble cristal
- MCPV triple cristal
- MRPPV MCPV: luz interior
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 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 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- 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
- Unidad condensadora no incluida
- Control de expansión de refrigerante no incluido
- Rendimiento del evaporador con  $\Delta t=12^{\circ}\text{C}$
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- MRPP / MCP rear-door by stamped steel
- MRPPV double glazed doors
- MCPV triple glazed door
- MRPPV MCPV: internal lighting
- AISI-304 18/10 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary up stand)
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Condenser unit not included
- Refrigerant expansion control, not included
- Performance of the evaporator with  $\Delta t = 12^{\circ}\text{C}$
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla 60x40	60x40 shelf
set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set
cerradura puerta inox	solid door lock
cerradura puerta cristal	glass door lock
motor lado izquierdo	left side engine
encimera con peto	worktop with upstand
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
iluminación LEDS	LEDS lighting
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
respaldo inox	stainless steel rear side
encimera de granito	granite worktop
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



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



MRPP-220



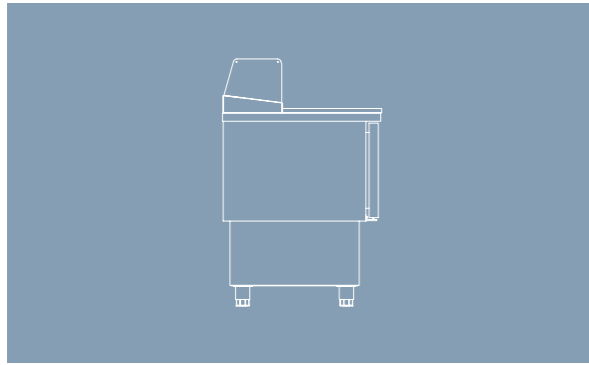
MRPPV-220  
con peto y parrillas extra  
wif upstand and extra shelves

- 52-53 MESA FRÍA SALADETTE GN1/1 • GN 1/1 SALADETTE COUNTER
- 54-55 MESA FRÍA SALADETTE GN1/1 • GN 1/1 SALADETTE COUNTER
- 56-57 MESA FRÍA GN 1/1 PREPARACION FAST-FOOD • GN 1/1 FAST-FOOD STATION
- 58-59 MESA FRÍA KEBAB GN1/1 • GN 1/1 KEBAB COUNTER
- 60-61 MESA FRÍA SALAD-CHEFF GN1/1 • GN 1/1 SALAD-CHEFF COUNTER
- 62-63 MESA FRÍA SALAD-CHEFF GAMA 60 - 70 • 60 - 70 RANGE SALAD-CHEFF COUNTER
- 64-65 MESA FRÍA BIG SALAD-CHEFF FONDO 800 • 800 RAGE BIG SALAD-CHEFF COUNTER
- 66-67 MESA FRÍA SUSHI-CHEFF • SUSHI-CHEFF COUNTER
- 68-69 MESA FRÍA SALAD-CHEFF GN1/1 • GN 1/1 SALAD-CHEFF COUNTER
- 70-71 MESA FRÍA PIZZA COMPACTA • GN 1/1 COMPACT PIZZA COUNTER
- 72-77 MESA FRÍA PIZZA • PIZZA COUNTER
- 78-79 EXPOSITOR INGREDIENTES FAST-FOOD GN 1/4 • GN1/4 FAST-FOOD TOPPING UNIT

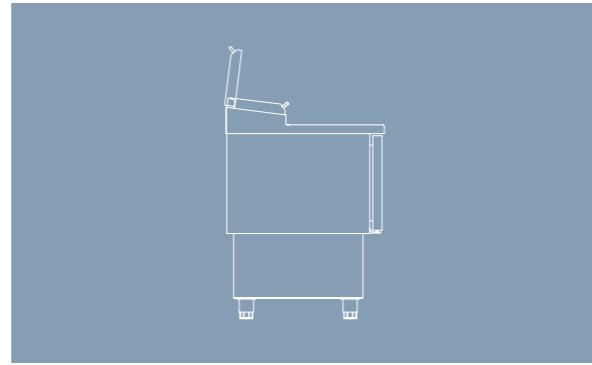


# 2





MFP-100  
MFP-140



MFEI70-100  
MFEI70-140

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver pag. 352 - see page 352

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consump- tion (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/6 capacity GN 1/6	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MFEI70-100	915	700	250	350	200	78	2	2		5	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFEI70-140	1365	700	300	400	320	115	3	3		8	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFP-100	915	700	250	350	200	78	2	2	5		230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFP-140	1365	700	300	400	320	115	3	3	7		230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C

Características técnicas

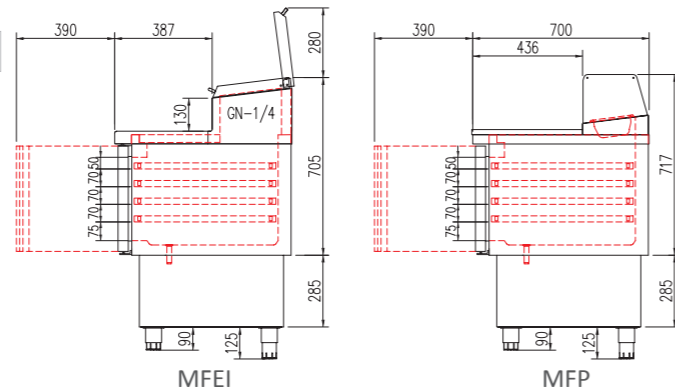
Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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)
- 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
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- MFP granite working area and glass cover, GN 1/6-100 capacity
- MFEI70-100 stainless steel worktop, topping unit with hinged lid, GN 1/4-100 capacity
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 0°C +8°C, 32°C ambient

Opciones - Options

- |                                  |                                  |
|----------------------------------|----------------------------------|
| parrilla adicional GN 1/1        | GN 1/1 extra shelf               |
| set adicional guías GN 1/1       | GN 1/1 slides extra set          |
| cajonera doble inox, auto-cierre | double drawers set, self-closing |
| cerradura puerta inox            | solid door lock                  |
| set 4 ruedas                     | 4 castors set                    |
| registrador de alarmas HACCP     | HACCP alarm recorder             |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz            | 230v 60Hz / 115v 60Hz            |



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



Mesa fría SALADETTE GN1/1  
GN 1/1 SALADETTE counter

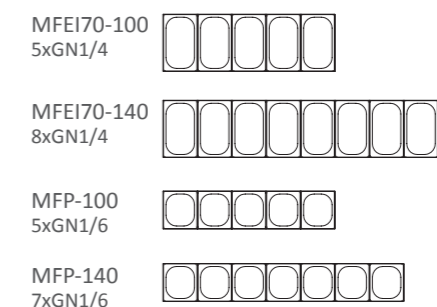


MFEI70-100

MFP-140  
con cajones (opcional)  
with drawers (option)

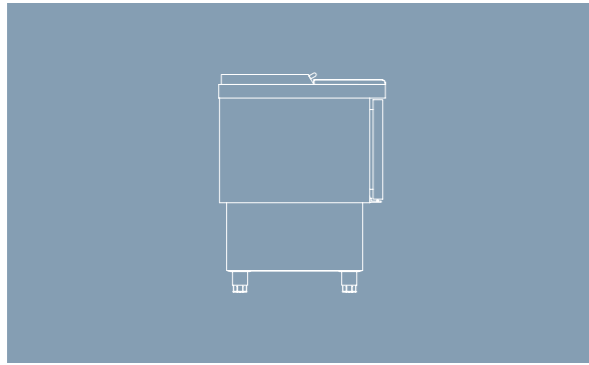


MFP - 100

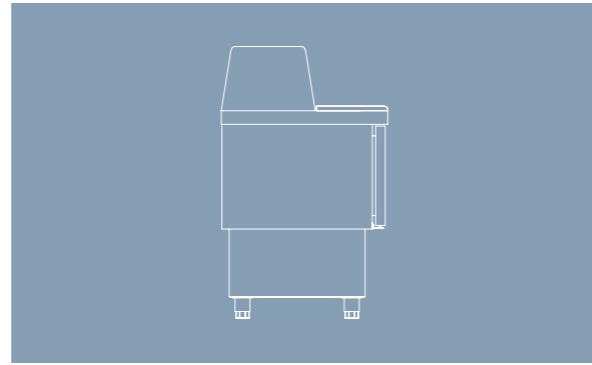


evaporador central





MFS-100  
MFS-140



MFS-100-C  
MFS-140-C

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver pag. 352 - see page 352

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MFS-100	915	700	250	350	200	70	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFS-140	1365	700	300	400	320	105	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFS-100-C	915	700	250	350	200	70	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFS-140-C	1365	700	300	400	320	105	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C

Características técnicas

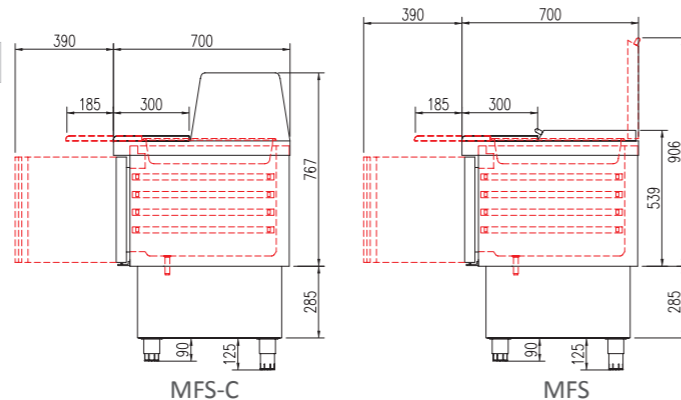
Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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)
- MFS-C cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- MFS cubierta inox abatible 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 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 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-30418/10 stainless steel worktop, with white polyethylene table, sliding to increase work surface (for other color, consult)
- GN capacity in the worktop (see detail)
- MFS-C glass cover
- MFS hinged lid
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 0°C +8°C , 32°C ambient

Opciones - Options

- parrilla adicional GN 1/1
- set adicional guías GN 1/1
- cajonera doble inox, auto-cierre
- cerradura puerta inox
- set 4 ruedas
- registrador de alarmas HACCP
- 230v 60Hz / 115v 60Hz
- GN 1/1 extra shelf
- GN 1/1 slides extra set
- double drawers set, self-closing
- solid door lock
- 4 castors set
- HACCP alarm recorder
- 230v 60Hz / 115v 60Hz



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



Mesa fría SALADETTE GN1/1  
GN 1/1 SALADETTE counter



encimera deslizante polietileno polyethylene sliding worktop

GN 1/1 - 100

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

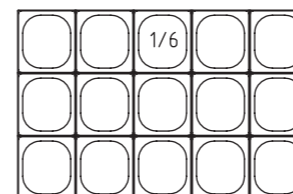
encimera deslizante polietileno polyethylene sliding worktop

MFS-100 con polietileno color rojo with red polyethylene



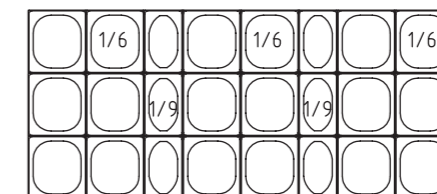
MFS-100

MFS-100 / MFS-100-C



cubetas y soportes no incluidos trays and supports, are not included

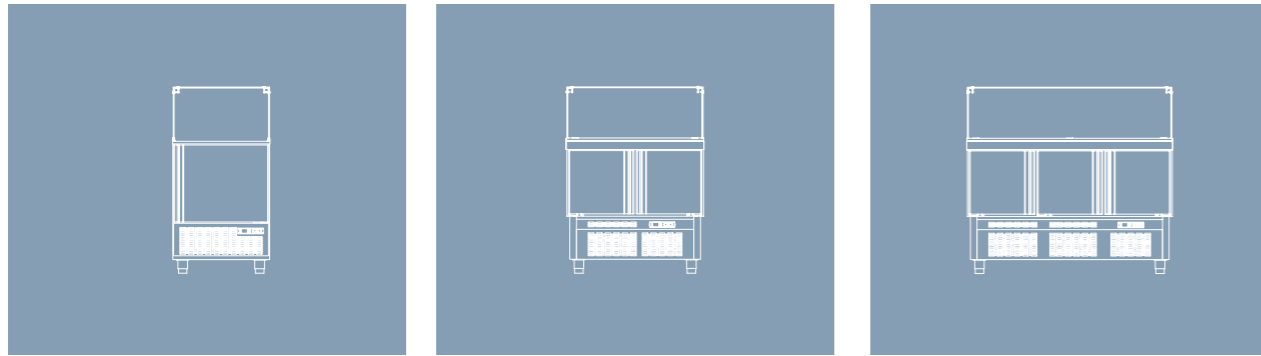
MFS-140 / MFS-140-C



evaporador central



www.coreco.es - info@coreco.es



MFK-65

MFK-100

MFK-140

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver pag. 352 - see page 352

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MFK-65	645	640	180	285	125	50	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFK-100	915	700	250	350	200	70	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFK-140	1365	700	300	400	320	105	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C

Características técnicas

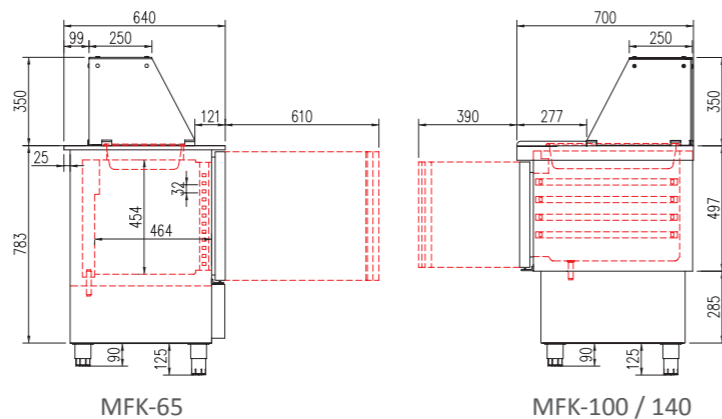
Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 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-30418/10 stainless steel worktop, with white polyethylene table, 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 18/10 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 0°C +8°C , 32°C ambient

Opciones - Options

- |                                  |                                  |
|----------------------------------|----------------------------------|
| parrilla adicional GN 1/1        | GN 1/1 extra shelf               |
| set adicional guías GN 1/1       | GN 1/1 slides extra set          |
| cajonera doble inox, auto-cierre | double drawers set, self-closing |
| cerradura puerta inox            | solid door lock                  |
| set 4 ruedas                     | 4 castors set                    |
| registrador de alarmas HACCP     | HACCP alarm recorder             |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz            | 230v 60Hz / 115v 60Hz            |



MFK-65

MFK-100 / 140

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



Mesa fría GN 1/1 preparacion FAST-FOOD  
GN 1/1 FAST-FOOD STATION



MFK-65

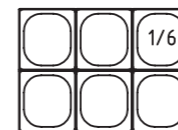


MFK-140

MFK-100 / 140  
evaporador central

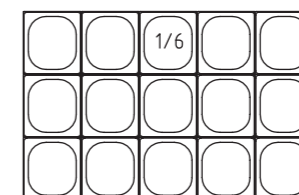


MFK-65

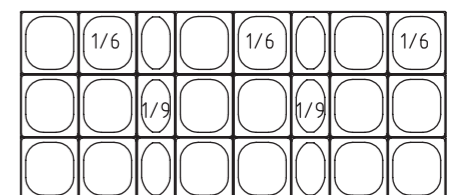


cubetas y soportes no incluidos  
trays and supports, are not included

MFK-100



MFK-140





MFK70-135



MFK70-180

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver pag. 352 - see page 352

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MFK70-135	1345	850	700	300	390	265	135	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFK70-180	1795	850	700	590	615	450	168	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C

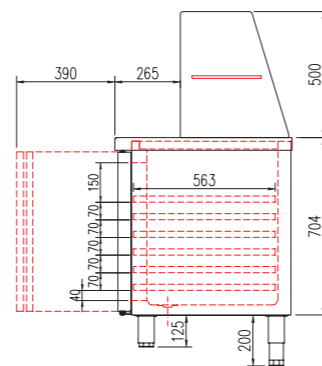
### Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- AISI-30418/10 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 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrost
- Operating temperature 0°C +8°C , 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



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



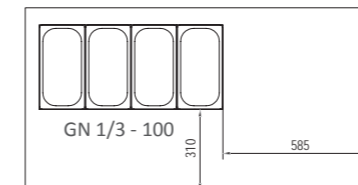
### Mesa fría KEBAB GN1/1 GN 1/1 KEBAB counter



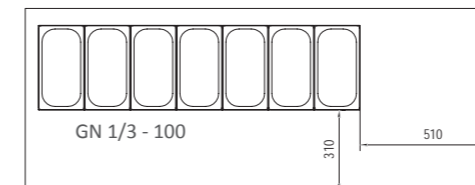
MFK70-180



MFK70-135



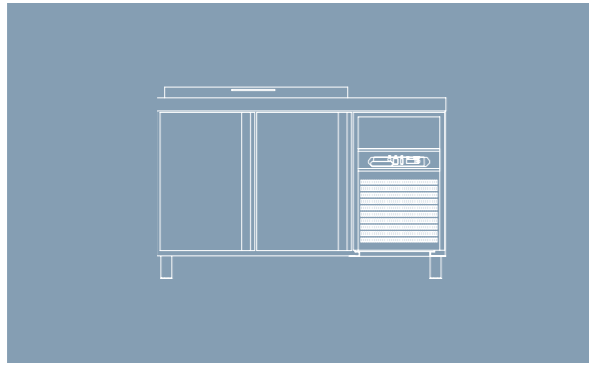
MFK70-180



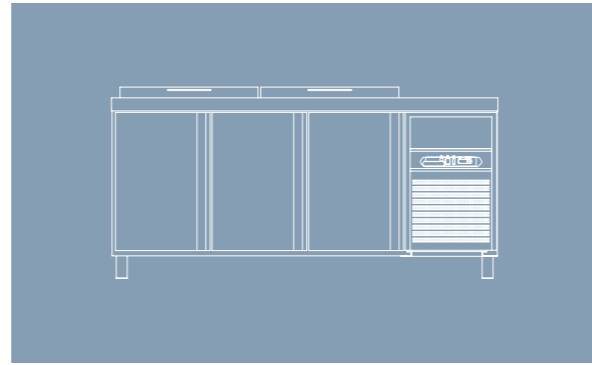
evaporador central

MFK70-135  
Vista trasera  
Back side view





MFE-150



MFE-200

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver pag. 352 - see page 352

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consump- tion (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MFE-150	1345	850	700	300	390	265	135	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFE-200	1795	850	700	590	615	450	168	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C

### Características técnicas

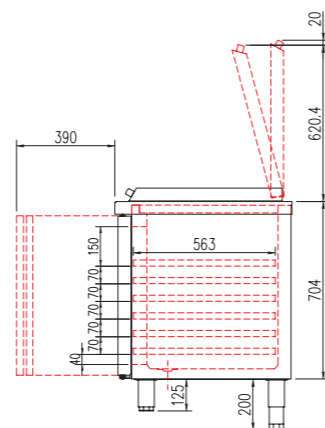
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle) y cubierta inox abatible
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 32°C ambiente

### Technical data

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- AISI-30418/10 stainless steel worktop, capacity for GN containers (see detail) and hinged lid
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrost
- Operating temperature 0°C +8°C , 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



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

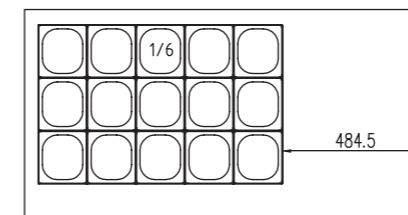


### Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/1 GN 1/1 SALAD-CHEFF counter

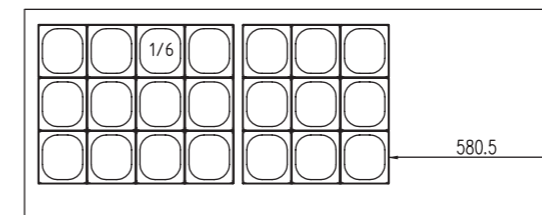


MFE-200

MFE-150



MFE-200



cubetas y soportes no incluidos  
trays and supports, are not included



evaporador central







MFEI60-150  
MFEI70-135

MFEI60-200  
MFEI70-180

MFEI70-225

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver pag. 352 - see page 352

Características técnicas - Technical data

ref.	largo (mm)	alto (mm)	fondo (mm)	potencia frig. (W)	consumo (W)	capacidad (L)	peso neto (Kg)	estantes	pares de guías	huecos GN 1/4	tensión monofásica	refrigerante	rango
MFEI60-150	1495	850	600	300	390	260	127	2	0	9	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFEI60-200	2020	850	600	590	615	410	155	3	0	11	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFEI70-135	1345	850	700	300	780	265	135	2	2	8	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFEI70-180	1795	850	700	590	390	450	155	3	3	10	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFEI70-225	2245	850	700	750	780	635	192	4	4	13	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C

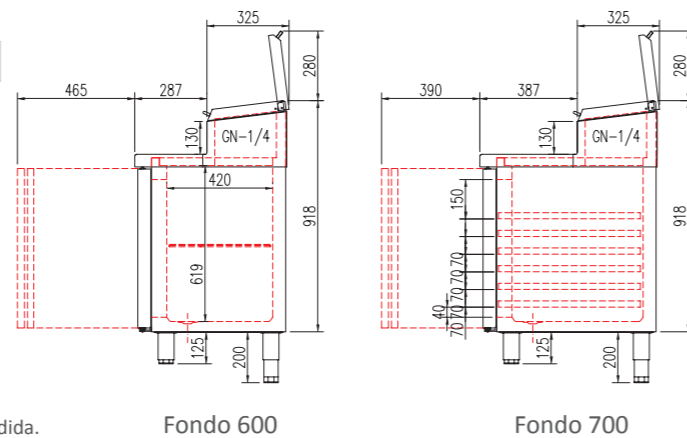
Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- 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
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- AISI-30418/10 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid
- GN 1/4-150 topping unit
- MFEI60 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- MFEI70 GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 0°C +8°C , 32°C ambient

Opciones - Options

cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
encimera de granito	granite worktop
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



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



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



encimera granito  
opcional  
granite worktop

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



MFEI60-150

evaporador central



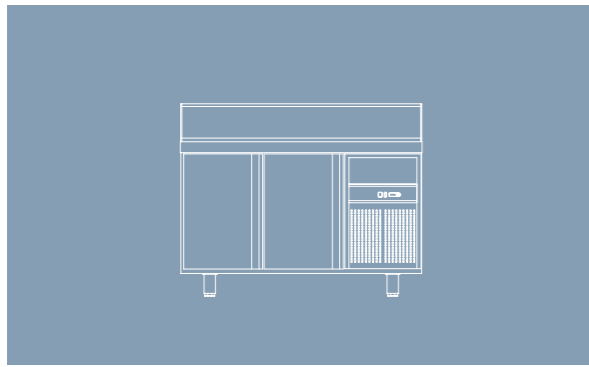
MFEI60-150  
9xGN1/4

MFEI70-135  
8xGN1/4

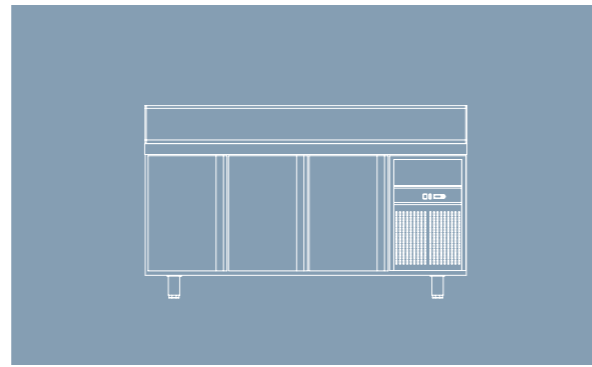
MFEI60-200  
11xGN1/4

MFEI70-180  
10xGN1/4

MFEI70-250  
13xGN1/4



MFEI80-150



MFEI80-200

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver pag. 352 - see page 352

#### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/3 capacity GN 1/3	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MFEI80-150	1495	850	800	350	410	375	155	2	2	8	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFEI80-200	2020	850	800	610	750	595	198	3	3	10	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C

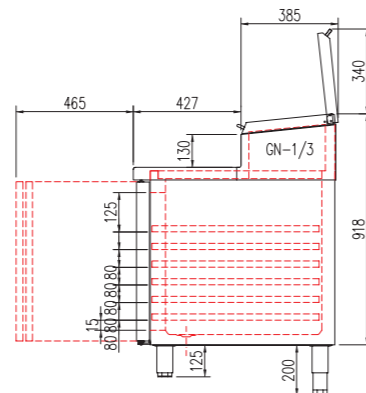
#### Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 32°C ambiente
- OPCIONAL: parrilla de trabajo 525x400 con bandeja recogida

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- AISI-30418/10 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid
- GN 1/3-150 topping unit
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 0°C +8°C , 32°C ambient
- OPTIONAL: 525x400 working grill with drip pan

#### Opciones - Options

parrilla + bandeja trabajo 500x400	grill + tray 500x400
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
encimera de granito	granite worktop
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



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



Mesa fría BIG SALAD-PIZZA CHEFF FONDO 800  
800 RANGE BIG SALAD-PIZZA CHEFF counter



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

MFEI80-150  
8xGN1/3



MFEI80-200  
10xGN1/3

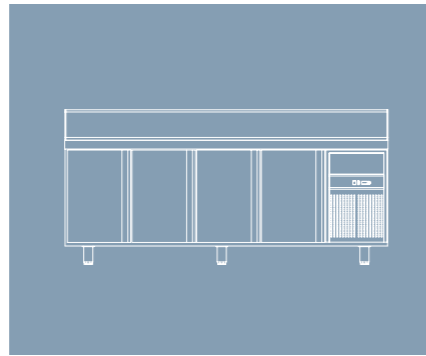


evaporador central

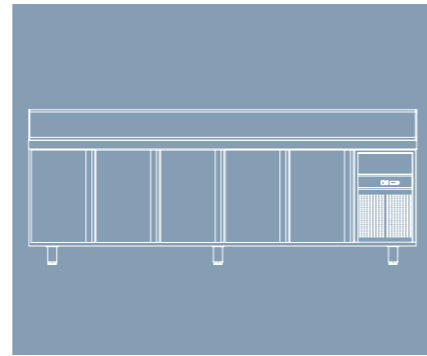




MFEI70-180-1/6  
MFEI70-180-1/6-ST



MFEI70-225-1/6  
MFEI70-225-1/6-ST



MFEI70-270-1/6  
MFEI70-270-1/6-ST

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver pag. 352 - see page 352

#### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/6 capacity GN 1/6		tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
										con tapa with lid	sin tapa no lid			
MFEI70-180	1795	850	700	590	390	450	155	3	3	8	9	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFEI70-225	2245	850	700	750	780	635	192	4	4	12	12	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFEI70-270	2695	850	700	875	950	1050	230	5	5	14	15	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C

#### Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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)
- Contrpuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/6-150
- Modelo ST, sin tapa inox abatible sobre el alojamiento cubetas.
- 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 32°C ambiente

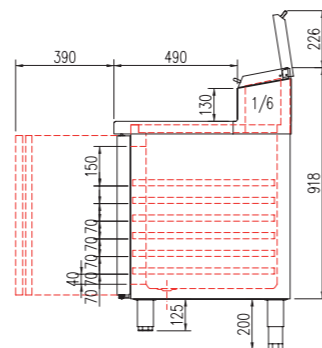
#### Technical data

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- AISI-30418/10 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid
- GN 1/4-150 topping unit
- ST model, no lids
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 0°C +8°C , 32°C ambient

#### Opciones - Options

cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
encimera de granito	granite worktop
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

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



## Mesa fría SUSHI-CHEFF SUSHI-CHEFF counter



MFEI70-270-1/6

MFEI70-180-1/6  
8xGN1/6



MFEI70-225-1/6  
12xGN1/6

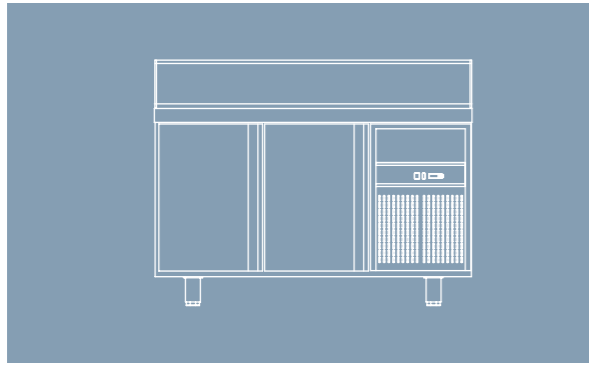


MFEI70-270-1/6  
14xGN1/6

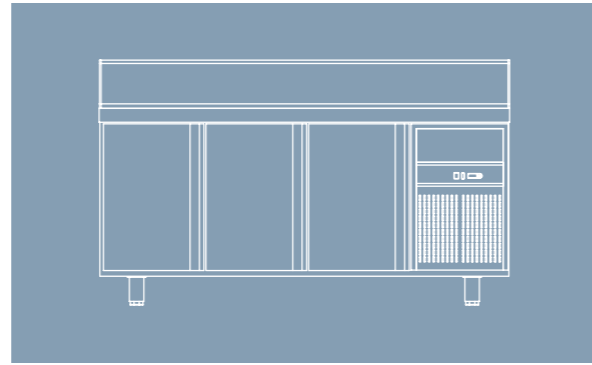


evaporador central





MFG70-135-1/6



MFG70-180-1/6

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver pag. 352 - see page 352

#### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consump- tion (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN1/6 capacity GN1/6	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MFG70-135	1345	850	700	300	390	265	175	2	2	5	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFG70-180	1795	850	700	590	615	450	208	3	3	7	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C

#### Características técnicas

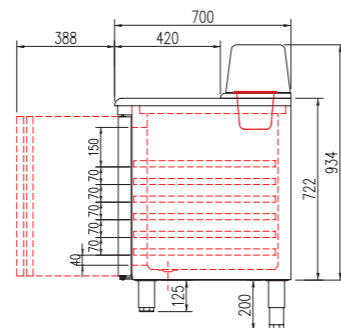
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito con capacidad cubetas GN1/6-1/3 (no incluidas) y cubierta acristalada
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C +8°C a 32°C ambiente

#### Technical data

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Granite worktop GN1/6-1/3capacity (not included) and glass roof
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 0°C +8°C , 32°C ambient

#### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, self-closing
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



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

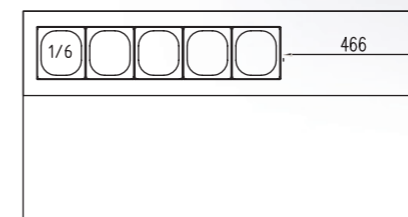


Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/1  
GN 1/1 SALAD-CHEFF counter

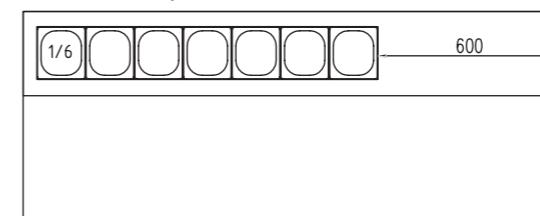


MFG70-180-1/6

MFG70-135-1/6

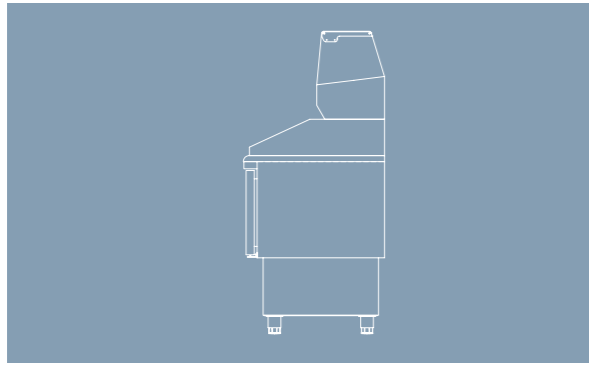


MFG70-180-1/6

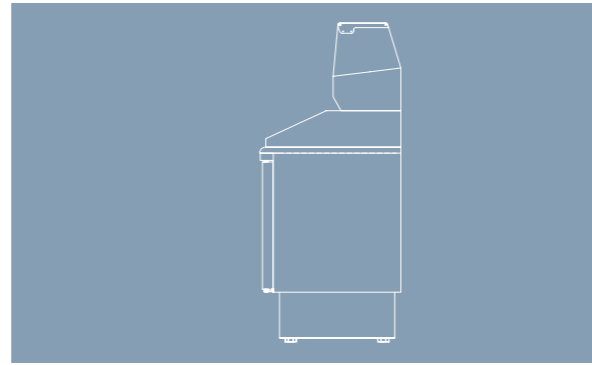


evaporador central





MFPP-140



MFCP-140

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver pag. 352 - see page 352

#### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
MFPP-140	1365	700	300	400	320	130	3	3	5	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
MFCP-140	1365	700	300	400	450	155	3	3	5	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C

#### Características técnicas

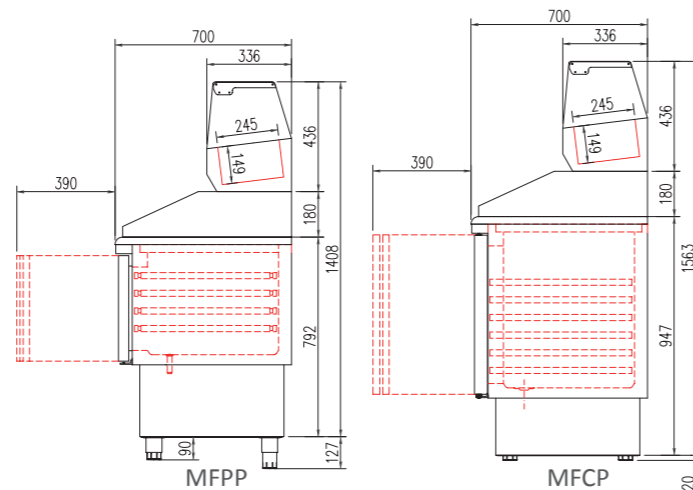
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales 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 anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 32°C ambiente

#### Technical data

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 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 up stands
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 32°C ambient

#### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set
MFPP: cajonera doble inox, auto-cierre	MFPP: double drawers set, self-closing
MFCP: cajonera doble inox, auto-cierre	MFCP: double drawers set, self-closing
MFCP: cajonera triple inox, auto-cierre	MFPP: triple drawers set, self-closing
cerradura puerta inox	solid door lock
set 4 ruedas	4 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



#### Mesa fría PIZZA COMPACTA GN 1/1 COMPACT PIZZA counter



MFCP-140



MFPP-140

#### evaporador central

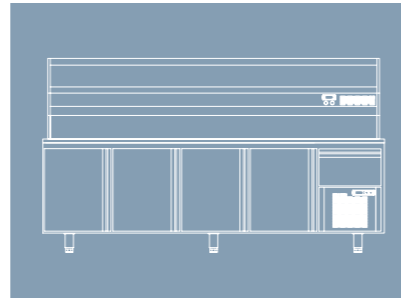




MR80-160



MR80-210



MR80-265

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

#### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consump- tion (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones plásticos plastic containers	tensión monofásica single phase voltage	refrige- rante coolant	rango range
MR80-160	1565	850	800	250	350	375	185	0	8	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MR80-210	2090	850	800	380	396	595	220	0	12	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MR80-265	2615	850	800	590	615	815	260	0	16	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

#### Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm up stands
- 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 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 32°C ambient

#### Opciones - Options

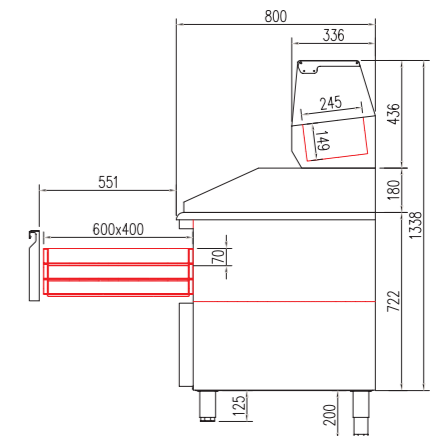
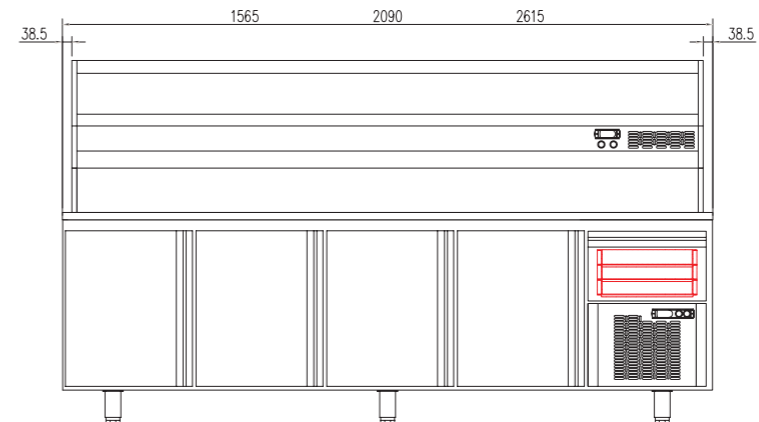
parrilla 60x40	60x40 shelf
cajón plástico 60x40x7	60x40x7 plastic container
cajón plástico 60x40x12	60x40x12 plastic container
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

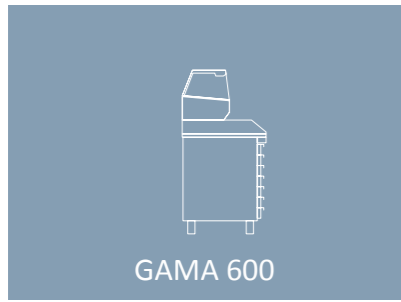


## Mesa fría PIZZA PIZZA counter



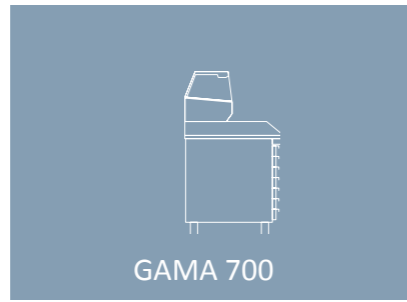
MR80-160





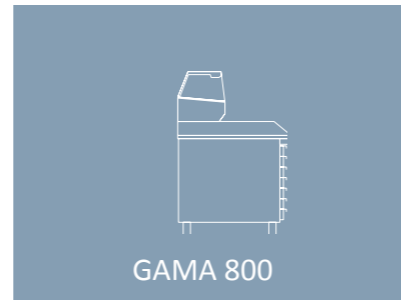
GAMA 600

MR60-150
MR60-200
MR60-250



GAMA 700

MR70-135
MR70-180
MR70-225



GAMA 800

MR80-150
MR80-200
MR80-250

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

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consump- tion (W)	capacidad capacity (L)	capacidad capacit y GN1/4	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones plásticos plastic containers	tensión monofásica single phase voltage	refrige- rante coolant	rango range
MR60-150	1495	850	600	250	350	260	6	165	2			230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MR60-200	2020	850	600	380	396	410	9	200	3			230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MR60-250	2545	850	600	590	615	560	12	240	4			230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MR70-135	1345	850	700	250	350	265	5	170	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MR70-180	1795	850	700	380	396	450	8	205	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MR70-225	2245	850	700	590	615	635	10	245	4	4		230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MR80-150	1495	850	800	250	350	375	6	185		8	3	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MR80-200	2020	850	800	380	396	595	9	220		13	3	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MR80-250	2545	850	800	590	615	815	12	260		18	3	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

### Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- MR60 estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- MR70 estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- MR80 interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (3 en dotación)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 32°C ambiente

### Technical data

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm up stands
- MR60 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- MR70 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- MFEI80 capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 32°C ambient

### Opciones - Options

cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

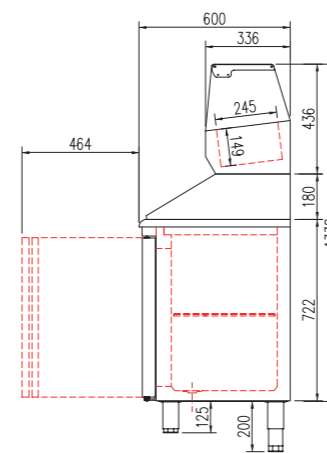
Cajas en Gama 800  
Range 800 countainers



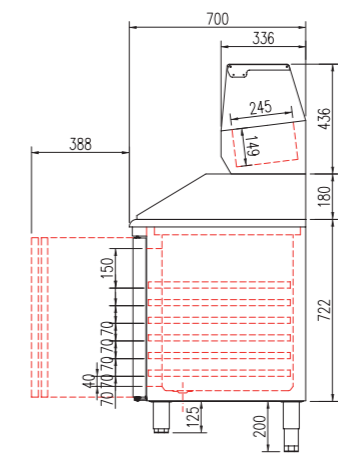
### Mesa fría PIZZA PIZZA counter



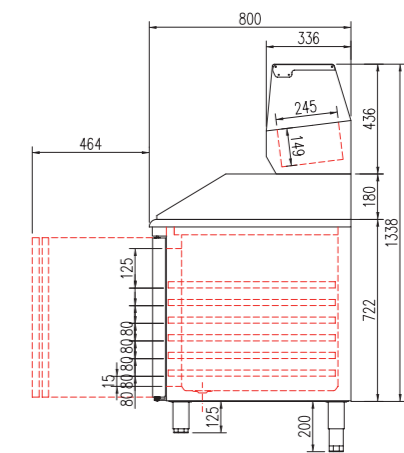
MR70-225



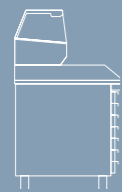
Fondo 600



Fondo 700



Fondo 800



GAMA 700

MFP70-180

MFP70-225



GAMA 800

MFP80-200

MFP80-250

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

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo (mm)	alto (mm)	fondo (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consump- tion (W)	capacidad capacity GN1/4	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones plásticos plastic containers	tensión monofásica single phase voltage	refrige- rante coolant	rango range
MFP70-180	1795	850	700	380	396	8	450	205	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFP70-225	2245	850	700	590	615	10	635	245	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFP80-200	2020	850	800	380	396	9	595	220		10	5	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
MFP80-250	2545	850	800	590	615	12	815	260		15	5	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

## Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C +8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C +8°C a 32°C ambiente
- MFP70
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, capacidad GN 1/1 (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)

## Technical data

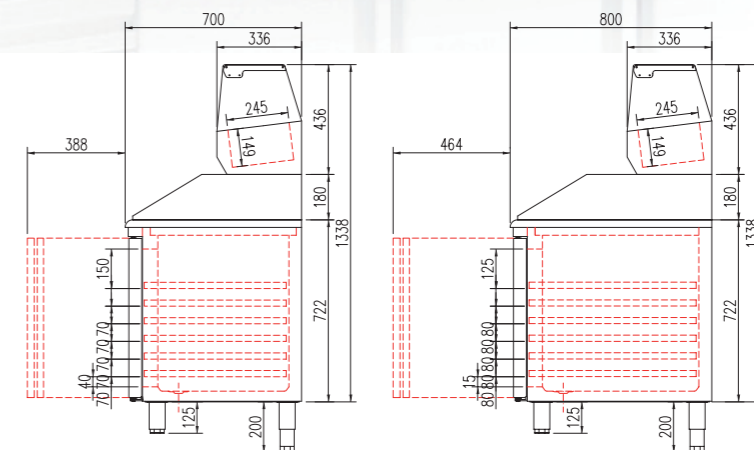
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm up stands
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 32°C ambient
- MFP70
- Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, capacity GN 1/1 (containers not included)
- MFP80
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, capacity 60x40 (5 containers included)

## Opciones - Options

Set 7 cajones en gama 800	7 drawers set in range 800
cerradura puerta inox	solid door lock
motor lado izquierdo	left side engine
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

Opcional gama 800: 7 cajones neutros  
Range 800 optional: 7 drawers setMesa fría PIZZA  
PIZZA counter

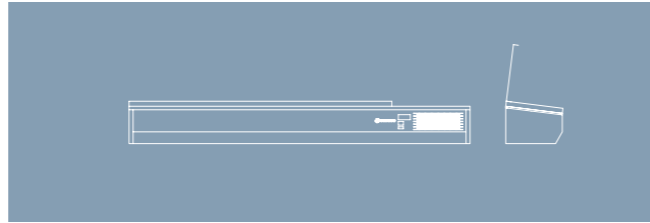
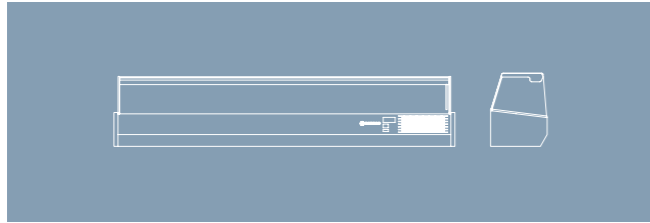
MFP70-225



Fondo 700

Fondo 800





EI 1/4-135
EI 1/4-150
EI 1/4-180
EI 1/4-200
EI 1/4-225
EI 1/4-250

EI 1/3-135
EI 1/3-150
EI 1/3-180
EI 1/3-200
EI 1/3-225
EI 1/3-250

EI 1/4-135-T
EI 1/4-150-T
EI 1/4-180-T
EI 1/4-200-T
EI 1/4-225-T
EI 1/4-250-T

EI 1/3-135-T
EI 1/3-150-T
EI 1/3-180-T
EI 1/3-200-T
EI 1/3-225-T
EI 1/3-250-T

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver pag. 352 - see page 352

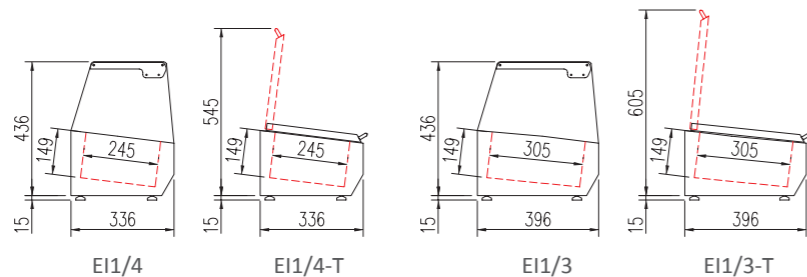
Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	peso neto net weight (Kg)	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	huecos GN 1/3 capacity GN 1/3	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
EI 1/4-135	1345	140	330	32	5		230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
EI 1/4-150	1495	140	330	37	6		230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
EI 1/4-180	1795	140	330	49	8		230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
EI 1/4-200	2020	140	330	54	9		230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
EI 1/4-225	2245	225	380	66	10		230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
EI 1/4-250	2545	225	380	71	12		230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
EI 1/3-135	1345	140	330	32		5	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
EI 1/3-150	1495	140	330	37		5	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
EI 1/3-180	1795	140	330	49		7	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
EI 1/3-200	2020	140	330	54		8	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
EI 1/3-225	2245	225	380	66		10	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
EI 1/3-250	2545	225	380	71		11	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C

Características técnicas

Technical data

- Exterior e interior en acero inox AISI-304 18/10
- Capacidad para cubetas GN no incluidas
- Apoyos regulables en altura
- Evaporador por placa fría
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo +2°C +8°C a 32°C ambiente
- El cúpula de cristal
- EI - T cubierta inox abatible
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior and interior
- GN containers capacity, not included
- Adjustable supports
- Cold plate evaporator
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature +2°C +8°C , 32°C ambient
- EI glass cover options
- EI-T hinged stainless steel cover

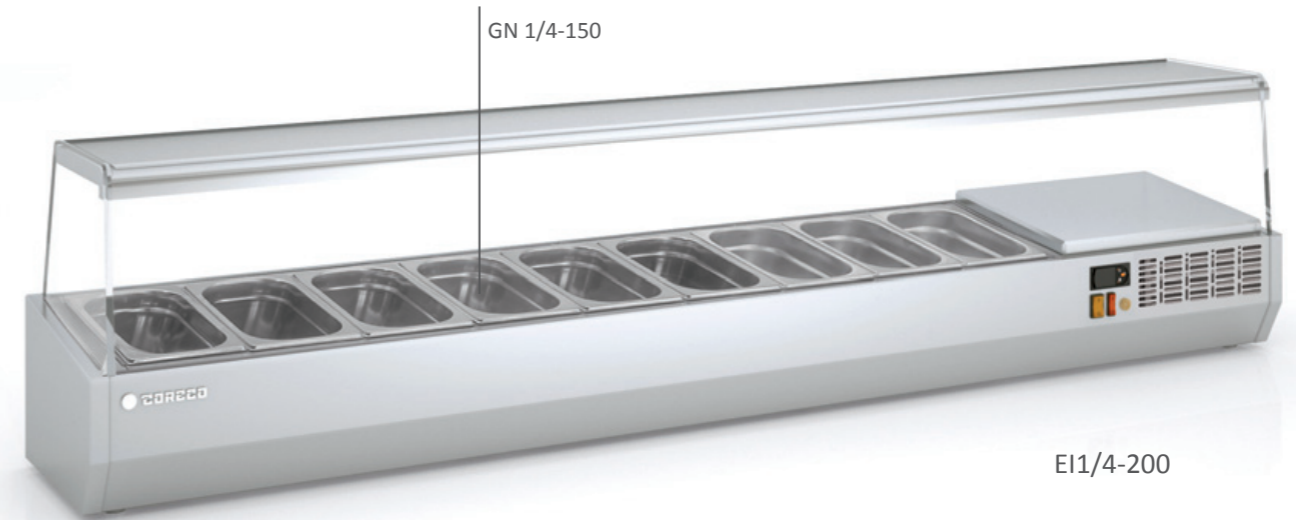


230v 60Hz / 115v 60Hz

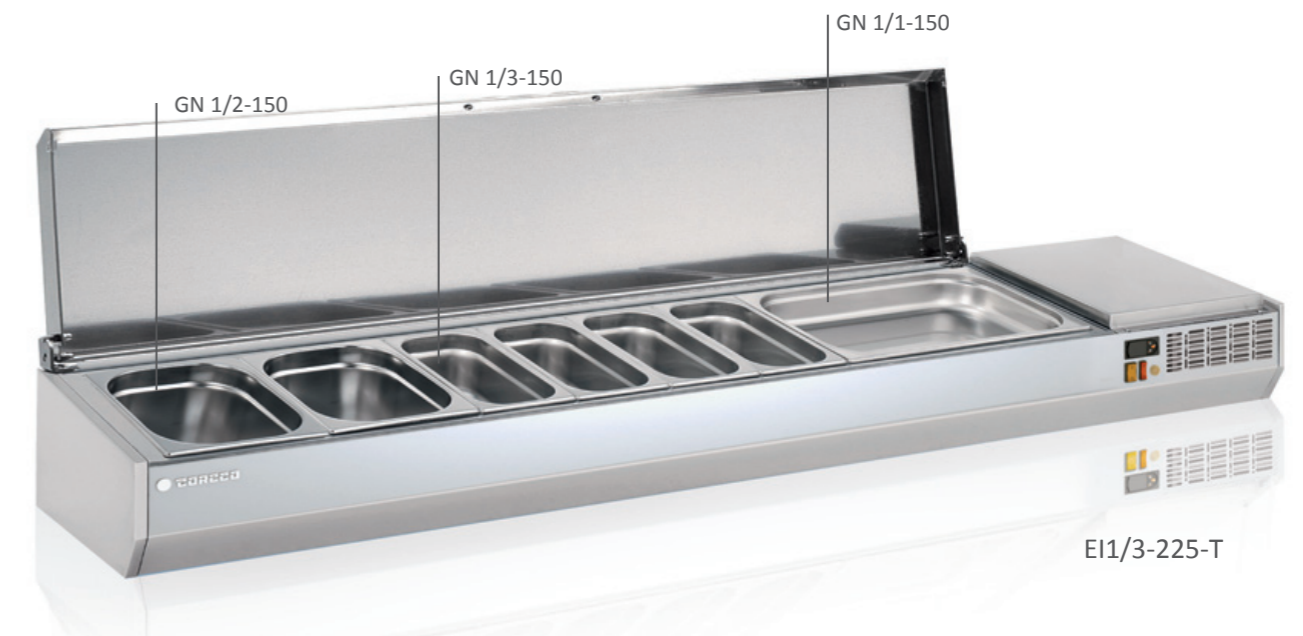
consultar - consult



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



EI1/4-200

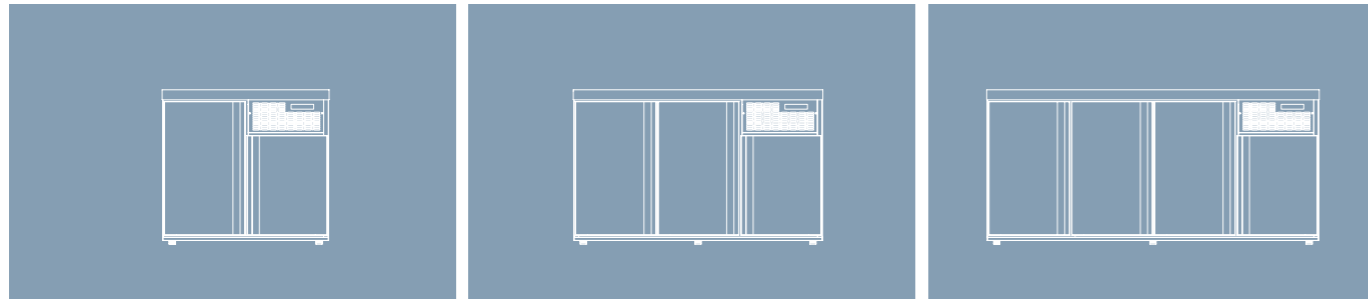


EI1/3-225-T



- 82-83 ENFRIADOR DE BARRILES • KEGS COOLER
- 84-85 ENFRIADOR DE BARRILES PRE-INSTALACIÓN • REMOTE CONDENSER UNIT KEGS COOLER
- 86-87 ENFRIADOR DE BOTELLAS • CHEST BOTTLE COOLER
- 88-89 ENFRIADOR DE BOTELLAS, FONDO PLANO, BRAZOS CURVOS • CHEST BOTTLE COOLER, CURVED FRONT
- 90-91 ENFRIADOR DE BOTELLAS, FONDO PLANO, BRAZOS RECTOS • CHEST BOTTLE COOLER, FRONT ANGLE
- 92-93 ESCARCHADOR DE COPAS • GLASS-FROSTER
- 94-95 DEPARTAMENTO PESCADO, MANTENIMIENTO CONGELADOS (ESCARCHACOPAS) • FISH, FREEZER (GLASS FROSTER) DEPARTMENT
- 96-97 TANQUE ENFRIADOR DE AGUA • WATER COOLERS





B-100	BV-100	B-150	BV-150	B-200	BV-200
EB-100	EBV-100	EB-150	EBV-150	EB-200	EBV-200

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad barriles kegs capacity	puertas inox solid doors	puertas cristal glass doors	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
B-100	1110	975	600	250	350	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
B-150	1600	975	600	380	396	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
B-200	2120	975	600	590	615	4	4		230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
EB-100	1100	975	600	250	350	2		2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
EB-150	1600	975	600	380	396	3		3	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
EB-200	2120	975	600	590	615	4		4	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

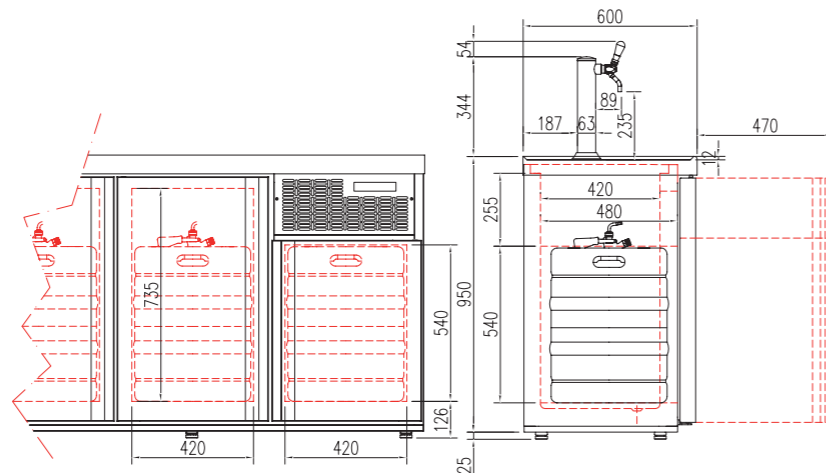
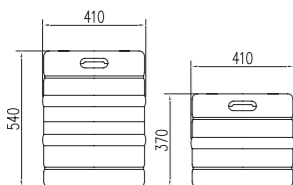
Características técnicas

Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
  - Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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)
  - B, BV: puerta inox y contrapuerta embutida
  - EB, EBV: puerta de cristal doble con cámara de vacío y luz interior
  - BV, EBV: respaldo en cristal doble y luz interior
  - Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con perímetro vierte-aguas
  - Chasis en tubo de acero inox y patas regulables
  - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
  - 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 -2°C +8°C a 32°C ambiente
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
  - AISI-304 18/10 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
  - B, BV: stainless steel door, rear-door by stamped steel
  - EB, EBV: double glazed door and interior lighting
  - BV, EBV: double glazed rear side and interior lighting
  - Worktop in stainless steel AISI-304 18/10 with perimeter-water poured
  - AISI -304 18/10 base and legs
  - Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
  - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
  - Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
  - Operating temperature -2°C +8°C , 32°C ambient

OPCIONES / OPTIONS

- 1 grifo cerveza / 1 beer tower
- 2 grifos cerveza / 2 beer towers
- 3 grifos cerveza / 3 beer towers



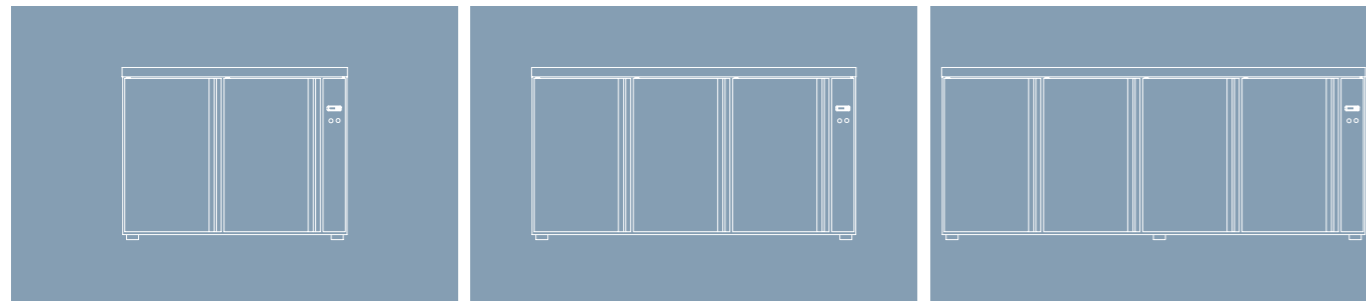
Enfriador de barriles  
Kegs cooler



EB-150



EBV-150  
Respaldo de cristal  
Double glazed rear side



BP-120	BVP-120	BP-170	BVP-170	BP-220	BVP-220
EBP-120	EBVP-120	EBP-170	EBVP-170	EBP-220	EBVP-220

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad barriles kegs capacity	puertas inox solid doors	puertas cristal glass doors	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
BP-120	1195	975	600	250	350	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BP-170	1720	975	600	380	396	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
BP-220	2245	975	600	590	615	4	4		230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
EBP-120	1195	975	600	250	350	2		2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
EBP-170	1720	975	600	380	396	3		3	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
EBP-220	2245	975	600	590	615	4		4	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

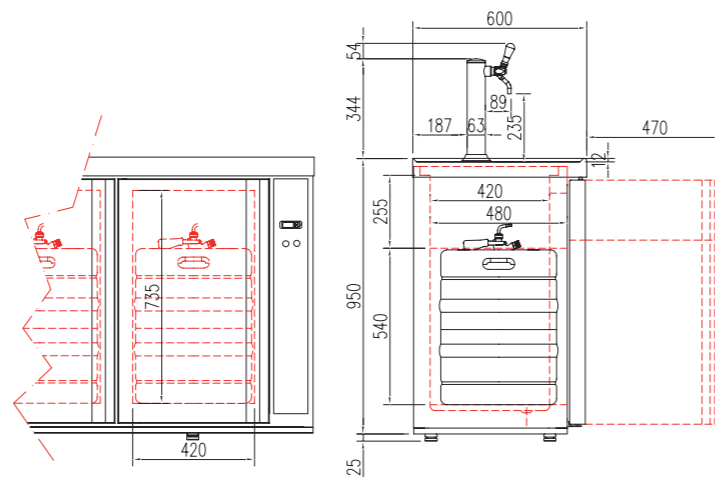
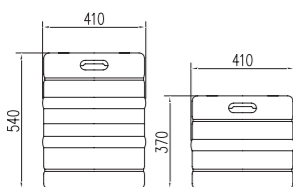
Características técnicas

Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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)
- BP, BVP: puerta inox y contrapuerta embutida
- EBP, EBVP: puerta de cristal doble con cámara de vacío y luz interior
- BVP, EBVP: respaldo en cristal doble y luz interior
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con perímetro vierte-aguas
- Chasis en tubo de acero inox y patas regulables
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- 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 -2°C +8°C a 32°C ambiente
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 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
- BP, BVP: stainless steel door, rear-door by stamped steel
- EBP, EBVP: double glazed door and interior lighting
- BVP, EBVP: double glazed rear side and interior lighting
- Worktop in stainless steel AISI-304 18/10 with perimeter-water poured
- AISI -304 18/10 base and legs
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature -2°C +8°C , 32°C ambient

OPCIONES / OPTIONS

- 1 grifo cerveza / 1 beer tower
- 2 grifos cerveza / 2 beer towers
- 3 grifos cerveza / 3 beer towers



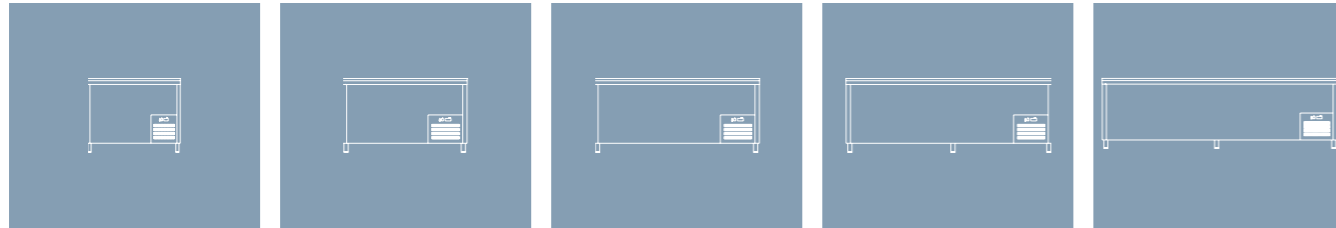
Enfriador de barriles pre-instalación  
Remote condenser unit kegs cooler



EBP-220



EBVP-170  
Respaldo de cristal  
Double glazed rear side



BE-100-I

BE-150-I

BE-200-I

BE-250-I

BE-300-I

BE-100-EA

BE-150-A

BE-200-A

BE-250-A

BE-150-EA

BE-200-EA

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	puertas doors	separador interior shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
BE-100	1010	850	550	200	210	270	61	2	1	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
BE-150	1500	850	550	250	350	420	77	3	2	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
BE-200	1990	850	550	300	396	580	96	4	3	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
BE-250	2480	850	550	590	615	720	115	5	4	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
BE-300	2970	850	550	680	615	860	134	6	5	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C

## Características técnicas

## Technical data

## BE-I

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10

## BE-A

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en aluminio

## BE-EA

- Exterior en acero plastificado blanco, excepto el respaldo
- Interior en acero galvanizado
- Común
- Puertas inox deslizantes sobre bastidor
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10
- Separadores interiores en alambre de acero plastificado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador estático
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Control mecánico de temperatura, digital con pantalla, en opción.
- Temperatura de trabajo +2°C +8°C a 32°C ambiente

## BE-I

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior

## BE-A

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- Aluminium interior

## BE-EA

- Plasticized exterior, except the rear side
- Interior in galvanized steel
- Common
- Stainless steel sliding doors
- AISI-30418/10 stainless steel worktop
- Separator made of plasticized steel wire
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Static evaporator
- Removable and fan assisted condenser unit
- Mechanic control of temperature, digital with display as optional
- Operating temperature +2°C +8°C , 32°C ambient

## Opciones - Options

set 4 ruedas

4 castors set

set 6 ruedas

6 castors set

motor lado izquierdo

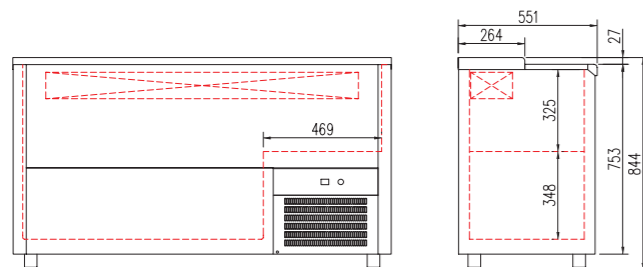
left side engine

control digital con pantalla

digital control with display

230v 60Hz / 115v 60Hz

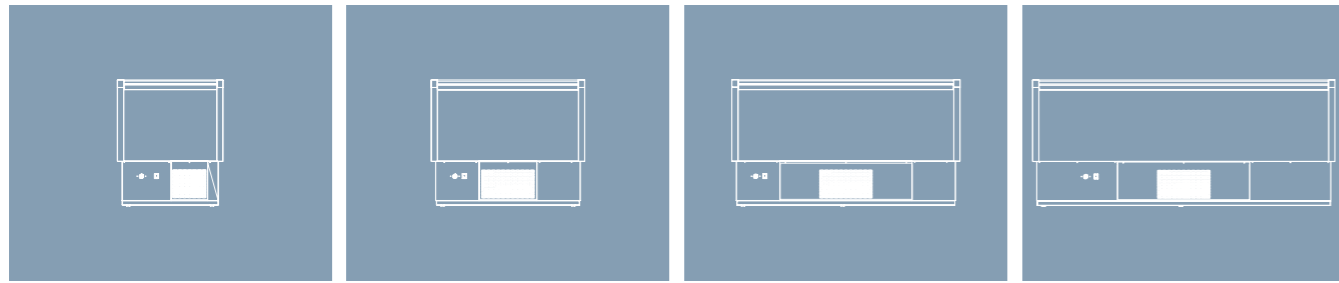
230v 60Hz / 115v 60Hz



BE - 100 - EA

Enfriador de botellas  
Chest bottle coolerBE - 200  
con termostato digital(opcional  
with optional digital thermostat

BE - 100



BCG-70-EA	BCG-100-EA	BCG-150-EA	BCG-200-EA
BCG-70-EI	BCG-100-EI	BCG-150-EI	BCG-200-EI
BCG-70-I	BCG-100-I	BCG-150-I	BCG-200-I

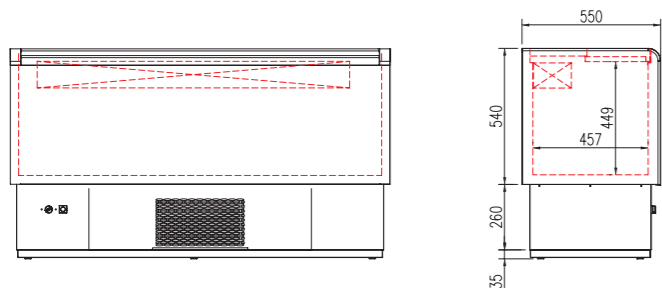
Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	puertas doors	separador interior shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
BCG-70	700	835	550	123	192	110	42	1	0	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
BCG-100	1015	835	550	185	253	170	52	2	1	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
BCG-150	1510	835	550	250	391	260	68	3	2	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
BCG-200	2020	835	550	300	483	350	84	4	3	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C

Características técnicas Technical data

- Exterior e interior, según especificaciones.
- EA = Exterior en acero plastificado e interior en acero galvanizado.
- EI = Exterior en acero plastificado e interior en acero inox AISI-304 18/8
- I = Exterior e interior acero inox AISI-304 18/10.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador estático.
- Control de temperatura.
- Interruptor general ON - OFF luminoso.
- Temperatura de trabajo: +2°C +8°C a 32°C temperatura ambiente.

- Exterior and interior according to specifications-
- EA = Plasticized steel exterior and galvanized interior.
- EI = Plasticized steel exterior and AISI-304 18/10 stainless steel interior.
- I = AISI-304 18/10 stainless steel exterior and interior.
- Plasticised steel wire interior shelves.
- Ventilated, pull-out condenser unit.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Static evaporator.
- Temperature control.
- Luminous main switch ON - OFF.
- Working temperature: +2° +8° at 32° ambient temperature.



BCG - 70 -EA



Enfriador de botellas, fondo plano, brazos curvos  
Chest bottle cooler, curved front



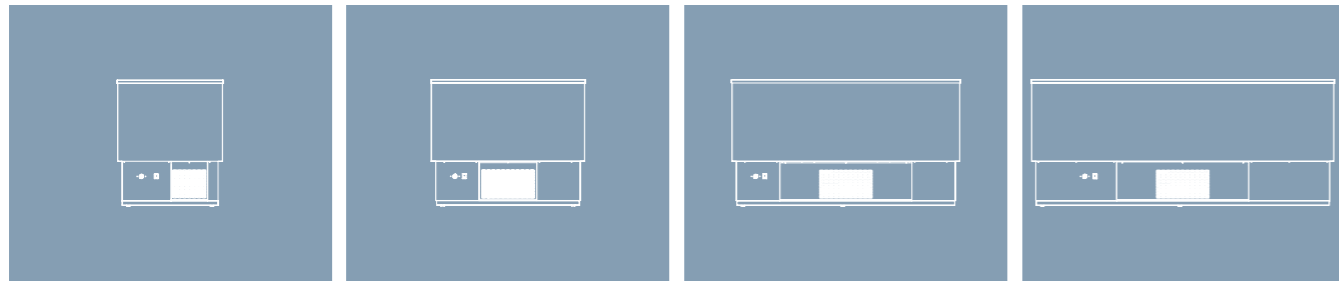
BCG - 100 -EA



BCG - 150 -EA



BCG - 200-EA



BEG-70-EA  
BEG-70-EI  
BEG-70-I

BEG-100-EA  
BEG-100-EI  
BEG-100-I

BEG-150-EA  
BEG-150-EI  
BEG-150-I

BEG-200-EA  
BEG-200-EI  
BEG-200-I

Características técnicas - Technical data

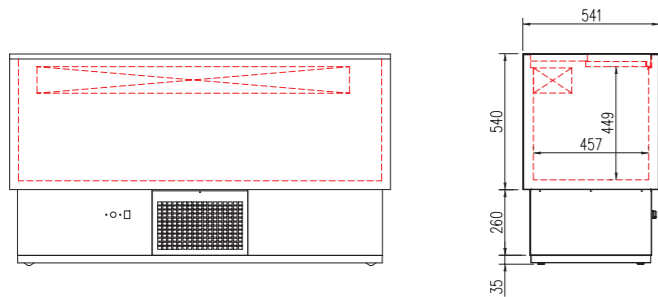
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	puertas doors	separador interior shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
BEG-70	705	835	540	123	192	110	42	1	0	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
BEG-100	1020	835	540	185	253	170	52	2	1	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
BEG-150	1515	835	540	250	391	260	68	3	2	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C
BEG-200	2005	835	540	300	483	350	84	4	3	230 V - 50 Hz	R-134a	+2°C+8°C

Características técnicas

Technical data

- Exterior e interior, según especificaciones.
- EA = Exterior en acero plastificado e interior en acero galvanizado.
- EI = Exterior en acero plastificado e interior en acero inox AISI-304 18/8
- I = Exterior e interior acero inox AISI-304 18/10.
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador estático.
- Control de temperatura.
- Interruptor general ON - OFF luminoso.
- Temperatura de trabajo: +2°C +8°C a 32°C temperatura ambiente.

- Exterior and interior according to specifications-
- EA = Plasticized steel exterior and galvanized interior.
- EI = Plasticized steel exterior and AISI-304 18/10 stainless steel interior.
- I = AISI-304 18/10 stainless steel exterior and interior.
- Plasticised steel wire interior shelves.
- Ventilated, pull-out condenser unit.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Static evaporator.
- Temperature control.
- Luminous main switch ON - OFF.
- Working temperature: +2° +8° at 32° ambient temperature.



BEG-70-EA



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



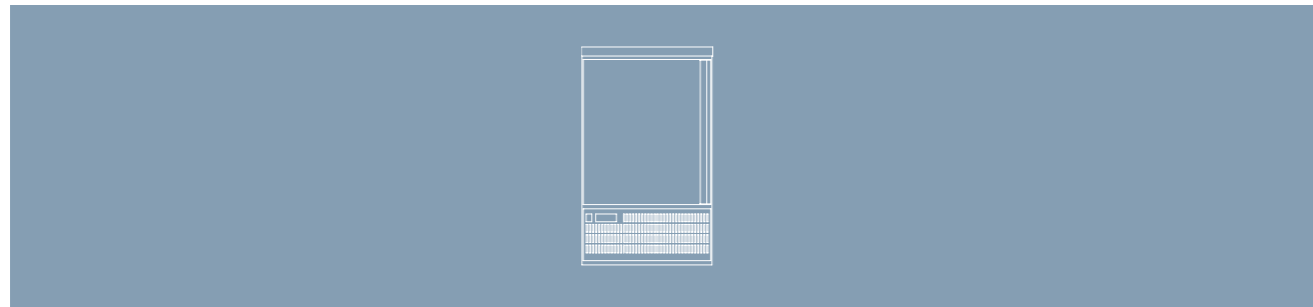
BEG-100-EA



BEG-150-EA



BEG-200-EA

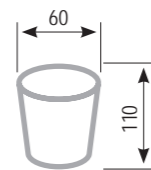


EE-85

EC-85

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consump- tion (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	juegos guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
EE-85	510	850	510	180	210	85	39	1	0	230 V - 50 Hz	R-134a	-10°C-5°C
EC-85	510	850	510	180	210	85	39	1	0	230 V - 50 Hz	R-134a	-10°C-5°C



Capacidad: 120 vasos  
Capacity: 120 glasses

Características técnicas

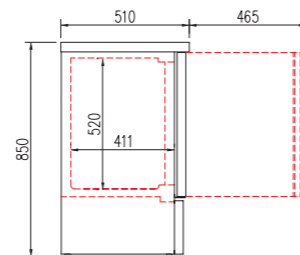
Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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 18/10
- 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/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 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-30418/10 stainless steel worktop
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Adjustable supports
- Fan assisted condenser unit
- Cold plate evaporator
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

- set 4 ruedas
- registrador de alarmas HACCP
- 230v 60Hz / 115v 60Hz
- 4 castors set
- HACCP alarm recorder
- 230v 60Hz / 115v 60Hz



ESCARCHADOR de copas  
GLASS-FROSTER

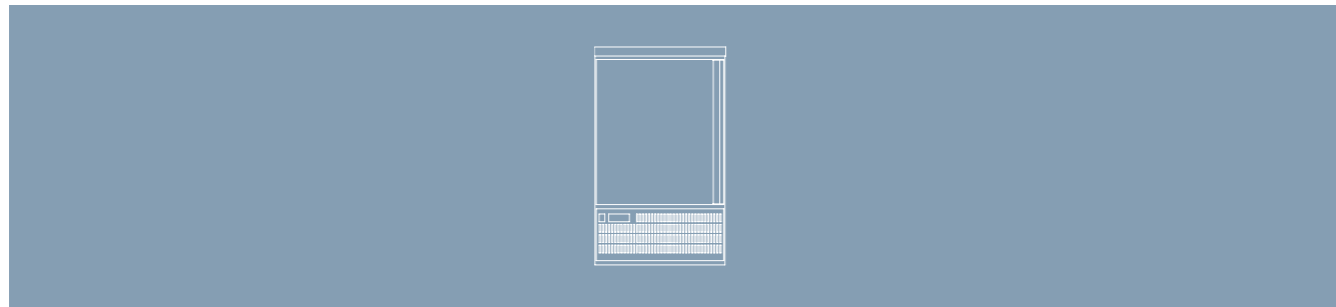


EC - 85



EE - 85



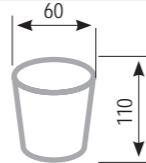


EC-140	NR-140	DP-140
ECE-140	NRE-140	DPE-140

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	cajas containers	juegos guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
EC-140	645	805	640	297	445	125	50	2	0	2	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
ECE-140	645	805	640	297	445	125	53	2	0	2	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
DP-140	645	805	640	180	285	125	53	0	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a	-4°C+4°C
NR-140	645	805	640	180	285	125	48	2	0	2	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

Interior y guías adaptadas a capacidad GN 1/1  
Slides and interior, GN 1/1 compatible



Capacidad: 185 vasos  
Capacity: 185 glasses

Características técnicas

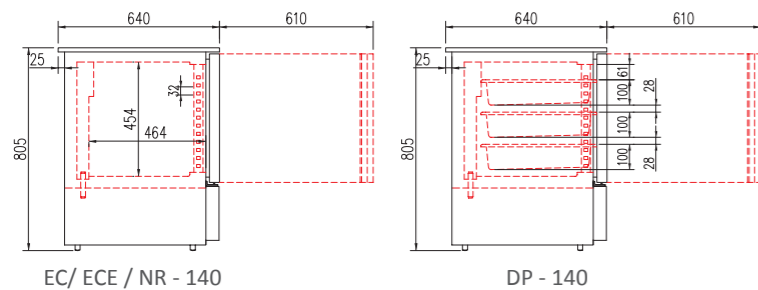
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido, compatible GN 1/1.
- ECE: triple cristal
- NRE y DPE: triple cristal
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10
- 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 anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m3
- Control digital de temperatura
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- EC puede usarse como escarchador de copas.

Technical data

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners, GN 1/1 capacity.
- ECE: triple glazed door
- NRE and DPE: double glazed door
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-30418/10 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 anticorrosion coating.
- Insulation by free CFC's injected polyurethane, density 40 Kg/m3
- Digital electronic control of temperature
- Operating temperature 32°C ambient
- EC can be used as glass froster.

Opciones - Options

- |                              |                       |
|------------------------------|-----------------------|
| set 4 ruedas                 | 4 castors set         |
| registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder  |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz        | 230v 60Hz / 115v 60Hz |



ECE - 140



Departamento PESCADO, mantenimiento CONGELADOS (escarchacopas)  
FISH, FREEZER (glass froster) department



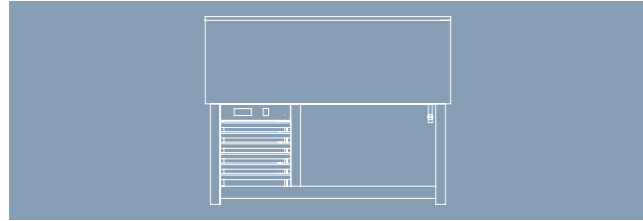
DP - 140



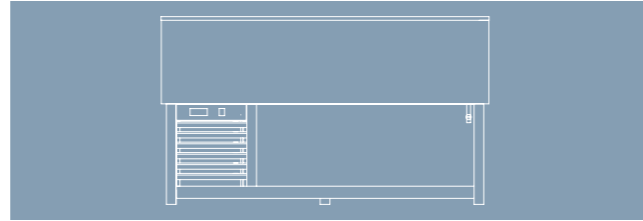
EC - 140  
NR - 140

Interior y guías adaptadas a capacidad GN 1/1  
Slides and interior, GN 1/1 compatible

**TANQUE enfriador de botellas de SIDRA**  
**SIDRA bottle cooler**



SD-100-I



SD-150-I

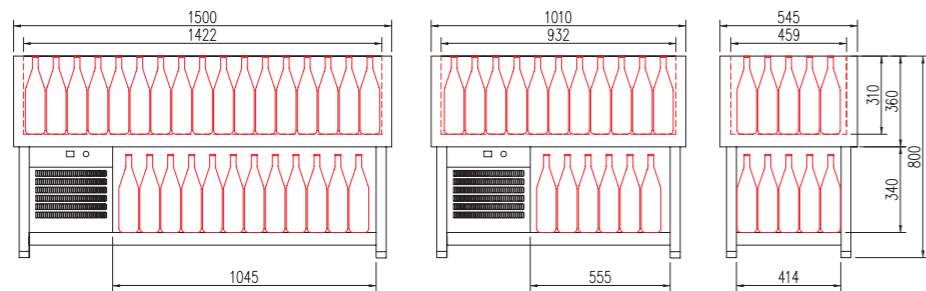
**Características técnicas - Technical data**

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	capacidad botellas bottles capacity	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
SD-100	1010	800	545	260	300	63	55 + 30	230 V - 50 Hz	R-134a	+12°C +16°C
SD-150	1500	800	545	320	350	85	85 + 60	230 V - 50 Hz	R-134a	+12°C +16°C

**Características técnicas**

- Exterior e interior en acero inox AISI-304 18/10
- Cuba interior, incorpora llave de paso para vaciado del agua
- Estante inferior para almacenamiento de botellas
- Patas regulables inox AISI-304 18/10
- Evaporador por placa fría
- Enfriamiento por baño en agua fría
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura
- Temperatura de trabajo +12°C +16°C a 32°C ambiente

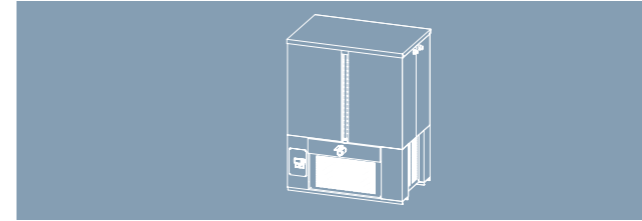
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior and interior
- Drain tap
- Bottom shelf for storage of bottles
- AISI -304 18/10 adjustable legs
- Cold plate evaporator
- Cold water bath system
- Fan assisted condenser unit
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Digital electronic control of temperature
- Operating temperature +12°C +16°C , 32°C ambient



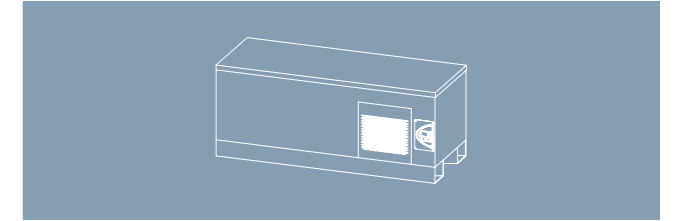
SD - 100



**TANQUE enfriador de agua**  
**Water coolers**



EAP-175V  
 EAPI-175V



EAP-100H  
 EAPI-100H

**Características técnicas - Technical data**

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	tensión monofásica single phase voltage	rango range
EAP-175V	878	1148	563	910	175	105	230 V - 50 Hz	+1°C +3°C
EAP-100H	1405	580	563	610	100	85	230 V - 50 Hz	+1°C +3°C

**Características técnicas**

- Exterior en acero inox AISI 304 (EAPI) o acero plastificado (EAP).
- Serpentin interior en acero inox AISI 304.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Llenado automático por boya, diametro 1/2"
- Agitador de agua interior
- Control digital electrónico.
- Encimera desmontable.
- Refrigerante R-404A.
- Rebosadero de seguridad diametro 3/4".

**Technical data**

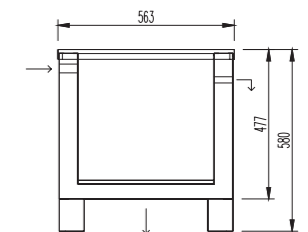
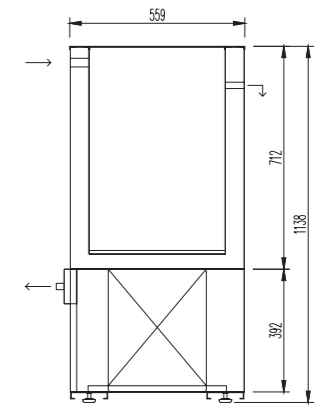
- Exterior in AISI 304 stainless steel(EAPI) or plasticed exterior (EAP).
- AISI 304 stainless steel Internal coil and container
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Automatic fill, float system, 1/2" diameter
- Interior water shaker
- Digital electronic control.
- Refrigerant R-404a.
- "Trop plein" security, diameter 3/4".



EAPI 175V



EAPI 100H  
 97



- 100-103 EXPOSITOR REFRIGERADO HORIZONTAL • BACK-BAR COOLER
- 104-105 EXPOSITOR REFRIGERADO SOBRE-MOSTRADOR SERIE 450 • 450 RANGE ON COUNTER CHILLED MERCHANDISER
- 106-107 EXPOSITOR REFRIGERADO SOBRE-MOSTRADOR SERIE 500 • 500 RANGE ON COUNTER CHILLED MERCHANDISER
- 108-109 EXPOSITOR REFRIGERADO HORIZONTAL SERIE 740 • 740 RANGE HORIZONTAL CHILLED MERCHANDISER
- 110-113 EXPOSITOR REFRIGERADO VERTICAL SERIE 600 • 600 RANGE CHILLED MERCHANDISER
- 114-115 EXPOSITOR REFRIGERADO VERTICAL, PUERTAS CORREDERAS • SLIDING GLASS DOORS CHILLED MERCHANDISER





ERH-150	ERH-250	ERH-350	ERHS-250	ERHS-350
ERH-150-I	ERH-250-I	ERH-350-I	ERHS-250-I	ERHS-350-I

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad botellas bottles capacity	capacidad litros litres capacity	estantes shelves	puertas abatibles swing doors	puertas correderas sliding doors
ERH-150	600	900	520	185	200	96	130	2	1	
ERH-250	905	900	520	300	390	156	200	2	2	
ERH-350	1355	900	520	425	475	252	305	2	3	
ERHS-250	905	900	520	300	390	156	200	2		2
ERHS-350	1355	900	520	425	475	252	305	2		2

### Características técnicas

### Technical data

#### ERH

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

#### ERHS

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

#### ERH-I, ERHS-I

- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

#### CARACTERISITCAS 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 anticorrosión
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Iluminación interior
- Unidad condensadora estática o ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo +4°C +8°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50/60 Hz
- Refrigerante R134a

#### -ERH

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

#### ERHS

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

#### ERH-I, -I ERHS-I

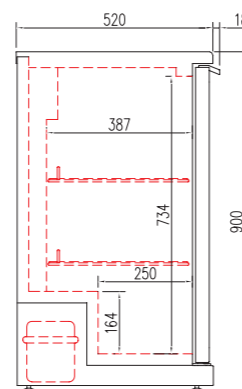
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

#### FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anti-corrosion coating
- Digital temperature control and defrosting, efficient management of energy consumption
- Interior lighting
- Ventilated condensing unit
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, low GWP and zero ODP effect
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature +4 ° C +8 ° C to 32 ° C ambient
- Voltage 230V - 50/60 Hz
- Refrigerant R134a

### Opciones - Options

ERHS cerradura	ERHS lock
iluminación LEDS	LEDS lighting



## Expositor refrigerado horizontal BACK-BAR cooler



ERH-150



ERHS-250

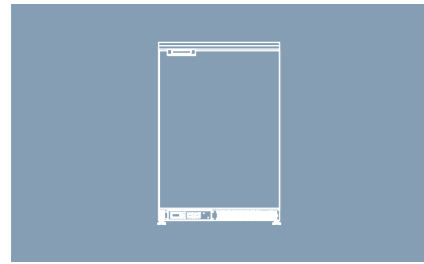


ERHS-350-I

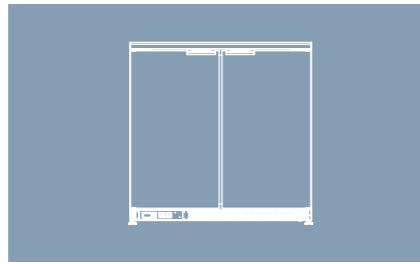


ERH-250-I

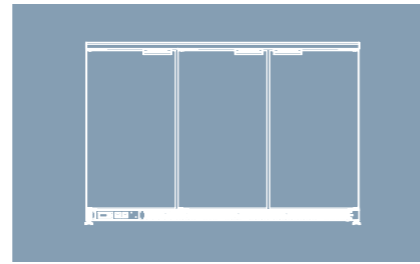




NRH-150  
NRH-150-I



NRH-250  
NRH-250-I



NRH-350  
NRH-350-I

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad botellas bottles capacity	capacidad litros litres capacity	estantes shelves	puertas abatibles swing doors
NRH-150	600	900	520	185	200	96	130	2	1
NRH-250	905	900	520	300	390	156	200	2	2
NRH-350	1355	900	520	425	475	252	305	2	3

Características técnicas

- NRH  
- Exterior en acero plastificado negro  
- Interior en acero plastificado gris
- NRH-I  
- Exterior en acero inoxidable  
- Interior en acero plastificado gris

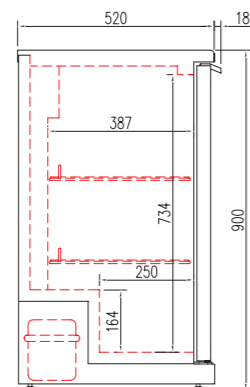
CARACTERISITCAS COMUNES

- 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 anticorrosión
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Iluminación interior
- Unidad condensadora estática o ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo +4°C +8°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50/60 Hz
- Refrigerante R134a

- ERH  
- Black plastic coated steel exterior  
- Interior gray plastic coated steel
- ERH-I  
- Stainless steel exterior  
- Interior gray plastic coated steel

FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anti-corrosion coating
- Digital temperature control and defrosting, efficient management of energy consumption
- Interior lighting
- Ventilated condensing unit
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, low GWP and zero ODP effect
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature +4 ° C +8 ° C to 32 ° C ambient
- Voltage 230V - 50/60 Hz
- Refrigerant R134a



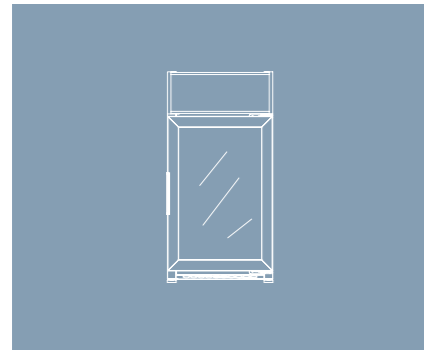
Expositor refrigerado horizontal  
BACK-BAR cooler



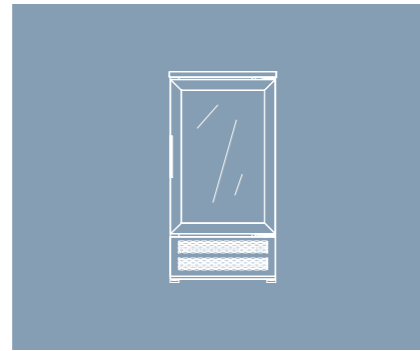
NRH - 250



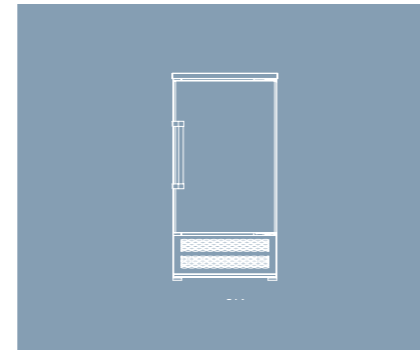
www.coreco.es - info@coreco.es - www.coreco.es - info@coreco.es - www.coreco.es - info@coreco.es - www.coreco.es - info@coreco.es



ECCM-450



ECM-450



EM-450  
EIM-450

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	pantalla publi- cidad canopy	puerta cristal glass door	puerta ciega plain door	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves
ECCM-450	450	900	500	1	1		140	245	72	2
ECM-450	450	900	500		1		140	245	72	2
EM-450	450	900	500			1	140	245	72	2
EIM-450	450	900	500			1	140	245	72	2

Características técnicas

Technical data

- ECCM-450, ECM-450, EM-450  
- Exterior e interior en acero plastificado blanco  
EIM-450  
- Exterior en acero inox, interior en acero plastificado blanco

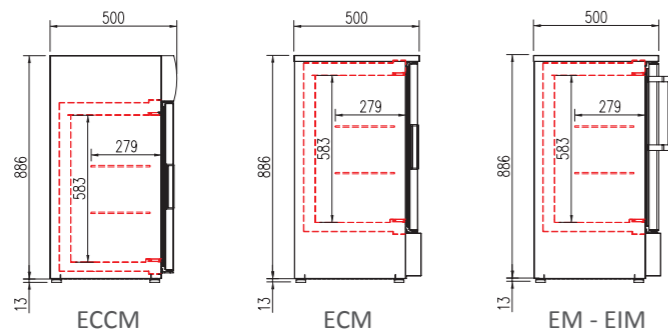
- ECCM-450, ECM-450, EM-450  
- Exterior and interior in white plastic coated steel  
EIM-450  
- Stainless steel exterior, inside white plastic coated steel

CARACTERISITCAS COMUNES

- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 0°C +7°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50/60 Hz
- Refrigerante R134a

FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting
- Ventilated condensing unit
- Insulation: Polyurethane, CFC, density 40 Kg / m<sup>3</sup>
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 0°C +7°C at 32°C ambient
- Voltage 230V - 50/60 Hz
- Refrigerant R134a



Expositor refrigerado sobre-mostrador SERIE 450  
450 RANGE on counter chilled merchandiser



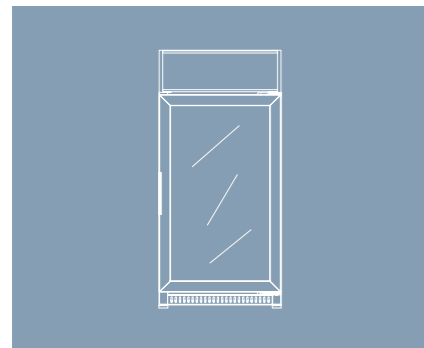
ECCM-450



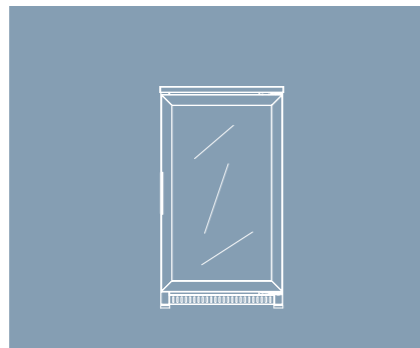
ECM-450



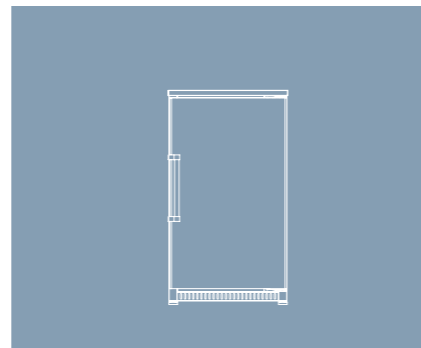
EM-450



ECC-520



EC-520



ECP-520

EI-520

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	pantalla publi- cidad canopy	puerta cristal glass door	puerta ciega plain door	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves
ECC-520	520	1100	570	1	1		185	295	115	2
EC-520	520	945	560		1		185	295	115	2
ECP-520	520	945	560			1	185	295	115	2
EI-520	520	945	560			1	185	295	115	2

### Características técnicas

- ECC-520, EC-520, ECP-520  
- Exterior en acero plastificado blanco  
EI-520  
- Exterior en acero inox

#### CARACTERISITCAS COMUNES

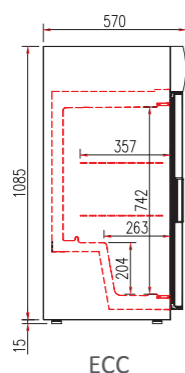
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Interior en poliestireno sanitario termo-conformado
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior
- Unidad condensadora estática
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 0°C +7°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50/60 Hz
- Refrigerante R134a

### Technical data

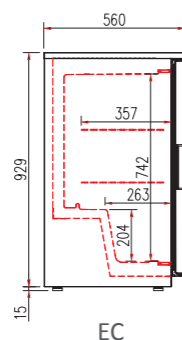
- ECC-520, EC-520, ECP-520  
- White plastic coated steel exterior  
EI-520  
- Stainless steel exterior

#### FEATURES IN COMMON

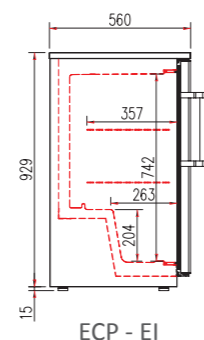
- Designed for beverages and packaged
- Interior in sanitary polystyrene thermoforming
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting
- Static condensing unit
- Insulation: Polyurethane, CFC, density 40 Kg / m<sup>3</sup>
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 0°C +7°C at 32°C ambient
- Voltage 230V - 50/60 Hz
- Refrigerant R134a



ECC



EC



ECP - EI



Expositor refrigerado sobre-mostrador SERIE 500  
500 RANGE on counter chilled merchandiser



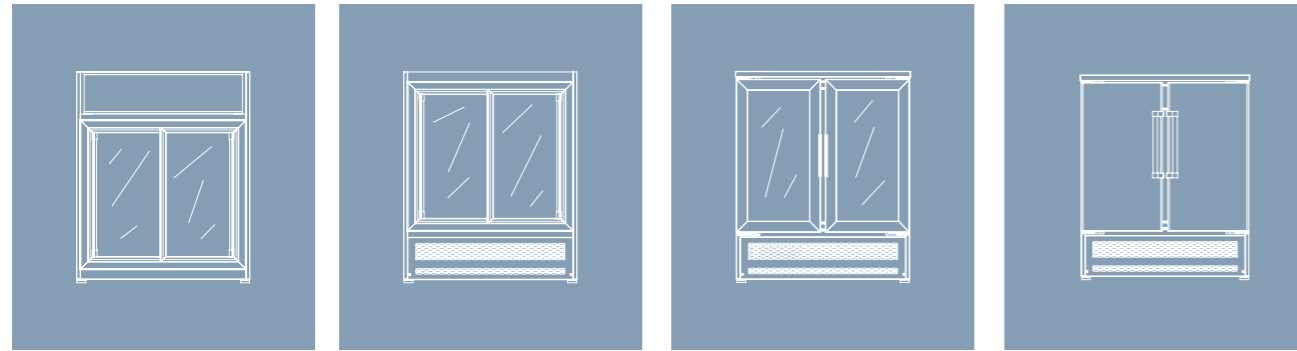
ECC-520



EC-520



ECP-520



ESPC-740-S

ESPC-740  
ESPC-740-I

ESPAC-740

ESPA-740  
ESPA-740-I

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	pantalla publi- cidad canopy	puerta cristal corredera sliding glass door	puerta cristal abatible swing glass door	puerta ciega plain door	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves
ESPC-740-S	740	900	500	1	2			180	295	130	2
ESPC-740	740	900	495		2			180	295	130	2
ESPAC-740	740	900	520			2		180	295	145	2
ESPA-740	740	900	580				2	180	295	145	2

Características técnicas

Technical data

- ESPC-740-S, ESPC-740, ESPAC-740, ESPA-740  
 - Exterior e interior en acero plastificado blanco  
 ESPC-740-I, ESPA-740-I  
 - Exterior en acero inox, interior en acero plastificado blanco

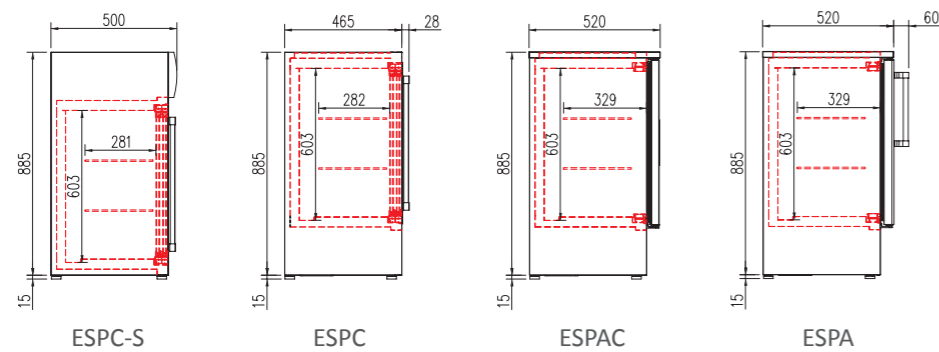
- ESPC-740-S, ESPC-740, ESPAC-740, ENGL-740  
 - Exterior and interior in white plastic coated steel  
 ESPC-740-I  
 - Stainless steel exterior, inside white plastic coated steel

CARACTERISITCAS COMUNES

- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 0°C +7°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50/60 Hz
- Refrigerante R134a

FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting
- Ventilated condensing unit
- Insulation: Polyurethane, CFC, density 40 Kg / m<sup>3</sup>
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 0°C +7°C at 32°C ambient
- Voltage 230V - 50/60 Hz
- Refrigerant R134a



230v 60Hz / 115v 60Hz consultar consult



Expositor refrigerado horizontal SERIE 740  
740 RANGE horizontal chilled merchandiser



ESPC-740-S



ESPC-740



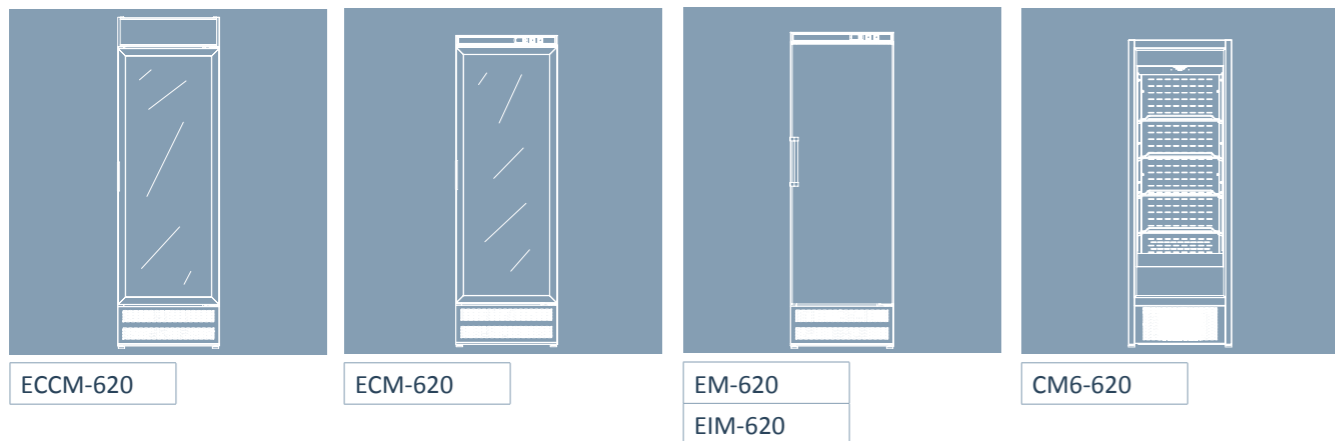
ESPA-740



ESPAC-740

www.coreco.es - info@coreco.es





**Características técnicas - Technical data**

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	pantalla publi- cidad canopy	puerta cristal glass door	puerta ciega plain door	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves
ECCM-620	620	2020	640	1	1		300	420	375	4
ECM-620	620	1900	640		1		300	420	375	4
EM-620	620	1900	640			1	300	420	375	4
EIM-620	620	1900	640			1	300	420	375	4
CM6-620	620	1900	640	1			300	420	375	5

**Características técnicas Technical data**

ECCM-620, ECM-620, EM-620, CM6-620

- Exterior interior en acero plastificado blanco  
EIM-620

- Exterior en acero inox, interior en acero plastificado blanco

**CARACTERÍSTICAS COMUNES**

- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 0°C +7°C a 32°C ambiente
- CM6-620: -1°C +5°C (25°C ambiente 60% HR)
- Tensión monofásica 230V - 50/60 Hz
- Refrigerante R134a

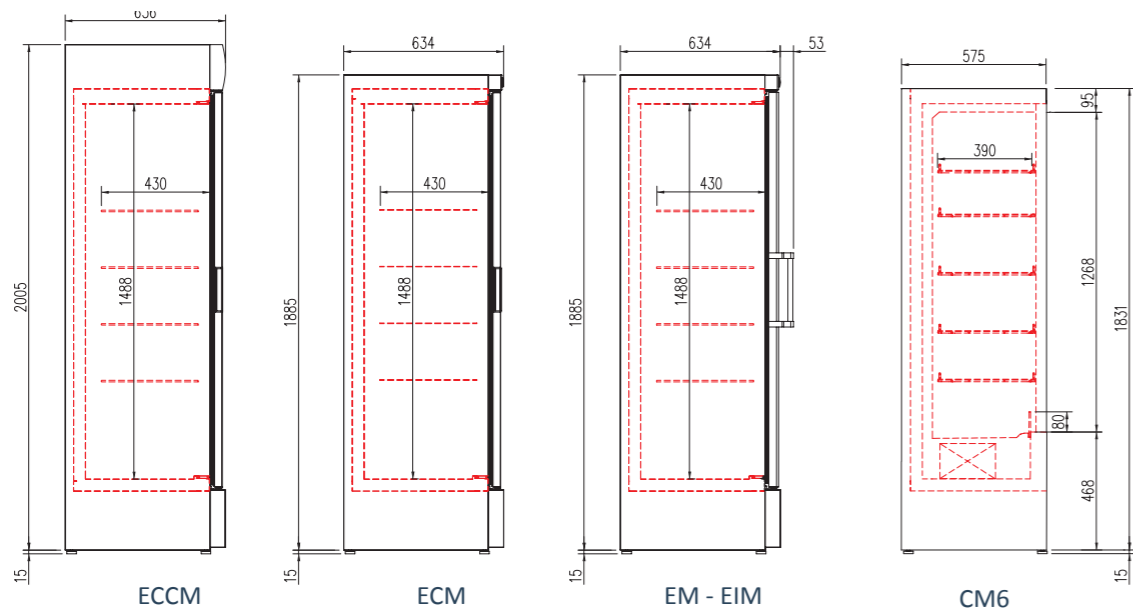
ECCM-620, ECM-620, EM-620, CM6-620

- Exterior white plastic coated steel interior  
EIM-620

- Stainless steel exterior, inside white plastic coated steel

**FEATURES IN COMMON**

- Designed for beverages and packaged
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting
- Ventilated condensing unit
- Insulation: Polyurethane, CFC, density 40 Kg / m<sup>3</sup>
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 0°C +7°C at 32°C ambient
- CM6-620: -1°C +5°C (25°C ambient 60% HR)
- Voltage 230V - 50/60 Hz
- Refrigerant R134a



**Expositor refrigerado vertical SERIE 600  
600 RANGE chilled merchandiser**



ECCM-620



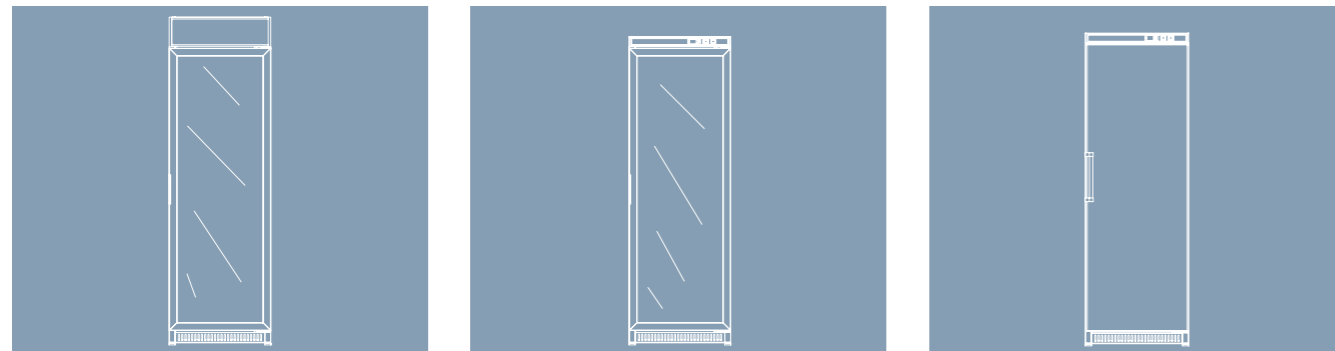
ECM-620



EM-620



CM6-620



ECC-620

EC-620

ECP-620  
EI-620

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	pantalla publi- cidad canopy	puerta cristal glass door	puerta ciega plain door	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves
ECC-620	620	2000	640	1	1		300	420	388	4
EC-620	620	1880	640		1		300	420	388	4
ECP-620	620	1880	640			1	300	420	388	4
EI-620	620	1880	640			1	300	420	388	4

Características técnicas

Technical data

- ECC-620, EC-620, ECP-620  
- Exterior en acero plastificado blanco  
EI-620  
- Exterior en acero inox

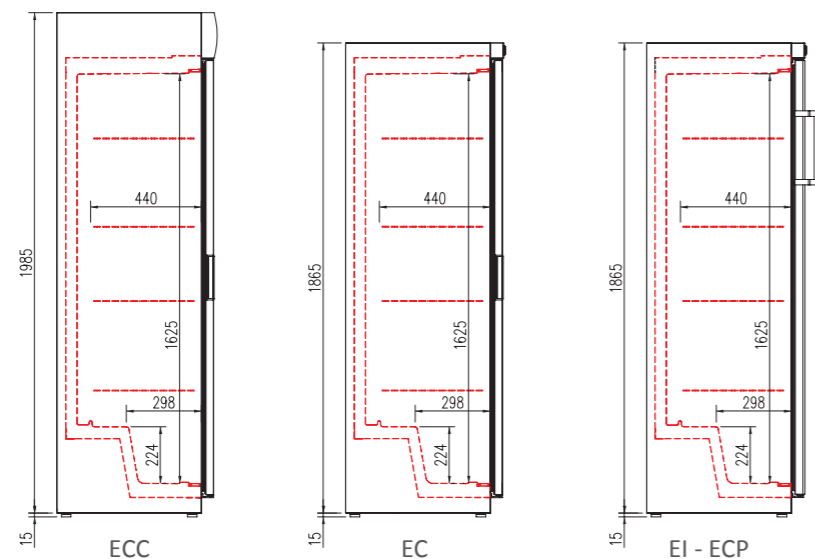
- ECC-620, EC-620, ECP-620  
- White plastic coated steel exterior  
EI-620  
- Stainless steel exterior

CARACTERÍSTICAS COMUNES

FEATURES IN COMMON

- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Interior en poliestireno sanitario termo-conformado
- 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
- Unidad condensadora estática
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 0°C +7°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50/60 Hz
- Refrigerante R134a

- Designed for beverages and packaged
- Interior in sanitary polystyrene thermoforming
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior lighting
- Static condensing unit
- Insulation: Polyurethane, CFC, density 40 Kg / m<sup>3</sup>
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 0°C +7°C at 32°C ambient
- Voltage 230V - 50/60 Hz
- Refrigerant R134a



Expositor refrigerado vertical SERIE 600  
600 RANGE chilled merchandiser



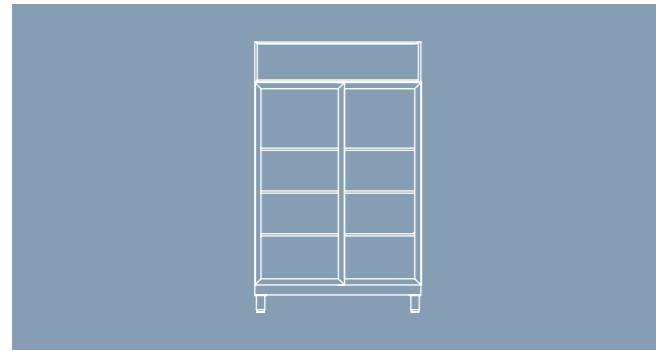
ECC-620



EC-620



ECP -620



AGPC-125



RVCS-1000

Características técnicas - Technical data

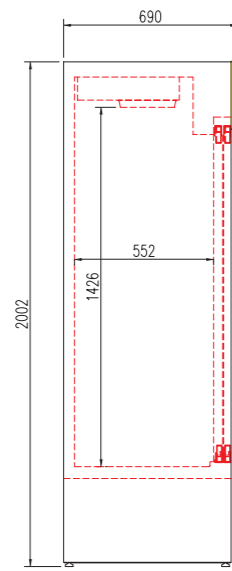
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
AGPC-125	1250	2025	635	480	600	750	8	220V - 50/60 Hz	R-134a	+1°C+8°C
RVCS-1000	1250	2000	690	510	620	1000	8	220V - 50/60 Hz	R-134a	+1°C+8°C

Características técnicas

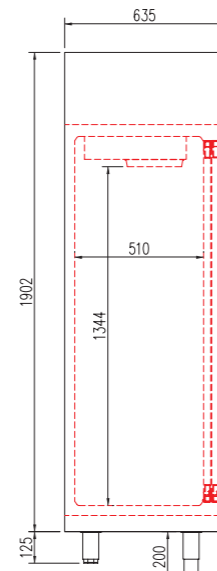
- Exterior en acero galvanizado plastificado
- Interior en poliestireno sanitario con niveles
- Estantes de alambre de acero plastificado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Doble cristal sobre marco deslizable
- 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

Technical data

- Plasticized exterior
- Interior of polystyrene, with health certification
- Shelves made of plasticized steel wire
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Double glazed sliding doors
- 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



RVCS - 1000



AGPC - 125



Expositor refrigerado vertical, puertas correderas  
Sliding glass doors chilled merchandiser



RVCS - 1000



AGPC - 125

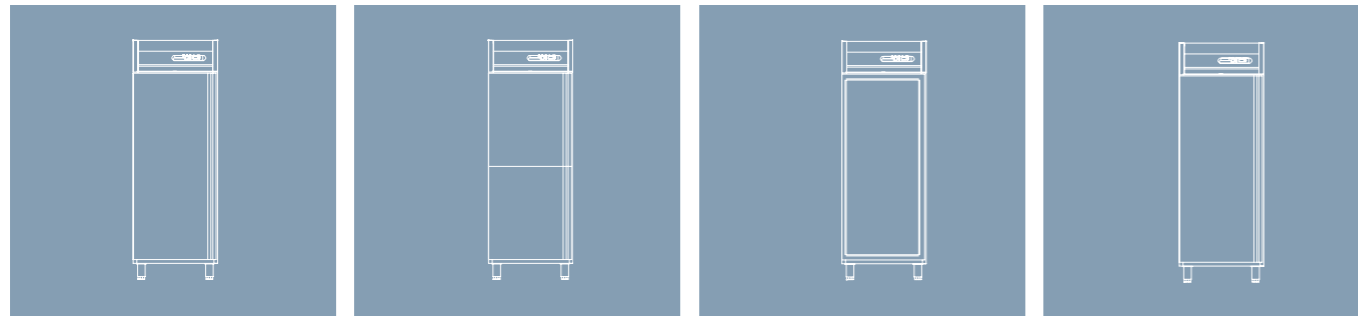
- 118-119 ARMARIO EURO-SNACK 400 L, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS • EURO-SNACK 400 L CABINET, CHILLER AND FREEZER
- 120-121 ARMARIO EURO-SNACK 400 L, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS • EURO-SNACK 400 L CABINET, CHILLER AND FREEZER
- 122-123 ARMARIO SNACK 340 L /750 L, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS • SNACK 340 L /750 L CABINET, CHILLER AND FREEZER
- 124-127 ARMARIO SNACK, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS • SNACK CABINET, CHILLER AND FREEZER
- 128-129 ARMARIO SNACK, REFRIGERACIÓN • SNACK CABINET, CHILLER
- 130-131 ARMARIO SNACK, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS, PUERTA CRISTAL • SNACK CABINET, CHILLER AND FREEZER, GLASS DOOR
- 132-133 ARMARIO SNACK, REFRIGERACIÓN CON DEPARTAMENTOS 1/2+1/2 • SNACK CABINET WITH 1/2+1/2 DEPARTMENT
- 134-135 ARMARIO SNACK, REFRIGERACIÓN CON DEPARTAMENTO DE PESCADO • SNACK CABINET WITH FISH DEPARTMENT
- 136-137 ARMARIO SNACK, REFRIGERACIÓN CON DEPARTAMENTO DE CONGELADOS • SNACK CABINET WITH FREEZER DEPARTMENT
- 138-139 ARMARIO GN 1/1 - GN 2/1, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS • GN 1/1 - GN 2/1 CABINET, CHILLER AND FREEZER
- 140-143 ARMARIO GN 2/1, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS • GN 2/1 CABINET, CHILLER AND FREEZER
- 144-145 ARMARIO GN 2/1, REFRIGERACIÓN • GN 2/1 CABINET, CHILLER
- 146-147 ARMARIO GN 2/1, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS, PUERTA CRISTAL • GN 2/1 CABINET, CHILLER AND FREEZER, GLASS DOOR
- 148-149 ARMARIO GN 2/1, REFRIGERACIÓN CON DEPARTAMENTO 1/2+1/2 • GN 2/1 CABINET WITH 1/2+1/2 DEPARTMENT
- 150-151 ARMARIO GN 2/1, REFRIGERACIÓN CON DEPARTAMENTO DE PESCADO • GN 2/1 CABINET WITH FISH DEPARTMENT
- 152-153 ARMARIO GN 2/1, REFRIGERACIÓN CON DEPARTAMENTO DE CONGELADOS • GN 2/1 CABINET WITH FREEZER DEPARTMENT
- 154-155 ARMARIO GN 2/1, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS • GN 2/1 CABINET, CHILLER AND FREEZER
- 156-157 ARMARIO BANDEJAS Y CONTENEDORES 60X40 • 60X40 CABINET
- 158-159 ARMARIO REFRIGERADO PARA PESCADO • FISH CABINET
- 160-161 ARMARIO PASTERIA 60X40, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS • BAKERY 60X40 CABINET, CHILLER AND FREEZER
- 162-163 ARMARIO SNACK, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS, PRE-INSTALACION • SNACK CABINET, CHILLER AND FREEZER FOR REMOTE CONDENSER UNIT
- 164-165 ARMARIO GN 2/1, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS, PRE-INSTALACION • GN 2/1 CABINET, CHILLER AND FREEZER FOR REMOTE CONDENSER UNIT
- 166-167 ARMARIO SNACK, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS, PRE-INSTALACION Y PUERTA CRISTAL • SNACK CABINET, CHILLER AND FREEZER FOR REMOTE CONDENSER UNIT AND GLASS DOOR  
ARMARIO GN 2/1, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS, PRE-INSTALACION Y PUERTA DE CRISTAL • GN 2/1 CABINET, CHILLER AND FREEZER FOR REMOTE CONDENSER UNIT AND GLASS DOOR
- 168-169 CÁMARA PRE-INSTALACIÓN REFRIGERACIÓN • REMOTE CONDENSER UNIT COLD ROOM
- 170-171 CÁMARA PRE-INSTALACIÓN REFRIGERACIÓN, CON DEPARTAMENTO DE CONGELADOS • REMOTE CONDENSER UNIT COLD ROOM, WITH FREEZER DEPARTMENT



# 5



**ARMARIOS REFRIGERADOS**  
SERVICE CABINETS



AER-401	AER-402	AERE-401	AP - 400
AEC-401	AEC-402	AECE-401	

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
AER-400	600	1880	650	300	396	400	95	3	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
AEC-400	600	1880	650	300	396	400	95	3	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
AERE-400	600	1880	650	300	396	400	95	4	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
AECE-400	600	1880	650	300	550	400	95	4	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
AP-400	600	1880	650	300	396	400	95	5 contenedores	230V - 50 Hz	R-134a	-4°C+4°C

Características técnicas

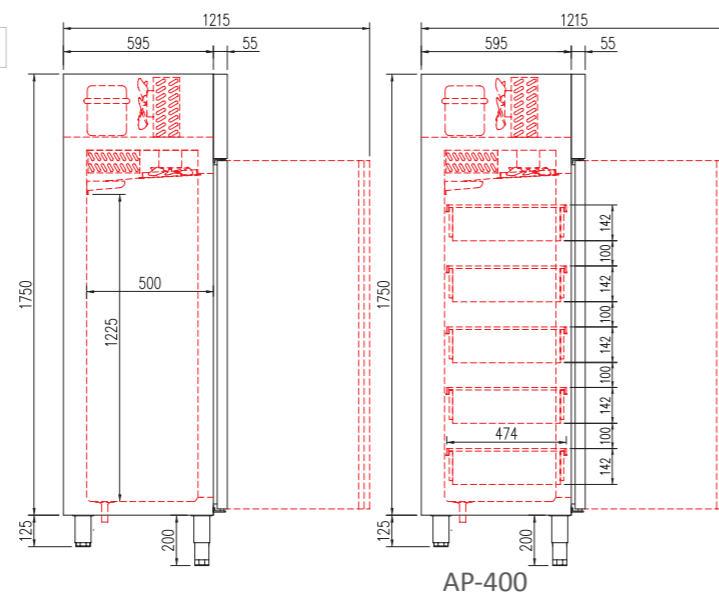
Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- AP-400: Contenedores plásticos sobre estantes de alambre en acero plastificado
- AERE doble cristal AECE triple cristal

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- AP-400: Plastic containers on shelves
- AERE double glazed door AECE triple glazed door

Opciones - Options

parrilla reforzada botelleria	bottles reinforced shelf
parrilla estándar	standard shelf
cerradura puerta inox	solid door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 4 ruedas	4 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



AP-400



Armario EURO-SNACK 400 L, refrigeración y congelados  
EURO-SNACK 400 L cabinet, chiller and freezer



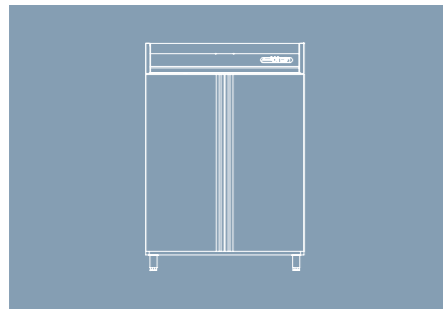
AER-401



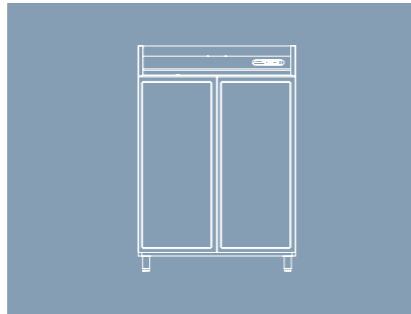
AERE-401



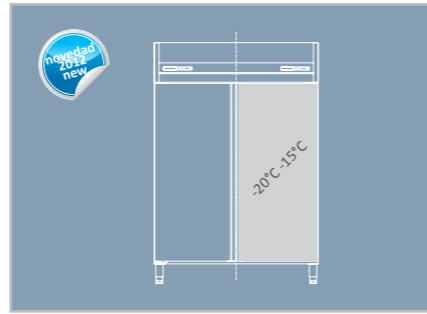
AER-401 + AP-400



AER-125  
AEC-125



AERE-125  
AECE-125



AEM-125

**Características técnicas - Technical data**

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
AER / AERE-125	1250	2075	665	480	700	750	140	6 / 8	6 / 8	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
AEC / AECE-125	1250	2075	665	480	910	750	144	6 / 8	6 / 8	230V - 50 Hz	R-404a	-20°C-15°C
AEM-125	1250	2075	665	230+300	396+550	340+350	168	6	6	230V - 50 Hz	R-134a+R404A	(-2°C+8°C) + (-20°C-15°C)

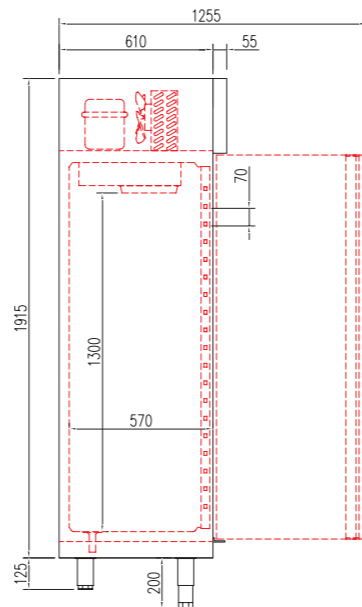
**Características técnicas**

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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)
- AERE doble cristal AECE triple cristal
- Luz interior
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AERE double glazed door AECE triple glazed door
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

**Opciones - Options**

- |                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| parrilla adicional           | extra shelf               |
| set adicional guías          | slides extra set          |
| cerradura puerta inox        | solid door lock           |
| cerradura puerta cristal     | glass door lock           |
| barras carniceras            | bars for meat set         |
| set 4 ruedas                 | 4 castors set             |
| set 6 ruedas                 | 6 castors set             |
| registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder      |
| iluminación LEDS             | LEDS lighting             |
| tropicalizado 43°C           | tropicalized to 43°C      |
| respaldo inox                | stainless steel rear side |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz        | 230v 60Hz / 115v 60Hz     |



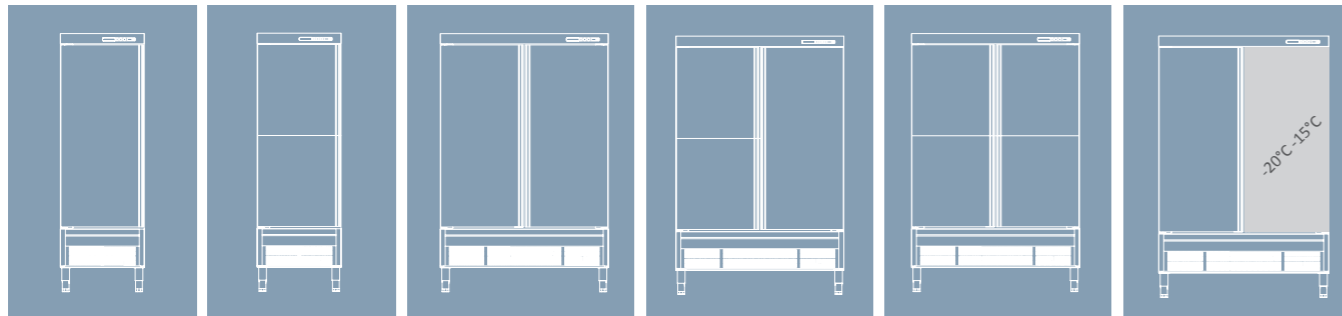
**Armario EURO-SNACK 750 L, refrigeración y congelados  
EURO-SNACK 750 L cabinet, chiller and freezer**



AER-125



AERE-125



ACR-55-1	ACR-55-2	ACR-125-2	ACR-125-3	ACR-125-4	ACM-125
ACC-55-1	ACC-55-2	ACC-125-2	ACC-125-3	ACC-125-4	
ACRV-55		ACRV-125			
ACCV-55		ACCV-125			



Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	paredes de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
ACR / ACRV-55	540	2075	730	230	396	340	95	3 / 4	3 / 4	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACC / ACCV-55	540	2075	730	300	550	340	104	3 / 4	3 / 4	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
ACR / ACRV-125	1250	2075	665	480	700	750	140	6 / 8	6 / 8	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACC / ACCV-125	1250	2075	665	480	910	750	144	6 / 8	6 / 8	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
ACM-125	1250	2075	665	230+300	396+550	340+350	168	6	6	230V - 50 Hz	R-134a+R404A	(-2°C+8°C) + (-20°C-15°C)

Características técnicas

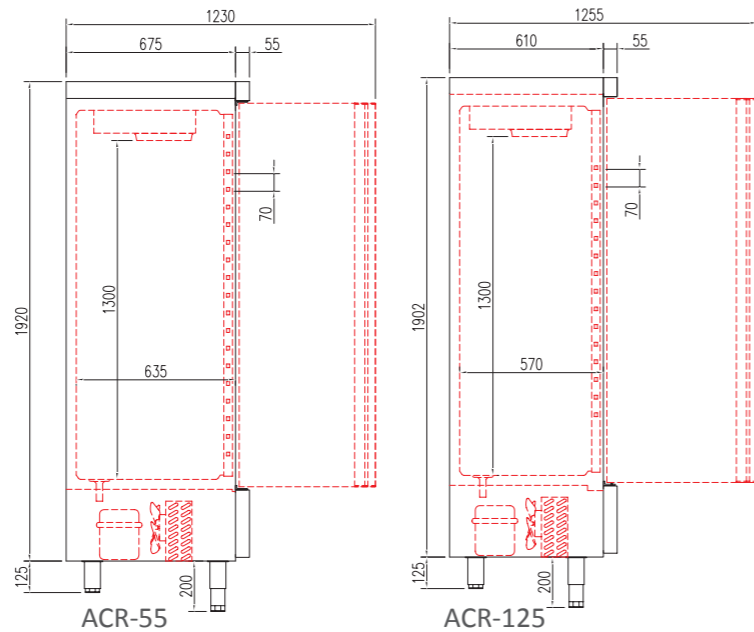
Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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 ACCV triple cristal
- Luz interior
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 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 ACCV triple glazed door
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	27 € x ud
set adicional guías	slides extra set	25 € x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 € x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 € x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
iluminación LEDS	LEDS lighting	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



ACR-55

ACR-125



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



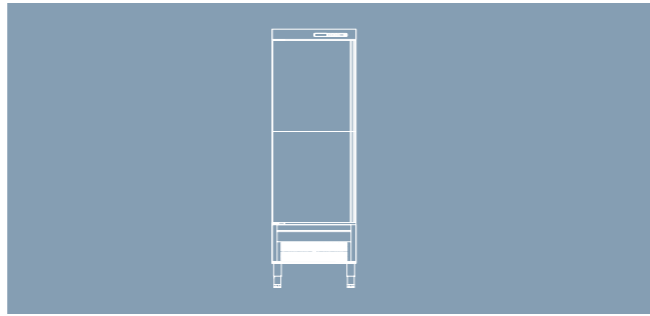
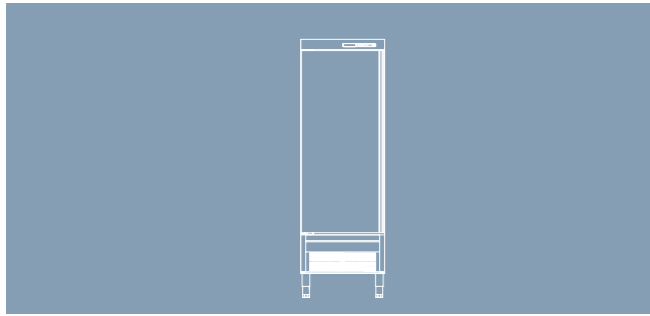
ACR-55-1



ACR-125-3



ACRV-125



ACR-751
ACC-751

ACR-752
ACC-752

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
ACR-750	695	2115	730	300	484	520	122	3	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACC-750	695	2115	730	300	880	520	128	3	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

Características técnicas

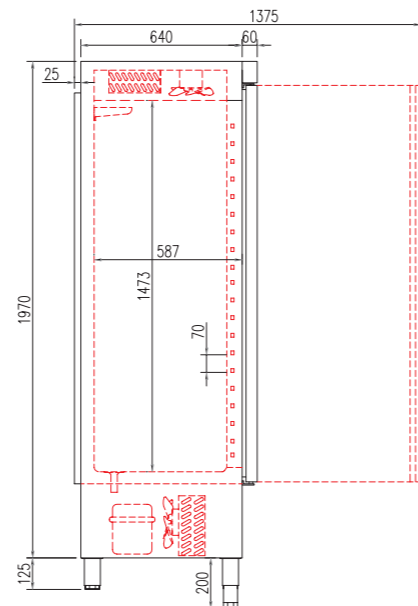
Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf
cerradura puerta inox	solid door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 4 ruedas	4 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

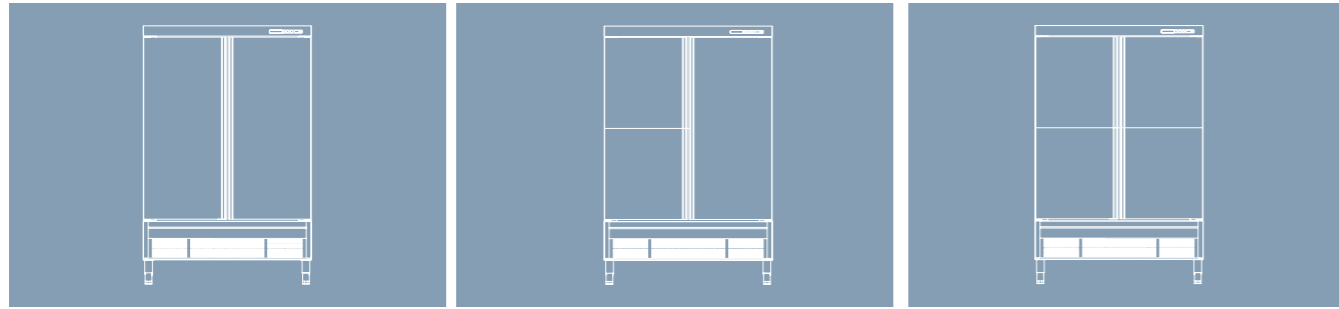


Armario SNACK, refrigeración y congelados  
SNACK cabinet, chiller and freezer



ACR-751





ACR-1302  
ACC-1302

ACR-1303  
ACC-1303

ACR-1304  
ACC-1304

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
ACR-1300	1390	2115	730	590	704	1130	185	6+3	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACC-1300	1390	2115	730	870	1320	1130	193	6+3	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

Características técnicas

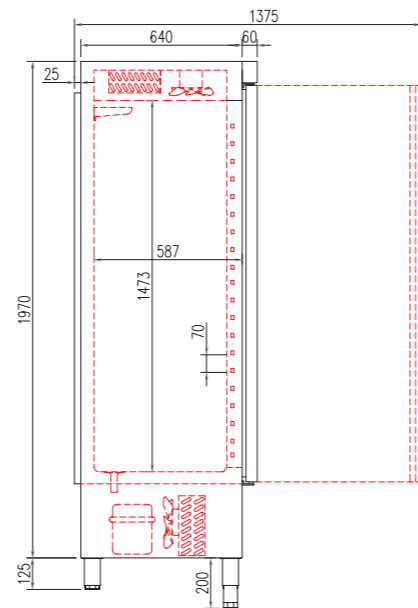
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

Technical data

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

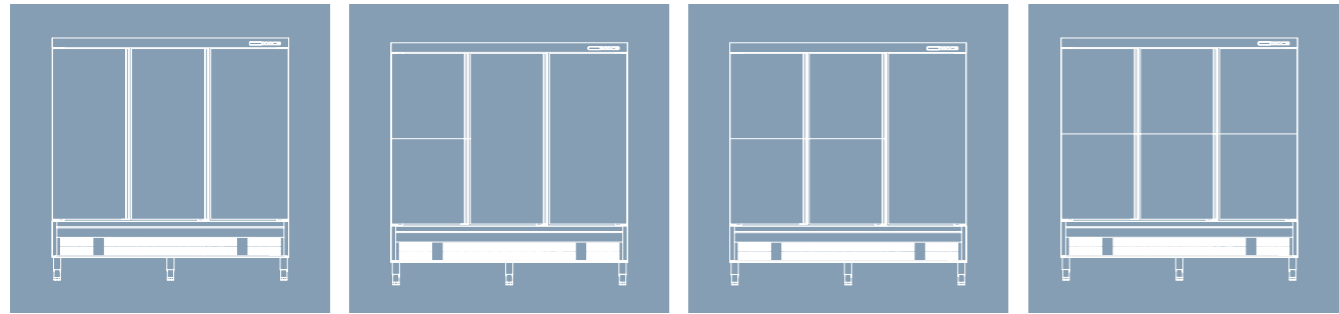
- |                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| parrilla adicional            | extra shelf               |
| parrilla intermedia adicional | extra middle shelf        |
| cerradura puerta inox         | solid door lock           |
| barras carniceras             | bars for meat set         |
| set 4 ruedas                  | 4 castors set             |
| set 6 ruedas                  | 6 castors set             |
| registrador de alarmas HACCP  | HACCP alarm recorder      |
| respaldo inox                 | stainless steel rear side |
| tropicalizado 43°C            | tropicalized to 43°C      |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz         | 230v 60Hz / 115v 60Hz     |



Armario SNACK, refrigeración y congelados  
SNACK cabinet, chiller and freezer



ACR-1304



ACR-2003	ACR-2004	ACR-2005	ACR-2006
ACC-2003	ACC-2004	ACC-2005	ACC-2006

**Características técnicas - Technical data**

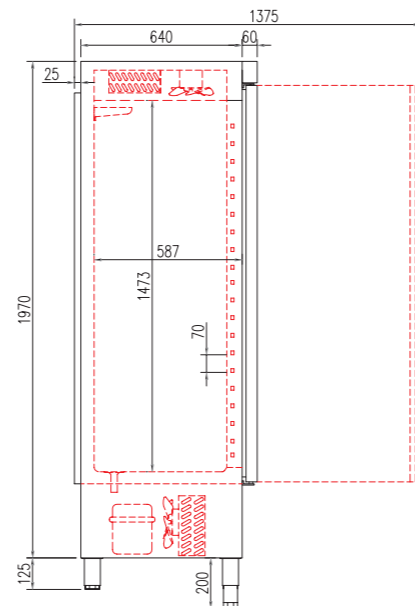
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
ACR-2000	2100	2115	730	680	858	1750	223	9	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACC-2000	2100	2115	730	1050	1630	1750	255	9	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

**Características técnicas - Technical data**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo</li> <li>- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido</li> <li>- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)</li> <li>- Contrapuerta inox embutida</li> <li>- Luz interior</li> <li>- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura</li> <li>- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm</li> <li>- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables</li> <li>- Unidad condensadora ventilada</li> <li>- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión</li> <li>- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta</li> <li>- Evaporación automática del agua de descarche</li> <li>- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP</li> <li>- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía</li> <li>- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side</li> <li>- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners</li> <li>- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense</li> <li>- Rear-door by stamped steel</li> <li>- Interior lighting</li> <li>- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable</li> <li>- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm</li> <li>- Control panel and engine ventilation grill, removable</li> <li>- Fan assisted condenser unit</li> <li>- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating</li> <li>- Evaporator fan stops when door is opened</li> <li>- Automatic evaporation of defrost water</li> <li>- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect</li> <li>- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts</li> <li>- Operating temperature 32°C ambient</li> </ul> |
|---|---|

**Opciones - Options**

parrilla adicional	extra shelf
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf
cerradura puerta inox	solid door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



**Armario SNACK, refrigeración y congelados**  
SNACK cabinet, chiller and freezer



ACC-2006





ACRV-751  
ACCV-751

ACRV-1302  
ACCV-1302

ACRV-2003  
ACCV-2003

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
ACRV-750	695	2115	730	300	484	520	122	4	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACRV-1300	1390	2115	730	590	704	1130	185	8+4	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACRV-2000	2100	2115	730	680	858	1750	223	12+8	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACCV-750	695	2115	730	300	880	520	128	4	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
ACCV-1300	1390	2115	730	870	1320	1130	193	8+4	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
ACCV-2000	2100	2115	730	1050	1630	1750	255	12+8	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

Características técnicas

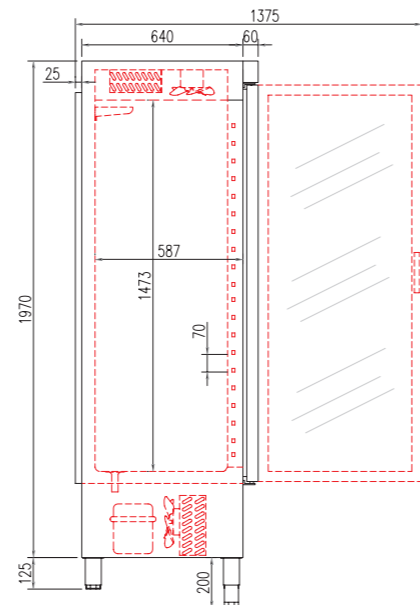
Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- ACCV triple cristal
- Luz interior
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente (ACCV-2003 25°C)

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 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
- ACCV triple glazed door
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient (ACCV-2003 25°C)

Opciones - Options

- |                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| parrilla reforzada botelleria | bottles reinforced shelf  |
| parrilla adicional            | extra shelf               |
| parrilla intermedia adicional | extra middle shelf        |
| cerradura puerta cristal      | glass door lock           |
| barras carniceras             | bars for meat set         |
| set 4 ruedas                  | 4 castors set             |
| set 6 ruedas                  | 6 castors set             |
| registrador de alarmas HACCP  | HACCP alarm recorder      |
| iluminación LEDS              | LEDS lighting             |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz         | 230v 60Hz / 115v 60Hz     |
| respaldo inox                 | stainless steel rear side |



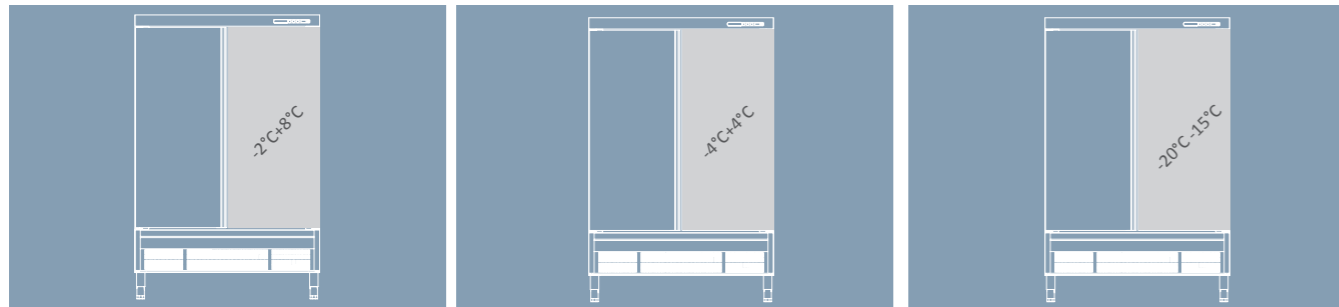
Armario SNACK, refrigeración y congelados, PUERTA CRISTAL  
SNACK cabinet, chiller and freezer, GLASS DOOR



ACRV-1302



ACRV-751



ACR-1302/2

ADP-1302

ACM-1302

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes

Two cameras, that operate independently and at different temperatures

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	cajones drawers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
ACR-1302/2	1390	2125	730	300+300	485+485	510+510	200	6	0	230V - 50 Hz	R-134a + R-134a	(-2°C+8°C)+(-2°C+8°C)
ADP-1302	1390	2125	730	300+470	485+705	510+510	207	3	6	230V - 50 Hz	R-134a + R-134a	(-2°C+8°C)+(-4°C+4°C)
ACM-1302	1390	2125	730	300+400	485+880	510+510	210	6	0	230V - 50 Hz	R-134a + R404A	(-2°C+8°C)+(-20°C-15°C)

### Características técnicas

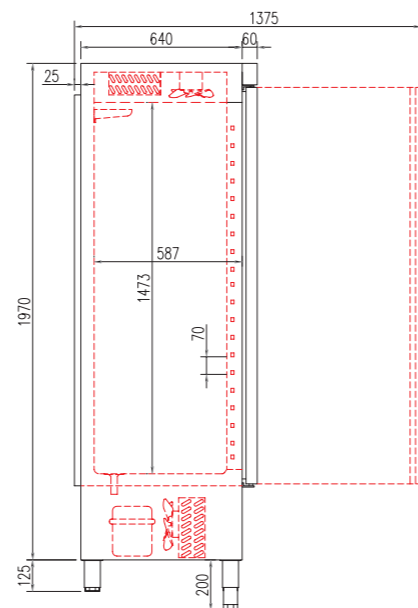
### Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Dos unidades condensadoras ventiladas
- Evaporadores sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 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
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Two fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporators, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

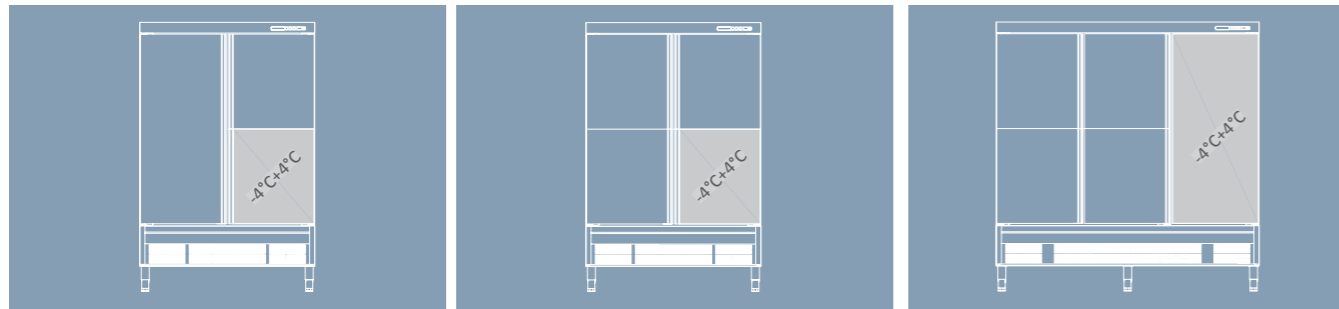
parrilla adicional	extra shelf
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf
cerradura puerta inox	solid door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



Armario SNACK, refrigeración con departamentos 1/2+1/2  
SNACK cabinet with 1/2+1/2 department



ACR-1302/2



ADP-1303

ADP-1304

ADP-2005

**Características técnicas - Technical data**

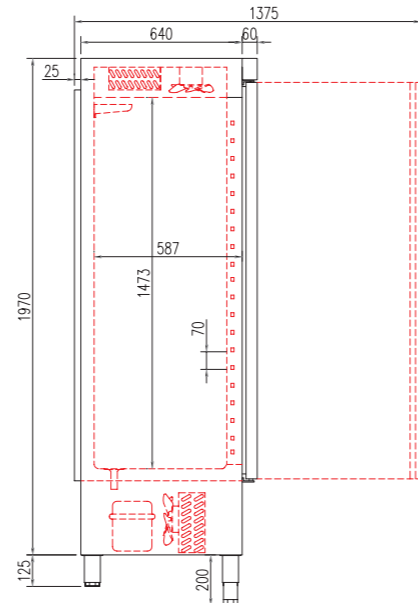
ref.	largo (mm)	alto (mm)	fondo (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones drawers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
ADP-1300	1390	2115	730	490	550	880	200	4+1			230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ADP-2000	2100	2115	730	590	704	1130	223	6+3			230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
DPTO. 1300				300	252	250			3	3	230V - 50 Hz	R-134a	-4°C+4°C
DPTO. 2000				450	490	520			6	6	230V - 50 Hz	R-134a	-4°C+4°C

**Características técnicas**

**Technical data**

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- 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 32°C ambiente
- Departamento de pescado
- Evaporador estático
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -4°C +4°C a 32°C ambiente
- Contenedores plástico, sobre guías inox

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Fish department
- Static evaporator
- Independent refrigerating units for each department
- Operating temperature -4°C +4°C, 32°C ambient
- Containers in freezer department



**Opciones - Options**

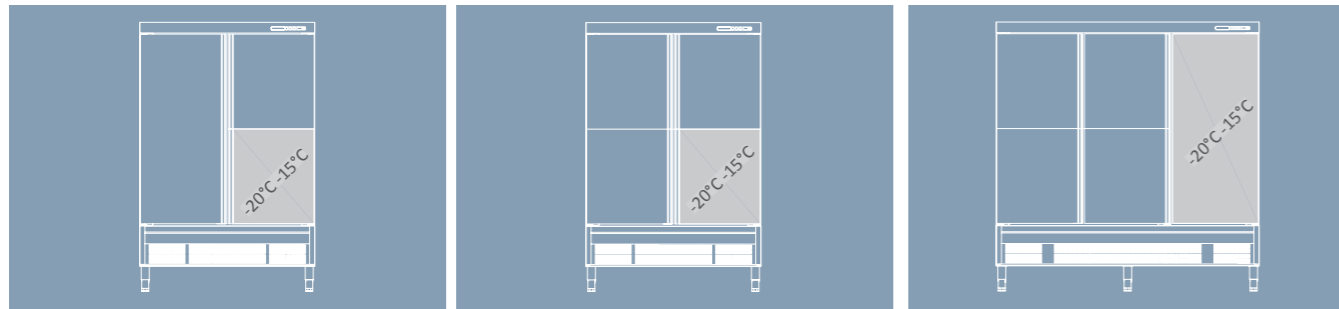
- |                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| parrilla adicional            | extra shelf               |
| parrilla intermedia adicional | extra middle shelf        |
| cerradura puerta inox         | solid door lock           |
| barras carniceras             | bars for meat set         |
| set 4 ruedas                  | 4 castors set             |
| set 6 ruedas                  | 6 castors set             |
| registrador de alarmas HACCP  | HACCP alarm recorder      |
| respaldo inox                 | stainless steel rear side |
| tropicalizado 43°C            | tropicalized to 43°C      |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz         | 230v 60Hz / 115v 60Hz     |



**Armario SNACK, refrigeración con DEPARTAMENTO DE PESCADO**  
SNACK cabinet with FISH DEPARTMENT



ADP-1304



ACM-1303

ACM-1304

ACM-2005

Características técnicas - Technical data

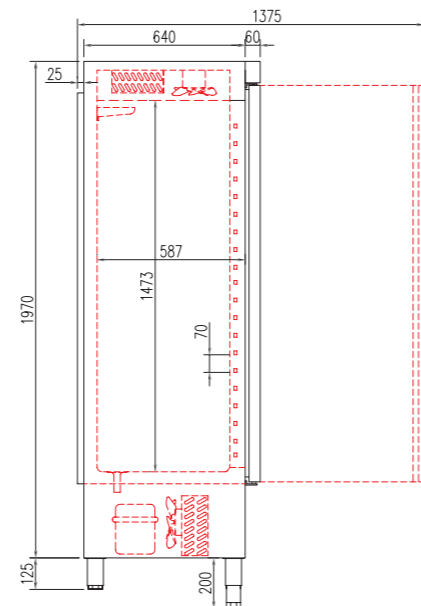
ref.	largo (mm)	alto (mm)	fondo (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones drawers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
ACM-1300	1390	2115	730	490	550	880	200	4+1	2	1	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACM-2000	2100	2115	730	590	704	1130	223	6+3			230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
DPTO. 1300				300	252	355			3	3	230V - 50 Hz	R-404a	-20°C-15°C
DPTO. 2000				400	880	520			6	6	230V - 50 Hz	R-404a	-20°C-15°C

Características técnicas

Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Departamento de congelados
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -20°C -15°C a 32°C ambiente
- Contenedores plástico, sobre guías inox

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Freezer department
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Independent refrigerating units for each department
- Operating temperature -20°C -15°C, 32°C ambient
- Containers in freezer department



Opciones - Options

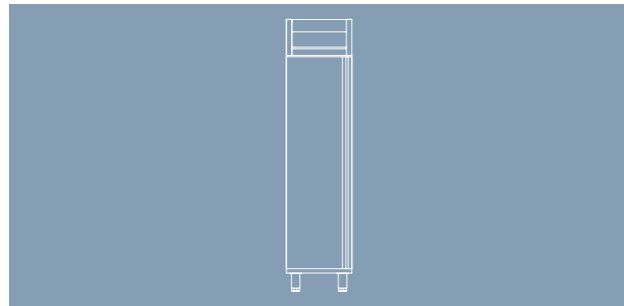
parrilla adicional	extra shelf
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf
cerradura puerta inox	solid door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



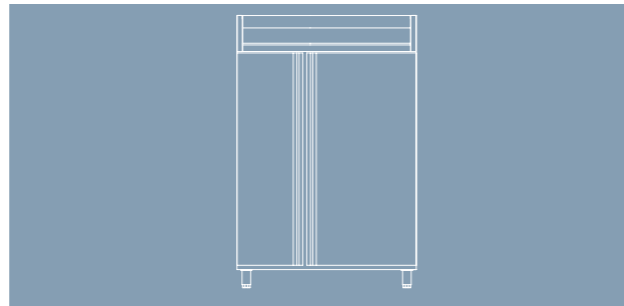
Armario SNACK, refrigeración con DEPARTAMENTO DE CONGELADOS  
SNACK cabinet with FREEZER DEPARTMENT



ACM-1304



AGR - 50
AGRE - 50
ACG - 50
ACGE - 50



AGR - 125
AGRE - 125
ACG - 125
ACGE - 125

**Características técnicas - Technical data**

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
AGR / AGRE-50	460	2075	665	230	396	240	85	3 / 4	3 / 4	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACG / ACGE-50	460	2075	665	300	550	240	85	3 / 4	3 / 4	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
AGR / AGRE-125	1250	2075	675	480	700	750	140	6 / 8	6 / 8	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACG / ACGE-125	1250	2075	675	480	850	750	144	6 / 8	6 / 8	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

**Características técnicas**

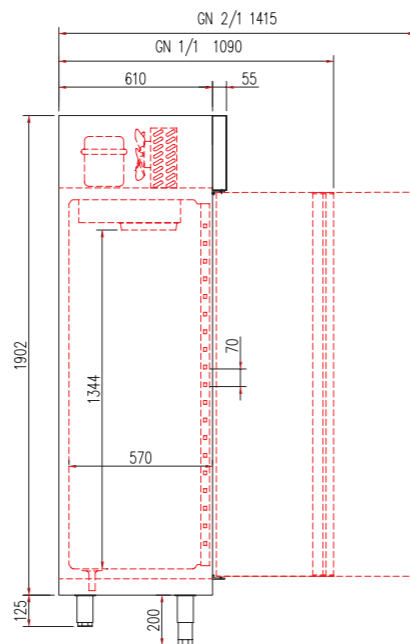
**Technical data**

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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 ACGE triple cristal
- Luz interior
- Estantes interiores GN, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 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 ACGE triple glazed door
- Interior lighting
- GN shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

**Opciones - Options**

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN	GN slides extra set
cerradura puerta inox	solid door lock
cerradura puerta cristal	glass door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 4 ruedas	4 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
iluminación LEDS	LEDS lighting
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



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



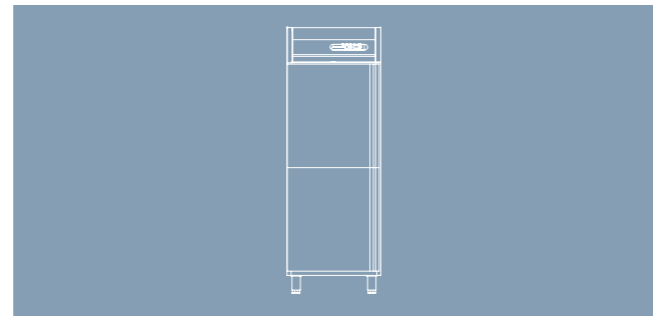
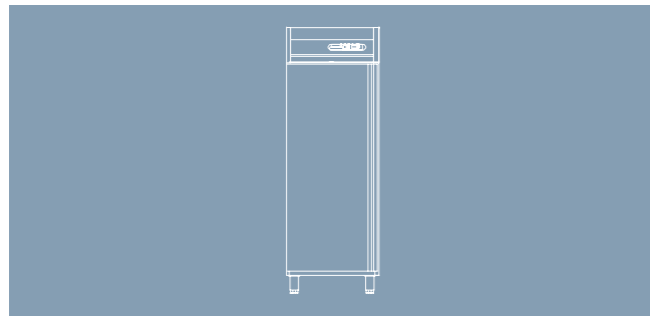
AGRE-50



AGR-125



AGRE-125



AGR-751
ACG-751

AGR-752
ACG-752

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo (mm)	alto (mm)	fondo (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
AGR-750	695	2125	800	300	484	610	122	3	3	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACG-750	695	2125	800	400	880	610	128	3	3	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

### Características técnicas

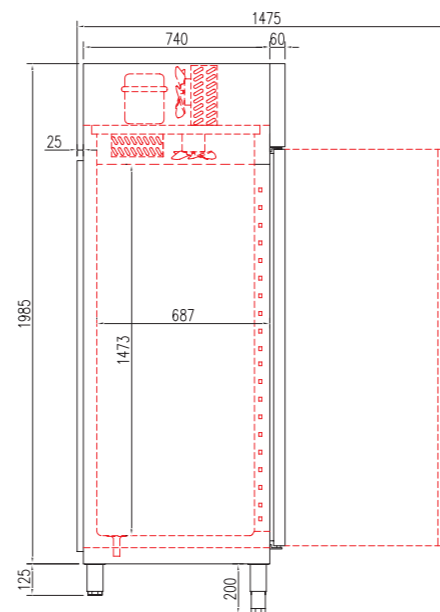
### Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Sistema frigorífico COMPACTO: unidad condensadora + evaporador
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 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
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- COMPACT refrigeration system: condenser unit + evaporator
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set
cerradura puerta inox	solid door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 4 ruedas	4 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



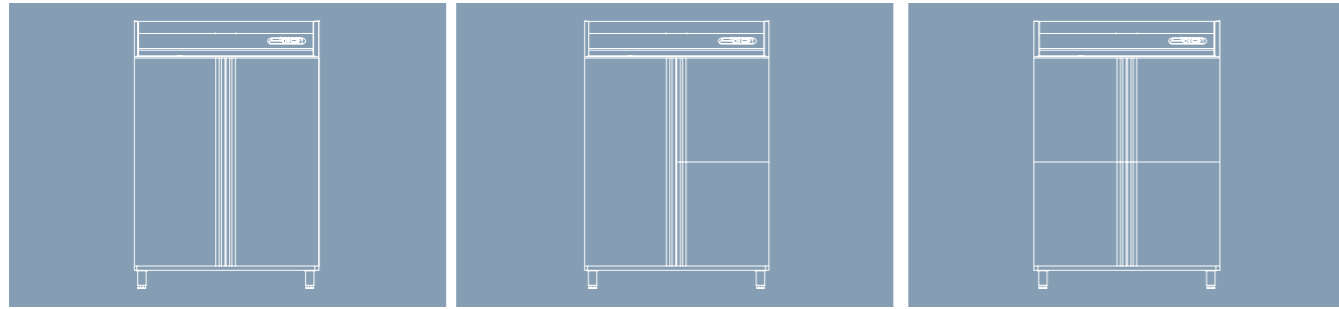
## Armario GN 2/1, refrigeración y congelados GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

**MONOBLOCK**



AGR-751





AGR-1002  
ACG-1002

AGR-1003  
ACG-1003

AGR-1004  
ACG-1004

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
AGR-1000	1390	2125	800	590	704	1330	185	6	6	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACG-1000	1390	2125	800	870	1320	1330	204	6	6	230V - 50 Hz	R-404a	-20°C-15°C

Características técnicas

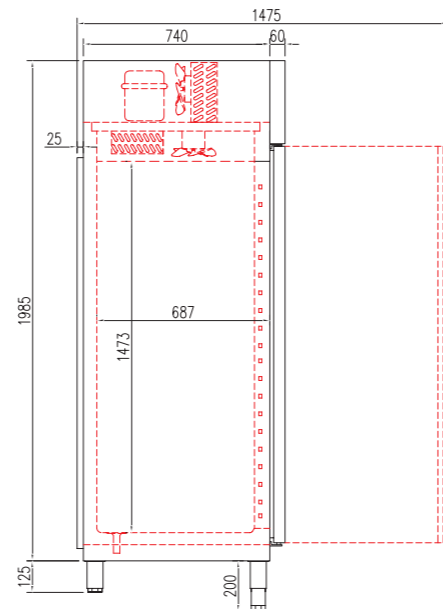
Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Sistema frigorífico COMPACTO: unidad condensadora + evaporador
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 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
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- COMPACT refrigeration system: condenser unit + evaporator
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set
cerradura puerta inox	solid door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

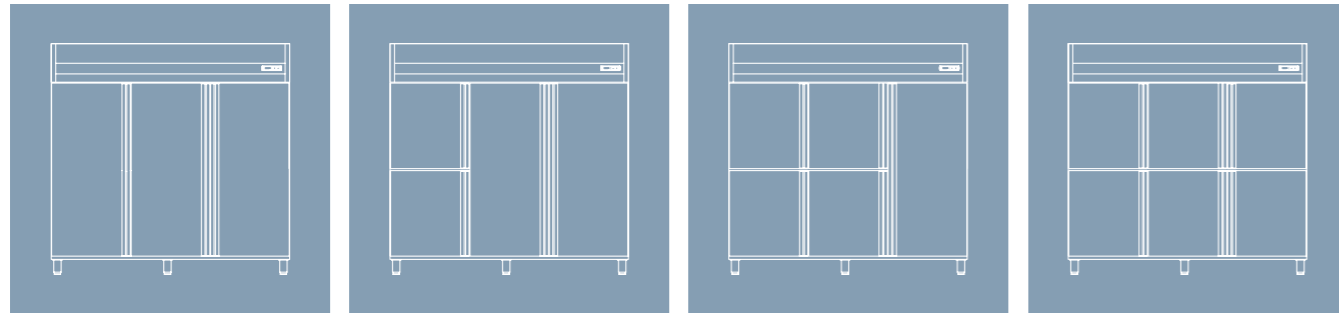


Armario GN 2/1, refrigeración y congelados  
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

MONOBLOCK



AGR-1002



AGR-2003	AGR-2004	AGR-2005	AGR-2006
ACG-2003	ACG-2004	ACG-2005	ACG-2006

Características técnicas - Technical data

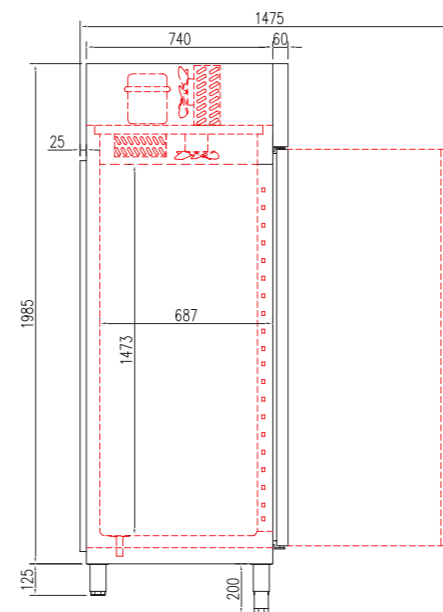
ref.	largo (mm)	alto (mm)	fondo (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
AGR-2000	2100	2125	800	680	850	1990	248	9	9	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACG-2000	2100	2125	800	1050	1630	1990	270	9	9	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

Características técnicas Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
  - Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
  - Estantes interiores GN2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
  - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
  - Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
  - Unidad condensadora ventilada
  - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
  - Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
  - Evaporación automática del agua de descarche
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
  - Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
  - Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
  - AISI-304 18/10 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
  - Rear-door by stamped steel
  - Interior lighting
  - GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
  - AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
  - Control panel and engine ventilation grill, removable
  - Fan assisted condenser unit
  - Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
  - Evaporator fan stops when door is opened
  - Automatic evaporation of defrost water
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
  - Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
  - Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set
cerradura puerta inox	solid door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C / 60 Hz	tropicalized to 43°C / 60 Hz
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

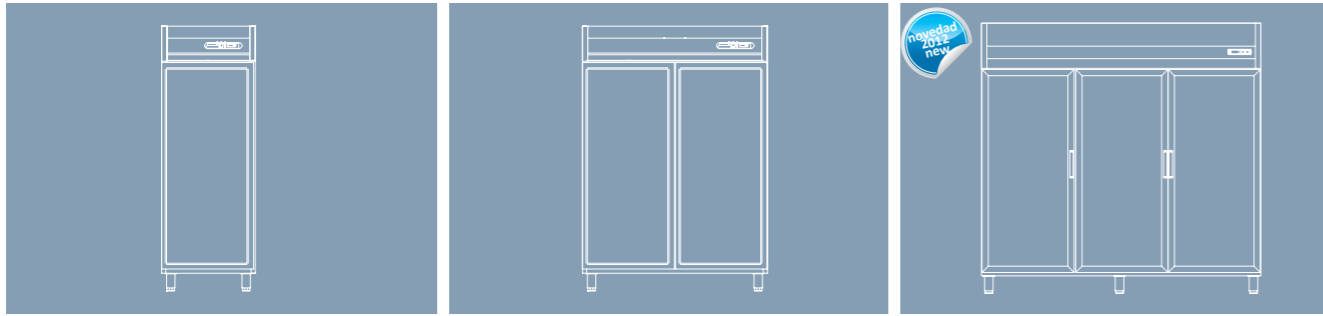


Armario GN 2/1, refrigeración y congelados  
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer



ACG-2006





AGRE-751
ACGE-751

AGRE-1002
ACGE-1002

AGRE-2003
ACGE-2003

**Características técnicas - Technical data**

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
AGRE-750	695	2125	800	300	484	610	122	4	4	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACGE-750	695	2125	800	400	880	610	128	4	4	230V - 50 Hz	R-404a	-20°C-15°C
AGRE-1000	1390	2125	800	590	704	1330	185	8	8	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACGE-1000	1390	2125	800	870	1320	1330	204	8	8	230V - 50 Hz	R-404a	-20°C-15°C
AGRE-2000	2100	2125	800	680	850	1990	260	12	12	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACGE-2000	2100	2125	800	1050	1630	1990	285	12	12	230V - 50 Hz	R-404a	-20°C-15°C

**Características técnicas**

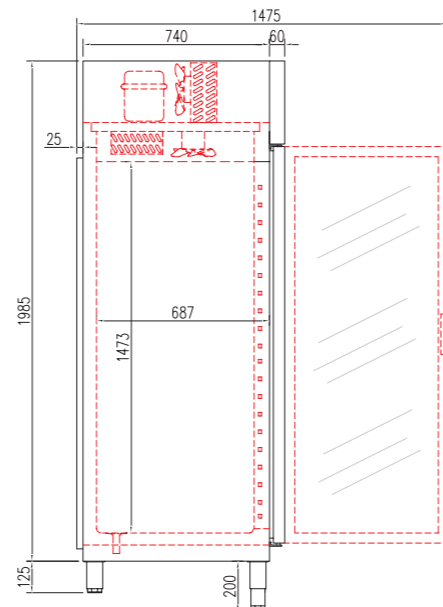
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- AGRE doble cristal
- ACGE triple cristal
- Luz interior
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Sistema frigorífico COMPACTO: unidad condensadora + evaporador
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- 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 32°C ambiente (ACGE-2003 25°C)

**Technical data**

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 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
- ACGE triple glazed door
- Interior lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- COMPACT refrigeration system: condenser unit + evaporator
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient (ACGE-2003 25°C)

**Opciones - Options**

parrilla reforzada botelleria	bottles reinforced shelf
parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set
respaldo inox	stainless steel rear side
barras carniceras	bars for meat set
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
iluminación LEDS	LEDS lighting
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



Armario GN 2/1, refrigeración y congelados, PUERTA CRISTAL  
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer, GLASS DOOR

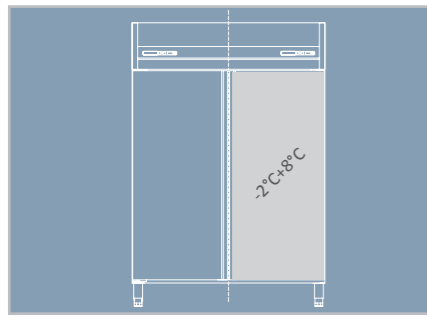
MONOBLOCK



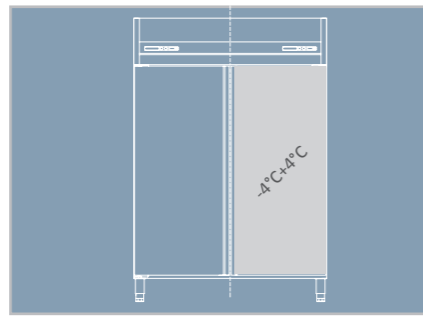
AGRE-1002



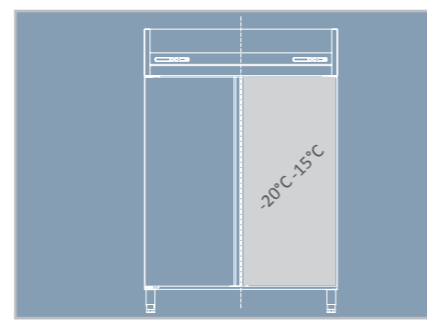
AGRE-751  
con LEDS (opcional)  
optional with LEDS



AGR-1002/2



AGP-1002



AGM-1002

Dos cámaras capacidad GN 2/1 de funcionamiento y temperaturas independientes

Two cameras, capacity GN 2 / 1 that operate independently and at different temperatures

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo (mm)	alto (mm)	fondo (mm)	potencia frig. (W)	consumo (W)	capacidad (L)	peso neto (Kg)	estantes	pares de guías	cajones	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
AGR-1002/2	1390	2125	800	300+300	485+485	610+610	220	6	6	0	230V - 50 Hz	R-134a + R-134a	(-2°C+8°C)+(-2°C+8°C)
AGP-1002	1390	2125	800	300+470	485+705	610+610	227	3	9	6	230V - 50 Hz	R-134a + R-134a	(-2°C+8°C)+(-4°C+4°C)
AGM-1002	1390	2125	800	300+400	485+880	610+610	230	6	6	0	230V - 50 Hz	R-134a + R404A	(-2°C+8°C)+(-20°C-15°C)

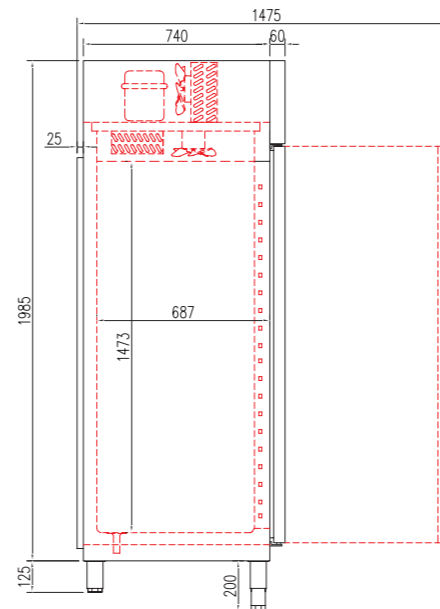
### Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Sistemas frigoríficos COMPACTOS: unidad condensadora + evaporador
- Dos unidades condensadoras ventiladas
- Evaporadores sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 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
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- COMPACT refrigeration systems: condenser unit + evaporator
- Two fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporators, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set
cerradura puerta inox	solid door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz

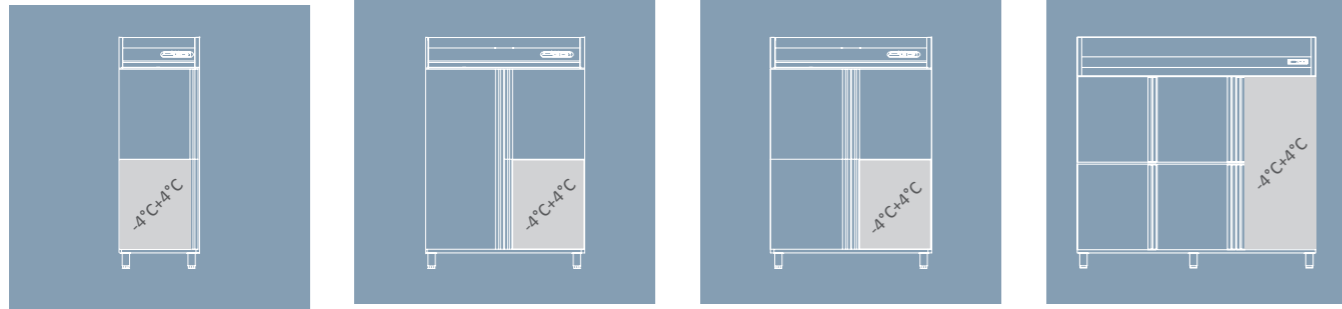


Armario GN 2/1, refrigeración con DEPARTAMENTO 1/2+1/2  
GN 2/1 cabinet with 1/2+1/2 DEPARTMENT

MONOBLOCK



AGR-1002/2



AGP-752      AGP-1003      AGP-1004      AGP-2005

Características técnicas - Technical data

ref.	largo (mm)	alto (mm)	fondo (mm)	potencia frig. (W)	consumo (W)	capacidad (L)	peso neto (Kg)	estantes	pares de guías	cajones	tensión monofásica	refrigerante	rango
AGP-750	695	2125	800	300	485	280	146	1	1		230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
AGP-1000	1390	2125	800	490	550	1050	200	4	4		230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
AGP-2000	2100	2125	800	590	704	1300	265	4	4		230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
DPTO. 750-1000				300	252	280			3	3	230V - 50 Hz	R-134a	-4°C+4°C
DPTO. 2000				450	490	610			6	6	230V - 50 Hz	R-134a	-4°C+4°C

Características técnicas

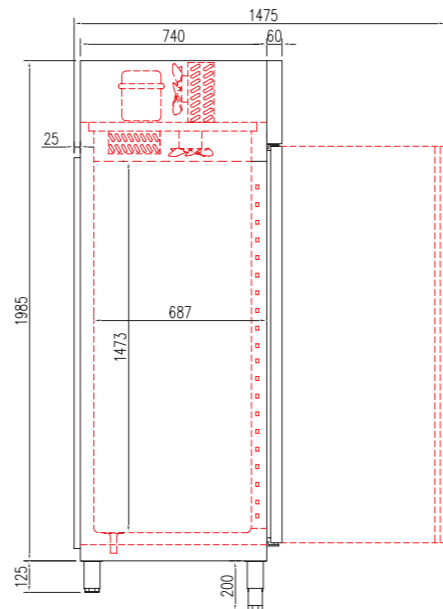
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Modelo 1000: cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y zero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Departamento de pescado
- Evaporador estático
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -4°C +4°C a 32°C ambiente
- 3 contenedores plástico con doble fondo, sobre guías inox

Technical data

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Model 1000: key lock as standard
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Fish department
- Static evaporator
- Independent refrigerating units for each department
- Operating temperature -4°C +4°C , 32°C ambient
- 3 containers with stainless steel inserts in fish department

Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set
cerradura puerta inox	solid door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



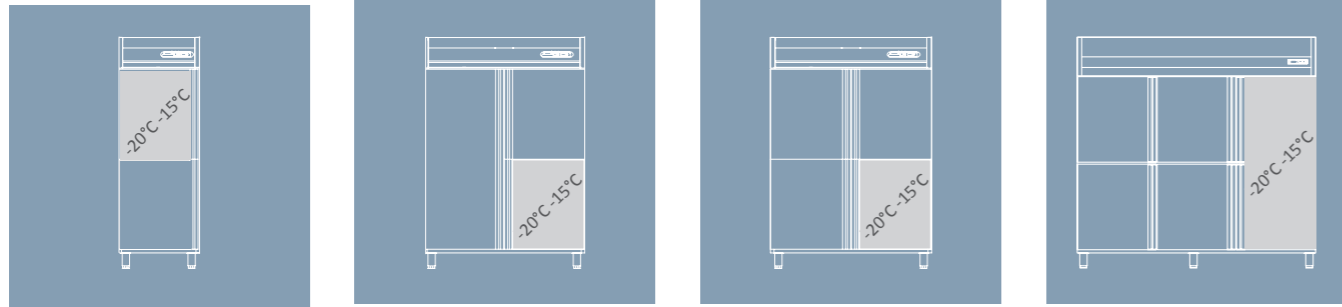
Armario GN 2/1, refrigeración con DEPARTAMENTO DE PESCADO  
GN 2/1 cabinet with FISH DEPARTMENT



AGP-1003



AGP-752



AGM-752

AGM-1003

AGM-1004

AGM-2005

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones drawers	tensión monofásica single phase voltage	refrige- rante coolant	rango range
AGM-750	695	2125	800	300	485	280	146	1	1		230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
AGM-1000	1390	2125	800	490	550	1050	200	4	4		230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
AGM-2000	2100	2125	800	590	704	1300	265	4	4		230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
DPTO. 750-1000				300	355	280			3	3	230V - 50 Hz	R-404a	-20°C-15°C
DPTO. 2000				400	880	610			6	6	230V - 50 Hz	R-404a	-20°C-15°C

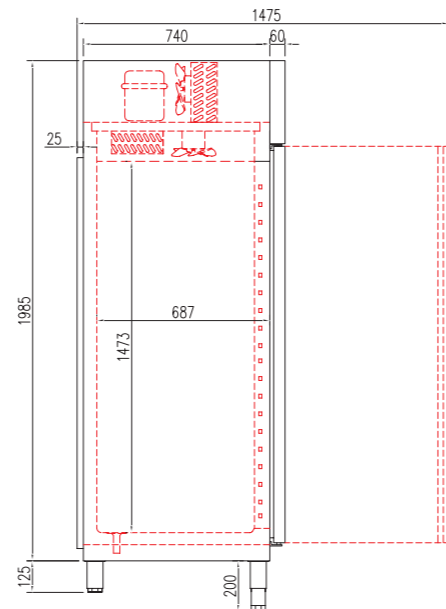
Características técnicas

Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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)
- Modelo 1000: cerradura con llave de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- 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 32°C ambiente
- Departamento de congelados
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -20°C -15°C a 32°C ambiente
- 3 contenedores plástico, sobre guías inox
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Model 1000: key lock as standard
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Freezer department
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Independent refrigerating units for each department
- Operating temperature -20°C -15°C , 32°C ambient
- 3 containers in freezer department

Opciones - Options

- |                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| parrilla adicional GN 2/1    | GN 2/1 extra shelf        |
| set adicional guías GN 2/1   | GN 2/1 slides extra set   |
| cerradura puerta inox        | solid door lock           |
| barras carniceras            | bars for meat set         |
| set 4 ruedas                 | 4 castors set             |
| set 6 ruedas                 | 6 castors set             |
| registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder      |
| respaldo inox                | stainless steel rear side |
| tropicalizado 43°C           | tropicalized to 43°C      |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz        | 230v 60Hz / 115v 60Hz     |



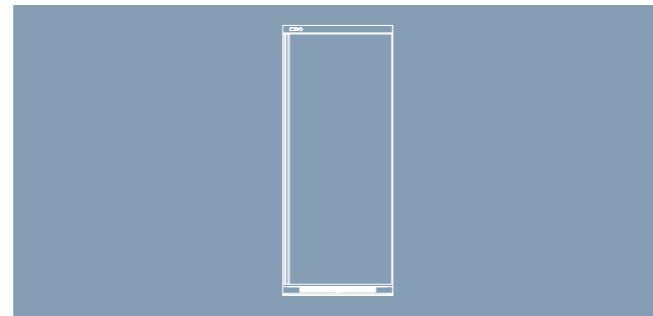
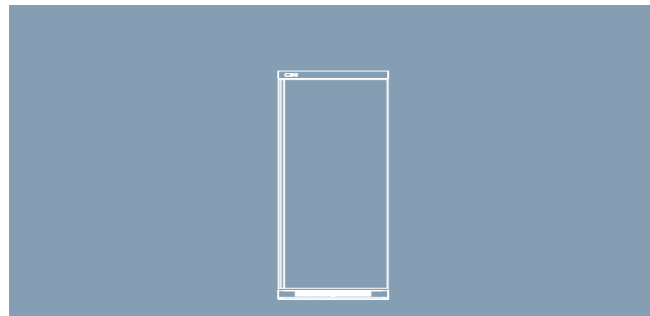
Armario GN 2/1, refrigeración con DEPARTAMENTO DE CONGELADOS  
GN 2/1 cabinet with FREEZER DEPARTMENT



AGM-1003



AGM-752



RVGE-500
CVGE-500
RVGI-500
CVGI-500

RVGE-600
CVGE-600
RVGI-600
CVGI-600

#### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	rango range	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
RVG-500	755	1670	755	330	465	495	2	-2°C+8°C	230V - 50 Hz	R-134a
RVG-600	755	1970	755	300	465	605	3	-2°C+8°C	230V - 50 Hz	R-134a
CVG-500	755	1670	755	410	880	495	2	-20°C-15°C	230V - 50 Hz	R- 404a
CVG-600	755	1970	755	410	880	605	3	-20°C-15°C	230V - 50 Hz	R- 404a

#### Características técnicas

#### Technical data

- RVGI, CVGI: Exterior en acero satinado, excepto el respaldo
- RVGE, CVGE: Exterior en acero plastificado blanco, excepto el respaldo
- Interior en poliestireno sanitario
- 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,
- Unidad condensadora libre de mantenimiento
- Evaporador sistema placa fría con ventilador y recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Cerradura de serie

- RVGI, CVGI: Stainless steel exterior, except the rear side
- RVGI, CVGI: Exterior in white plastic coated steel, except the rear side
- Interior of polystyrene, with health certification
- 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
- Condenser unit without maintenance
- Fan assisted cold plate evaporator with anticorrosion coating
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Integrated lock

#### Opciones - Options

pantalla publicitaria	canopy
parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



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

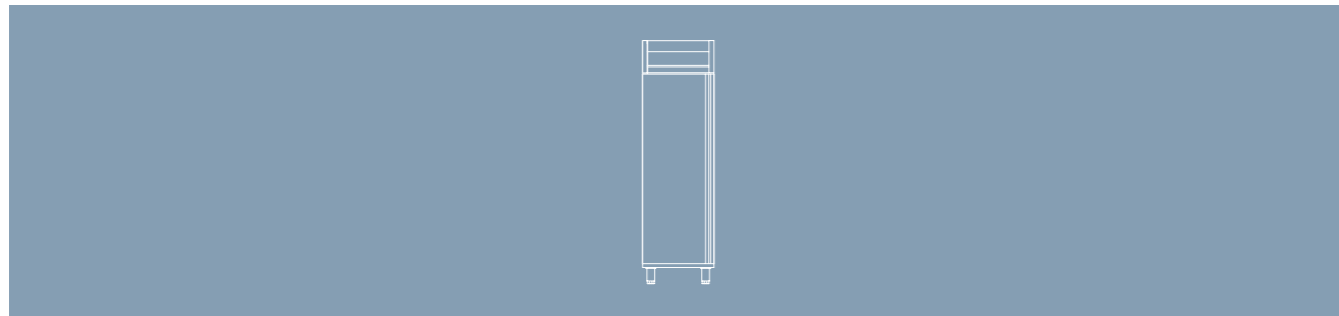


RVGI-600



RVGE-500  
con pantalla publicitaria  
with canopy





AP-55      APR-55      APRV-55

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	consumo consumption (W)	peso neto net weight (Kg)	pares de guías sets of slides	cajas containers	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
AP-55	540	2075	730	230	340	450	104	7	7x60-40		230V - 50 Hz	R-134a	0°C+4°C
APR-55	540	2075	730	230	340	450	121	17		3x60-40	230V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C
APRV-55	540	2075	730	230	340	450	121	17		3x60-40	230V - 50 Hz	R-134a	0°C+8°C

Características técnicas

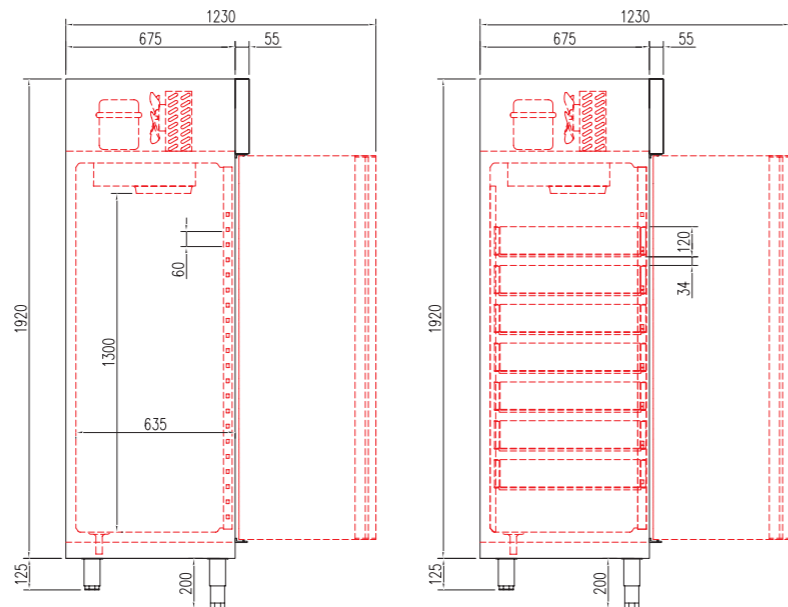
Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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)
- AP / APR Contrapuerta inox embutida
- APRV doble cristal
- Luz interior
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AP / APR rear-door by stamped steel
- APRV double glazed door
- Interior lighting
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

cerradura puerta inox	solid door lock
cerradura puerta cristal	glass door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 4 ruedas	4 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



Armario bandejas y contenedores 60x40  
60x40 cabinet



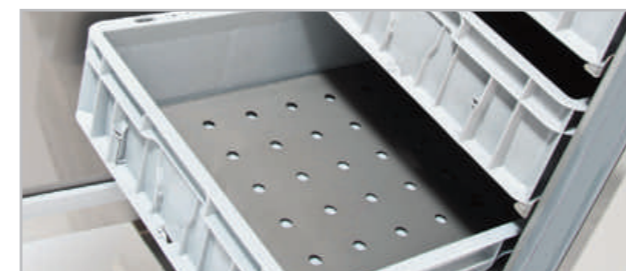
AP-55



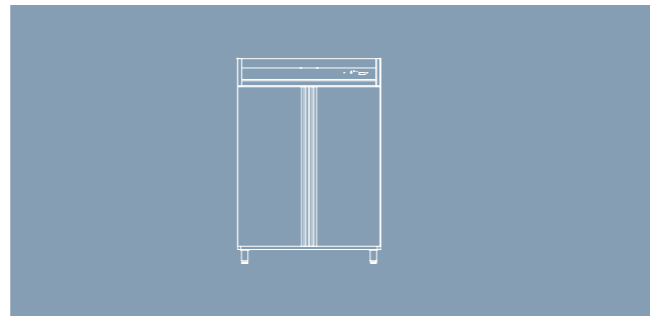
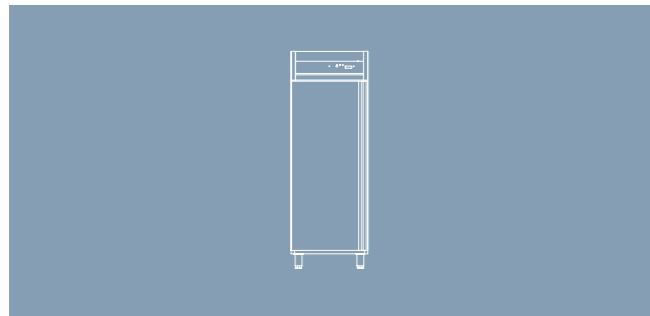
APR-55



APRV-55







AP-750

AP-1002

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	cajones containers	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
AP-750	695	2125	800	470	704	610	127	7	7	230V - 50 Hz	R-134a	-4°C+4°C
AP-1002	1395	2125	800	880	810	1330	215	14	14	230V - 50 Hz	R-134a	-4°C+4°C

Características técnicas

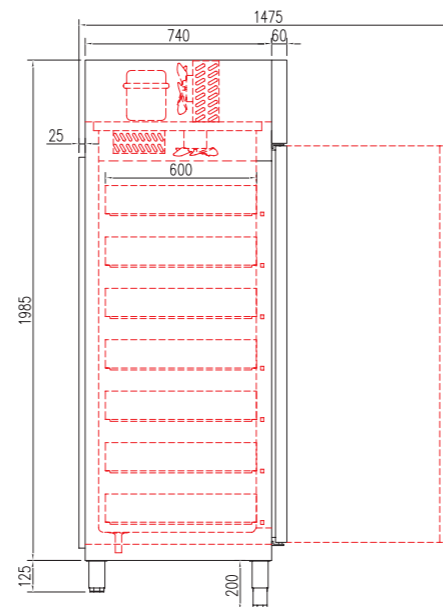
Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Sistema frigorífico COMPACTO: unidad condensadora + evaporador
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- 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 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 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
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- COMPACT refrigeration system: condenser unit + evaporator
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

- |                              |                           |
|------------------------------|---------------------------|
| cerradura puerta inox        | solid door lock           |
| barras carniceras            | bars for meat set         |
| set 4 ruedas                 | 4 castors set             |
| set 6 ruedas                 | 6 castors set             |
| registrador de alarmas HACCP | HACCP alarm recorder      |
| tropicalizado 43°C           | tropicalized to 43°C      |
| respaldo inox                | stainless steel rear side |
| 230v 60Hz / 115v 60Hz        | 230v 60Hz / 115v 60Hz     |



Armario refrigerado para PESCADO  
FISH cabinet

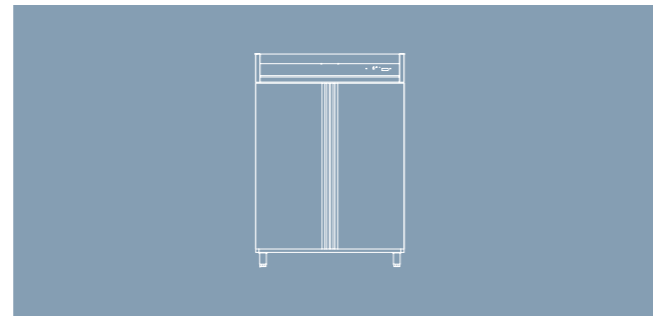
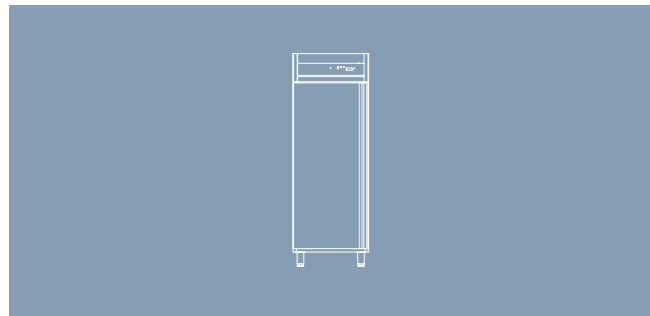


AP-1002



AP-750





APR-750
APC-750

APR-1002
APC-1002

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
APR-750	695	2125	800	300	484	610	127	20	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
APR-1002	1395	2125	800	590	704	1330	185	40	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
APC-750	695	2125	800	400	880	610	127	20	230V - 50 Hz	R- 404A	-20°C-15°C
APC-1002	1395	2125	800	870	1320	1330	215	40	230V - 50 Hz	R- 404A	-20°C-15°C

### Características técnicas

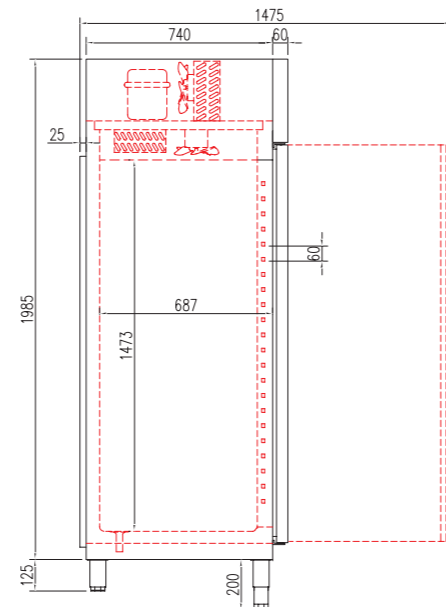
### Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Bajo pedido, se puede adaptar a bandejas 60x45
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Sistema frigorífico COMPACTO: unidad condensadora + evaporador
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 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
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- On demand can be adapted for 60x45 trays
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- COMPACT refrigeration system: condenser unit + evaporator
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set
parrilla 60x40	60x40 shelf
barras carniceras	bars for meat set
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
respaldo inox	stainless steel rear side
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



## Armario PASTELERIA 60x40, refrigeración y congelados BAKERY 60x40 cabinet, chiller and freezer

MONOBLOCK

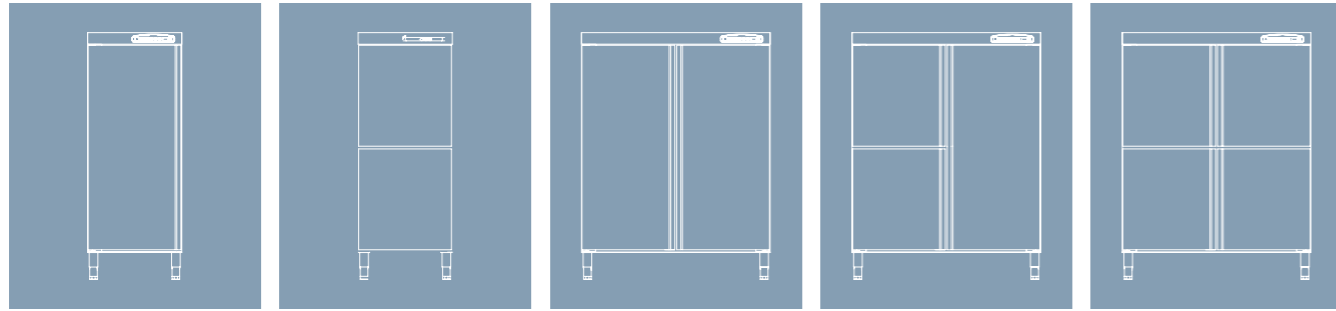


APR-1002

CAPACIDAD 60x40, OPCIONAL 60x45  
60x40 CAPACITY, 60x45 OPTIONAL



APR-750



ACRP-751	ACRP-752	ACRP-1302	ACRP-1303	ACRP-1304
ACCP-751	ACCP-752	ACCP-1302	ACCP-1303	ACCP-1304

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
ACRP-750	695	1900	700	300	520	75	3	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACCP-750	695	1900	700	400	520	76	3	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
ACRP-1300	1390	1900	700	590	1130	145	3	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACCP-1300	1390	1900	700	870	1130	145	3	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

Características técnicas

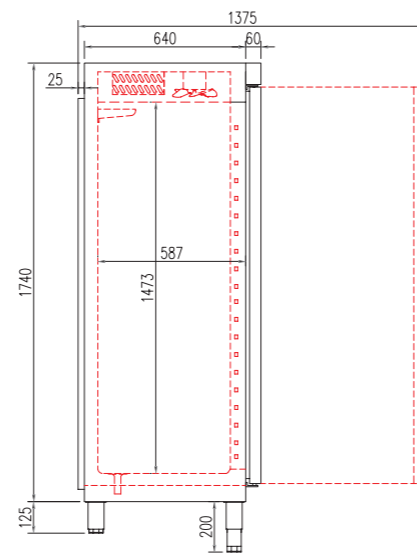
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos desmontable
- 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
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Unidad condensadora no incluida
- Control de expansión de refrigerante no incluido
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

Technical data

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable control panel
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Evaporator fan stops when door is opened
- Condenser unit not included
- Refrigerant expansion control, not included
- Performance of the evaporator with Δt = 12 ° C
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf
cerradura puerta inox	solid door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



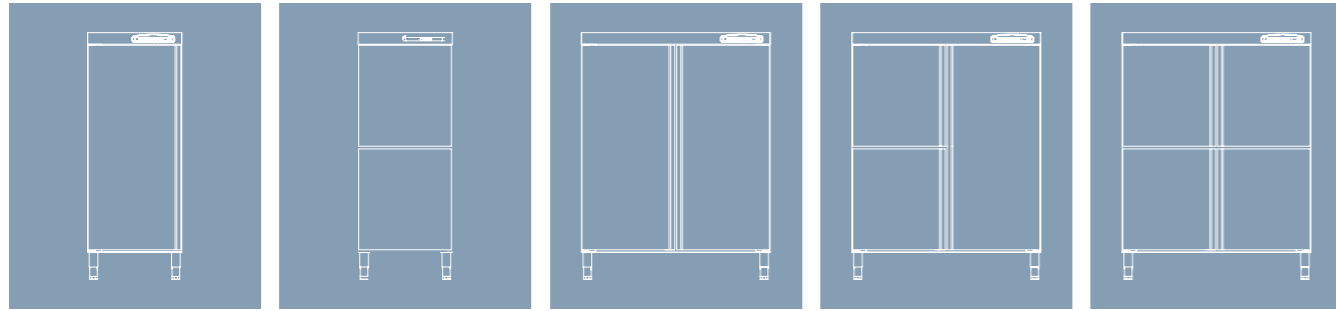
Armario SNACK, refrigeración y congelados, PRE-INSTALACION  
SNACK cabinet, chiller and freezer for REMOTE condenser unit



ACRP-1304



ACRP-752



AGRP-751	AGRP-752	AGRP-1002	AGRP-1003	AGRP-1004
ACGP-751	ACGP-752	ACGP-1002	ACGP-1003	ACGP-1004

**Características técnicas - Technical data**

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
AGRP-750	695	1900	800	300	610	95	3	3	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACGP-750	695	1900	800	400	610	95	3	3	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
AGRP-1000	1390	1900	800	590	1330	155	6	6	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACGP-1000	1390	1900	800	870	1330	155	6	6	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

**Características técnicas**

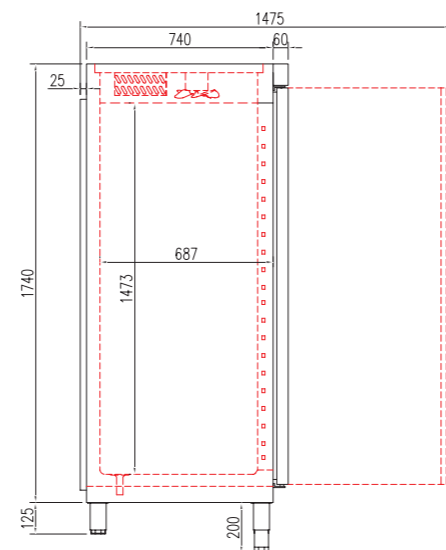
**Technical data**

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, 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
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, GN 2/1
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos desmontable
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Unidad condensadora no incluida
- Control de expansión de refrigerante no incluido
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Rear-door by stamped steel
- Interior lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable control panel
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Evaporator fan stops when door is opened
- Condenser unit not included
- Refrigerant expansion control, not included
- Performance of the evaporator with Dt = 12 ° C
- Operating temperature 32°C ambient

**Opciones - Options**

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set
cerradura puerta inox	solid door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



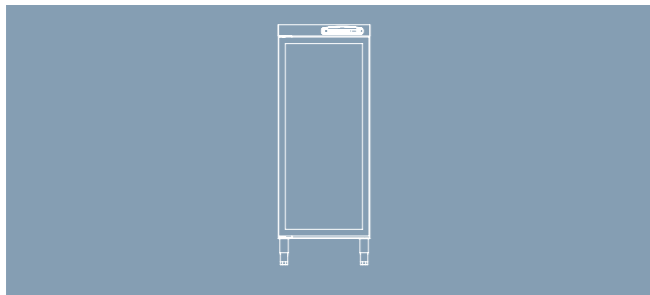
**Armario GN 2/1, refrigeración y congelados, PRE-INSTALACION  
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer for REMOTE condenser unit**



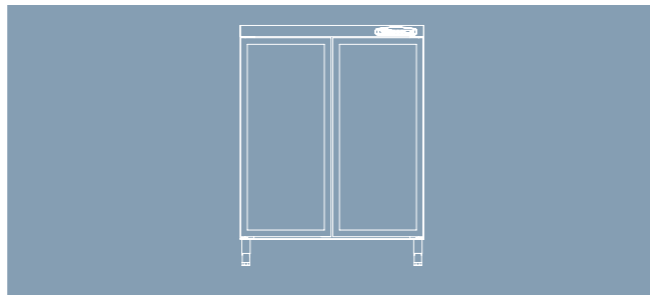
AGRP-1002



AGRP-752



ACRVP-751
ACCVP-751
AGREP-751
ACGEP-751



ACRVP-1302
ACCVP-1302
AGREP-1002
ACGEP-1002

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
ACRVP-750	695	1900	700	300	520	101	4		230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACRVP-1300	1390	1900	700	590	1130	156	8		230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
ACCVP-750	695	1900	700	300	520	101	4		230V - 50 Hz	R-404a	-20°C-15°C
ACCVP-1300	1390	1900	700	870	1130	156	8		230V - 50 Hz	R-404a	-20°C-15°C
AGREP-750	695	1900	800	300	610	135	4	4	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
AGREP-1000	1390	1900	800	590	1330	179	8	8	230V - 50 Hz	R-134a	2°C+8°C
ACGEP-750	695	1900	800	400	610	135	4	4	230V - 50 Hz	R-404a	-20°C-15°C
ACGEP-1000	1390	1900	800	870	1330	179	8	8	230V - 50 Hz	R-404a	-20°C-15°C

Características técnicas

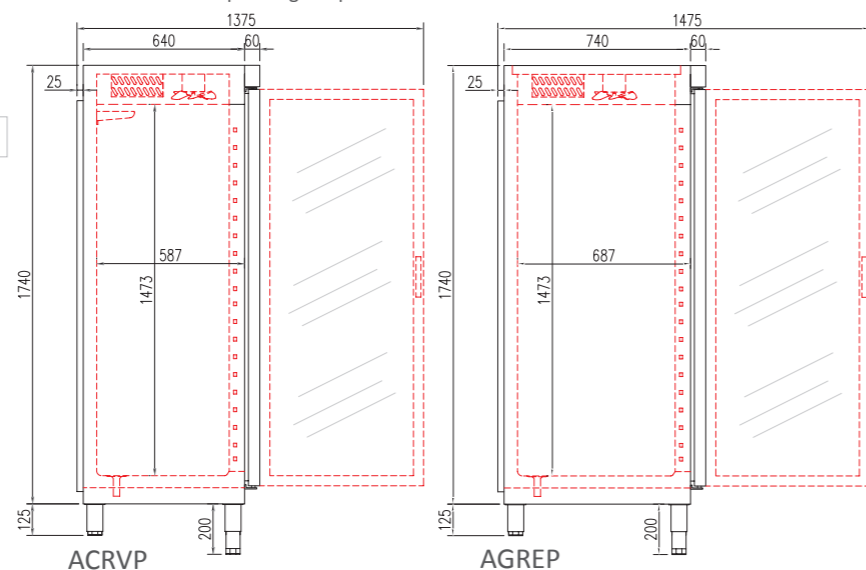
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304 18/10, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRVP / AGREP doble cristal
- ACCVP / ACGEP triple cristal
- Luz interior
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Cuadro de mandos desmontable
- 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
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Unidad condensadora no incluida
- Control de expansión de refrigerante no incluido
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

Technical data

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior, except the rear side
- AISI-304 18/10 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- ACRVP / AGREP double glazed door
- ACCVP / ACGEP triple glazed door
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable control panel
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Evaporator fan stops when door is opened
- Condenser unit not included
- Refrigerant expansion control, not included
- Performance of the evaporator with Δt = 12 ° C
- Operating temperature 32°C ambient

Opciones - Options

cerradura puerta cristal	glass door lock
barras carniceras	bars for meat set
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder
iluminación LEDS	LEDS lighting
respaldo inox	stainless steel rear side
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



Armario SNACK, refrigeración y congelados, PRE-INSTALACION y PUERTA CRISTAL  
SNACK cabinet, chiller and freezer for REMOTE condenser unit and GLASS DOOR

Armario GN 2/1, refrigeración y congelados, PRE-INSTALACION y PUERTA DE CRISTAL  
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer for REMOTE condenser unit and GLASS DOOR



ACRVP-1302



ACRVP-751



CPR-2104-E  
CPR-2104-I



CPR-2105-E  
CPR-2105-I

Características técnicas - Technical data

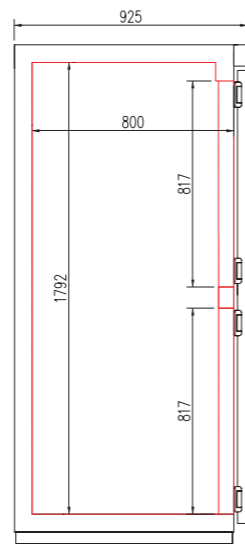
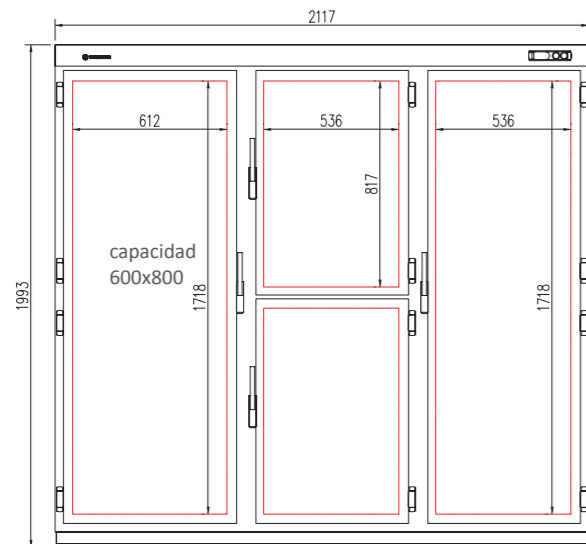
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	refrigerante coolant	rango range
(1)CPR-2100	2120	1995	930	980	2700	9	R-134a	-2°C+8°C

Características técnicas

- CPR-E: Exterior e interior en acero plastificado (exterior gris e interior blanco)
- CPR-I: Exterior e interior en acero inoxidable AISI-30418/10
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Puertas con burlete de sellado magnético y cierre-tirador de palanca.
- Evaporador tiro forzado pre-instalado, incluido en el precio.
- Unidad condensadora incluye capilar.
- CPR: -2°C + 8°C

Technical data

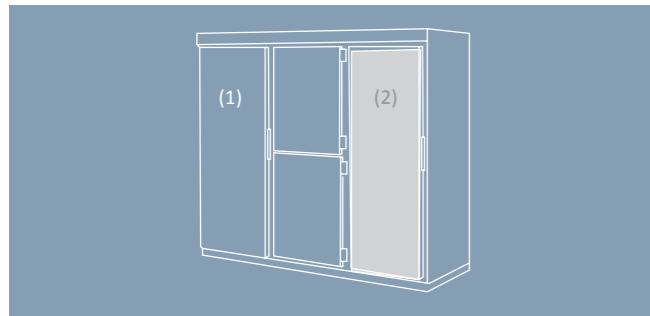
- CPR-E: External and internal finish plastified stainless steel (grey exterior and white interior)
- CPR-I: External and internal finish AISI-30418/10 stainless steel
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Doors with magnetic sealing gasket and close lever-puller
- Blown air system, pre-installed, (same price).
- Condensing unit, includes capilar.
- CPRI: -2°C + 8°C



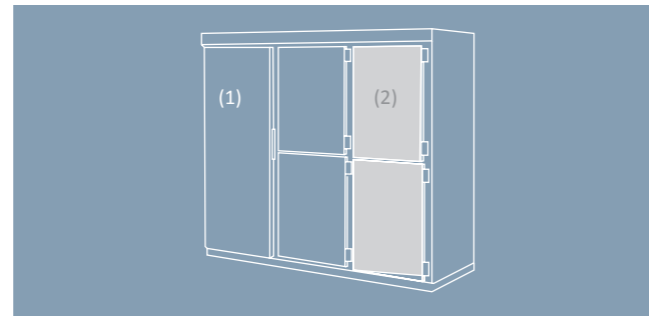
Cámara PRE-INSTALACIÓN refrigeración  
REMOTE condenser unit cold room



CPR-I-2105



CPRM-2104-E  
CPRM-2104-I

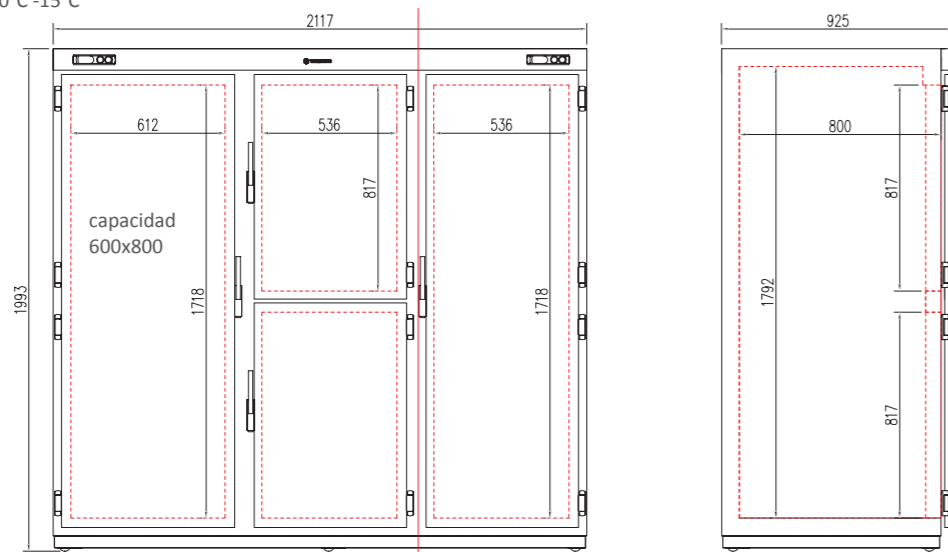


CPRM-2105-E  
CPRM-2105-I

Características técnicas - Technical data									
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	refrigerante coolant	rango range	
(1) CPRM-2100	2120	1995	930	810	1900	6	R-134a	-2°C+8°C	
(2) DPTO.				550	800	3	R-404A	-20°C-15°C	

Características técnicas Technical data

- CPRM-E: Exterior e interior en acero plastificado (exterior gris e interior blanco)
  - CPRM-I: Exterior e interior en acero inoxidable AISI-30418/10
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
  - Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
  - Puertas con burlete de sellado magnético y cierre-tirador de palanca.
  - Evaporador tiro forzado pre-instalado, incluido en el precio.
  - Unidad condensadora incluye capilar.
  - CPRM: -2°C + 8°C / -20°C -15°C
- CPRM-E: External and internal finish plastified stainless steel (grey exterior and white interior)
  - CPRM-I: External and internal finish AISI-30418/10 stainless steel
  - 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
  - Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
  - Doors with magnetic sealing gasket and close lever-puller
  - Blown air system, pre-installed, (same price).
  - Condensing unit, includes capilar.
  - CPRM: -2°C + 8°C / -20°C -15°C



Cámara PRE-INSTALACIÓN refrigeración, con DEPARTAMENTO DE CONGELADOS  
REMOTE condenser unit cold room, with FREEZER DEPARTMENT



CPRM-I-2004

- 174-175 MESA FRÍA SNACK • SNACK WORKTABLE COUNTER
- 176-177 ARMARIO SNACK, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS • SNACK CABINET, CHILLER AND FREEZER
- 178-179 ARMARIO SNACK 750 L, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS • 750 L SNACK CABINET, CHILLER AND FREEZER
- 180-181 MESA FRÍA GN 1/1 • GN 1/1 WORKTABLE COUNTER
- 182-183 ARMARIO GN 2/1, REFRIGERACIÓN Y CONGELADOS • GN 2/1 CABINET, CHILLER AND FREEZER

# 6

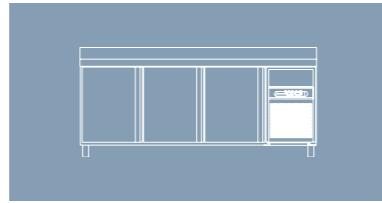
## FAESCOR ECO-D



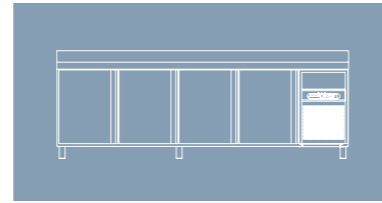




TSR-150



TSR-200



TSR-250

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
TSR-150	1495	850	600	250	350	260	92	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
TSR-200	2020	850	600	300	396	410	113	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
TSR-250	2545	850	600	590	615	560	134	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

### Características técnicas

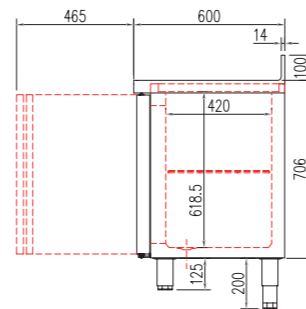
- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

### Technical data

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



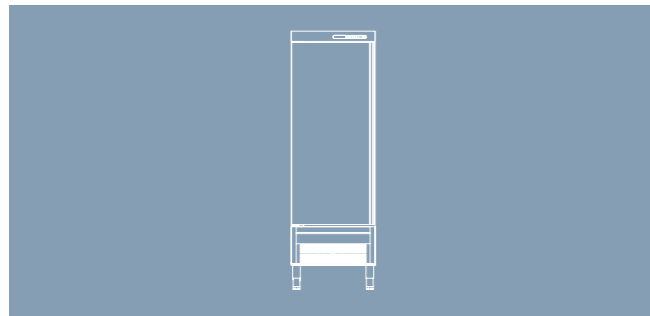
Mesa fría SNACK  
SNACK worktable counter



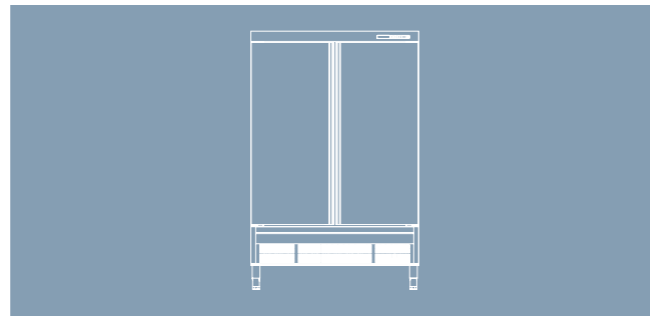
TSR-200



TSR-150



CSR-751  
CSN-751



CSR-1302  
CSN-1302

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
CSR-751	695	2115	700	300	484	520	122	3	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
CSN-751	695	2115	700	300	880	520	128	3	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
CSR-1302	1390	2115	700	590	704	1130	185	6+3	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
CSN-1302	1390	2115	700	870	1320	1130	193	6+3	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

### Características técnicas

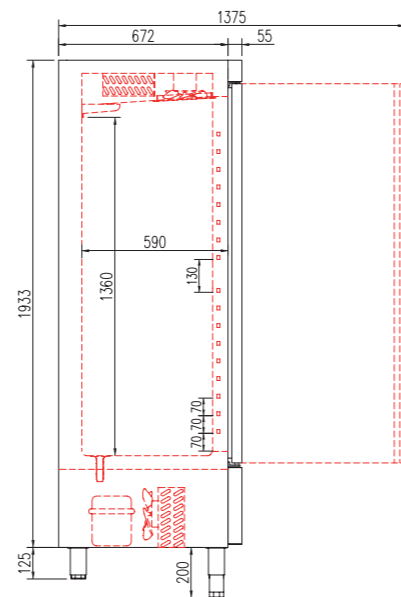
- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

### Technical data

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



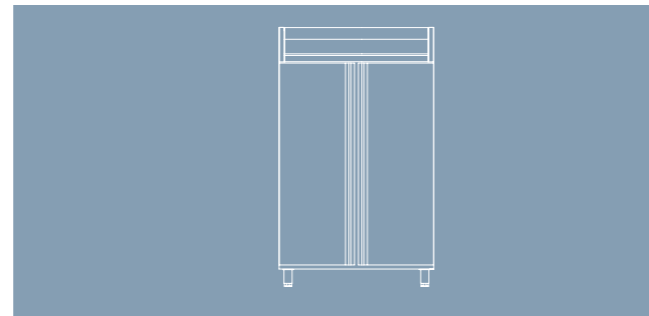
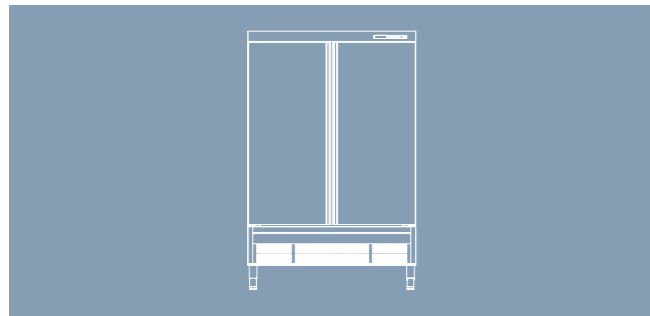
Armario SNACK, refrigeración y congelados  
SNACK cabinet, chiller and freezer



CSR-1302



CSR-751



CSR-125
CSN-125

GSR-125
GSN-125

### Características técnicas - Technical data

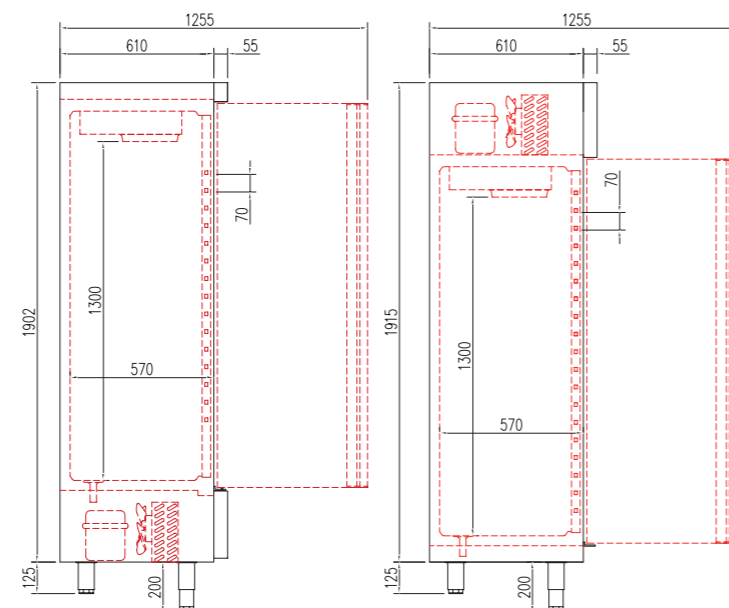
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
CRS / GSR-125	1250	2075	665	480	700	750	140	6 / 8	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
CSN / GSN -125	1250	2075	665	480	910	750	144	6 / 8	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

### Características técnicas

### Technical data

- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient



### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



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



CSR-125



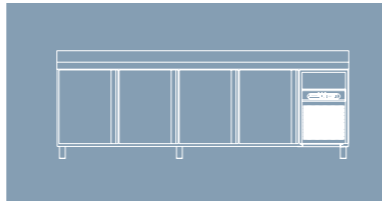
GSR-125



TGR-135



TGR-180



TGR-225

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
TGR-135	1345	850	700	250	350	260	92	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
TGR-180	1795	850	700	300	396	410	113	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
TGR-225	2245	850	700	590	615	560	134	1	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C

### Características técnicas

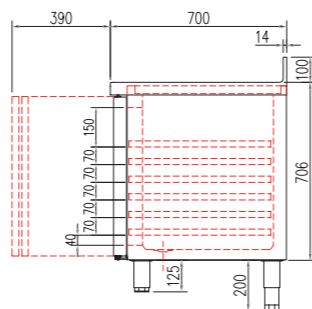
- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera con peto 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 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- 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 32°C ambiente

### Technical data

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- 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, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



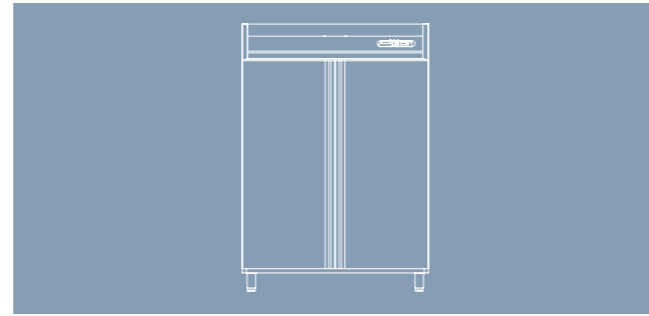
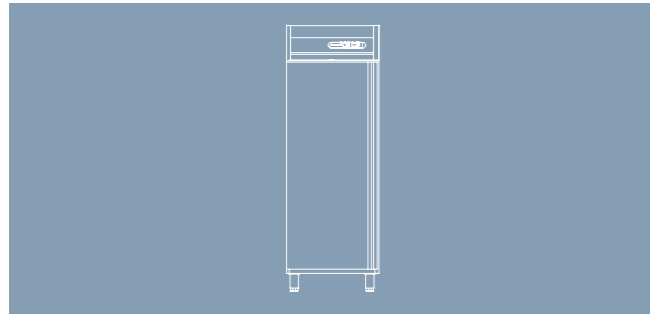
Mesa fría GN 1/1  
GN 1/1 worktable counter



TGR-135



TGR-180



CGR-751
CGN-751

CGR-1002
CGN-1002

### Características técnicas - Technical data

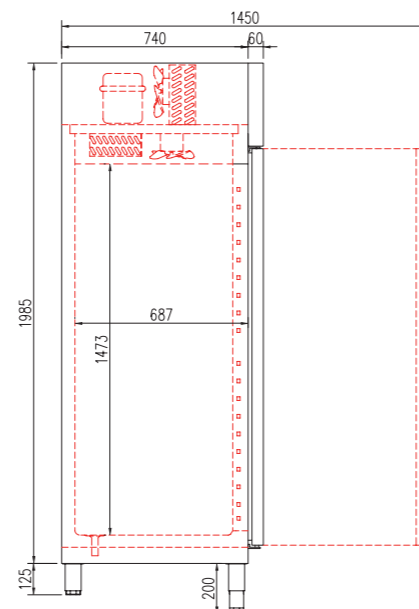
ref.	largo (mm)	alto (mm)	fondo (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo (W)	capacidad (L)	peso neto (Kg)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
CGR-751	695	2125	800	300	484	610	122	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
CGN-751	695	2125	800	400	880	610	128	3	3	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C
CGR-1002	1390	2125	800	590	704	1330	185	6	6	230 V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
CGN-1002	1390	2125	800	870	1320	1330	204	6	6	230 V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

### Características técnicas

### Technical data

- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas AISI-304 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, regulables en altura con guías inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Sistema frigorífico COMPACTO: unidad condensadora + evaporador
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- GN 2/1 helves made of plasticized steel wire, height adjustable with stainless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- COMPACT refrigeration system: condenser unit + evaporator
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient



### Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set
set 4 ruedas	4 castors set
set 6 ruedas	6 castors set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



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



CGR-751



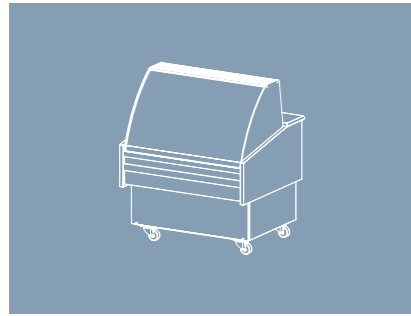
CGR-1002

- 186-187 VITRINA REFRIGERADA CARRO • TROLEY REFRIGERATED DISPLAY
- 188-189 VITRINA CERRADA REFRIGERADA 8 • VISION DISPLAY 8
- 190-191 VITRINA CERRADA REFRIGERADA 9 • VISION DISPLAY 9
- 192-193 VITRINA MURAL SOBRE MOSTRADOR • WALL DISPLAY COUNTER
- 194-195 BANDEJA FRIA TAPAS • TAPAS COOLER DISPLAY
- 196-197 BANDEJA FRIA TAPAS, CRISTAL CURVO • TAPAS COOLER DISPLAY, CURVED GLASS
- 198-199 BANDEJA FRIA TAPAS Y PINCHOS, CRISTAL PLANO • PINCHOS AND TAPAS COOLER DISPLAY, PLATE GLASS
- 200-201 BANDEJA FRIA SUSHI • SUSHI COOLER DISPLAY
- 202-203 MOSTRADOR PESCADERIA • FISH DISPLAY COUNTER

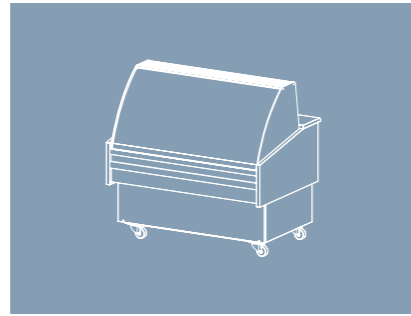


VITRINAS EXPOSITORAS • DISPLAYS

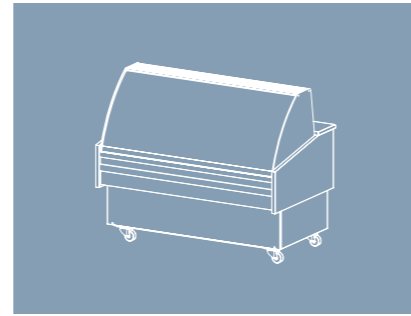
# 7



CET-100-CC  
CET-100-EF-CC



CET-130-CC  
CET-130-EF-CC



CET-150-CC  
CET-150-EF-CC

### Características técnicas - Technical data

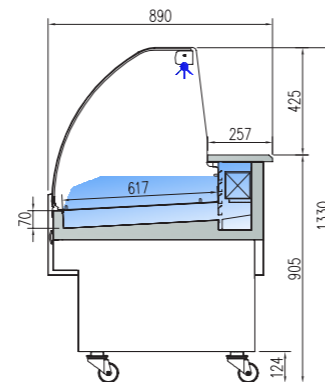
ref.	largo length (mm)	potencia frig. frig power (W)	consumo consumption (W)	peso neto net weight (Kg)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
CET-100	1055	550	850	136	230 V - 50 Hz	R-404A	+2°C+6°C
CET-130	1305	620	850	154	230 V - 50 Hz	R-404A	+2°C+6°C
CET-150	1525	620	850	188	230 V - 50 Hz	R-404A	+2°C+6°C
CET-100-EF	1055	550	850	136	230 V - 50 Hz	R-404A	-1°C+1°C
CET-130-EF	1305	620	850	154	230 V - 50 Hz	R-404A	-1°C+1°C
CET-150-EF	1525	620	850	188	230 V - 50 Hz	R-404A	-1°C+1°C

### Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Interior en acero inox AISI-304 18/10
- Cristal frontal templado y abatible
- Bastidor sobre ruedas, 2 de ellas con freno
- Perfilera de aluminio anodizado
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- CET-EF evaporador estático + placa fría
- CET evaporador estático

### Technical data

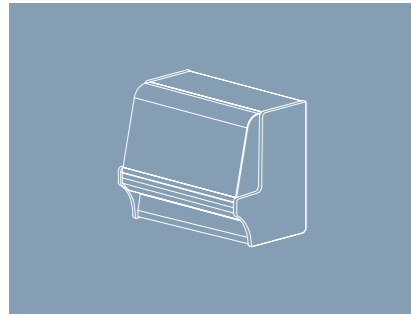
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel interior
- Toughened curved glass hinges forward
- Chassis with wheels, 2 with brake
- Anodized aluminium profiles
- Fan assisted condenser unit
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- CET-EF, static evaporator + cool plate
- CET, static evaporator



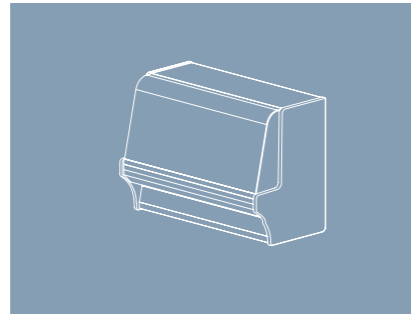
### Vitrina refrigerada carro Trolley refrigerated display



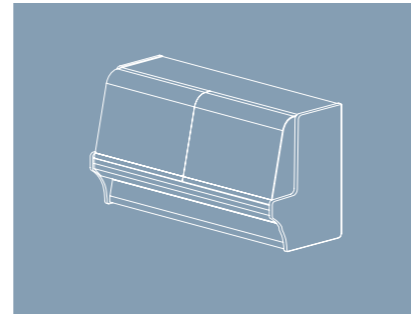
CET - 150 - C



VC-8-13-I  
VC-8-13-M



VC-8-15-I  
VC-8-15-M



VC-8-20-I  
VC-8-20-M

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig power (W)	consumo consumption (W)	peso neto net weight (Kg)	puertas doors	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
VC-8-13	1300	1085	770	254	270	136	2	230 V - 50 Hz	R-404A	+2°C+6°C
VC-8-15	1500	1085	770	298	390	150	2	230 V - 50 Hz	R-404A	+2°C+6°C
VC-8-20	2000	1085	770	298	390	180	3	230 V - 50 Hz	R-404A	+2°C+6°C

### Características técnicas

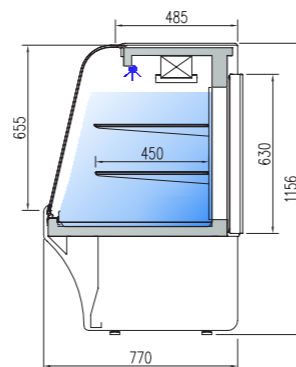
- VC-I: Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- VC-M: Exterior plastificado en acabado madera
- Interior en acero inox AISI-304 18/10.
- Costados en madera hidrófuga plastificada o lacada.
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Reguladores de altura
- Perfilera de aluminio anodizado
- Iluminación interior
- Estantes interiores en acero plastificado
- Frente cristal curvo, templado y abatible sobre perfil de aluminio
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador estático con recubrimiento anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo +2° +6° a 32°C de ambiente.

### Technical data

- VC-I: AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- VC-M: Exterior in plasticized wood finishing
- AISI-304 18/10 stainless steel interior.
- Waterproof wood sides plastic coated or lacqued painting.
- Doors with self closing system, blocked opening hinge and magnetic gasket
- Rear-door by stamped steel
- Adjustable supports
- Anodized aluminium profiles
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire
- Front curved glass, tempered aluminium hinged on
- Fan assisted condenser unit
- Static evaporator, with anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature +2° +6° , 32°C ambient.

### Opciones - Options

- set 4 ruedas / 4 castors set
- 230v 60Hz / 115v 60Hz



### Vitrina cerrada refrigerada 8 Vision display 8



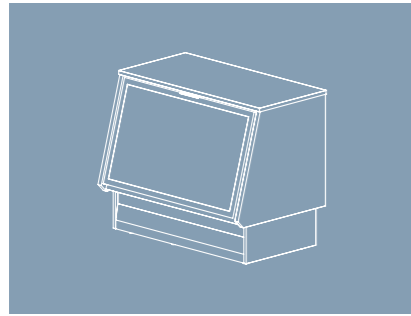
VC - 8 - 15 - M



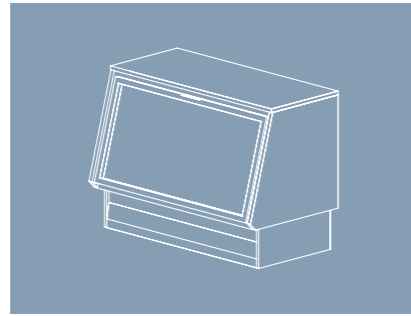
VC - 8 - 15 - I



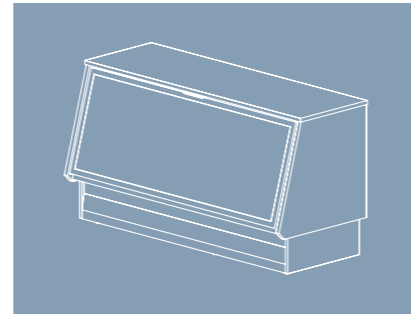




VC-9-13



VC-9-15



VC-9-20

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	peso bruto weight gross (Kg)	puertas doors	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
VC-9-13	1300	1090	850	254	270	136	2	230 V - 50 Hz	R-404A	+2°C+6°C
VC-9-15	1500	1090	850	298	390	150	2	230 V - 50 Hz	R-404A	+2°C+6°C
VC-9-20	2000	1090	850	298	390	180	3	230 V - 50 Hz	R-404A	+2°C+6°C

Características técnicas

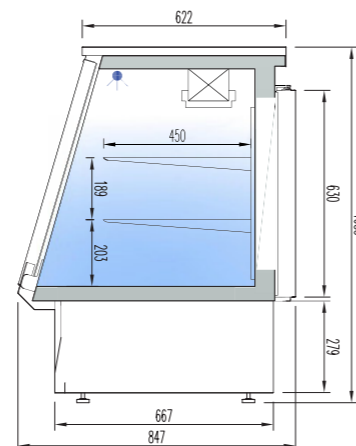
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Interior en acero inox AISI-304 18/10
- Puertas con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Reguladores de altura
- Iluminación interior
- Estantes interiores en acero plastificado
- Frontal abatible, cristal doble sobre marco de aluminio anodizado
- Evaporador estático con recubrimiento anticorrosión
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo +2° +6° a 32°C de ambiente

Technical data

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel interior
- Doors with self closing system, blocked opening hinge and magnetic gasket
- Rear-door by stamped steel
- Adjustable supports
- Interior lighting
- Shelves made of plasticized steel wire
- Double glazed front opening side, with anodized aluminium frame.
- Static evaporator, with anticorrosion coating.
- Fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature +2° +6° , 32°C ambient

Opciones - Options

- set 4 ruedas / 4 castors set
- 230v 60Hz / 115v 60Hz



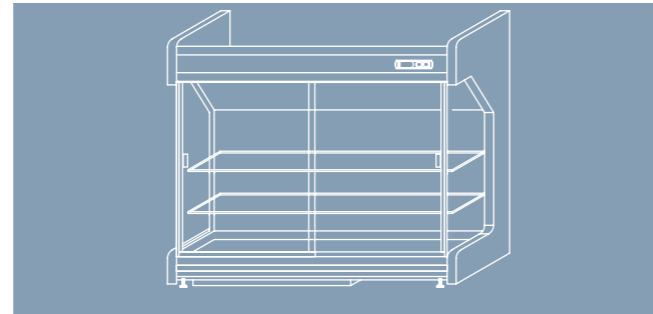
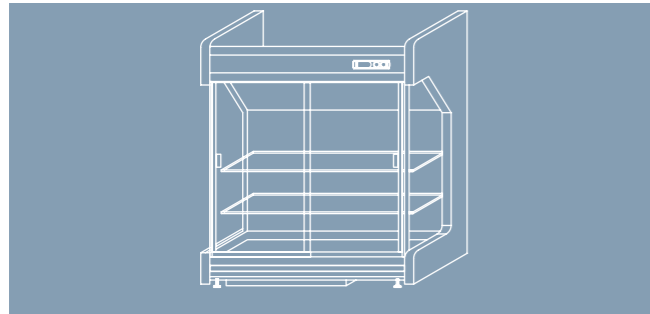
Vitrina cerrada refrigerada 9  
Vision display 9



VC - 9 - 20



VC - 9 - 15  
frontal abierto  
front opened



EM-100-I
EM-100-M
EM-100-L

EM-135-I
EM-135-M
EM-135-L

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	peso neto net weight (Kg)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
EM-100-I	985	1140	570	297	396	100	230 V - 50 Hz	R-134a
EM-135-I	1335	1140	570	567	396	210	230 V - 50 Hz	R-134a
EM-100-M / L	985	1140	570	297	396	105	230 V - 50 Hz	R- 134a
EM-135-M / L	1335	1140	570	567	396	140	230 V - 50 Hz	R- 134a

### Características técnicas

### Technical data

- EM-I: Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- EM-M: Exterior plastificado en acabado madera
- EM-L: Exterior lacado
- Interior en acero inox AISI-304 18/10
- Puertas cristal con sistema corredera sobre bastidor de aluminio anodizado
- Reguladores de altura
- Iluminación interior
- Estantes interiores de cristal
- Evaporador estático con recubrimiento anticorrosión
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente
- Bandeja interior en inox 18/10 preparada para recibir cubetas GN1/3-40 (no incluidas)

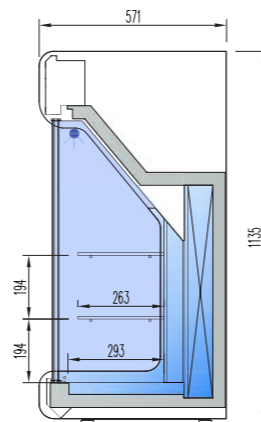
- EM-I: AISI-304 18/10 stainless steel exterior.
- EM-M: Exterior in plasticized wood finishing
- EM-L: Exterior lacquered
- AISI-304 18/10 stainless steel interior
- Sliding glass doors with aluminium frame
- Adjustable supports
- Interior lighting
- Glass internal shelves
- Static evaporator, with anticorrosion coating.
- Fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient
- 18/10 stainless steel bottom, for GN 1/3-40 containers (not included)

Es posible cualquier acabado incluido en pag. 206-207

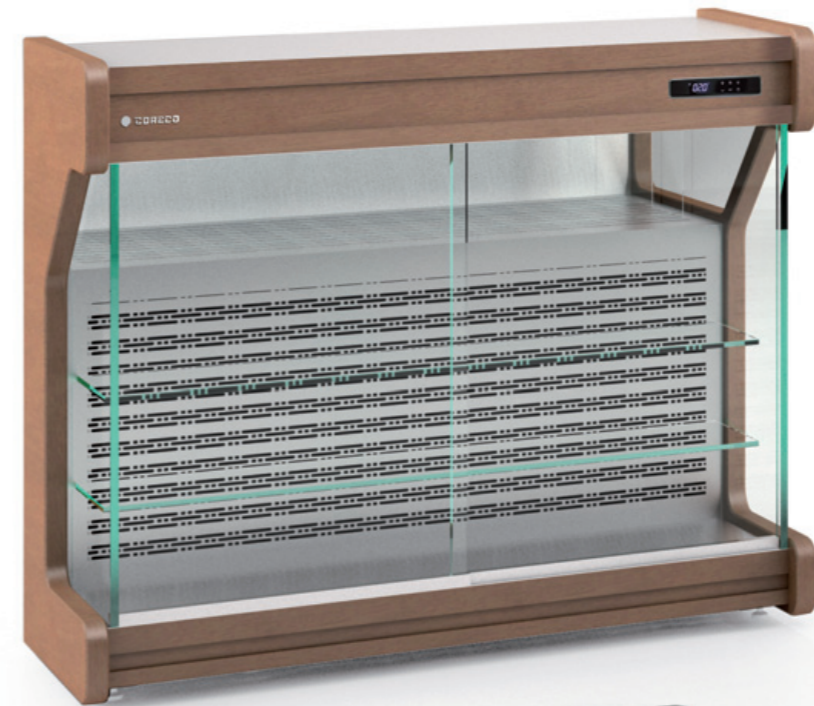
Any finish is possible included in pag. 206-207

### Opciones - Options

iluminación LEDS modelo 100	LEDS lighting model 100
iluminación LEDS modelo 135	LEDS lighting model 135
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz



### Vitrina mural sobre mostrador Wall display counter



EM -135 -M

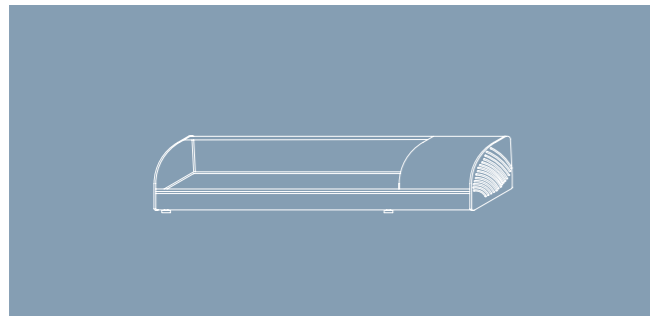


EM - 135 - I

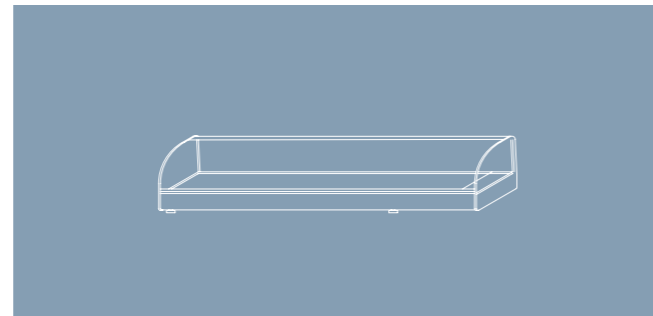
### Ejemplos acabado lacado Laquered decor examples



193



BT-6
BT-8



BT-6-R
BT-8-R

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	motor remoto remote condenser unit	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	peso neto net weight (Kg)	tensión mo- nofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
BT-6	1400	200	385		160	330	33	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BT-8	1750	200	385		160	330	40	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BT-6-R	1200	200	385	incluido	160	330	48	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BT-8-R	1550	200	385	incluido	160	330	40	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C

### Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo templado y securizado
- Iluminación por LEDS
- Puertas transparentes abatibles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reguladores de altura
- Unidad condensadora ventilada, incluida en modelo remoto (2 metros)
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente

Fondo plano, no GN 1/3

### Technical data

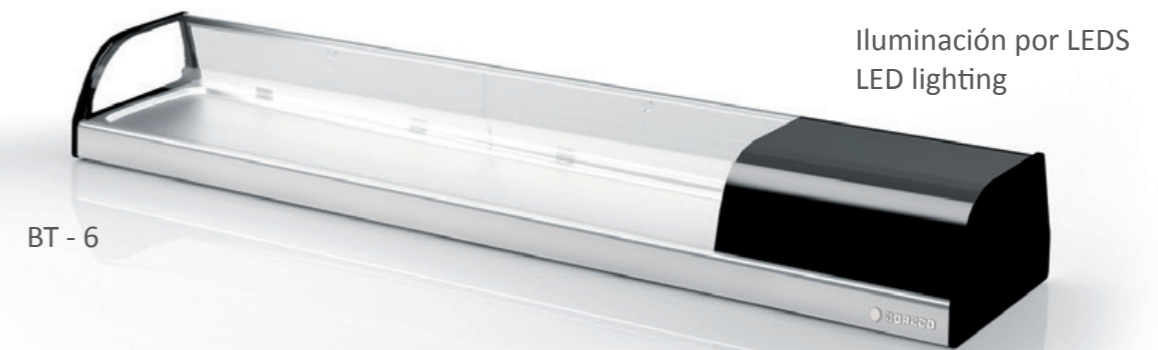
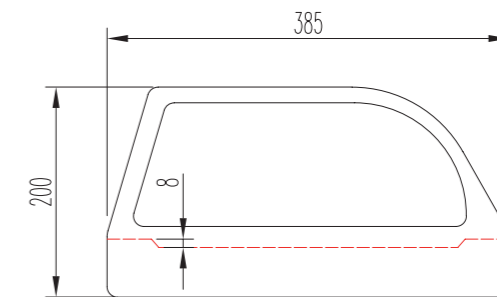
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened curved safety glass
- LED lighting
- Transparent front opening doors
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Adjustable supports
- Fan assisted condenser unit, included in remote models (2 meters)
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient

Not GN 1/3 capacity



### Bandeja fria tapas Tapas cooler display

Sólo 20 cm de altura  
Only 20 cm high

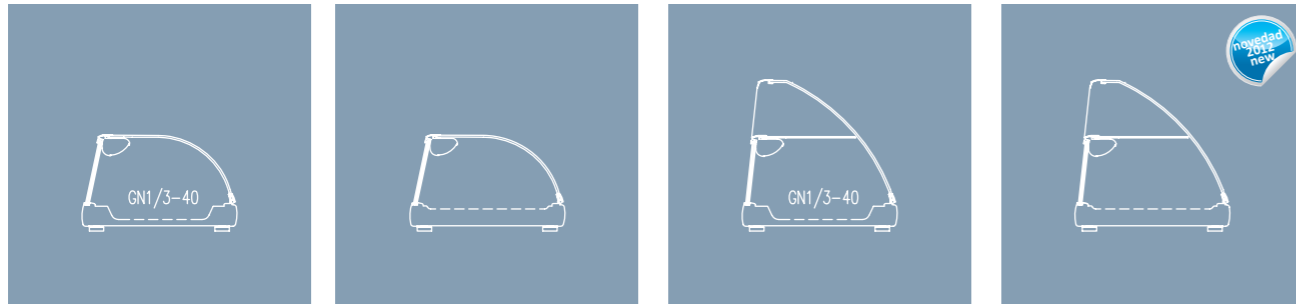


BT - 6



BT - 8 - R  
unidad condensadora remota incluida  
included remote condenser unit





BCC-4  
BCC-6  
BCC-8

BCL-4  
BCL-6  
BCL-8

BCCD-6  
BCCD-8

BCLD-6  
BCLD-8

Cubetas GN incluidas en el precio - GN containers included in price

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	GN 1/3-40	peso neto net weight (Kg)	tensión mono- fásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
BCC-4	1050	250	415	160	330	4	33	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BCC-6	1400	250	415	160	330	6	40	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BCC-8	1755	250	415	160	330	8	48	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BCL-4	1050	250	415	160	330		33	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BCL-6	1400	250	415	160	330		40	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BCL-8	1755	250	415	160	330		48	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BCCD-6	1400	400	415	160	330	6	40	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BCCD-8	1755	400	415	160	330	8	51	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BCLD-6	1400	400	415	160	330		40	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BCLD-8	1755	400	415	160	330		51	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C

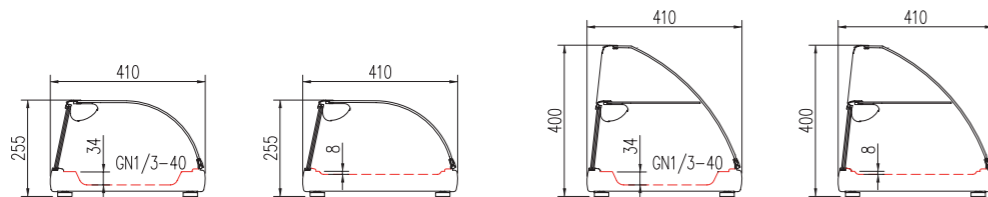
### Características técnicas

### Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo templado y securizado
- Iluminación por LEDs
- Puertas transparentes correderas
- BCCD y BCLD con estante superior no refrigerado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened curved safety glass
- LED lighting
- Transparent sliding doors
- BCCD and BCLD with no refrigerated glass shelf
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Adjustable supports
- Interior lighting
- Fan assisted condenser unit
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient

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



Bandeja fria tapas, cristal curvo  
Tapas cooler display, curved glass

Iluminación por LEDs  
LED lighting

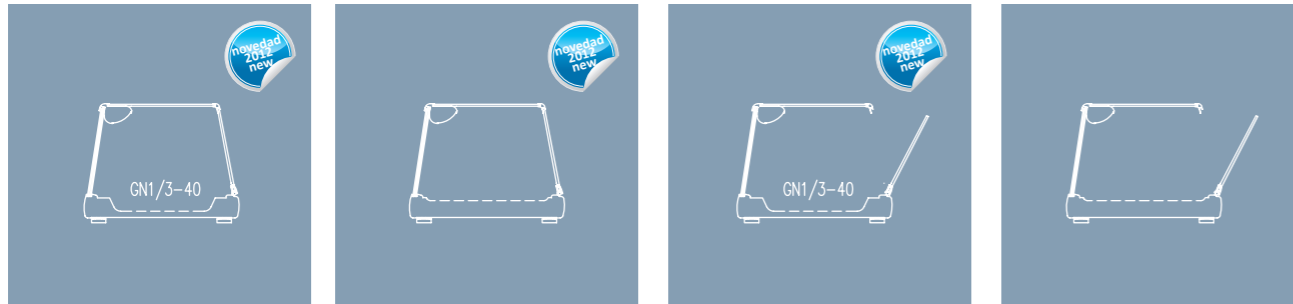


BCC - 6



BCL - 6





BPC-4
BPC-6
BPC-8

BPL-4
BPL-6
BPL-8

BPCA-6
BPCA-8

BPLA-6
BPLA-8

Cubetas GN incluidas en el precio - GN containers included in price

### Características técnicas - Technical data

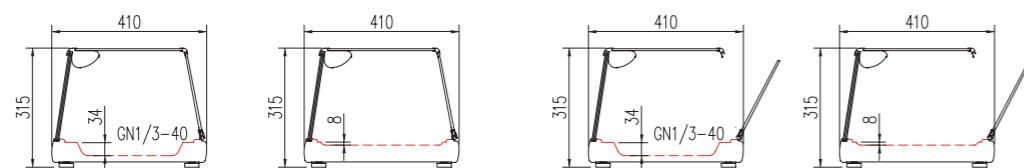
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	GN 1/3-40	peso neto net weight (Kg)	tensión mono- fásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
BPC-4	1050	315	415	160	375	4	37	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPC-6	1400	315	415	160	375	6	44	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPC-8	1755	315	415	160	375	8	51	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPL-4	1050	315	415	160	375		36	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPL-6	1400	315	415	160	375		43	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPL-8	1755	315	415	160	375		50	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPCA-6	1400	315	415	160	375	6	44	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPCA-8	1755	315	415	160	375	8	51	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPLA-6	1400	315	415	160	375		43	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C
BPLA-8	1755	315	415	160	375		50	230 V - 50 Hz	R-134a	+4°C+8°C

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal plano templado y securizado
- Iluminación por LEDs
- Puertas transparentes correderas, en el lado de servicio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened safety glass
- LED lighting
- Transparent sliding doors,
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Adjustable supports
- Interior lighting
- Fan assisted condenser unit
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient

BPC - BPCA Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)  
BPL - BPLA Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

BPC - BPCA stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)  
BPL - BPLA stamped steel (not GN capacity)



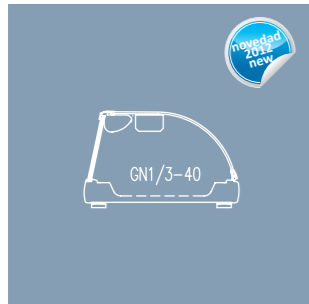
Bandeja fria tapas y pinchos, cristal plano  
Pinchos and tapas cooler display, plate glass



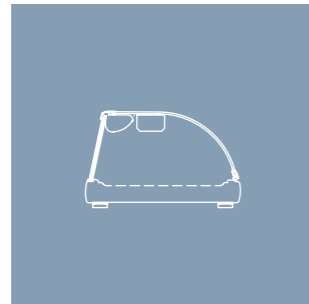
Iluminación por LEDs  
LED lighting

BPLA - 6





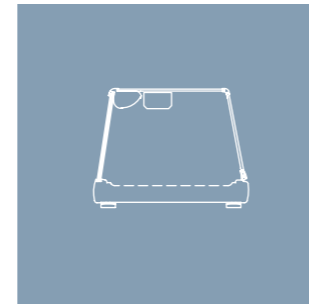
BCCS-4  
BCCS-6  
BCCS-8



BCS-4  
BCS-6  
BCS-8



BPCS-4  
BPCS-6  
BPCS-8



BPS-4  
BPS-6  
BPS-8

Cubetas GN incluidas en el precio - GN containers included in price

### Características técnicas - Technical data

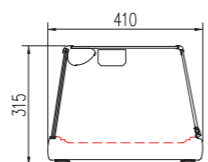
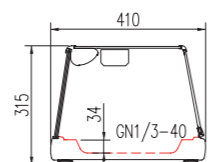
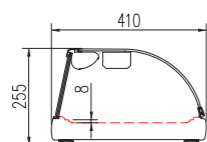
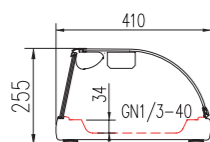
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	GN 1/3-40	peso neto net weight (Kg)	tensión mono- fásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
BCCS-4	1050	250	415	160	330	4	35	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BCCS-6	1400	250	415	190	375	6	42	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BCCS-8	1755	250	415	190	375	8	50	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BCS-4	1050	250	415	160	330		34	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BCS-6	1400	250	415	190	375		41	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BCS-8	1755	250	415	190	375		49	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BPCS-4	1050	400	415	160	330	4	37	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BPCS-6	1400	400	415	190	375	6	48	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BPCS-8	1775	400	415	190	375	8	52	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BPS-4	1050	400	415	160	330		37	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BPS-6	1400	400	415	190	375		48	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C
BPS-8	1775	400	415	190	375		52	230 V - 50 Hz	R-134a	0°C+5°C

- 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
- Iluminación por LEDS
- Puertas transparentes correderas
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo 0° +5° a 32°C de ambiente

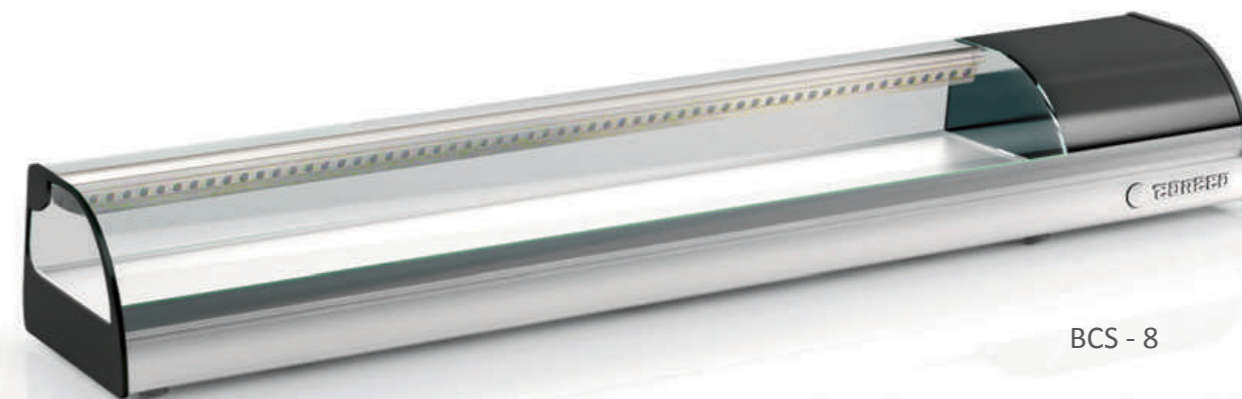
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened safety glass
- LED lighting
- Transparent sliding doors
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Adjustable supports
- Interior lighting
- Fan assisted condenser unit
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature 0° +5° , 32°C ambient

BCCS - BPCS Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)  
BCS - BPS Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

BCCS - BPCS, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)  
BCS - BPS stamped steel (not GN capacity)



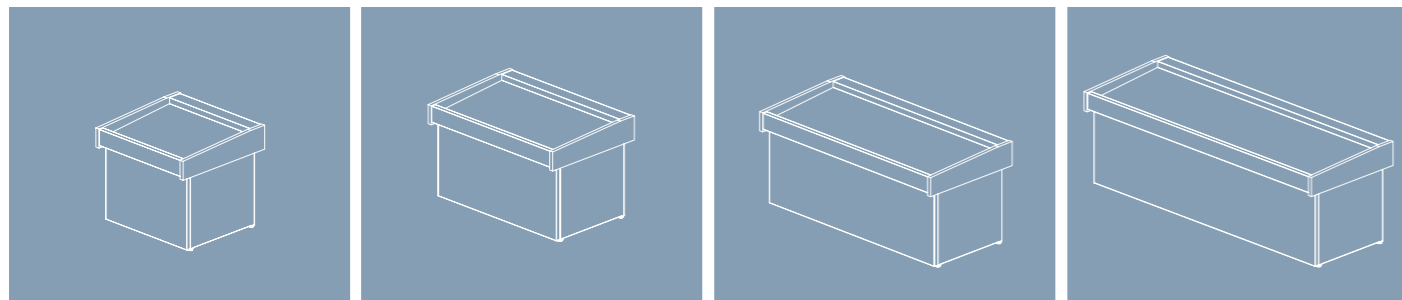
Bandeja fria sushi  
Sushi cooler display



BCS - 8

Iluminación por LEDS  
LED lighting



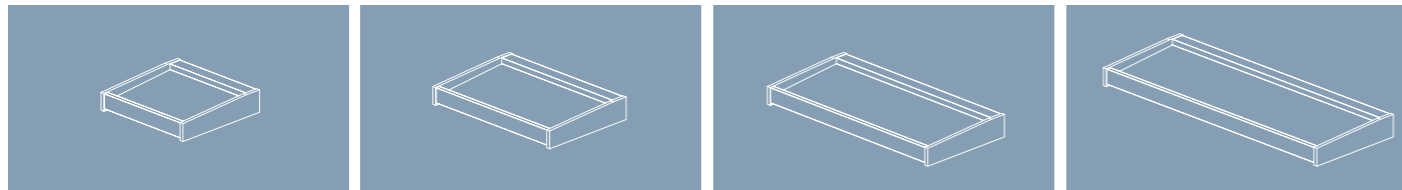


BFP-130  
BNP-130

BFP-170  
BNP-170

BFP-210  
BNP-210

BFP-250  
BNP-250



BFP-130-S  
BNP-130-S

BFP-170-S  
BNP-170-S

BFP-210-S  
BNP-210-S

BFP-250-S  
BNP-250-S

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display (m²)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
BFP-130	1380	1000	1050	550	600	1,12	230 V - 50 Hz	R-404A	0°C+2°C
BFP-170	1780	1000	1050	675	670	1,46	230 V - 50 Hz	R-404A	0°C+2°C
BFP-210	2180	1000	1050	930	850	1,81	230 V - 50 Hz	R-404A	0°C+2°C
BFP-250	2580	1000	1050	1000	1100	2.15	230 V - 50 Hz	R-404A	0°C+2°C
BFP-130-S	1380	240	1050	550		1,12			0°C+2°C
BFP-170-S	1780	240	1050	675		1,46			0°C+2°C
BFP-210-S	2180	240	1050	930		1,81			0°C+2°C
BFP-250-S	2580	240	1050	1000		2.15			0°C+2°C

Características técnicas

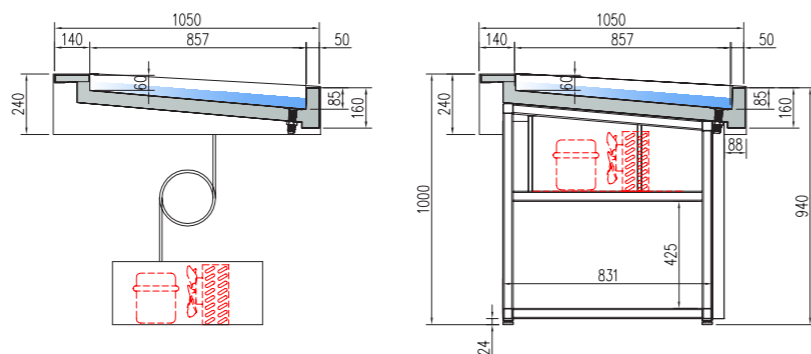
Technical data

- Bandeja de exposición de acero inoxidable austenítico AISI 316 que evita la corrosión, incluso en ambientes más agresivos.
- 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, bajo GWP y cero efecto ODP
- BFP: chasis, placa fría, motor incorporado
- BNP: chasis, placa neutra
- BFP-S: sin chasis, placa fría, pre-instalación, unidad condensadora incluida
- BNP-S: sin chasis, placa neutra

- Tray exhibition AISI 316 austenitic stainless steel to prevent corrosion, even in the toughest environments.
- 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, bajo GWP y cero efecto ODP
- BFP: chassis, refrigerated tray exhibition with condenser unit
- BNP: chassis, no refrigerated tray exhibition
- BFP-S: no chassis, refrigerated tray exhibition, ready for remote condenser unit (included)
- BNP-S: no chassis, no refrigerated tray exhibition

Recomendación: Canalización de agua de descarche desde desagüe hasta acometida de aguas.

Recommendation: Channeling defrost water from draining until water supplying.

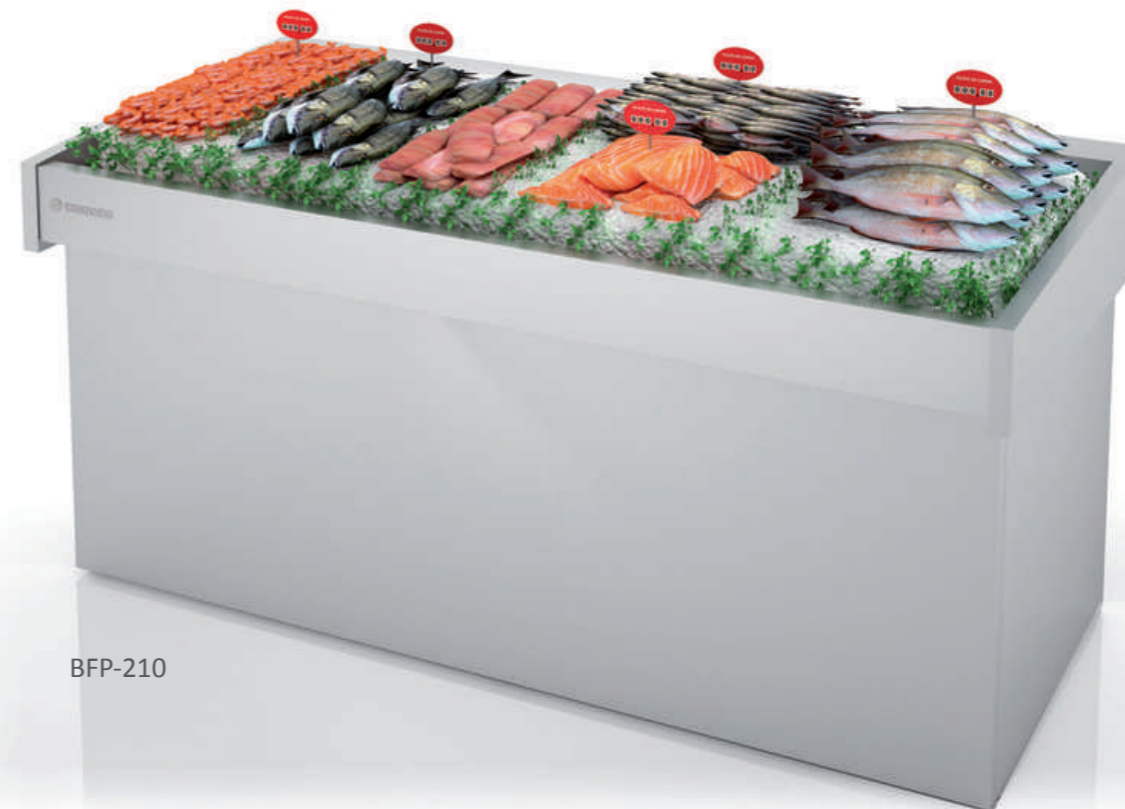


OPCIONES / OPTIONS

- perímetro acristalado / perimeter glass
- largos especiales / customized lengths
- 230v 60Hz / 115v 60Hz



Mostrador pescadería  
Fish display counter



BFP-210



BFP-130  
perímetro acristalado opcional  
optional perimeter glass



BNP-130

- 206-207 GAMA DE COLORES • COLOUR RANGE
- 208-209 VITRINA EXPOSITORA SERIE 8 Y 9 ECO-D • SERVE OVER COUNTER LINE 8 AND 9 ECO-D
- 210-211 VITRINA EXPOSITORA SERIE 9 PASTELERIA ECO-D • SERVE OVER COUNTER PASTRY LINE 9 ECO-D
- 212-213 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE 8 • SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE 8
- 214-215 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE 9 • SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE 9
- 216-217 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE 9 PASTELERÍA • SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE 9 PASTRY
- 218-219 VITRINA EXPOSITORA ESPECIAL PESCADO SERIE 9 • FISH SERVE OVER COUNTER LINE 9
- 220-221 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE 9, ALOJAMIENTOS CUBETAS GN • SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE 9, GN CONTAINERS FITS
- 222-223 VITRINA CALIENTE EXPOSITORA MODULAR SERIE 9 • HOT SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE 9
- 224-225 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE 10 • SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE 10
- 226-227 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE 10 SUPERMERCADO • SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE 10 FOOD MARKET
- 228-229 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE 10, CRISTAL ELEVABLE • SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE 10, LIFTABLE GLASS
- 230-231 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE 9 FLAVOUR • SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE 9 FLAVOUR
- 232-233 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE 9 DELICATESSEN • SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE 9 DELICATESSEN
- 234-235 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE 9 SELECTA • SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE 9 SELECTA
- 236-237 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE 9 SELECTA PASTELERÍA • SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE 9 PASTRY SELECTA
- 238-239 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE 9 AUTOSERVICIO • SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE 9 SELF SERVICE
- 240-241 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE-8 • SERVE OVER COUNTERS MODULAR LINE-8
- 242-243 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE-9 • SERVE OVER COUNTERS MODULAR LINE-9
- 244-245 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE-9 PASTELERA • SERVE OVER COUNTERS MODULAR LINE-9 PASTRY
- 246-247 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE-10 • SERVE OVER COUNTERS MODULAR LINE-10
- 248-249 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE-9 FLAVOUR • SERVE OVER COUNTERS MODULAR LINE-9 FLAVOUR
- 250-251 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE-9 DELICATESSEN • SERVE OVER COUNTERS MODULAR LINE-9 DELICATESSEN
- 252-253 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE-9 SELECTA • SERVE OVER COUNTERS MODULAR LINE-9 SELECTA
- 254-255 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE-9 SELECTA PASTELERA • SERVE OVER COUNTERS MODULAR LINE-9 SELECTA PASTRY
- 256-257 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE STAR SNACK • SERVE OVER COUNTER MODULAR LINE STAR SNACK
- 258-259 VITRINA EXPOSITORA AUTOSERVICIO SERIE STAR SNACK • SERVE OVER COUNTER SELF-SERVICE LINE STAR SNACK
- 260-261 VITRINA EXPOSITORA MODULAR SERIE STAR SNACK • SERVE OVER COUNTERS MODULAR LINE STAR SNACK
- 262-263 VITRINA EXPOSITORA MURAL • MULTIDECK DISPLAY
- 264-265 VITRINA EXPOSITORA MURAL PROMOCION • MULTIDECK UNIT WITH CANOPY
- 266-267 VITRINA EXPOSITORA MURAL • MULTIDECK DISPLAY
- 268-269 VITRINA EXPOSITORA MURAL VERDURAS • VEGETABLES MULTIDECK DISPLAY
- 270-271 VITRINA EXPOSITORA MURAL MARKET • MARKET MULTIDECK DISPLAY
- 272-273 VITRINA EXPOSITORA PUERTAS CORREDERAS • SLIDING DOORS MULTIDECK DISPLAY
- 274-275 VITRINA EXPOSITORA MURAL PRE-INSTALACIÓN • REMOTE CONDENSER UNIT MULTIDECK UNIT
- 276-279 UNIDADES CONDENSADORAS REMOTAS • REMOTE CONDENSER UNITS

# 8

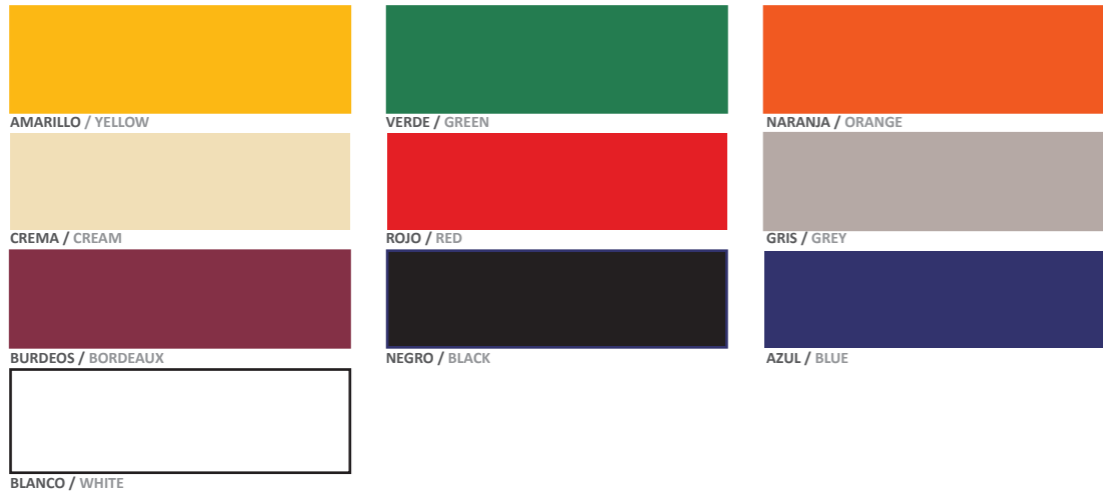




Acabados plastificado madera PVC / PVC plasticized wood finish



Acabados plastificados color / Plasticized finishes colours

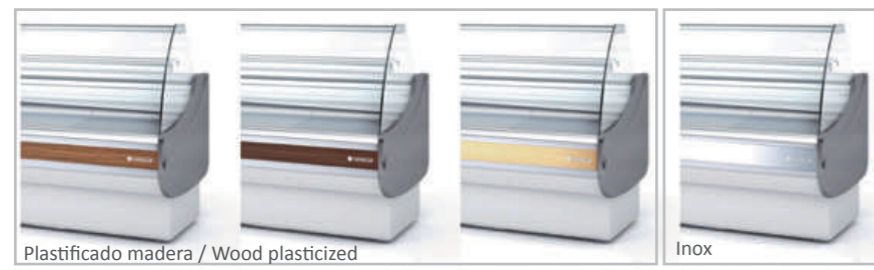


Acabados lacados NCS / NCS lacquered      Acabados Inox. / Inox. finishes

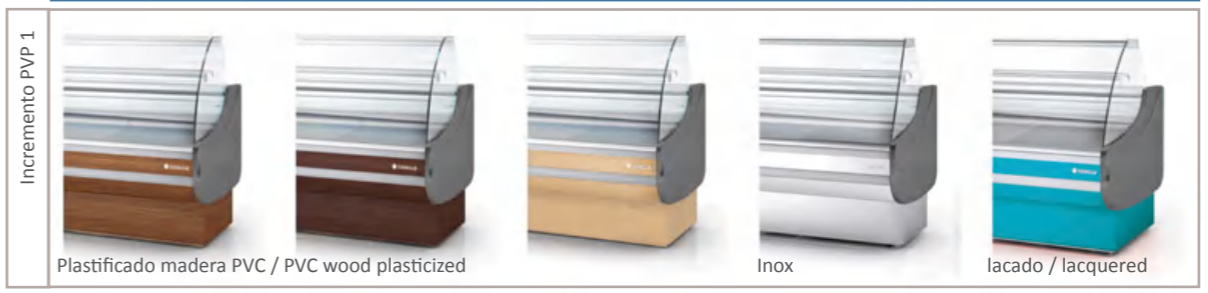
Cualquier acabado incluido en la carta de colores NCS o RAL  
Available all finish included in NCS or RAL color chart



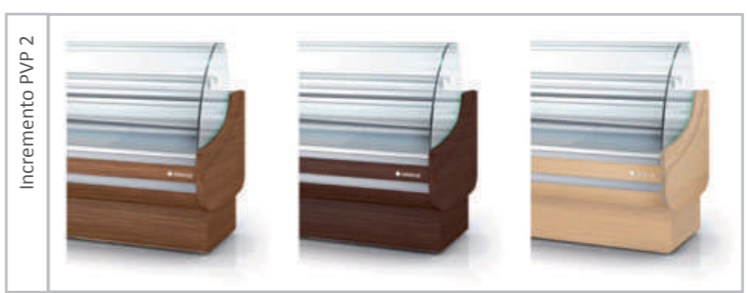
Acabados estándar / Standard finishes



Decoración frontal / Frontal decoration



Acabados plastificado madera PVC / PVC plasticized wood finish

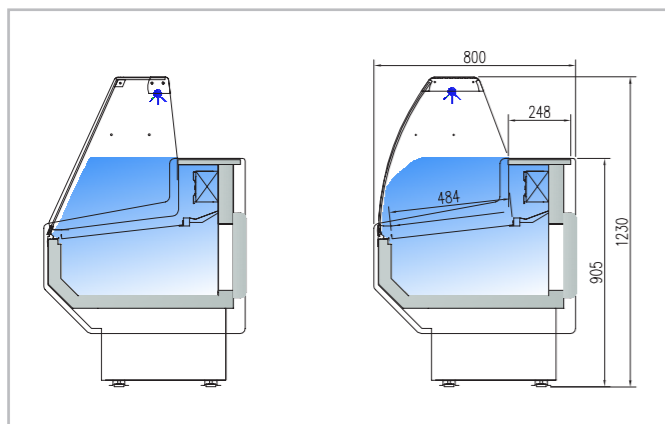


Ejemplos acabados lacados NCS / NCS lacquered finishes samples



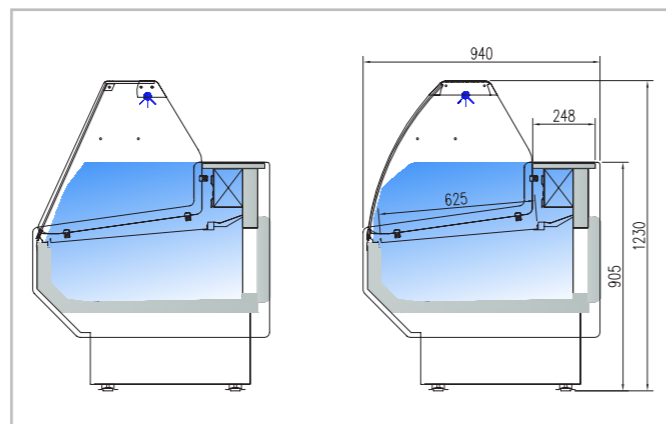
Acabados lacados ALTO BRILLO NCS / NCS HIGHT GLOSSY lacquered finishes samples

Incremento PVP 3



CVED-8-10-R
CVED-8-15-R
CVED-8-20-R
CVED-8-25-R

CVED-8-10-C
CVED-8-15-C
CVED-8-20-C
CVED-8-25-C



CVED-9-10-R
CVED-9-15-R
CVED-9-20-R
CVED-9-25-R

CVED-9-10-C
CVED-9-15-C
CVED-9-20-C
CVED-9-25-C

**Características técnicas - Technical data**

modelo	largo	fondo	alto	cámara	exposición	puertas	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	storage (m³)	display (m²)	doors (uds)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
CVED-8-10	1055	800	1235	0,28	0,50	1	330	500	R-404A
CVED-8-15	1525	800	1235	0,43	0,77	2	550	850	R-404A
CVED-8-20	2025	800	1235	0,57	1,05	3	675	940	R-404A
CVED-8-25	2525	800	1235	0,72	1,32	4	880	1030	R-404A
CVED-9-10	1055	940	1235	0,33	0,50	1	330	500	R-404A
CVED-9-15	1525	940	1235	0,49	0,77	2	550	850	R-404A
CVED-9-20	2025	940	1235	0,67	1,05	3	675	940	R-404A
CVED-9-25	2525	940	1235	0,84	1,32	4	880	1030	R-404A

**Características técnicas**

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxy
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera en estratificado, acabado melamina
- Perfilería en aluminio lacado
- Estante de cristal intermedio, opcional
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador estático
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 3 ( 25°C 60%RH) régimen M1

- Exterior and interior steel sheet prepainted
  - Exposure and protection evaporator in epoxy finish plate
  - Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
  - Worktop in laminate, melamine finish
  - Lacquered aluminum profiles
  - Intermediate glass shelf, optional
  - Toughened curved glass hinges forward, two versions available
  - Lighting Standard on top surface
  - Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect
  - Refrigerated under storage with doors 440x270free,
  - Static evaporator
  - Condensation ventilated
  - Electronic temperature control
  - Temperature Indicator
  - Automatic Defrost
  - Climate class 3 (25 ° C 60% RH) regime M1
- M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2006

**Opciones - Options**

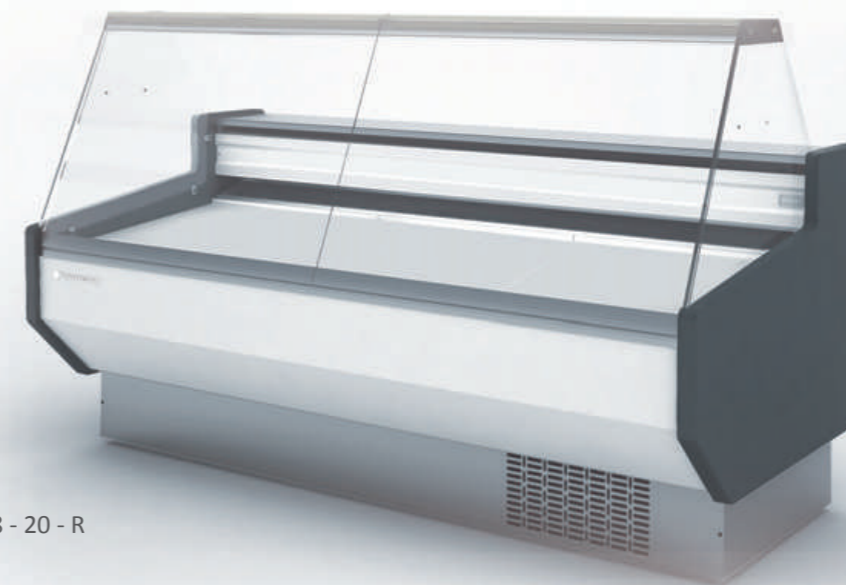
modelo	estante cristal	evaporación automática	cierre plexi
model	glass shelf	automatic evaporation	plexi slide doors



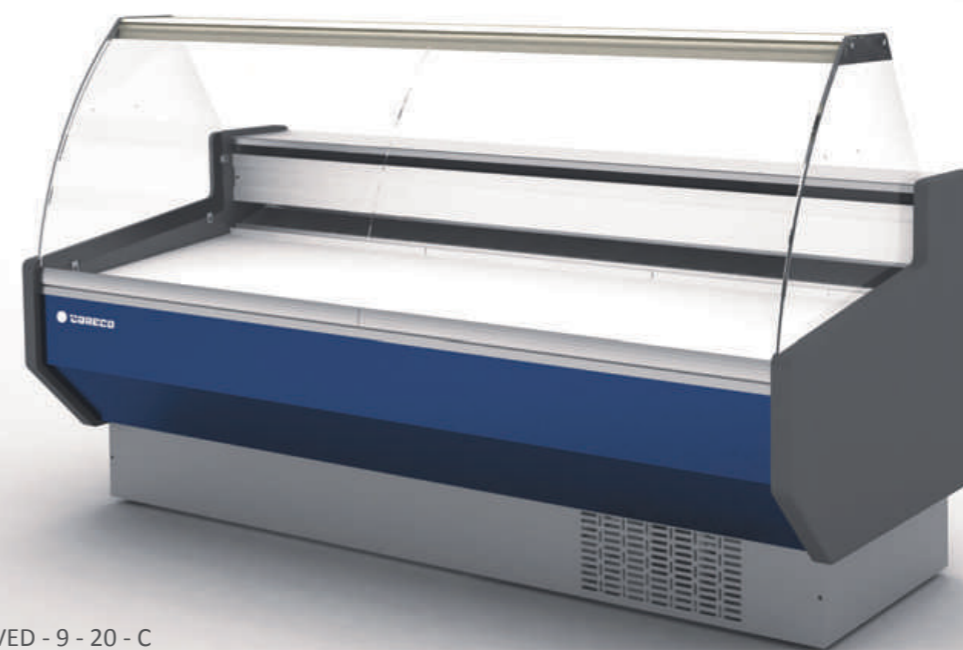
**Vitrina expositora serie 8 y 9 ECO-D**  
Serve over counter line 8 and 9 ECO-D



OPCIONAL  
OPTIONAL



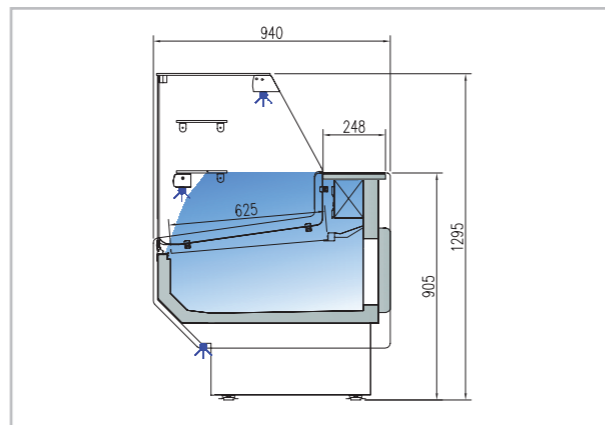
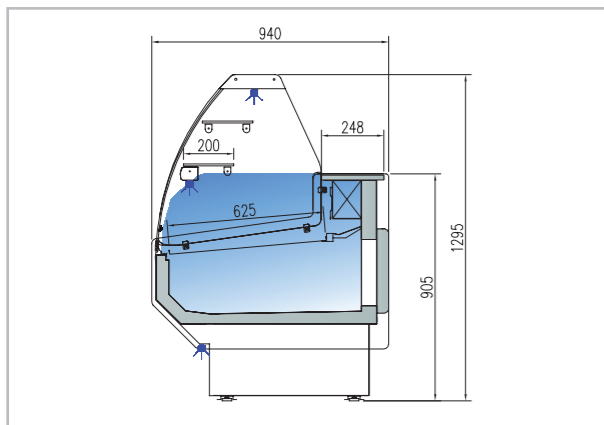
CVED - 8 - 20 - R



CVED - 9 - 20 - C

**Colores opcionales decoracion frontal - Optional colors front decoration**





CVEPD-9-10-C
CVEPD-9-15-C
CVEPD-9-20-C
CVEPD-9-25-C

CVEPD-9-10-RR
CVEPD-9-15-RR
CVEPD-9-20-RR
CVEPD-9-25-RR

**Características técnicas - Technical data**

modelo	largo	fondo	alto	cámara	exposición	puertas	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	storage (m³)	display (m²)	doors (uds)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
CVEPD-9-10	1055	940	1330	0,33	0,50	1	330	500	R-404A
CVEPD-9-15	1525	940	1330	0,49	0,77	2	550	850	R-404A
CVEPD-9-20	2025	940	1330	0,67	1,05	3	675	940	R-404A
CVEPD-9-25	2525	940	1330	0,84	1,32	4	880	1030	R-404A

**Características técnicas**

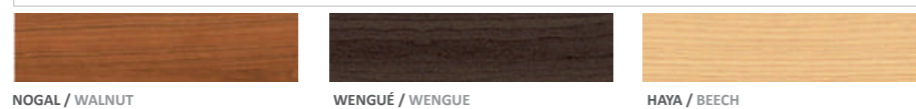
**Technical data**

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exterior e interior en chapa de acero prepintada</li> <li>- Plano exposición y protección evaporador en acero</li> <li>- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado</li> <li>- Encimera en estratificado, acabado melamina</li> <li>- Perfiles en aluminio lacado</li> <li>- Acabado exterior de serie, incluido en el precio: lacado o plastificado simil madera</li> <li>- Dos estantes de cristal</li> <li>- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles</li> <li>- Iluminación estándar LEDs: encimera superior, estante inferior y frente exterior</li> <li>- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP</li> <li>- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270</li> <li>- Evaporador estático</li> <li>- Condensación ventilada</li> <li>- Control electrónico de temperatura</li> <li>- Indicador de temperatura</li> <li>- Descarche automático</li> <li>- Clase climática 3 ( 25°C 60%HR) régimen M1</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Exterior and interior steel sheet prepainted</li> <li>- Exposure and protection evaporator in stainless steel</li> <li>- Sides polystyrene injected, 40 mm thickness</li> <li>- Worktop in laminate, melamine finish</li> <li>- Lacquered aluminum profiles</li> <li>- Exterior finish as standard, included in price: lacquered or laminated wood simil</li> <li>- Two glass shelves</li> <li>- Toughened curved glass hinges forward, two versions available</li> <li>- Standard LED Lighting: counter top, bottom shelf and outer front</li> <li>- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, low GWP and zero ODP effect</li> <li>- Refrigerated under storage with doors 440x270free,</li> <li>- Static evaporator</li> <li>- Condensation ventilated</li> <li>- Electronic temperature control</li> <li>- Temperature Indicator</li> <li>- Automatic Defrost</li> <li>- Climate class 3 (25 ° C 60% RH) regime M1</li> </ul> |
|---|---|
- M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2006

**Opciones - Options**

modelo	evaporación automática	cierre plexi
model	automatic evaporation	plexi slide doors

**Colores decoración simil madera - colors wood simil**



**Colores decoración lacado - lacquered colors**



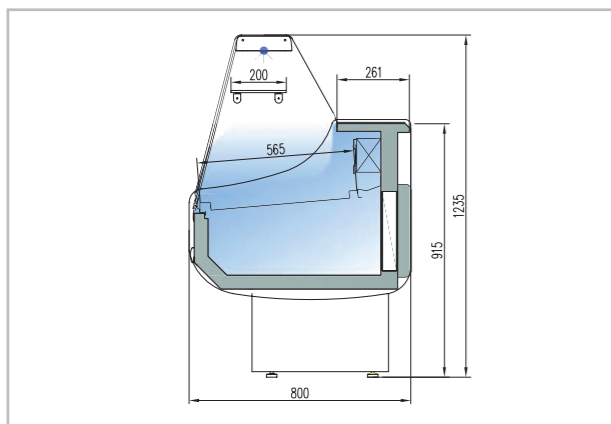
**Vitrina expositora serie 9 ECO-D PASTELERÍA**  
**Serve over counter line 9 PASTRY ECO-D**



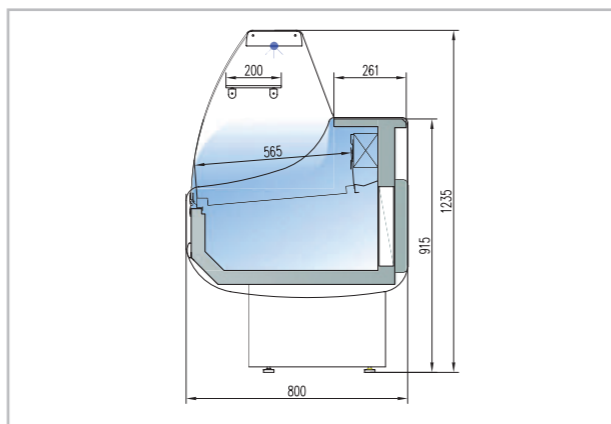
CVEPD - 9 - 20 - RR  
decoración madera  
wood decor



CVEPD - 9 - 20 - C  
lacado  
lacquered



CVE-8-10-R	CVE-8-20-R
CVE-8-13-R	CVE-8-25-R
CVE-8-15-R	CVE-8-30-R



CVE-8-10-C	CVE-8-20-C
CVE-8-13-C	CVE-8-25-C
CVE-8-15-C	CVE-8-30-C

### Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	alto	cámara	exposición	puertas	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	storage (m³)	display (m²)	doors (uds)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
CVE-8-10	1055	800	1235	0,28	0,50	1	330	500	R-404A
CVE-8-13	1305	800	1235	0,37	0,66	2	410	660	R-404A
CVE-8-15	1525	800	1235	0,43	0,77	2	550	850	R-404A
CVE-8-20	2025	800	1235	0,57	1,05	3	675	940	R-404A
CVE-8-25	2525	800	1235	0,72	1,32	4	880	1030	R-404A
CVE-8-30	2995	800	1235	1,12	1,60	4	1480	1310	R-404A

### Características técnicas

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m3
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- Evaporador estático
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Clase climática 3 ( 25°C 60% Hr) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

### Technical data

- 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
- Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- Glass shelf non refrigerated
- Standard lighting: top worktop
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270free, (except for ambient models)
- Static evaporator
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Climate class 3 (25°C 60% Hr) regime M1

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

### Opciones - Options

modelo	1	2	3	encimera granito	descarche eléctrico	cierre plexi	cierre cortina	iluminación extra	iluminación LED blanco	estante chasis	neutra	pre instalación
model	1	2	3	granite work top	electric defrost	plexi slide doors	night blind	extra lighting	white LED lighting	chassis shelf	neutral	remote unit

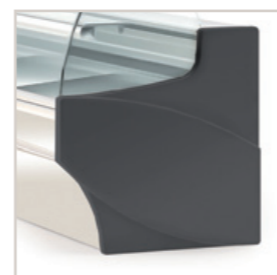
Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida.  
 Decoración estándar: costados cortos gris oscuro  
 frontal gris + franja decorativa azul  
 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera  
 2 Decoración frontal y costados: PVC madera ó lacado  
 3 Lacado alto brillo

All models can be customized in size and decoration  
 Standard decoration: short dark gray sides  
 gray front+ blue decorative stripe  
 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)  
 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)  
 3 High gloss lacquered

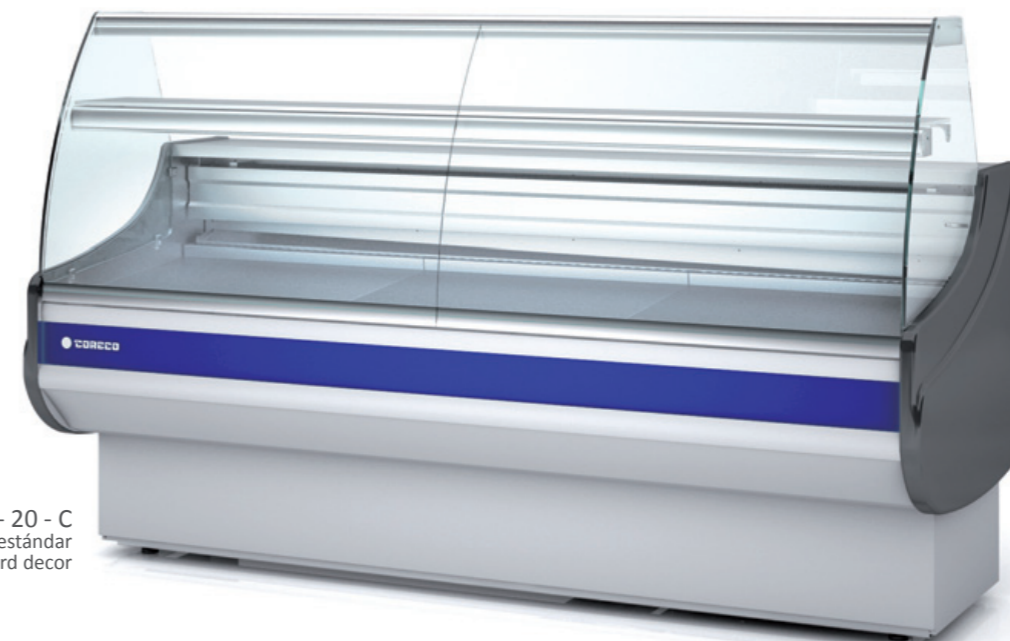
Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
 Condenser units, see page 276-279



## Vitrina expositora modular serie 8 Serve over counter modular line 8



opcion costado compacto  
 compact side option

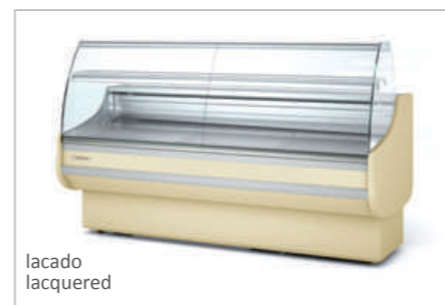


CVE - 8 - 20 - C  
 decoración estándar  
 standard decor



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

### Ángulos pag 240-241 Angles page



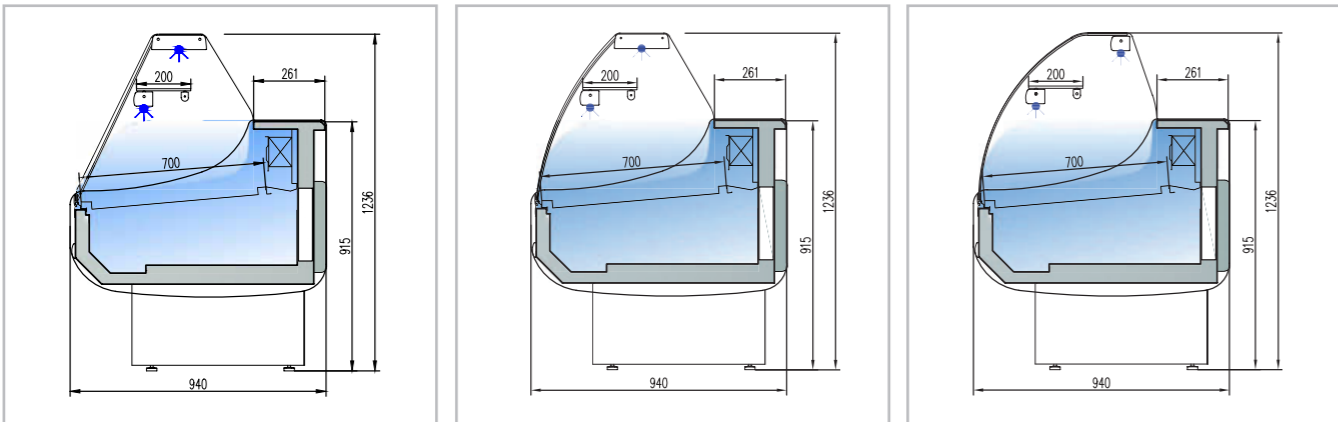
lacado  
 lacquered



madera  
 wood



interior 440x270  
 vista trasera con estante chasis y plexi  
 rear view with chassis shelf and plexi



CVE-9-10-R	CVE-9-20-R	CVE-9-10-C	CVE-9-20-C	CVE-9-10-CC	CVE-9-20-CC
CVE-9-13-R	CVE-9-25-R	CVE-9-13-C	CVE-9-25-C	CVE-9-13-CC	CVE-9-25-CC
CVE-9-15-R	CVE-9-30-R	CVE-9-15-C	CVE-9-30-C	CVE-9-15-CC	CVE-9-30-CC

### Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	alto	cámara	exposición	puertas	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	storage (m³)	display (m²)	doors (uds)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
CVE-9-10	1055	940	1235	0,33	0,61	1	410	660	R-404A
CVE-9-13	1305	940	1235	0,43	0,80	2	550	850	R-404A
CVE-9-15	1525	940	1235	0,49	0,93	2	675	940	R-404A
CVE-9-20	2025	940	1235	0,67	1,24	3	880	1030	R-404A
CVE-9-25	2525	940	1235	0,84	1,56	4	880	1120	R-404A
CVE-9-30	2995	940	1235	1,19	1,97	4	1480	1310	R-404A

### Características técnicas

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
  - Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
  - Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
  - Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles
  - Perfilera en aluminio anodizado.
  - Paragolpes en la parte delantera
  - Cristal templado y abatible, tres versiones disponibles
  - Estante de cristal intermedio, no refrigerado
  - Iluminación estándar: encimera superior y estante
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
  - Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
  - Evaporador estático, opcional ventilado
  - Condensación ventilada, evaporación automática de serie
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Descarche automático, opcional eléctrico
  - Clase climática 3 (25°C 60%HR) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

### Technical data

- 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
  - Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick
  - Anodised aluminium profiles
  - Front rubber bumper
  - Toughened curved glass hinges forward, three versions available
  - Glass shelf non refrigerated
  - Standard lighting: top worktop and shelf
  - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
  - Refrigerated under storage with doors 440x270free (except for ambient models)
  - Static evaporator, ventilated as optional
  - Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
  - Electronic temperature controller
  - External thermometer
  - Auto defrost, electric as optional
  - Climate class 3 (25°C 60%HR) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

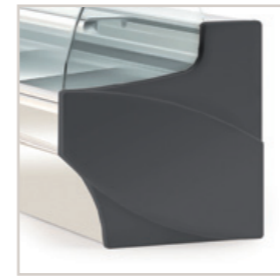
### Opciones - Options

modelo	1	2	3	ventilada	encimera granito	descarche eléctrico	cierre plexi	cierre cortina	iluminación extra	iluminación LED blanco	estante chasis	neutra	pre instalación
model	1	2	3	ventilated	granite work top	electric defrost	plexi slide doors	night blind	extra lighting	white LED lighting	chassis shelf	neutral	remote unit

Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida.  
 Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul  
 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera  
 2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado  
 3 Lacado alto brillo

All models can be customized in size and decoration  
 Standard decoration: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe  
 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)  
 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)  
 3 High gloss lacquered

Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
 Condenser units, see page 276-279

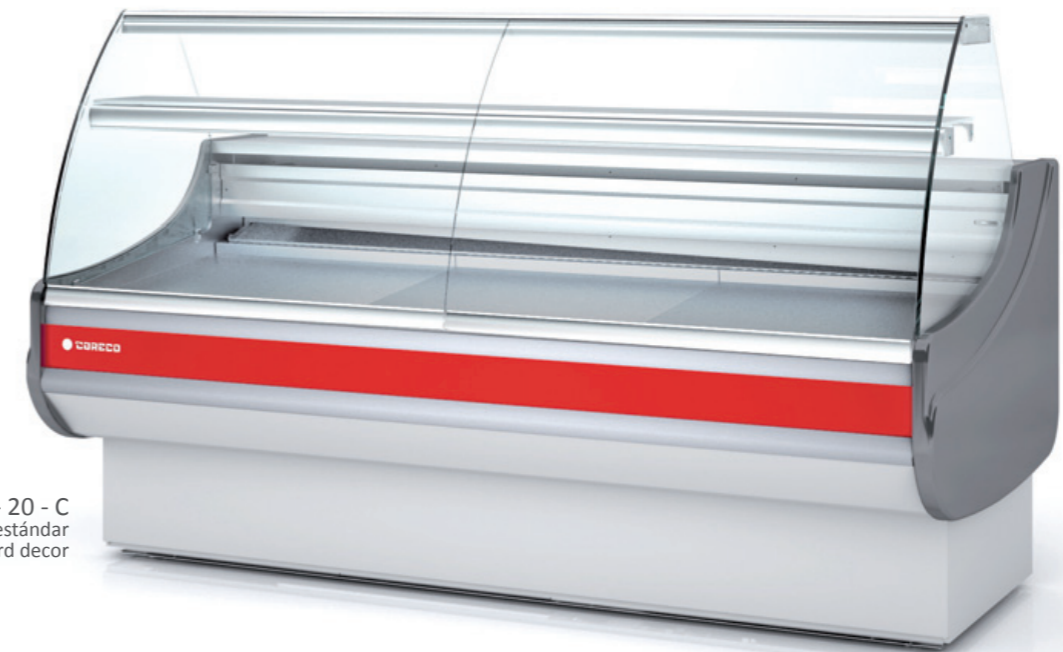


opcion costado compacto  
compact side option

## Vitrina expositora modular serie 9 Serve over counter modular line 9

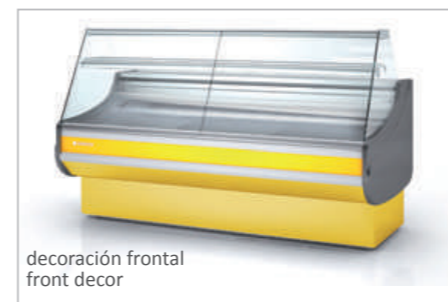


CVE - 9 - 20 - CC  
decoración madera  
wood decor

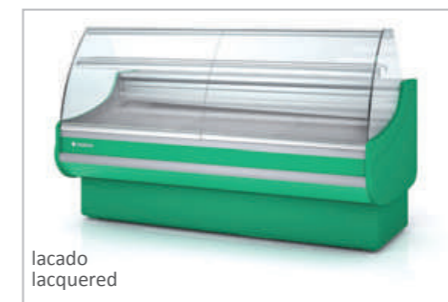


CVE - 9 - 20 - C  
decoración estándar  
standard decor

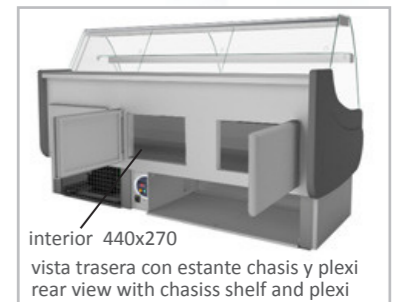
### Ángulos pag 242-243 Angles page



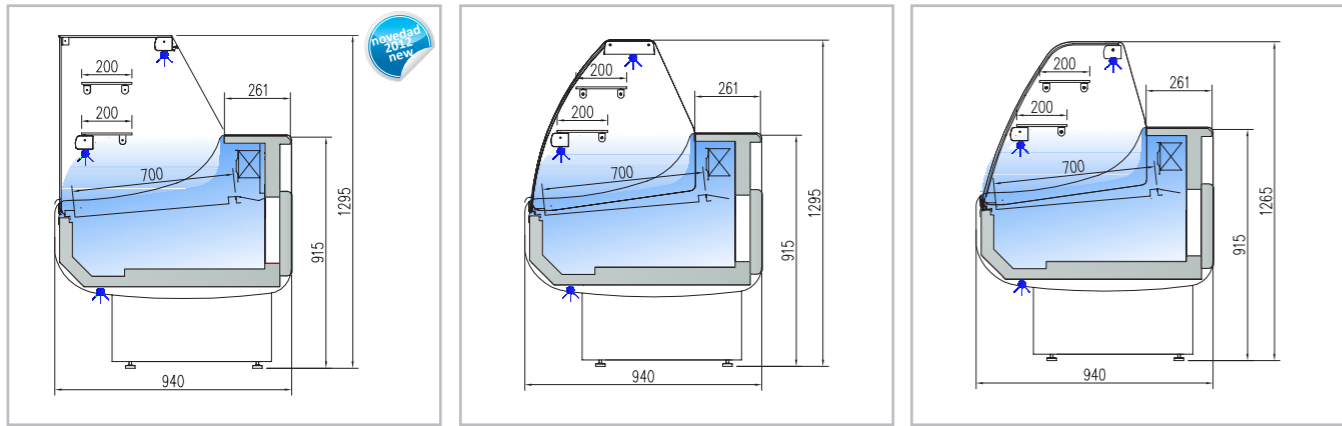
decoración frontal  
front decor



lacado  
lacquered



interior 440x270  
vista trasera con estante chasis y plexi  
rear view with chassis shelf and plexi



CVEP-9-10-RR	CVEP-9-20-RR	CVEP-9-10-C	CVEP-9-20-C	CVEP-9-10-CC	CVEP-9-20-CC
CVEP-9-13-RR	CVEP-9-25-RR	CVEP-9-13-C	CVEP-9-25-C	CVEP-9-13-CC	CVEP-9-25-CC
CVEP-9-15-RR	CVEP-9-30-RR	CVEP-9-15-C	CVEP-9-30-C	CVEP-9-15-CC	CVEP-9-30-CC

Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	alto	cámara	exposición	puertas	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	storage (m³)	display (m²)	doors (uds)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
CVEP-9-10	1055	940	1300	0,33	0,61	1	410	660	R-404A
CVEP-9-13	1305	940	1300	0,43	0,80	2	550	850	R-404A
CVEP-9-15	1525	940	1300	0,49	0,93	2	675	940	R-404A
CVEP-9-20	2025	940	1300	0,67	1,24	3	880	1030	R-404A
CVEP-9-25	2525	940	1300	0,84	1,56	4	880	1120	R-404A
CVEP-9-30	2995	940	1300	1,19	1,97	4	1480	1310	R-404A

Características técnicas Technical data

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- Diseño especial para pastelería, con dos estantes en el plano de exposición y tres puntos de iluminación estándar</li> <li>- Exterior e interior en chapa de acero plastificada</li> <li>- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304</li> <li>- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio</li> <li>- Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles</li> <li>- Perfilera en aluminio anodizado.</li> <li>- Paragolpes en la parte delantera</li> <li>- Cristal frontal templado, dos versiones curvo abatible y una cristal plano fijo</li> <li>- Estantes de cristal intermedios, no refrigerados</li> <li>- Iluminación estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal</li> <li>- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)</li> <li>- Evaporador estático, opcional ventilado</li> <li>- Condensación ventilada, evaporación automática de serie</li> <li>- Control electrónico de temperatura</li> <li>- Indicador de temperatura</li> <li>- Descarche automático, opcional eléctrico</li> <li>- Clase climática 3 (25°C 60%HR) régimen M1</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Design focused for bakery, with two shelves at the exposure and three standard lighting</li> <li>- Interior and exterior finish in plastic coated steel</li> <li>- Display area and counter in stainless steel AISI-304</li> <li>- Smooth deck for display area, stepped at same price</li> <li>- Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick</li> <li>- Anodised aluminium profiles</li> <li>- Front rubber bumper</li> <li>- Toughened glass, two versions curved hinges forward</li> <li>- Glass shelves non refrigerated</li> <li>- Standard lighting: top worktop, shelf and front base</li> <li>- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect</li> <li>- Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except for ambient models)</li> <li>- Static evaporator, ventilated as optional</li> <li>- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard</li> <li>- Electronic temperature controller</li> <li>- External thermometer</li> <li>- Auto defrost, electric as optional</li> <li>- Climate class 3 (25°C 60%HR) regime M1</li> </ul> |
|---|---|
- 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

modelo	1	2	3	ventilada	encimera granito	descarche eléctrico	cierre plexi	cierre cortina	iluminación extra	iluminación LED blanco	estante chasis	neutra	pre instalación
model	1	2	3	ventilated	granite work top	electric defrost	plexi slide doors	night blind	extra lighting	white LED lighting	chassis shelf	neutral	remote unit

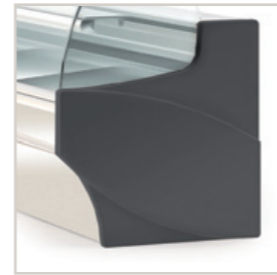
Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida. Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul  
 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera  
 2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado  
 3 Lacado alto brillo

All models can be customized in size and decoration Standard decoration: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe  
 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)  
 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)  
 3 High gloss lacquered

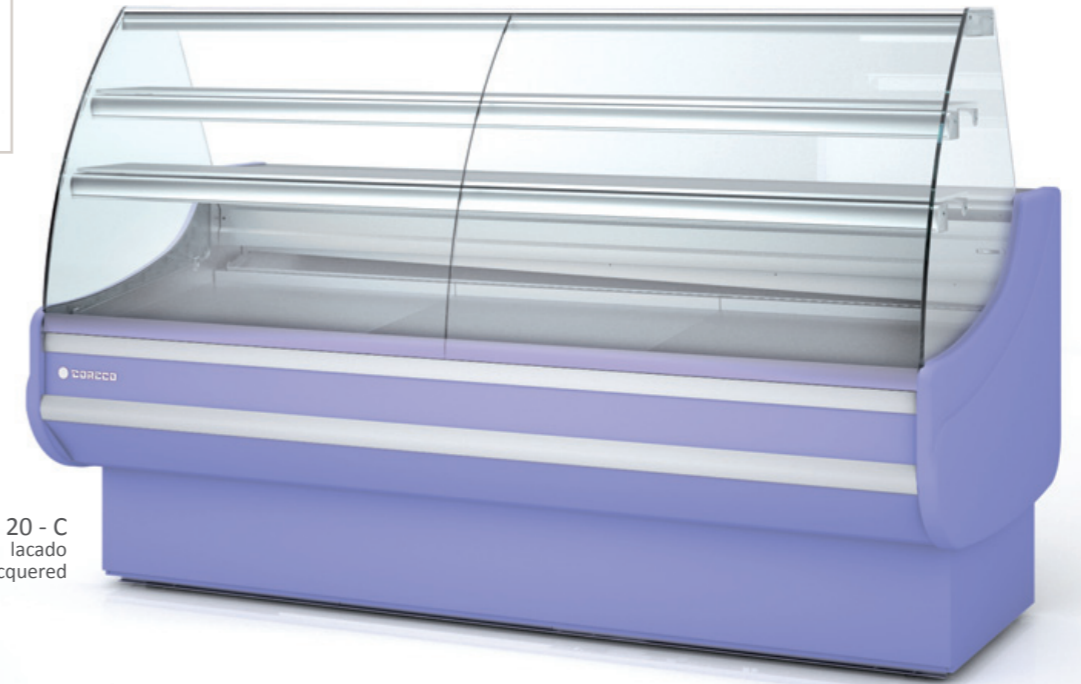
Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
 Condenser units, see page 276-279



Vitrina expositora modular serie 9 PASTERÍA  
 Serve over counter modular line 9 PASTRY



opcion costado compacto  
 compact side option

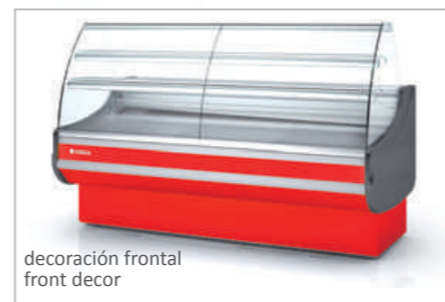


CVEP - 9 - 20 - C  
 lacado  
 lacquered



CVEP - 9 - 20 - CC  
 madera  
 wood

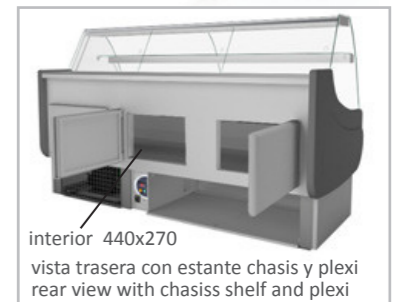
Ángulos pag 244-245 Angles page



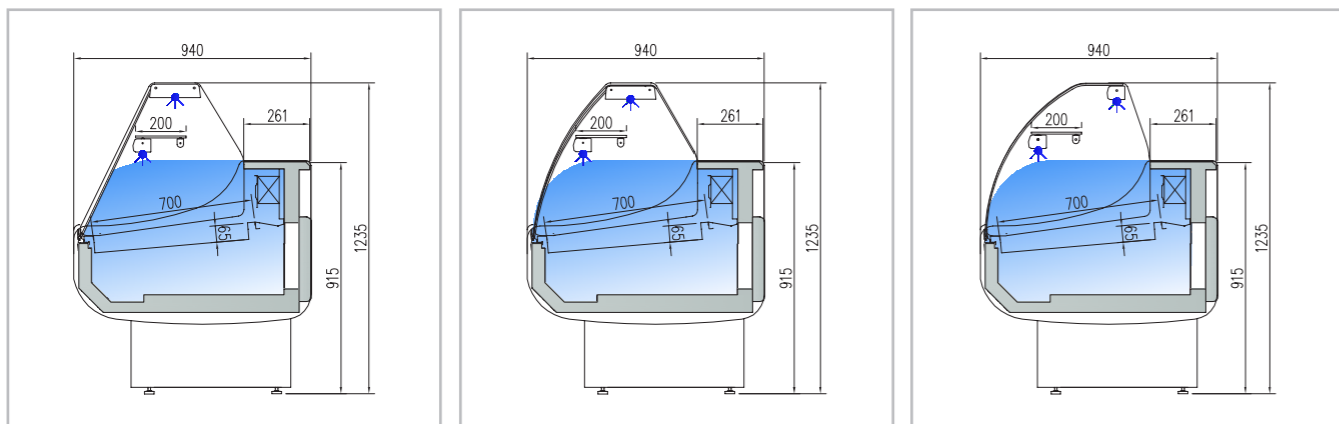
decoración frontal  
 front decor



versión RR



interior 440x270  
 vista trasera con estante chasis y plexi  
 rear view with chassis shelf and plexi



CVE-9-10-R-EF	CVE-9-20-R-EF	CVE-9-10-C-EF	CVE-9-20-C-EF	CVE-9-10-CC-EF	CVE-9-20-CC-EF
CVE-9-13-R-EF	CVE-9-25-R-EF	CVE-9-13-C-EF	CVE-9-25-C-EF	CVE-9-13-CC-EF	CVE-9-25-CC-EF
CVE-9-15-R-EF	CVE-9-30-R-EF	CVE-9-15-C-EF	CVE-9-30-C-EF	CVE-9-15-CC-EF	CVE-9-30-CC-EF

modelo	largo	fondo	alto	cámara	exposición	puertas	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	storage (m³)	display (m²)	doors (uds)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
CVE-9-10-EF	1055	940	1235	0,33	0,61	1	410	660	R-404A
CVE-9-13-EF	1305	940	1235	0,43	0,80	2	550	850	R-404A
CVE-9-15-EF	1525	940	1235	0,49	0,93	2	675	940	R-404A
CVE-9-20-EF	2025	940	1235	0,67	1,24	3	880	1030	R-404A
CVE-9-25-EF	2525	940	1235	0,84	1,56	4	880	1120	R-404A
CVE-9-30-EF	2995	940	1235	1,19	1,97	4	1480	1310	R-404A

#### Características técnicas

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
  - Encimera de trabajo en acero inox AISI-304 (opcional AISI-316)
  - Plano de exposición hermético de altura 65mm, con desagüe canalizado al exterior, fabricado en acero inox. AISI-304 (opcional AISI-316)
  - Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles
  - Perfilería en aluminio anodizado.
  - Paragolpes en la parte delantera
  - Cristal frontal templado y abatible, tres versiones disponibles
  - Estante de cristal intermedio, no refrigerado
  - Iluminación estándar: encimera superior y estante
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
  - Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
  - Evaporador estático con placa fría en el plano de exposición
  - Condensación ventilada
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Descarce automático, opcional eléctrico
  - Clase climática 3 (25°C 60%HR) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

#### Technical data

- Worktop in stainless steel AISI-304 (optional AISI-316)
  - Exposure level hermetic 65mm height, with drainage channeled up to the outside, made of stainless steel. AISI-304 (optional AISI-316)
  - Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick
  - Anodised aluminium profiles
  - Front rubber bumper
  - Toughened curved glass hinges forward, three versions available
  - Glass shelf non refrigerated
  - Standard lighting: top worktop and shelf
  - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
  - Refrigerated under storage with doors 440x270free (except for ambient models)
  - Static evaporator and cold plate at the exposure level
  - Ventilated condensation
  - Electronic temperature controller
  - External thermometer
  - Auto defrost, electric as optional
  - Climate class 3 (25°C 60%HR) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

#### Opciones - Options

modelo	1	2	3	cuba en AISI-316	encimera AISI-316	encimera granito	descarce eléctrico	cierre plexi	cierre cortina	iluminación extra	iluminación LED blanco	estante chasis	pre instalación
model	1	2	3	exposure AISI-316	worktop AISI-316	granite work top	electric defrost	plexi slide doors	night blind	extra lighting	white LED lighting	chassis shelf	remote unit

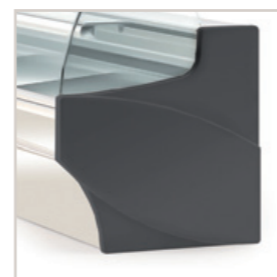
Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida.  
 Decoración estándar: costados cortos gris oscuro  
 frontal gris + franja decorativa azul  
 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera  
 2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado  
 3 Lacado alto brillo

All models can be customized in size and decoration  
 Standard decoration: short dark gray sides  
 gray front+ blue decorative stripe  
 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)  
 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)  
 3 High gloss lacquered

Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
 Condenser units, see page 276-279



## Vitrina expositora especial pescado serie 9 Fish serve over counter line 9



opcion costado compacto  
 compact side option

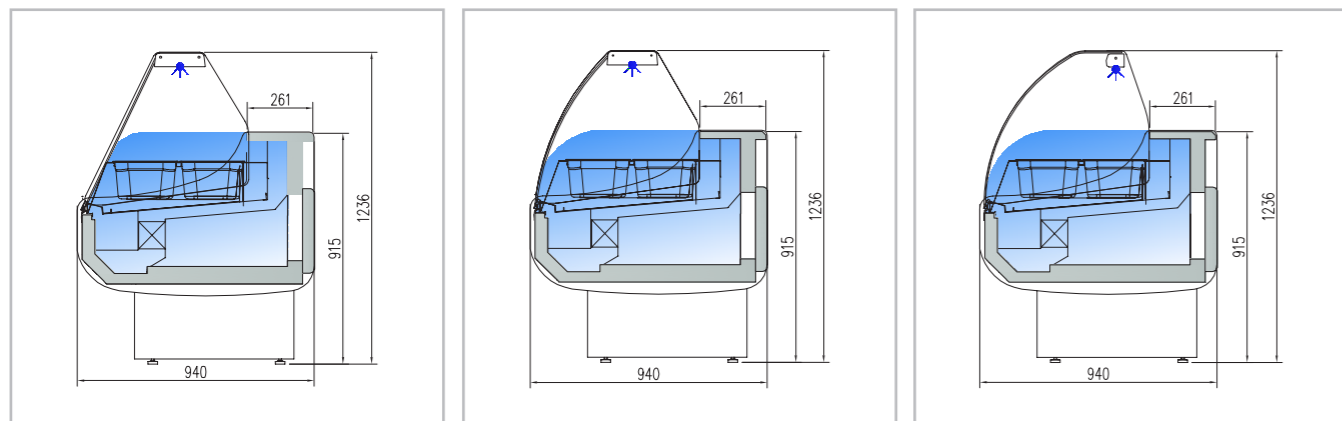


CVE-9-20-CEF

#### Ángulos pag 242-243 Angles page



interior 440x270  
 vista trasera con estante chasis y plexi  
 rear view with chassis shelf and plexi



CVE-9ES-10-R-TF	CVE-9ES-10-C-TF	CVE-9ES-10-CC-TF
CVE-9ES-13-R-TF	CVE-9ES-13-C-TF	CVE-9ES-13-CC-TF
CVE-9ES-15-R-TF	CVE-9ES-15-C-TF	CVE-9ES-15-CC-TF

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver pag. 352 - see page 352

**Características técnicas - Technical data**

modelo	largo	fondo	alto	cámara	exposición	puertas	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	storage (m³)	display (m²)	doors (uds)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
CVE-9ES-10	1055	940	1235	0,33	0,61	1	410	660	R-404A
CVE-9ES-13	1305	940	1235	0,43	0,80	2	550	850	R-404A
CVE-9ES-15	1525	940	1235	0,49	0,93	2	675	940	R-404A

**Características técnicas**

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
  - Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
  - Plano de exposición, con alojamientos para cubetas GN, fondo máximo 150 mm (cubetas no incluidas)
  - Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles
  - Perfilera en aluminio anodizado.
  - Paragolpes en la parte delantera
  - Cristal frontal templado y abatible, tres versiones disponibles
  - Iluminación estándar: encimera
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
  - Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
  - **Evaporador ventilado**
  - Condensación ventilada, evaporación automática de serie
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Descarche automático, opcional eléctrico
  - Clase climática 3 ( 25°C 60%Hr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

**Technical data**

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
  - Display area and counter in stainless steel AISI-304
  - Plan of exposure for GN trays, maximum depth 150 mm (trays not included)
  - Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick
  - Anodised aluminium profiles
  - Front rubber bumper
  - Toughened curved glass hinges forward, three versions available
  - Standard lighting: top worktop
  - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
  - Refrigerated under storage with doors 440x270free (except for ambient models)
  - **Ventilated evaporator**
  - Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
  - Electronic temperature controller
  - External thermometer
  - Auto defrost, electric as optional
  - Climate class 3 (25°C 60%Hr) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

**Opciones - Options**

modelo	1	2	3	encimera granito	descarche eléctrico	cierre plexi	cierre cortina	iluminación extra	iluminación LED blanco	estante chasis	neutra	pre instalación
model	1	2	3	granite work top	electric defrost	plexi slide doors	night blind	extra lighting	white LED lighting	chassis shelf	neutral	remote unit

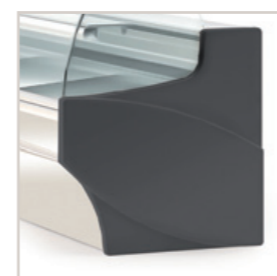
Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida.  
Decoración estándar: costados cortos gris oscuro  
frontal gris + franja decorativa azul  
1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera  
2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado  
3 Lacado alto brillo

All models can be customized in size and decoration  
Standard decoration: short dark gray sides  
gray front+ blue decorative stripe  
1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)  
2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)  
3 High gloss lacquered

Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
Condenser units, see page 276-279



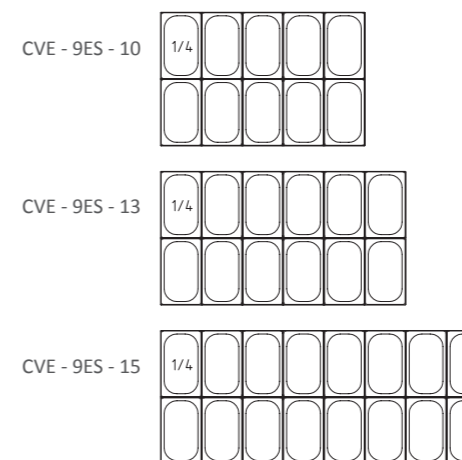
Vitrina expositora modular serie 9, alojamientos cubetas GN  
Serve over counter modular line 9, GN containers fits



opcion costado compacto  
compact side option



CVE - 9ES - 13 - C  
decoración estándar  
standard decor

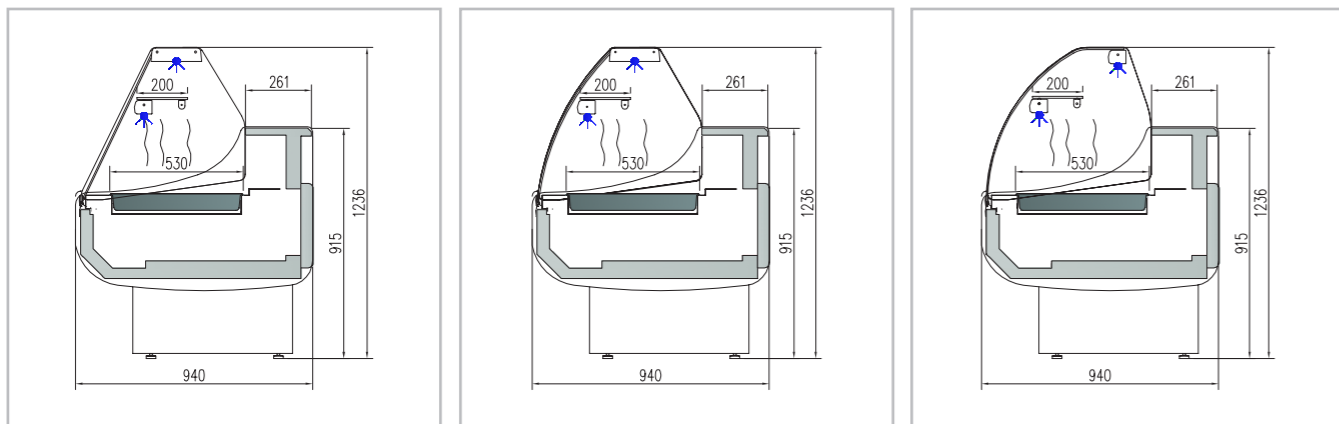


**Ángulos pag 242-243 Angles page**



interior 440x270  
vista trasera con estante chasis y plexi  
rear view with chassis shelf and plexi





CVE-9HE-10-R
CVE-9HE-13-R
CVE-9HE-15-R

CVE-9HE-10-C
CVE-9HE-13-C
CVE-9HE-15-C

CVE-9HE-10-CC
CVE-9HE-13-CC
CVE-9HE-15-CC

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver pag. 352 - see page 352

### Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	alto	cámara	exposición	puertas	capacidad	potencia resistencias.
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	storage (m³)	display (m²)	doors (uds)	capacity GN1/1-65	electrical resistance (W)
CVE-9HE-10	1055	940	1235	0,33	0,61	1	2	1400
CVE-9HE-13	1305	940	1235	0,43	0,80	2	3	2100
CVE-9HE-15	1525	940	1235	0,49	0,93	2	4	2800

### Características técnicas

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Plano de exposición, con alojamientos para cubetas GN, fondo máximo 65 mm (cubetas no incluidas)
- Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, tres versiones disponibles
- Iluminación estándar: encimera y estante
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Sistema de calor seco
- Reserva caliente con puertas, hueco 440x270
- Resistencia silicona adhesiva bajo el plano de exposición
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Temperatuar de trabajo +55°C +70°C
- Versión fondo plano, mismo precio.

### Technical data

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Plan of exposure for GN trays, maximum depth 65 mm (trays not included)
- Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, three versions available
- Standard lighting: top worktop and shelf
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Dry heating system
- Heated under storage with doors 440x270free
- Resistance silicone adhesive below the plane of exposure
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Working temperature +55°C +70°C
- Version flat botton at the same price.

### Opciones - Options

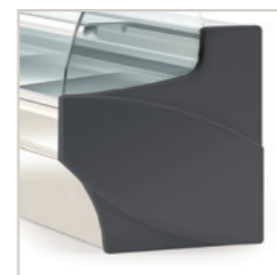
modelo	1	2	3	encimera granito	cierre plexi	cierre cortina	iluminación extra	iluminación LED blanco	estante chasis
model	1	2	3	granite work top	plexi slide doors	night blind	extra lighting	white LED lighting	chassis shelf

Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida.  
Decoración estándar: costados cortos gris oscuro  
frontal gris + franja decorativa azul  
1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera  
2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado  
3 Lacado alto brillo

All models can be customized in size and decoration  
Standard decoration: short dark gray sides  
gray front+ blue decorative stripe  
1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)  
2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)  
3 High gloss lacquered



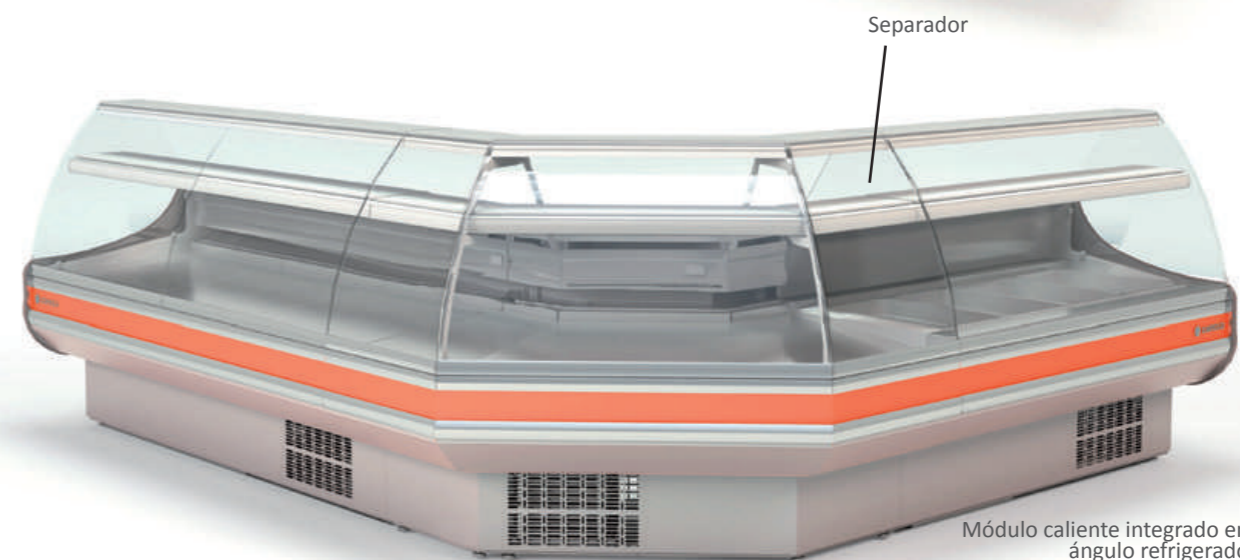
Vitrina caliente expositora modular serie 9, calor seco  
Hot serve over counter modular line 9, dry heating



opcion costado compacto  
compact side option



CVE - 9HE - 15 - C  
decoración estándar  
standard decor



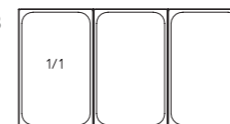
Separador

Módulo caliente integrado en ángulo refrigerado  
Mixed cool-hot angle

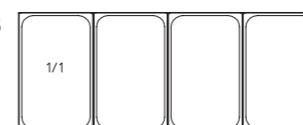
CVE - 9EE - 10



CVE - 9EE - 13



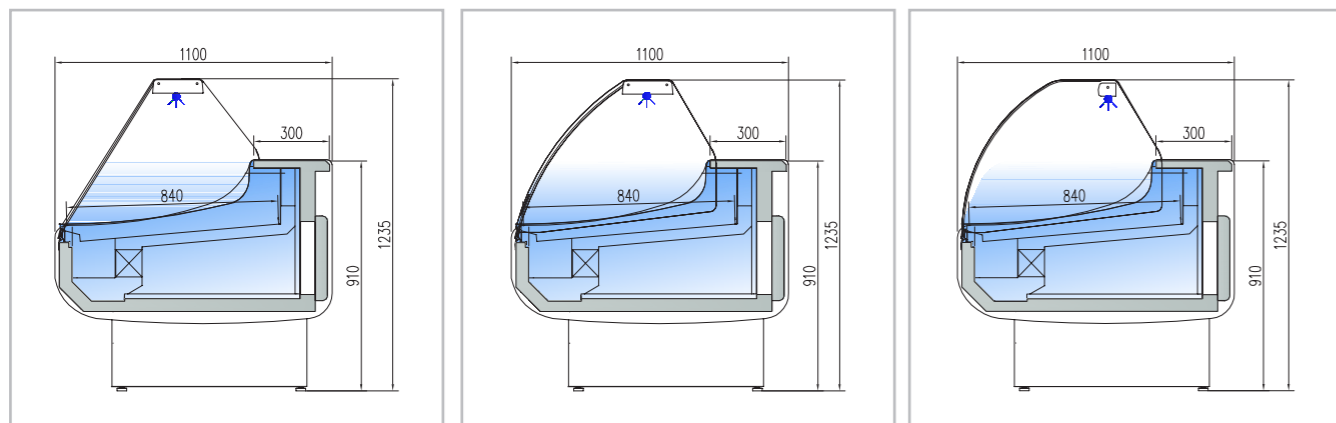
CVE - 9EE - 15



### Ángulos pag 242-243 Angles page



interior 440x270  
vista trasera con estante chasis y plexi  
rear view with chassis shelf and plexi



CVE-10-10-R	CVE-10-20-R	CVE-10-10-C	CVE-10-20-C	CVE-10-10-CC	CVE-10-20-CC
CVE-10-13-R	CVE-10-25-R	CVE-10-13-C	CVE-10-25-C	CVE-10-13-CC	CVE-10-25-CC
CVE-10-15-R	CVE-10-30-R	CVE-10-15-C	CVE-10-30-C	CVE-10-15-CC	CVE-10-30-CC

### Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	alto	cámara	exposición	puertas	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	storage (m³)	display (m²)	doors (uds)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
CVE-10-10	1055	1100	1235	0,38	0,75	1	410	660	R-404A
CVE-10-13	1305	1100	1235	0,5	0,98	2	550	850	R-404A
CVE-10-15	1525	1100	1235	0,58	1,13	2	675	940	R-404A
CVE-10-20	2025	1100	1235	0,79	1,52	3	880	1030	R-404A
CVE-10-25	2525	1100	1235	0,99	1,91	4	880	1120	R-404A
CVE-10-30	2995	1100	1235	1,25	2,30	4	1480	1310	R-404A

### Características técnicas

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
  - Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
  - Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
  - Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles
  - Perfilería en aluminio anodizado.
  - Paragolpes en la parte delantera
  - Cristal frontal templado y abatible, tres versiones disponibles
  - Estante de cristal intermedio, opcional
  - Iluminación estándar: encimera superior
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
  - Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
  - **Evaporador ventilado, estático opcional**
  - Condensación ventilada, evaporación automática de serie
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Descarche automático, opcional eléctrico
  - Clase climática 3 ( 25°C 60%HR) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

### Technical data

- 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
  - Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick
  - Anodised aluminium profiles
  - Front rubber bumper
  - Toughened curved glass hinges forward, three versions available
  - Glass shelf non refrigerated, optional
  - Standard lighting: top worktop
  - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
  - Refrigerated under storage with doors,440x270free (except for ambient models)
  - **Ventilated evaporator**
  - Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
  - Electronic temperature controller
  - External thermometer
  - Auto defrost, electric as optional
  - Climate class 3 (25°C 60%HR) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

### Opciones - Options

modelo	1	2	3	estática	estante cristal	encimera granito	descarche eléctrico	cierre plexi	cierre cortina	iluminación extra	iluminación LED blanco	estante chasis	neutra	pre instalación
model	1	2	3	static	glass shelf	granite work top	electric defrost	plexi slide doors	night blind	extra lighting	white LED lighting	chassis shelf	neutral	remote unit

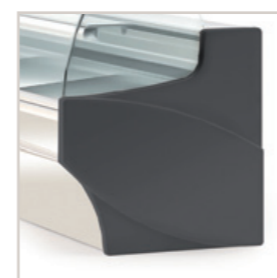
Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida.  
 Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul  
 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera  
 2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado  
 3 Lacado alto brillo

All models can be customized in size and decoration  
 Standard decoration: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe  
 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)  
 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)  
 3 High gloss lacquered

Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
 Condenser units, see page 276-279



## Vitrina expositora modular serie 10 Serve over counter modular line 10



opcion costado compacto  
 compact side option



CVE - 10 - 15 - CC  
 madera wood



CVE - 10 - 15 - C  
 lacado lacquered

### Ángulos pag 246-247 Angles page



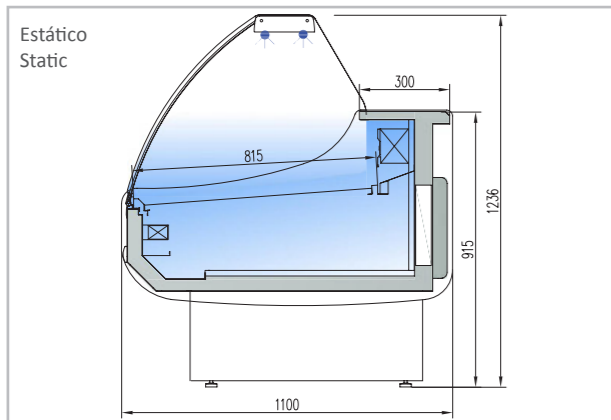
decoración frontal  
 frontal decoration



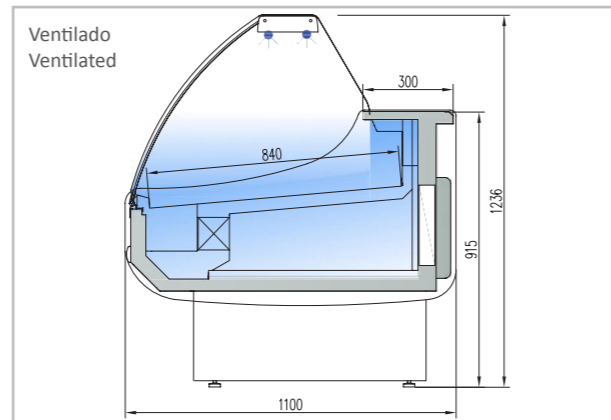
estándar  
 standard



interior 440x270  
 vista trasera con estante chasis y plexi  
 rear view with chassis shelf and plexi



CVEM-C  
CVEM-C-PR



CVVEM-C  
CVVEM-C-PR

Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
Condenser units, see page 276-276

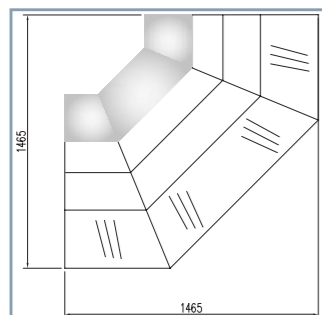
Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	alto	cámara	potencia frig.	consumo	exposición	puertas
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	storage (m³)	frig. power (W x m)	consumption (W x m)	display (m²)	doors (uds)
CVEM	1000	1100	1235	0,33	350W x m R-404A	715	0,75	1

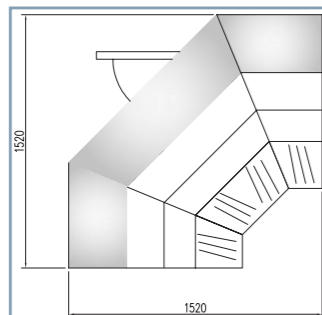
Características técnicas

- 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, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles, no incluidos
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Sin estante de cristal intermedio (mayor visibilidad)
- Iluminación estándar: encimera superior (doble tubo)
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Versión evaporador ventilado con una batería
- Versión evaporador estático con doble batería (una en la reserva)
- Reserva refrigerada con puertas, hueco libre 440x270.
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarce automático, opcional eléctrico
- Clase climática 3 (25°C 60%HR) 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

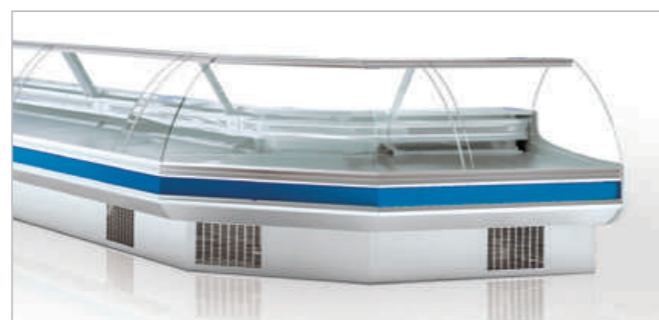
- Design focused for food market
- Price per linear meter, sides not included
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick, not included
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- No intermediate glass shelf (higher visibility)
- Standard lighting: top worktop (double fluorescent)
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Ventilated version, one evaporator
- Static version with double evaporator (one in the under storage)
- Refrigerated under storage with doors, 440x270 free.
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Climate class 3 (25°C 60%HR) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- Join kit included in price
- PR: remote condenser unit



CVEM-AP90-C  
CVEM-AP90-C-PR



CVEM-AN90-C  
CVEM-AN90-C-PR

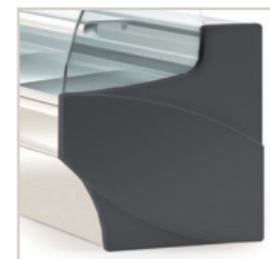


decoración Inox  
steel decoration

kit cierre plexi  
Fkit doors plexi



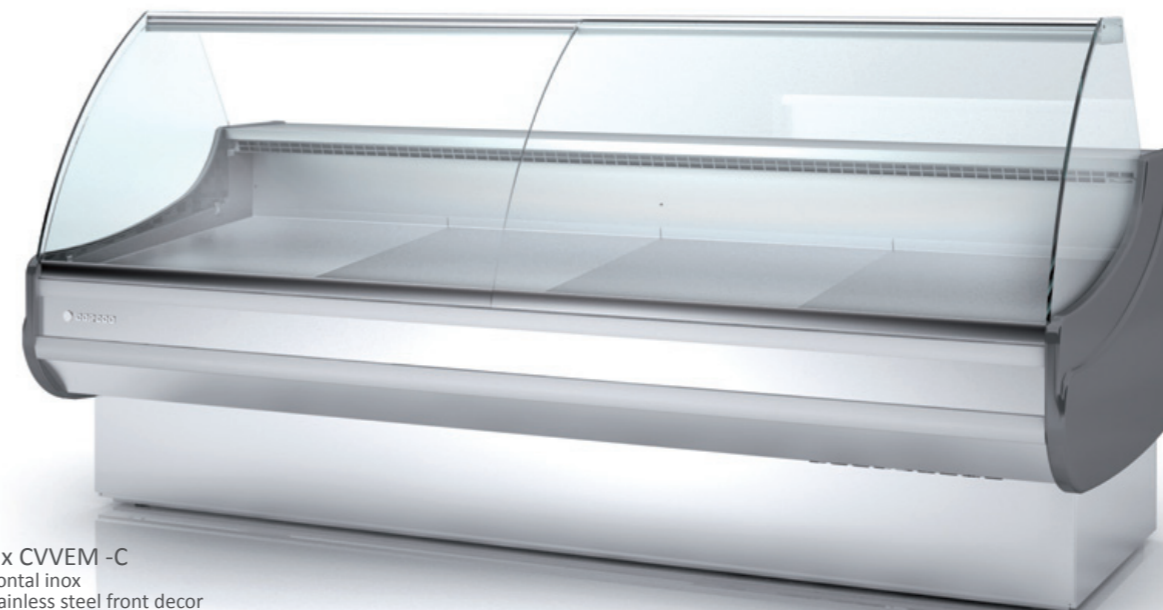
Vitrina expositora modular serie 10 SUPERMERCADO  
Serve over counter modular line 10 FOOD MARKET



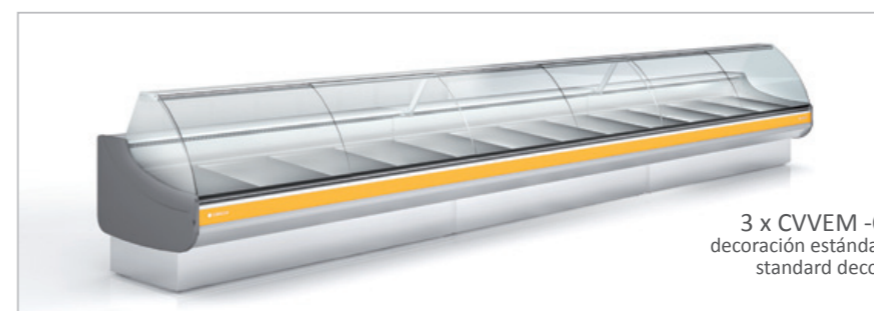
opción costado compacto  
compact side option



2 x CVVEM -C  
decoración estándar  
standard decor



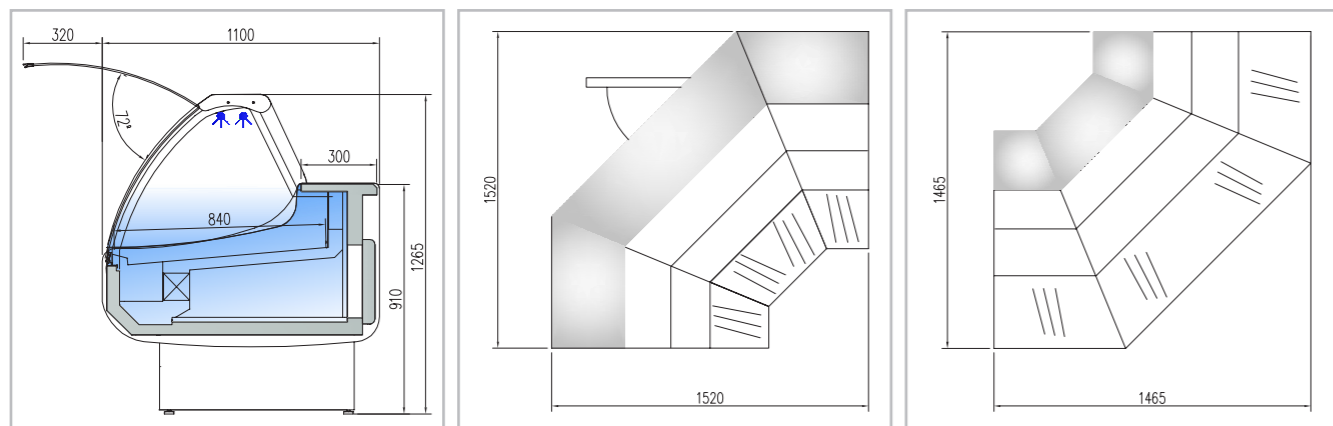
2 x CVVEM -C  
frontal inox  
stainless steel front decor



3 x CVEM -C  
decoración estándar  
standard decor



interior 440x270  
vista trasera con estante chassis y plexi  
rear view with chassis shelf and plexi



CVE-10E-10	CVE-10E-20
CVE-10E-13	CVE-10E-25
CVE-10E-15	CVE-10E-30

CVE-10E-AN90

CVE-10E-AP90

Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	alto	cámara	exposición	puertas	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	storage (m³)	display (m²)	doors (uds)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
CVE-10E-10	1055	1100	1235	0,38	0,75	1	410	660	R-404A
CVE-10E-13	1305	1100	1235	0,5	0,98	2	550	850	R-404A
CVE-10E-15	1525	1100	1235	0,58	1,13	2	675	940	R-404A
CVE-10E-20	2025	1100	1235	0,79	1,52	3	880	1030	R-404A
CVE-10E-25	2525	1100	1235	0,99	1,91	4	880	1120	R-404A
CVE-10E-30	2995	1100	1235	1,25	2,30	4	1480	1310	R-404A
CVE-10E-AN90	1525	1100	1235	0,1	1,09	1	550	850	R-404A
CVE-10E-AP90	2025	1100	1235	-	1,27	0	550	850	R-404A

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y elevable
- Iluminación doble en la encimera
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- Evaporador ventilado
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Clase climática 3 (25°C 60%HR) régimen M1

- 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
- Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered and liftable front glass
- Double top lighting
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors,440x270free (except for ambient models)
- Static evaporator, ventilated as optional
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Climate class 3 (25°C 60%HR) 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

modelo	1	2	3	encimera granito	descarche eléctrico	cierre plexi	cierre cortina	iluminación extra	iluminación LED blanco	estante chasis	neutra	pre instalación
model	1	2	3	granite work top	electric defrost	plexi slide doors	night blind	extra lighting	white LED lighting	chassis shelf	neutral	remote unit

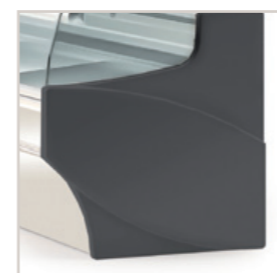
Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida.  
 Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul  
 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera  
 2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado  
 3 Lacado alto brillo

All models can be customized in size and decoration  
 Standard decoration: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe  
 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)  
 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)  
 3 High gloss lacquered

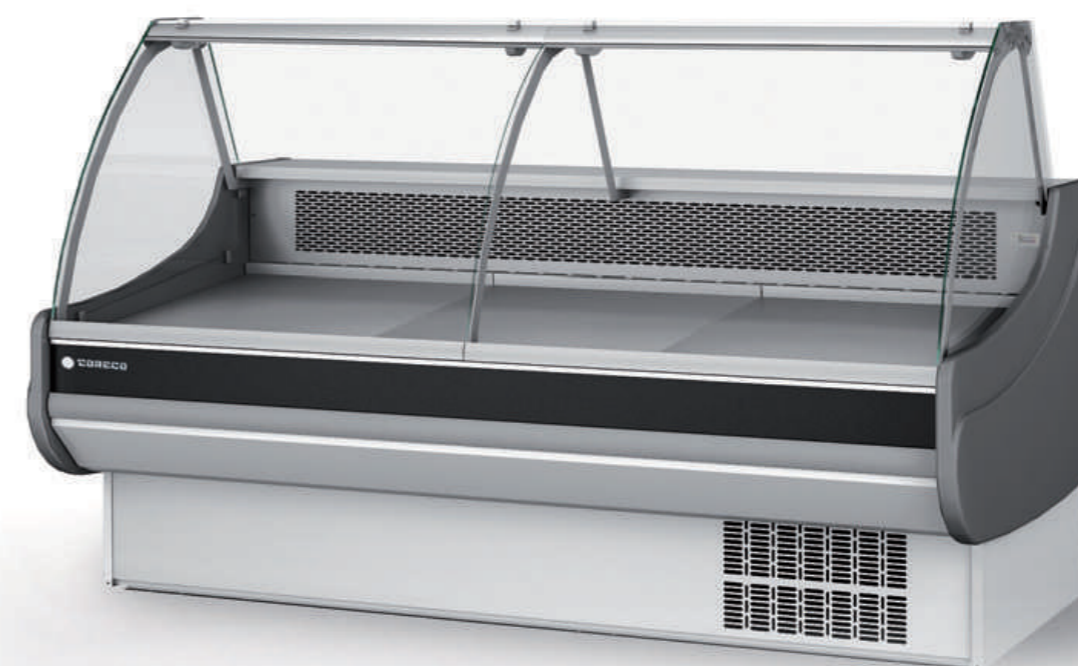
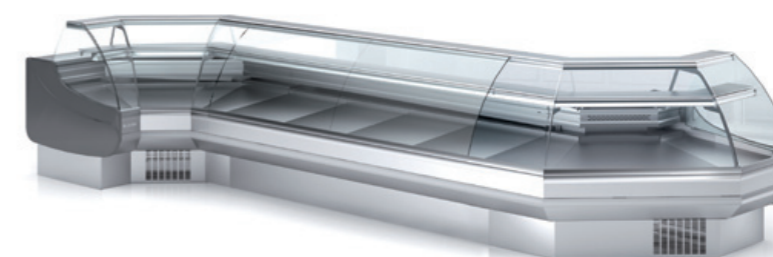
Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
 Condenser units, see page 276-276



Vitrina expositora modular serie 10, cristal elevable  
 Serve over counter modular line 10, liftable glass



opcion costado compacto  
 compact side option



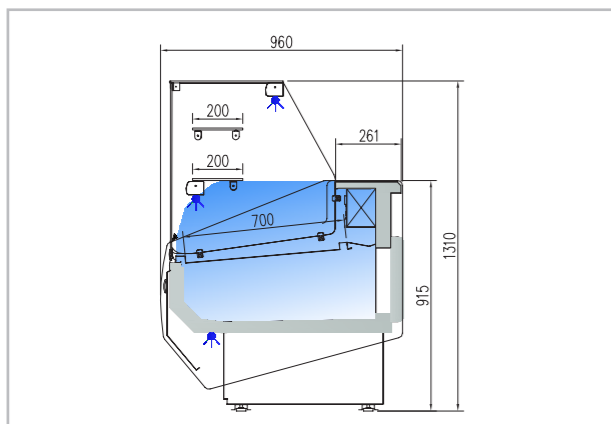
CVE - 10E - 20



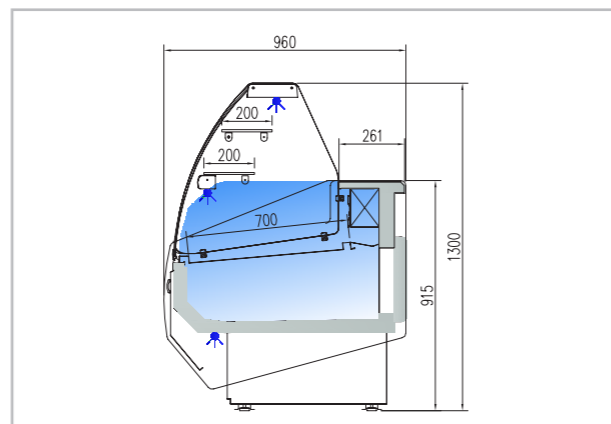
2 pistones hidráulicos por cada cristal elevable  
 2 hydraulic pistons for each crystal liftable



interior 440x270  
 vista trasera con estante chasis y plexi  
 rear view with chassis shelf and plexi



CVEF-9-10-RR	CVEF-9-20-RR
CVEF-9-13-RR	CVEF-9-25-RR
CVEF-9-15-RR	CVEF-9-30-RR



CVEF-9-10-C	CVEF-9-20-C
CVEF-9-13-C	CVEF-9-25-C
CVEF-9-15-C	CVEF-9-30-C

Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	alto	cámara	exposición	puertas	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	storage (m³)	display (m²)	doors (uds)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
CVEF-9-10	1055	960	1310	0,33	0,61	1	410	660	R-404A
CVEF-9-13	1305	960	1310	0,43	0,80	2	550	850	R-404A
CVEF-9-15	1525	960	1310	0,49	0,93	2	675	940	R-404A
CVEF-9-20	2025	960	1310	0,67	1,24	3	880	1030	R-404A
CVEF-9-25	2525	960	1310	0,84	1,56	4	880	1120	R-404A
CVEF-9-30	2995	960	1310	1,19	1,97	4	1480	1310	R-404A

Características técnicas

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado,
- Perfilaría en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación estándar: encimera superior, estante y base frontal
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- Evaporador estático, opcional ventilado
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Clase climática 3 ( 25°C 60%Hr) régimen M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

Technical data

- 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
- Sides in ABS injected, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- Glass shelf non refrigerated
- Standard lighting: top worktop, shelf and base
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270free (except for ambient models)
- Static evaporator, ventilated as optional
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Climate class 3 (25°C 60%Hr) regime M1

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

Opciones - Options

modelo	1	2	3	ventilada	encimera granito	descarche eléctrico	cierre plexi	cierre cortina	iluminación extra	iluminación LED blanco	estante estasis	neutra	pre instalación
model	1	2	3	ventilated	granite work top	electric defrost	plexi slide doors	night blind	extra lighting	white LED lighting	chassis shelf	neutral	remote unit

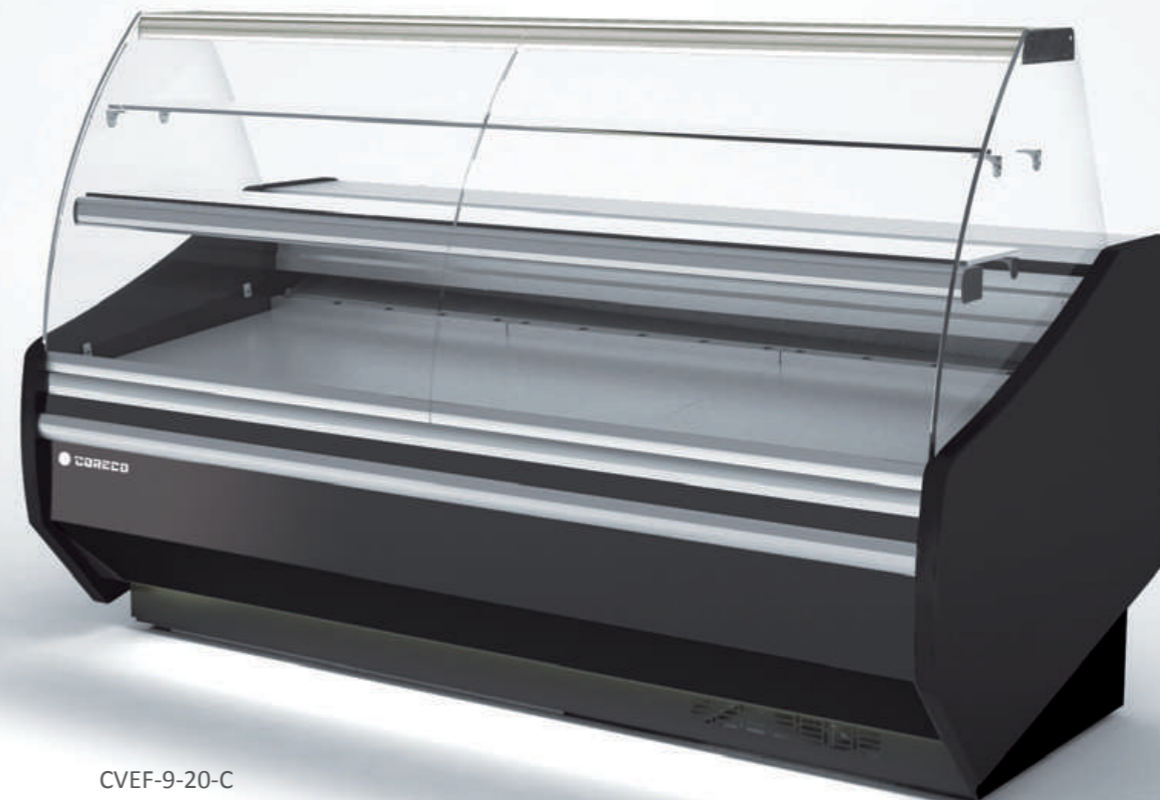
Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida.  
 Decoración estándar: costados cortos gris oscuro  
 frontal gris + franja decorativa azul  
 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera  
 2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado  
 3 Lacado alto brillo

All models can be customized in size and decoration  
 Standard decoration: short dark gray sides  
 gray front+ blue decorative stripe  
 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)  
 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)  
 3 High gloss lacquered

Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
 Condenser units, see page 276-279



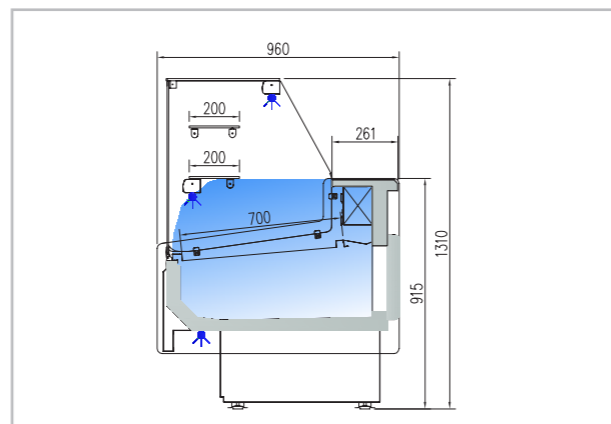
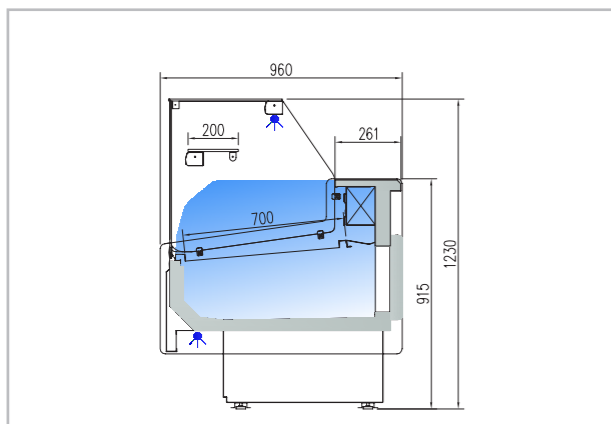
Vitrina expositora modular serie 9 FLAVOUR  
 Serve over counter modular line 9 FLAVOUR



CVEF-9-20-C



Ángulos pag 248-249 Angles page



CVE-9-10-RC	CVE-9-20-RC
CVE-9-13-RC	CVE-9-25-RC
CVE-9-15-RC	CVE-9-30-RC

CVEP-9-10-RC	CVEP-9-20-RC
CVEP-9-13-RC	CVEP-9-25-RC
CVEP-9-15-RC	CVEP-9-30-RC

Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	CVE alto	CVEP alto	cámara	exposición	puertas	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	CVE height (mm)	CVEP height (mm)	storage (m³)	display (m²)	doors (uds)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
9-10	1055	960	1230	1310	0,33	0,61	1	410	660	R-404A
9-13	1305	960	1230	1310	0,43	0,80	2	550	850	R-404A
9-15	1525	960	1230	1310	0,49	0,93	2	675	940	R-404A
9-20	2025	960	1230	1310	0,67	1,24	3	880	1030	R-404A
9-25	2525	960	1230	1310	0,84	1,56	4	880	1120	R-404A
9-30	2995	960	1230	1310	1,19	1,97	4	1480	1310	R-404A

Características técnicas

Technical data

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado,
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Cristal frontal templado, dos versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- Evaporador estático, opcional ventilado
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarce automático, opcional eléctrico
- Clase climática 3 ( 25°C 60%HR) régimen M1

- 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
- Sides in ABS injected, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Toughened glass, two versions available
- Glass shelf non refrigerated
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Refrigerated under storage with doors 440x270free (except for ambient models)
- Static evaporator, ventilated as optional
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Climate class 3 (25°C 60%HR) 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

modelo	1	2	3	ventilada	encimera granito	descarce eléctrico	cierre plexi	cierre cortina	iluminación extra	iluminación LED blanco	estante chasis	neutra	pre instalación
model	1	2	3	ventilated	granite work top	electric defrost	plexi slide doors	night blind	extra lighting	white LED lighting	chassis shelf	neutral	remote unit

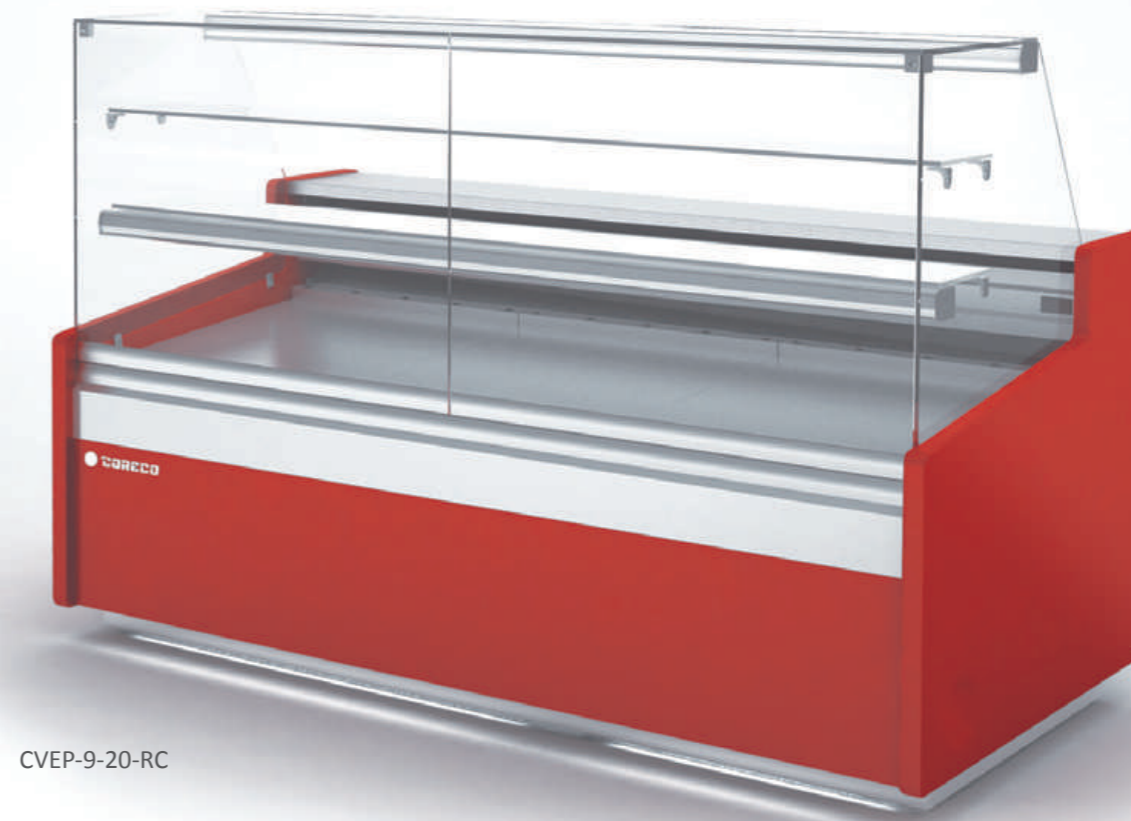
Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida.  
 Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul  
 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera  
 2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado  
 3 Lacado alto brillo

All models can be customized in size and decoration  
 Standard decoration: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe  
 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)  
 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)  
 3 High gloss lacquered

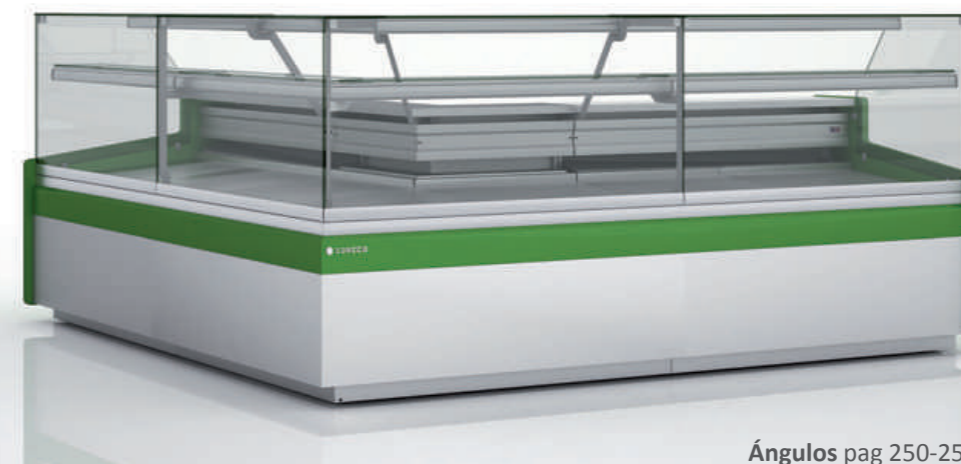
Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
 Condenser units, see page 276-279



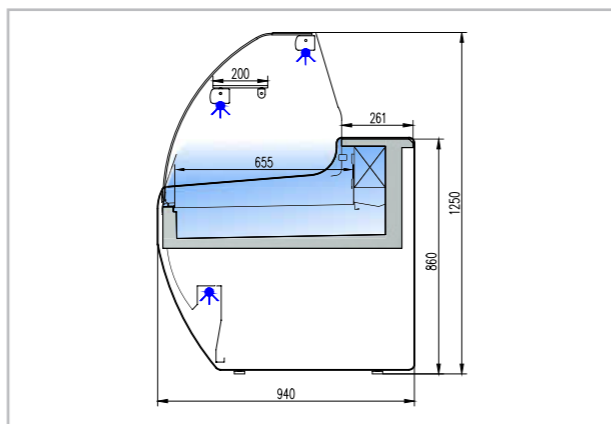
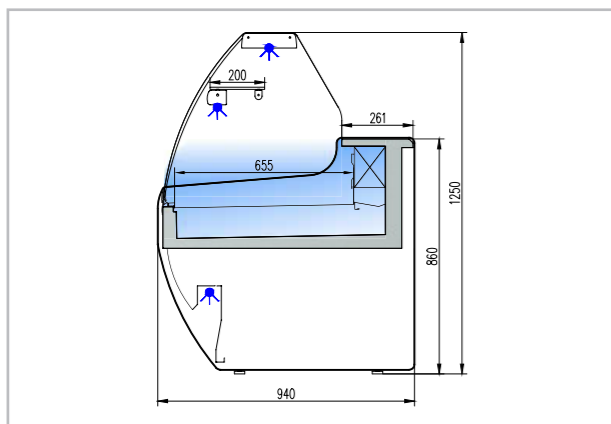
Vitrina expositora modular serie 9 DELICATESSEN  
 Serve over counter modular line 9 DELICATESSEN



CVEP-9-20-RC



Ángulos pag 250-251 Angles page



CV-9-10-C
CV-9-13-C
CV-9-15-C

CV-9-20-C
CV-9-25-C
CV-9-30-C

CV-9-10-CC
CV-9-13-CC
CV-9-15-CC

CV-9-20-CC
CV-9-25-CC
CV-9-30-CC

Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	alto	exposición	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	display (m²)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
CV-9-10	1055	940	1250	0,61	410	660	R-404A
CV-9-13	1305	940	1250	0,80	550	850	R-404A
CV-9-15	1525	940	1250	0,93	675	940	R-404A
CV-9-20	2025	940	1250	1,24	880	1030	R-404A
CV-9-25	2525	940	1250	1,56	880	1120	R-404A
CV-9-30	2995	940	1250	1,97	1480	1310	R-404A

Características técnicas

Technical data

- Modelo sin reserva refrigerada
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado o lacado
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estante de apoyo en la zona de servicio
- Evaporador ventilado
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Clase climática 3 ( 25°C 60%HR) régimen M1

- Model without refrigerated under storage
- 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
- Sides in ABS injected or lacquered, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- Glass shelf non refrigerated
- Standard lighting: top worktop, shelf and front base
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Auxiliary shelf in the rear side
- Ventilated evaporator
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Climate class 3 (25°C 60%HR) 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

modelo	1	2	3	ventilada	encimera granito	descarche eléctrico	cierre plexi	cierre cortina	iluminación extra	iluminación LED blanco	estante chasis	neutra	pre instalación
model	1	2	3	ventilated	granite work top	electric defrost	plexi slide doors	night blind	extra lighting	white LED lighting	chassis shelf	neutral	remote unit

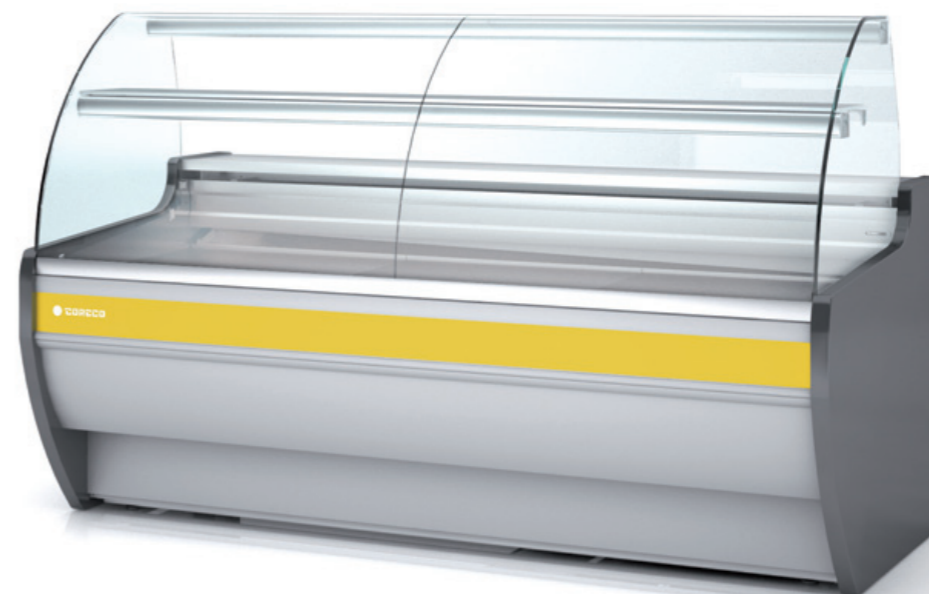
Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida.  
 Decoración estándar: costados cortos gris oscuro  
 frontal gris + franja decorativa azul  
 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera  
 2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado  
 3 Lacado alto brillo

All models can be customized in size and decoration  
 Standard decoration: short dark gray sides  
 gray front+ blue decorative stripe  
 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)  
 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)  
 3 High gloss lacquered

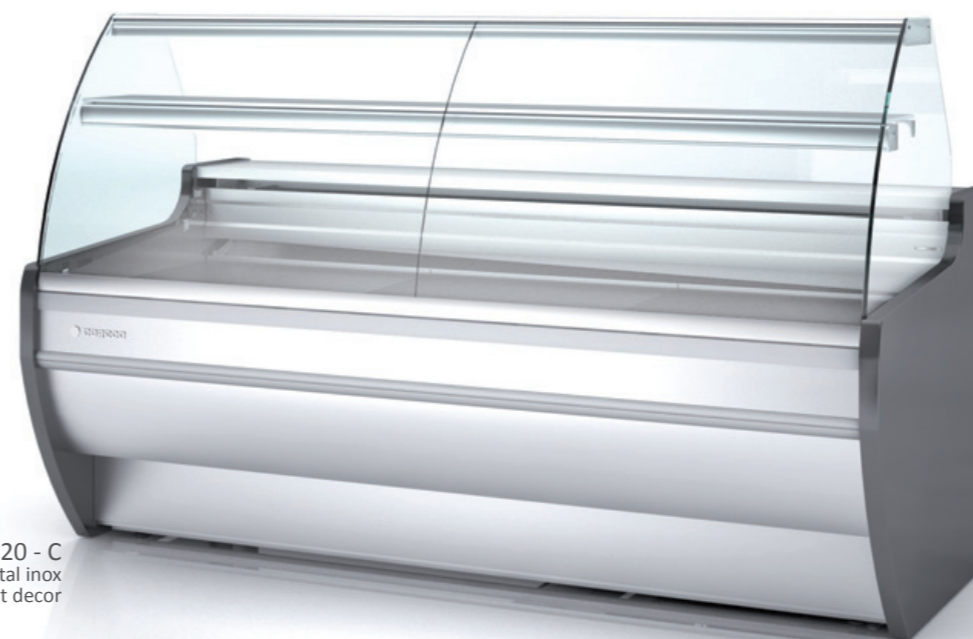
Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
 Condenser units, see page 276-279



Vitrina expositora modular serie 9 SELECTA  
 Serve over counter modular line 9 SELECTA

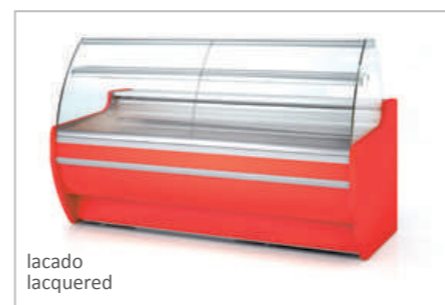


CV - 9 - 20 - CC  
 decoración estándar  
 standard decor



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

Ángulos pag 252-253 Angles page



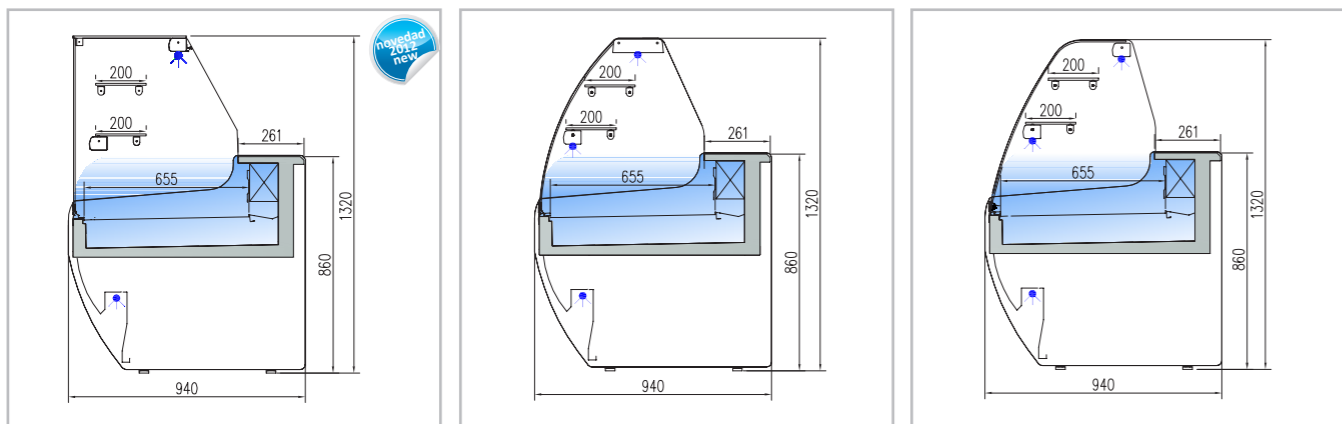
lacado  
 lacquered



madera  
 wood



vista trasera con estante chasis  
 back side view with chassis shelf



CVP-9-10-RR	CVP-9-20-RR	CVP-9-10-C	CVP-9-20-C	CVP-9-10-CC	CVP-9-20-CC
CVP-9-13-RR	CVP-9-25-RR	CVP-9-13-C	CVP-9-25-C	CVP-9-13-CC	CVP-9-25-CC
CVP-9-15-RR	CVP-9-30-RR	CVP-9-15-C	CVP-9-30-C	CVP-9-15-CC	CVP-9-30-CC

**Características técnicas - Technical data**

modelo	largo	fondo	alto	exposición	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	display (m²)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
CVP-9-10	1055	940	1330	0,61	410	660	R-404A
CVP-9-13	1305	940	1330	0,80	550	850	R-404A
CVP-9-15	1525	940	1330	0,93	675	940	R-404A
CVP-9-20	2025	940	1330	1,24	880	1030	R-404A
CVP-9-25	2525	940	1330	1,56	880	1120	R-404A
CVP-9-30	2995	940	1330	1,97	1480	1310	R-404A

**Características técnicas**

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes
- Modelo sin reserva refrigerada
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado o lacado
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, dos versiones curvo abatible y una cristal plano fijo
- Estantes de cristal intermedios, no refrigerados
- Iluminación estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estante de apoyo en la zona de servicio
- Evaporador ventilado
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Clase climática 3 ( 25°C 60%HR) régimen M1

**Technical data**

- Design focused for bakery, with two shelves
- Model without refrigerated under storage
- 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
- Sides in ABS injected or lacquered, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened glass, two versions curved hinges forward
- Glass shelves non refrigerated
- Standard lighting: top worktop, shelf and front base
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Auxiliary shelf in the rear side
- Ventilated evaporator
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Climate class 3 (25°C 60%HR) regime M1

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

**Opciones - Options**

modelo	1	2	3	ventilada	encimera granito	descarche eléctrico	cierre plexi	cierre cortina	iluminación extra	iluminación LED blanco	estante chasis	neutra	pre instalación
model	1	2	3	ventilated	granite work top	electric defrost	plexi slide doors	night blind	extra lighting	white LED lighting	chassis shelf	neutral	remote unit

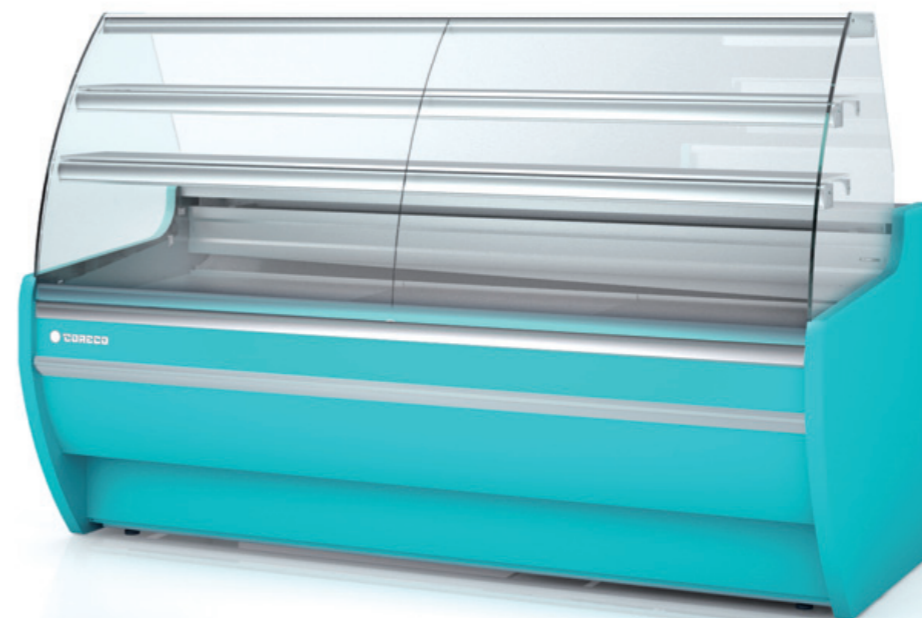
Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida. Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul  
 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera  
 2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado  
 3 Lacado alto brillo

All models can be customized in size and decoration Standard decoration: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe  
 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)  
 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)  
 3 High gloss lacquered

Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
 Condenser units, see page 276-279



**Vitrina expositora modular serie 9 SELECTA PASTELERÍA**  
**Serve over counter modular line 9 PASTRY SELECTA**



CVP - 9 - 20 - C  
lacado  
lacquered



CVP - 9 - 20 - CC  
madera  
wood

Ángulos pag 254-255 Angles page



frente un color  
one color front decor

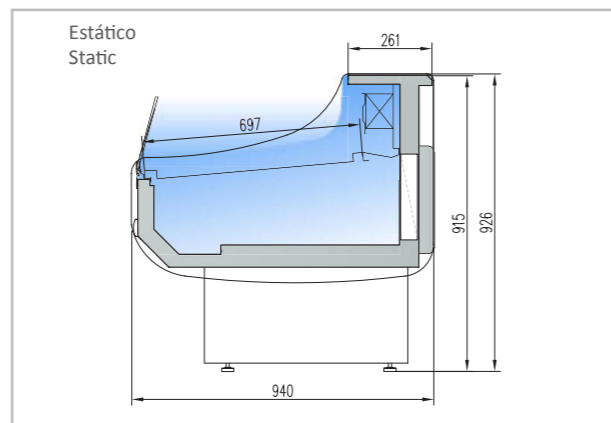
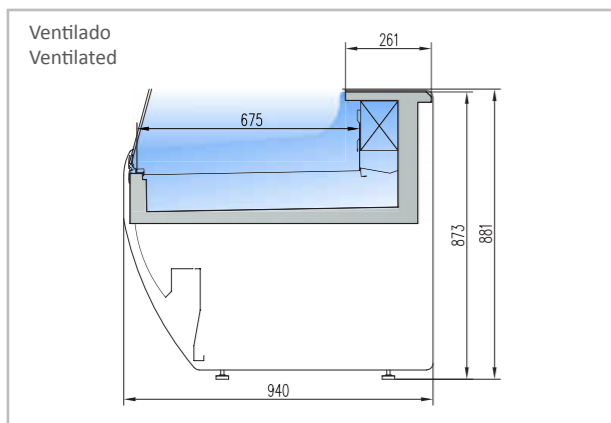


frontal decorado  
front decor



vista trasera con estante chasis  
back side view with chassis shelf





CVA-9-10	CVA-9-20
CVA-9-13	CVA-9-25
CVA-9-15	CVA-9-30

CVEA-9-10	CVEA-9-20
CVEA-9-13	CVEA-9-25
CVEA-9-15	CVEA-9-30

**Características técnicas - Technical data**

modelo	largo	fondo	alto	cámara	exposición	puertas	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	storage (m³)	display (m²)	doors (uds)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
CVEA-9-10	1055	940	930	0,33	0,61	1	410	660	R-404A
CVEA-9-13	1305	940	930	0,43	0,80	2	550	850	R-404A
CVEA-9-15	1525	940	930	0,49	0,93	2	675	940	R-404A
CVEA-9-20	2025	940	930	0,67	1,24	3	880	1030	R-404A
CVEA-9-25	2525	940	930	0,84	1,56	4	880	1120	R-404A
CVEA-9-30	2995	940	930	1,19	1,97	4	1480	1310	R-404A
CVA-9-10	1055	940	890		0,61		410	660	R-404A
CVA-9-13	1305	940	890		0,80		550	850	R-404A
CVA-9-15	1525	940	890		0,93		675	940	R-404A
CVA-9-20	2025	940	890		1,24		880	1030	R-404A
CVA-9-25	2525	940	890		1,56		880	1120	R-404A
CVA-9-30	2995	940	890		1,97		1480	1310	R-404-A

**Características técnicas**

- CVEA: con reserva refrigerada
- CVA: modelo sin reserva refrigerada
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal auto-servicio
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- CVEA: evaporador estático, CVA: evaporador ventilado
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Clase climática 3 (25°C 60%HR) régimen M1

- CVEA: with refrigerated under storage
- CVA: without refrigerated under storage
- 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
- Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Self-service frontal glass
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- CVEA: static evaporator, CVA: ventilated evaporator
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Climate class 3 (25°C 60%HR) regime M1

M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

modelo	1	2	3	ventilada	encimera granito	descarche eléctrico	cierre plexí	cierre cortina	iluminación extra	iluminación LED blanco	estante chasis	neutra	pre instalación
model	1	2	3	ventilated	granite work top	electric defrost	plexi slide doors	night blind	extra lighting	white LED lighting	chassis shelf	neutral	remote unit

Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida.  
 Decoración estándar: costados cortos gris oscuro  
 frontal gris + franja decorativa azul  
 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera  
 2 Decoración frontal y costados: PVC madera ó lacado  
 3 Lacado alto brillo

All models can be customized in size and decoration  
 Standard decoration: short dark gray sides  
 gray front+ blue decorative stripe  
 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)  
 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)  
 3 High gloss lacquered

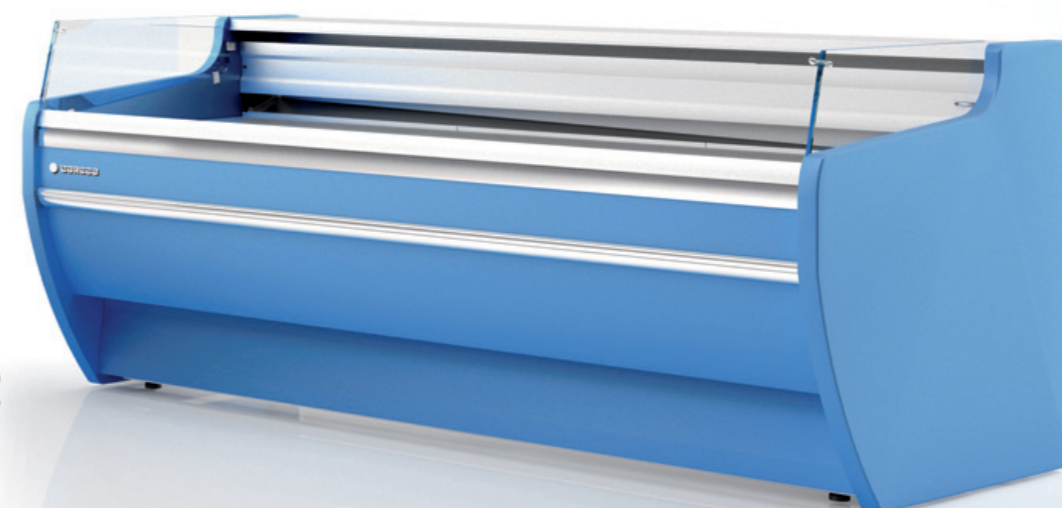
Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
 Condenser units, see page 276-279



**Vitrina expositora modular serie 9 AUTOSERVICIO**  
**Serve over counter modular line 9 SELF SERVICE**



CVEA - 9 - 20  
 frontal inox  
 stainless steel front decor



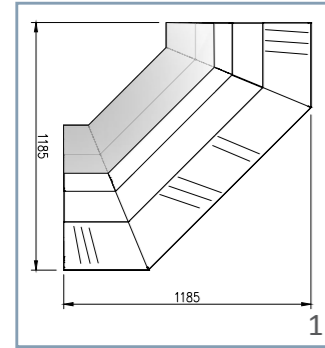
CVA - 9 - 20  
 lacado  
 lacquered



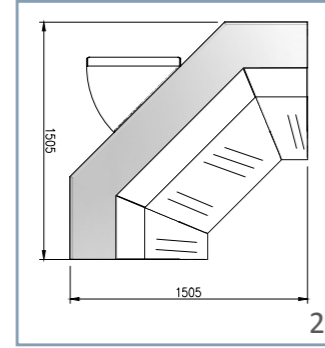
Ejemplo de personalización  
 Customized example

Módulos en ángulo refrigerados y neutros  
Refrigerated and neutral modular angle

ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE

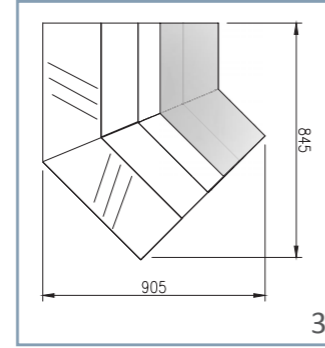


CVE-8-AP90-R

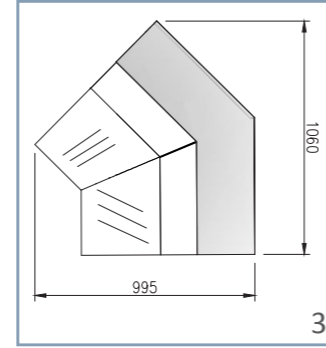


CVE-8-AN90-R

ÁNGULOS NEUTROS / NEUTRAL ANGLE



CVE-8N-AP45-R

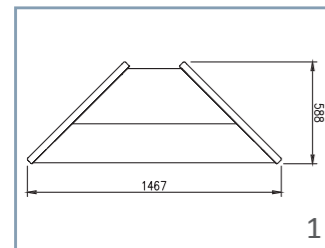


CVE-8N-AN45-R

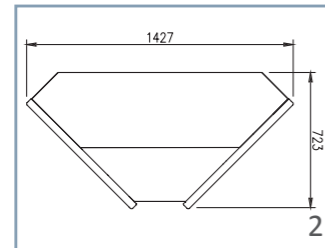
- Módulos en ángulo 90° neutros, consultar.
- Todos los elementos necesarios para el montaje de las vitrinas, incluidos en el precio.
- Consumo módulo refrigerado: 1050 W

- 90° neutral angle, consult
- All the elements needed to assemble the cabinets are included in the price
- Refrigerated angle: 1050 W consumption

MUEBLE CAJA NEUTROS EN ÁNGULO / ANGULAR NEUTRAL CASH COUNTER



CMCVE-8-AP90



CMCVE-8-AN90

Opciones - Options

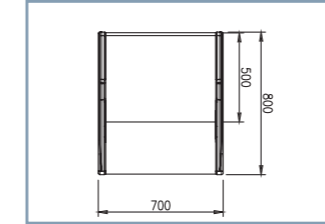
Modelo	frontal completa inox lacada ó madera	lacado alto brillo	Iluminación frente bajo o estante	cierre cortina	cierre plexi
Model	Inox, lacquered or wood frontal complete	High gloss lacquered	Front lighting or shelf	night blind	plexi slide doors

Unidades condensadoras remotas, ver pag 274-277  
Condenser units, see page 274-277

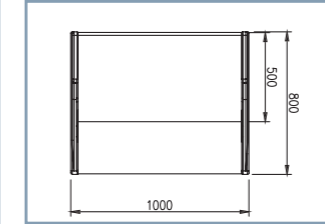


Vitrina expositora modular serie-8  
Serve over counters modular line-8

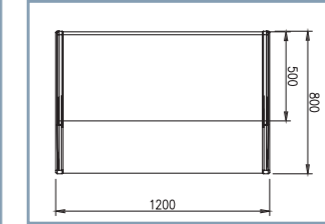
MUEBLES NEUTROS CAJA / CASH NEUTRAL COUNTER



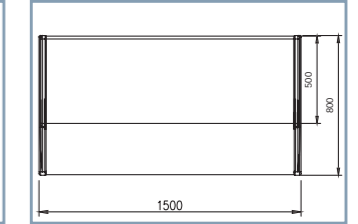
CMCVE-8-7



CMCVE-8-10



CMCVE-8-12



CMCVE-8-15

• TODOS INCORPORAN CAJÓN, ESTANTES Y ENCHUFE/  
SUPPLIED WITH DRAWER SHELVES AND PLUG

Características técnicas ángulos refrigerados

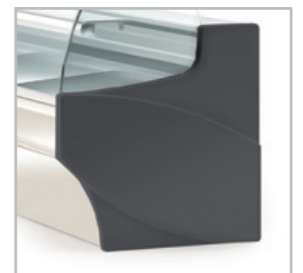
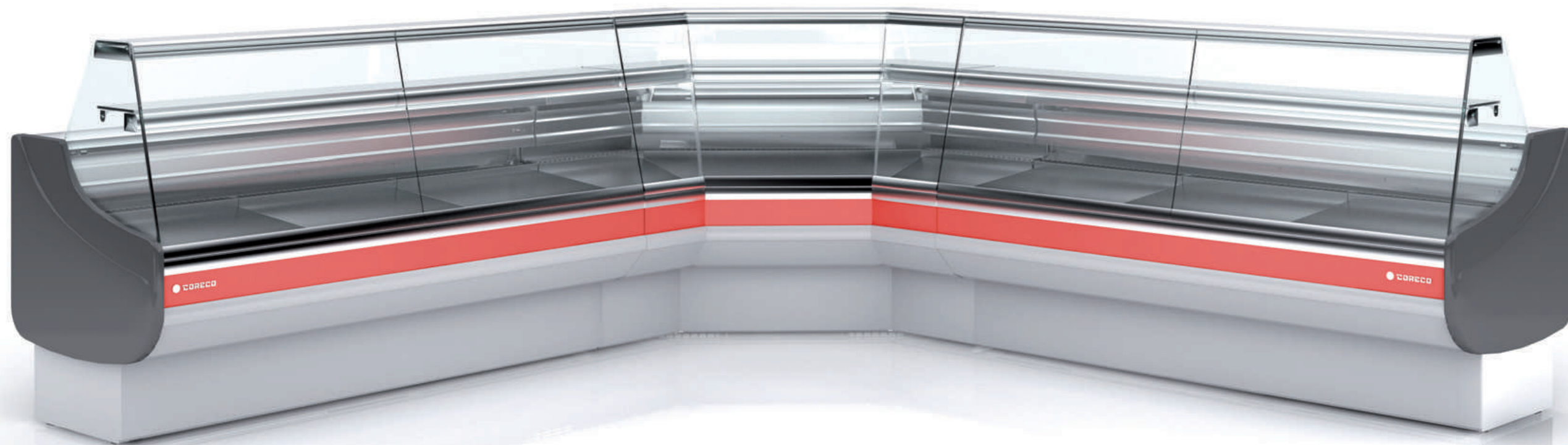
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Modelo AN90: reserva refrigerada con puertas (excepto modelo neutro)
- Evaporador ventilado
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 (25°C 60% Hr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera
- 2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado
- 3 Lacado alto brillo

Refrigerated angle technical data

- 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
- Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- Glass shelf non refrigerated
- Standard lighting: top worktop
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- AN90: refrigerated under storage with doors (except for ambient models)
- Ventilated evaporator
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Standard automatic evaporation
- Climate class 3 (25°C 60% Hr) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)
- 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)
- 3 High glossy lacquere



opcion costado compacto  
compact side option



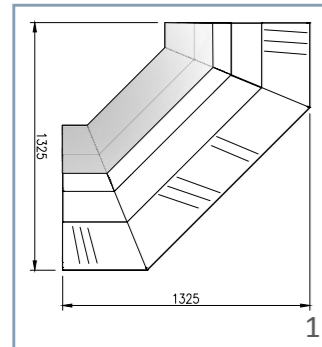
Detalle mueble caja (trasero)  
Cash counter (rear view)



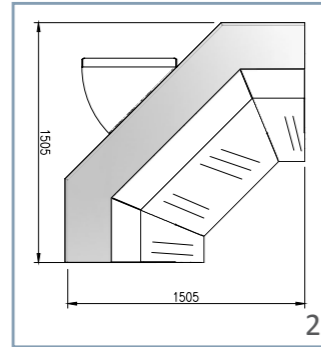
Detalle mueble caja (frente)  
Cash counter (front view)

## Módulos en ángulo refrigerados y neutros Refrigerated and neutral modular angle

### ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE

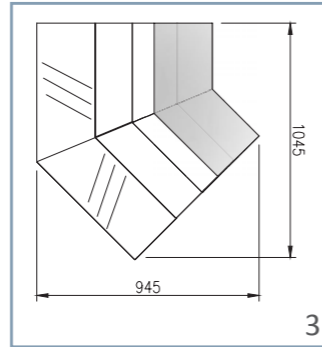


CVE-9-AP90-R  
CVE-9-AP90-C

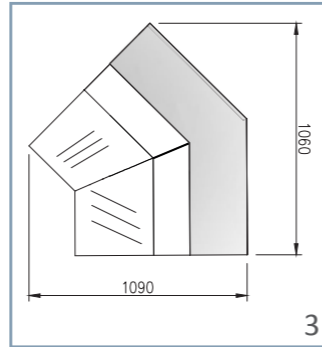


CVE-9-AN90-R  
CVE-9-AN90-C

### ÁNGULOS NEUTROS / NEUTRAL ANGLE



CVE-9N-AP45-R  
CVE-9N-AP45-C

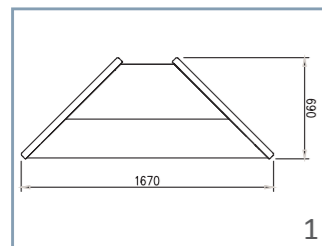


CVE-9N-AN45-R  
CVE-9N-AN45-C

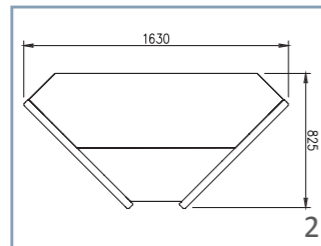
- Módulos en ángulo 90° neutros, consultar.
- Todos los elementos necesarios para el montaje de las vitrinas, incluidos en el precio.
- Consumo módulo refrigerado: 1050 W

- 90° neutral angle, consult
- All the elements needed to assemble the cabinets are included in the price
- Refrigerated angle: 1050 W consumption

### MUEBLE CAJA NEUTROS EN ÁNGULO / ANGULAR NEUTRAL CASH COUNTER



CMCVE-9-AP90



CMCVE-9-AN90

#### Opciones - Options

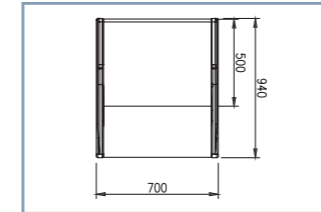
Modelo	frontal completo inox lacado ó madera	lacado alto brillo	Iluminación frente bajo o estante	cierre cortina	cierre plexi
Model	Inox, lacquered or wood frontal complete	High gloss lacquered	Front lighting or shelf	night blind	plexi slide doors

Unidades condensadoras remotas, ver pag 274-277  
Condenser units, see page 274-277

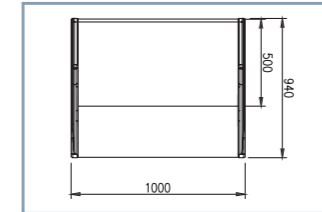


## Vitrina expositora modular serie-9 Serve over counters modular line-9

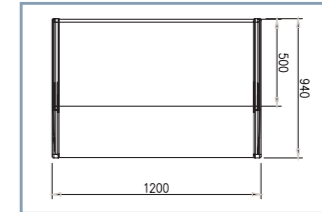
### MUEBLES NEUTROS CAJA / CASH NEUTRAL COUNTER



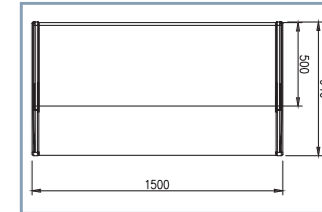
CMCVE-9-7



CMCVE-9-10



CMCVE-9-12



CMCVE-9-15

- TODOS INCORPORAN CAJÓN, ESTANTES Y ENCHUFE/  
SUPPLIED WITH DRAWER SHELVES AND PLUG

### Características técnicas ángulos refrigerados

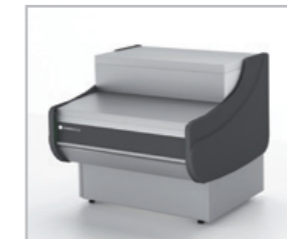
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, tres versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación estándar: encimera superior y estante
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Modelo AN90: reserva refrigerada con puertas (excepto modelo neutro)
- Evaporador ventilado
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 ( 25°C 60%*Hr*) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera
- 2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado
- 3 Lacado alto brillo

### Refrigerated angle technical data

- 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
- Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, three versions available
- Glass shelf non refrigerated
- Standard lighting: top worktop and shelf
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- AN90: refrigerated under storage with doors (except for ambient models)
- Ventilated evaporator
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Standard automatic evaporation
- Climate class 3 (25°C 60%*Hr*) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

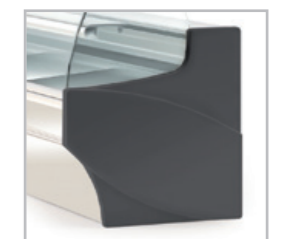
- 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)
- 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)
- 3 High glossy lacquere



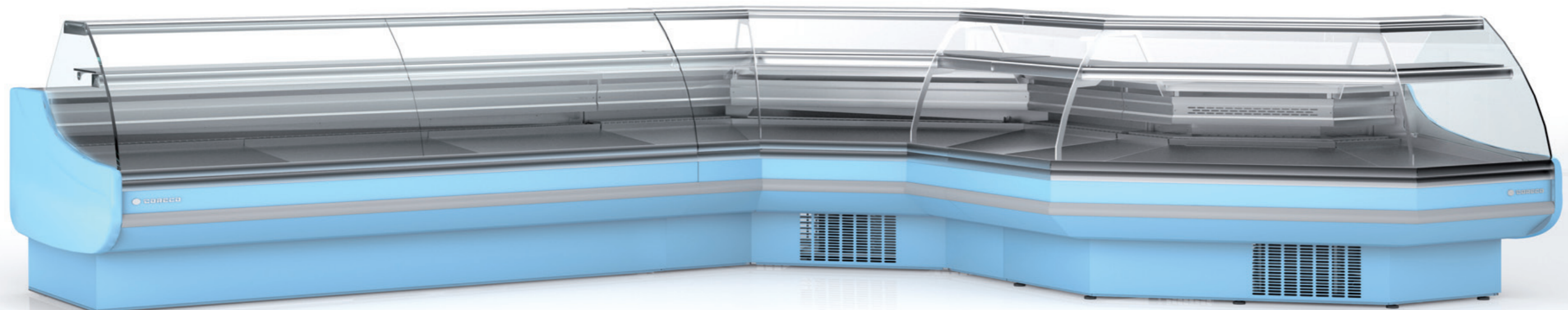
Detalle mueble caja (frente)  
Cash counter (front view)



Detalle mueble caja (trasero)  
Cash counter (rear view)

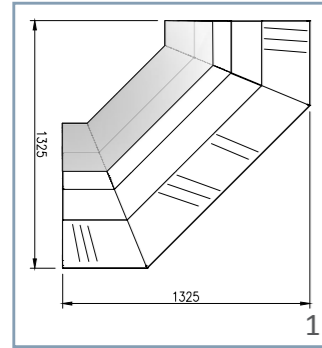


opcion costado compacto  
compact side option

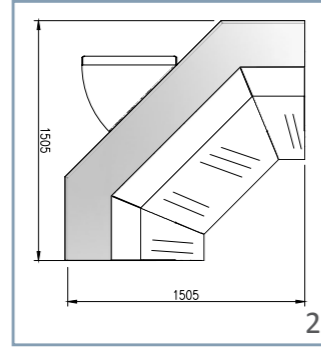


## Módulos en ángulo refrigerados y neutros Refrigerated and neutral modular angle

### ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE

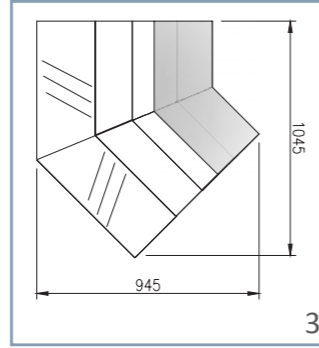


CVEP-9-AP90-C

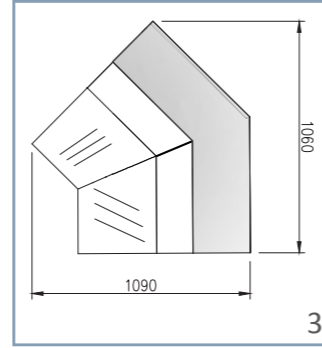


CVEP-9-AN90-C

### ÁNGULOS NEUTROS / NEUTRAL ANGLE



CVEP-9N-AP45-C

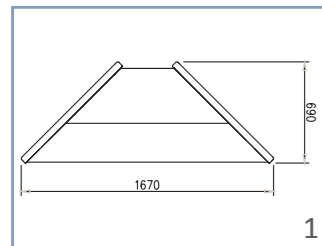


CVEP-9N-AN45-C

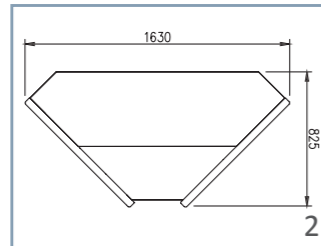
- Módulos en ángulo 90° neutros, consultar.
- Todos los elementos necesarios para el montaje de las vitrinas, incluidos en el precio
- Consumo módulo refrigerado: 1050 W

- 90° neutral angle, consult
- All the elements needed to assemble the cabinets are included in the price
- Refrigerated angle: 1050 W consumption

### MUEBLE CAJA NEUTROS EN ÁNGULO / ANGULAR NEUTRAL CASH COUNTER



CMCVE-9-AP90



CMCVE-9-AN90

#### Opciones - Options

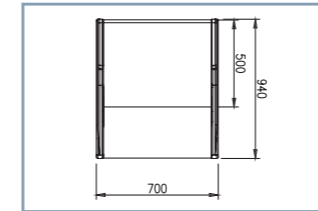
Modelo	frontal completo inox lacado ó madera	lacado alto brillo	Iluminación frente bajo o estante	cierre cortina	cierre plexi
Model	Inox, lacquered or wood frontal complete	Hight gloss lacquered	Front lighting or shelf	night blind	plexi slide doors

Unidades condensadoras remotas, ver pag 274-277  
Condenser units, see page 274-277

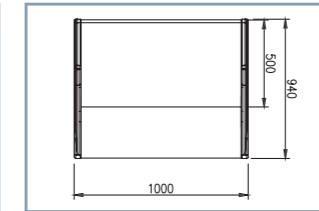


## Vitrina expositora modular serie-9 PASTELERA Serve over counters modular line-9 PASTRY

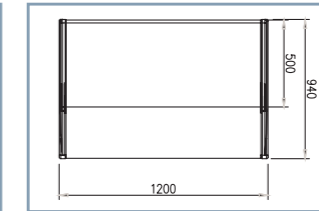
### MUEBLES NEUTROS CAJA / CASH NEUTRAL COUNTER



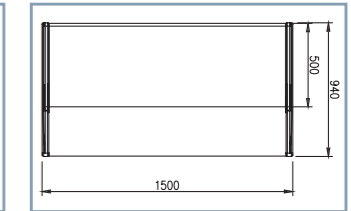
CMCVE-9-7



CMCVE-9-10



CMCVE-9-12



CMCVE-9-15

- TODOS INCORPORAN CAJÓN, ESTANTES Y ENCHUFE/  
SUPPLIED WITH DRAWER SHELVES AND PLUG

### Características técnicas ángulos refrigerados

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes en el plano de exposición y tres puntos de iluminación estándar
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Estantes de cristal intermedios, no refrigerados
- Iluminación estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Modelo AN90: reserva refrigerada con puertas (excepto modelo neutro)
- Evaporador ventilado
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 ( 25°C 60% Hr) régimen M1

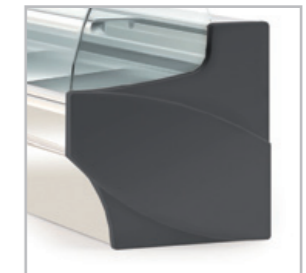
- 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera
- 2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado
- 3 Lacado alto brillo

### Refrigerated angle technical data

- Design focused for bakery, with two shelves at the exposure and three standard lighting
- 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
- Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- Glass shelves non refrigerated
- Standard lighting: top worktop, shelf and front base
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- AN90: refrigerated under storage with doors (except for ambient models)
- Ventilated evaporator
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Standard automatic evaporation
- Climate class 3 (25°C 60% Hr) regime M1

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

- 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)
- 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)
- 3 High glossy lacquere



opcion costado compacto  
compact side option



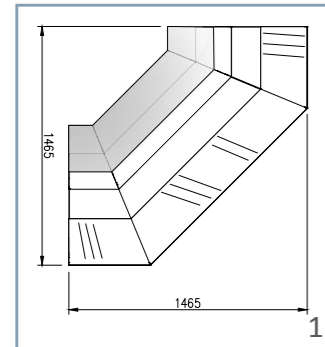
Detalle mueble caja (trasero)  
Cash counter (rear view)



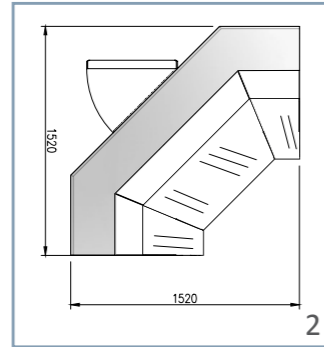
Detalle mueble caja (frente)  
Cash counter (front view)

Módulos en ángulo refrigerados y neutros  
Refrigerated and neutral modular angle

ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE

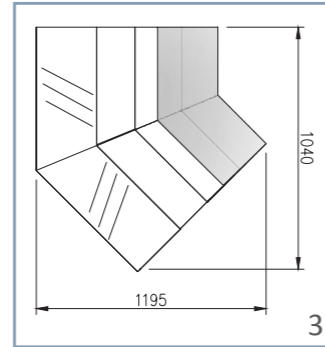


CVE-10-AP90-R  
CVE-10-AP90-CC  
CVE-10-AP90-C

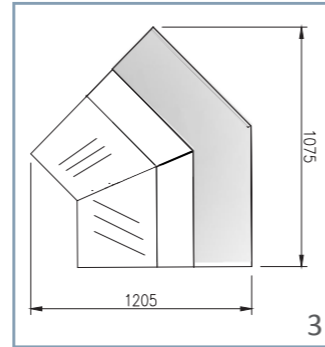


CVE-10-AN90-R  
CVE-10-AN90-CC  
CVE-10-AN90-C

ÁNGULOS NEUTROS / NEUTRAL ANGLE



CVE-10N-AP45-R  
CVE-10N-AP45-CC  
CVE-10N-AP45-C



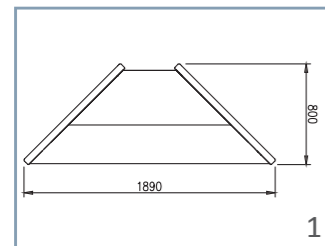
CVE-10N-AN45-R  
CVE-10N-AN45-CC  
CVE-10N-AN45-C

- Módulos en ángulo 90° neutros, consultar.
- Todos los elementos necesarios para el montaje de las vitrinas, incluidos en el precio.
- Consumo módulo refrigerado: 1050 W

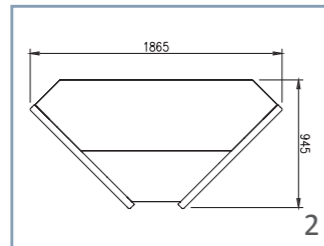
- 90° neutral angle, consult
- All the elements needed to assemble the cabinets are included in the price
- Refrigerated angle: 1050 W consumption

230v 60Hz / 115v 60Hz

MUEBLE CAJA NEUTROS EN ÁNGULO / ANGULAR NEUTRAL CASH COUNTER



CMCVE-10-AP90

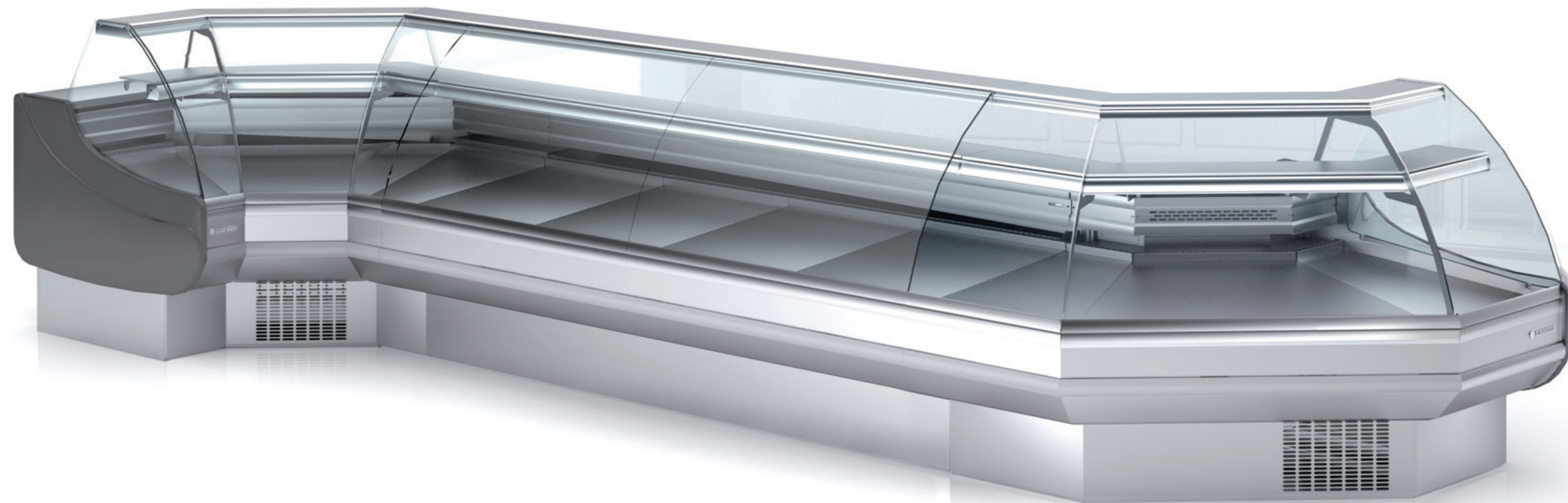


CMCVE-10-AN90

Opciones - Options

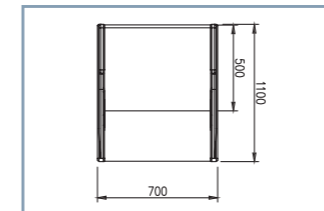
Modelo	frontal completo inox lacado ó madera	lacado alto brillo	iluminación extra	estante cristal	cierre cortina	cierre plexi
Model	Inox, lacquered or wood frontal complete	Hight gloss lacquered	extra lighting	glass shelf	night blind	plexi doors

Unidades condensadoras remotas, ver pag 274-277  
Condenser units, see page 274-277

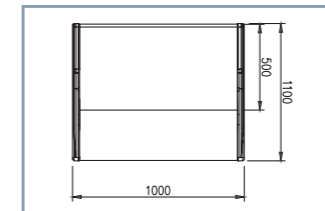


Vitrina expositora modular serie-10  
Serve over counters modular line-10

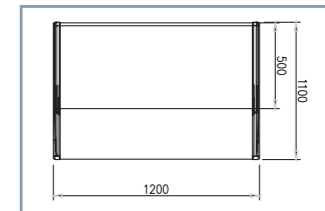
MUEBLES NEUTROS CAJA / CASH NEUTRAL COUNTER



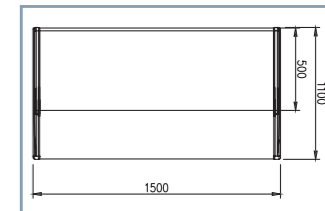
CMCVE-10-7



CMCVE-10-10



CMCVE-10-12



CMCVE-10-15

- TODOS INCORPORAN CAJÓN, ESTANTES Y ENCHUFE/  
SUPPLIED WITH DRAWER SHELVES AND PLUG

Características técnicas ángulos refrigerados

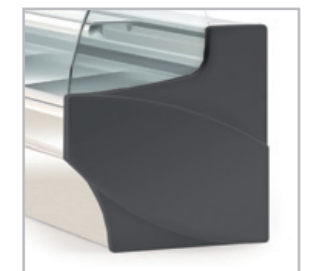
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles
- Perfiles en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, tres versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado (opcional)
- Iluminación estándar: encimera superior y estante
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Modelo AN90: reserva refrigerada con puertas (excepto modelo neutro)
- Evaporador ventilado
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 ( 25°C 60%*Hr*) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera
- 2 Decoracion frontal y costados: PVC madera o lacado
- 3 Lacado alto brillo

Refrigerated angle technical data

- 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
- Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, three versions available
- Glass shelf non refrigerated (optional)
- Standard lighting: top worktop and shelf
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- AN90: refrigerated under storage with doors (except for ambient models)
- Ventilated evaporator
- Evaporador ventilado
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Optional automatic evaporation
- Climate class 3 (25°C 60%*Hr*) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)
- 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)
- 3 Hight glossy lacquere



opcion costado compacto  
compact side option



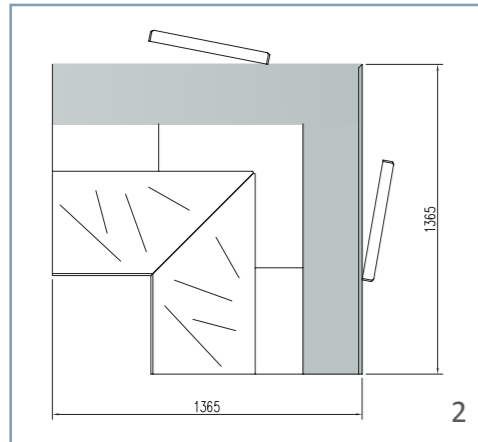
Detalle mueble caja (trasero)  
Cash counter (rear view)



Detalle mueble caja (frente)  
Cash counter (front view)

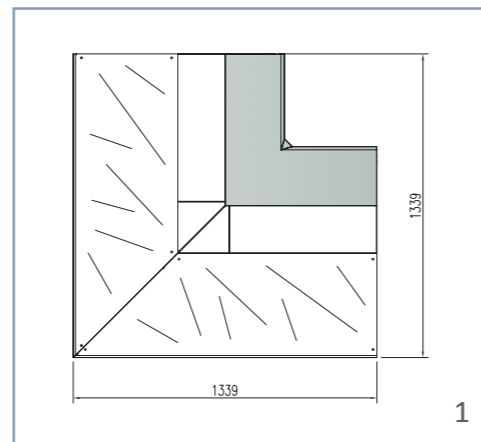
Módulos en ángulo refrigerados y neutros  
Refrigerated and neutral modular angle

ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE



CVEF-9-RN90

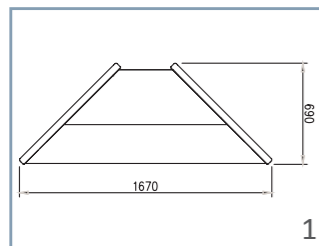
- Módulos en ángulo 90° neutros, consultar.
- Todos los elementos necesarios para el montaje de las vitrinas, incluidos en el precio
- Consumo módulo refrigerado: 1050 W



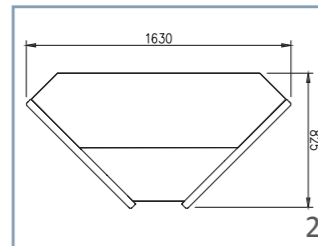
CVEF-9-RP90

- 90° neutral angle, consult
- All the elements needed to assemble the cabinets are included in the price
- Refrigerated angle: 1050 W consumption

MUEBLE CAJA NEUTROS EN ÁNGULO / ANGULAR NEUTRAL CASH COUNTER



CMCVEF-9-RP90



CMCVEF-9-RN90

Opciones - Options

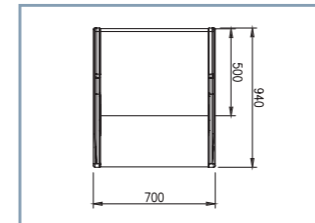
Modelo	frontal completo inox lacado ó madera	lacado alto brillo	Iluminación frente bajo ó estante	cierre cortina	cierre plexi
Model	Inox, lacquered or wood frontal complete	Hight gloss lacquered	Front lighting or shelf	night blind	plexi slide doors

Unidades condensadoras remotas, ver pag 274-277  
Condenser units, see page 274-277

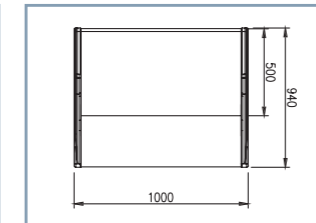


Vitrina expositora modular serie-9 FLAVOUR  
Serve over counters modular line-9 FLAVOUR

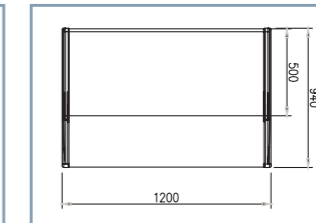
MUEBLES NEUTROS CAJA / CASH NEUTRAL COUNTER



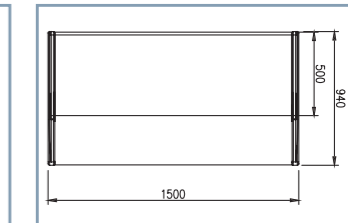
CMCVEF-9-7



CMCVEF-9-10



CMCVEF-9-12



CMCVEF-9-15

- TODOS INCORPORAN CAJÓN, ESTANTES Y ENCHUFE/ SUPPLIED WITH DRAWER SHELVES AND PLUG

Características técnicas ángulos refrigerados

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes en el plano de exposición y tres puntos de iluminación estándar
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles
- Perfilaría en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado, dos versiones disponibles
- Estantes de cristal intermedios, no refrigerados
- Iluminación estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Modelo AN90: reserva refrigerada con puertas (excepto modelo neutro)
- Evaporador ventilado
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 ( 25°C 60%*Hr*) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera
- 2 Decoración frontal y costados: PVC madera ó lacado
- 3 Lacado alto brillo

Refrigerated angle technical data

- Design focused for bakery, with two shelves at the exposure and three standard lighting
- 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
- Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened glass, two versions available
- Glass shelves non refrigerated
- Standard lighting: top worktop, shelf and front base
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- AN90: refrigerated under storage with doors (except for ambient models)
- Ventilated evaporator
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Standard automatic evaporation
- Climate class 3 (25°C 60%*Hr*) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)
- 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)
- 3 Hight glossy lacquere



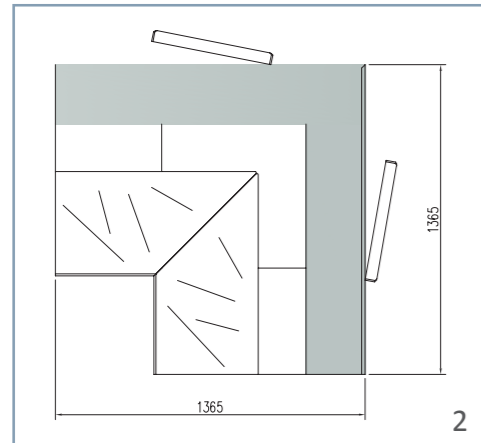
Detalle mueble caja (trasero)  
Cash counter (rear view)



Detalle mueble caja (frente)  
Cash counter (front view)

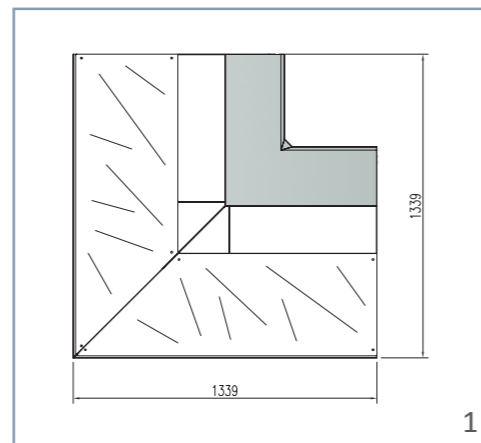
Módulos en ángulo refrigerados y neutros  
Refrigerated and neutral modular angle

ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE



CVE-9-RN90-RC

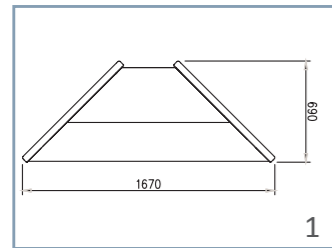
- Módulos en ángulo 90° neutros, consultar.
- Todos los elementos necesarios para el montaje de las vitrinas, incluidos en el precio
- Consumo módulo refrigerado: 1050 W



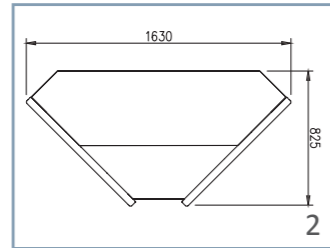
CVE-9-RP90-RC

- 90° neutral angle, consult
- All the elements needed to assemble the cabinets are included in the price
- Refrigerated angle: 1050 W consumption

MUEBLE CAJA NEUTROS EN ÁNGULO / ANGULAR NEUTRAL CASH COUNTER



CMCVE-9-RP90-RC



CMCVE-9-RN90-RC

Opciones - Options

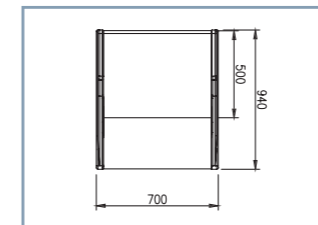
Modelo	frontal completo inox lacado ó madera	lacado alto brillo	Iluminación frente bajo o estante	cierre cortina	cierre plexi
Model	Inox, lacquered or wood frontal complete	High gloss lacquered	Front lighting or shelf	night blind	plexi slide doors

Unidades condensadoras remotas, ver pag 274-277  
Condenser units, see page 274-277

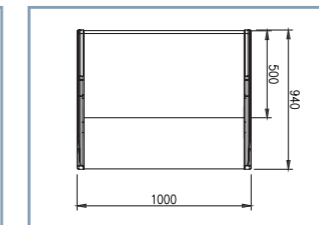


Vitrina expositora modular serie-9 DELICATESSEN  
Serve over counters modular line-9 DELICATESSEN

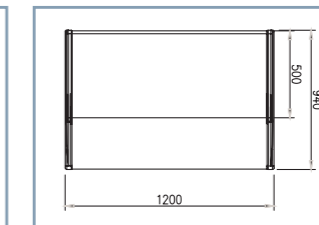
MUEBLES NEUTROS CAJA / CASH NEUTRAL COUNTER



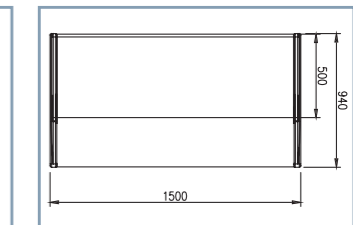
CMCVE-9-7-RC



CMCVE-9-10-RC



CMCVE-9-12-RC



CMCVE-9-15-RC

- TODOS INCORPORAN CAJÓN, ESTANTES Y ENCHUFE/ SUPPLIED WITH DRAWER SHELVES AND PLUG

Características técnicas ángulos refrigerados

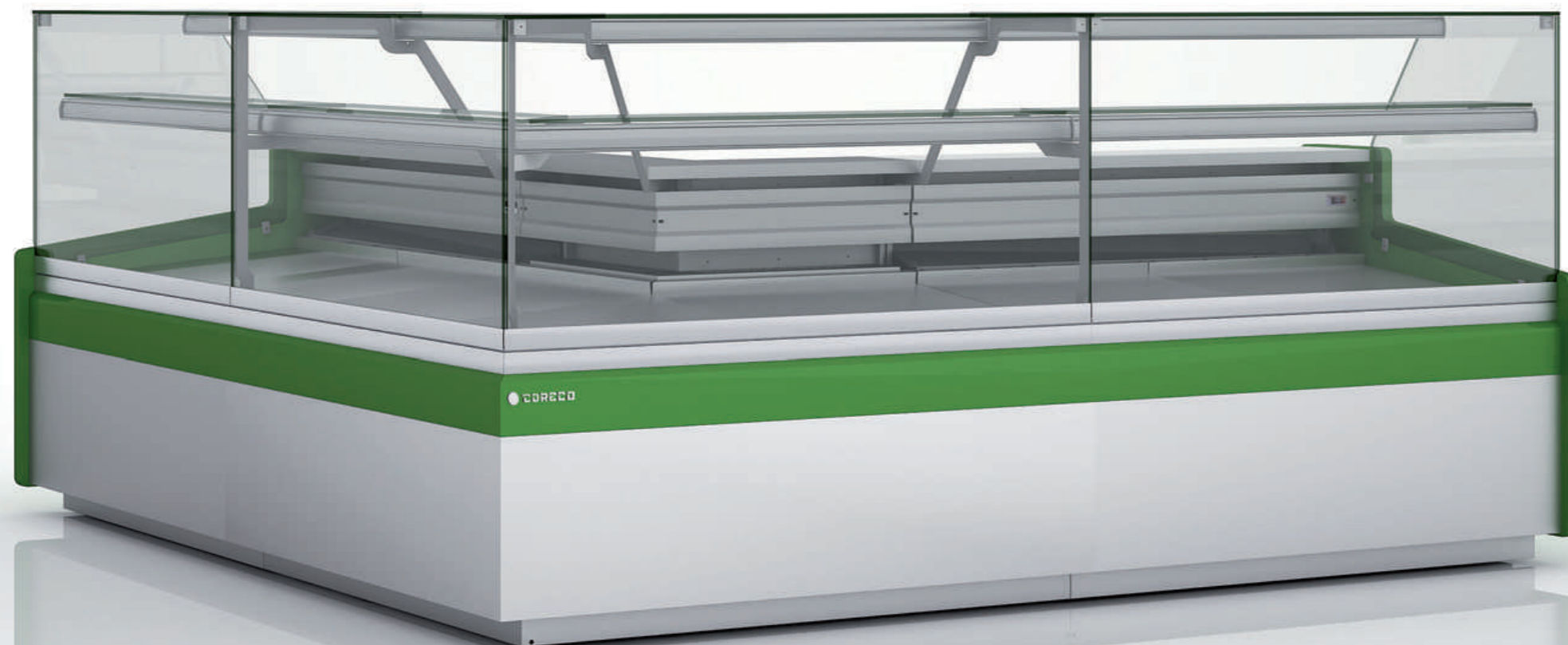
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado, dos versiones disponibles
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado, dos versiones disponibles
- Estantes de cristal intermedios, no refrigerados
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Modelo AN90: reserva refrigerada con puertas (excepto modelo neutro)
- Evaporador ventilado
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 ( 25°C 60%Hr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera
- 2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado
- 3 Lacado alto brillo

Refrigerated angle technical data

- 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
- Two versions of sides available in ABS injected, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened glass, two versions available
- Glass shelves non refrigerated
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- AN90: refrigerated under storage with doors (except for ambient models)
- Ventilated evaporator
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Standard automatic evaporation
- Climate class 3 (25°C 60%Hr) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)
- 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)
- 3 High glossy lacquere



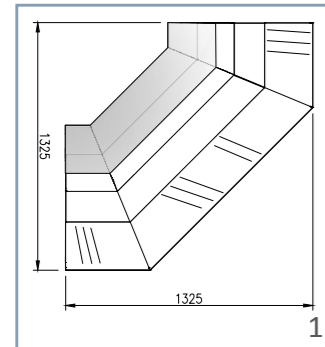
Detalle mueble caja (trasero)  
Cash counter (rear view)



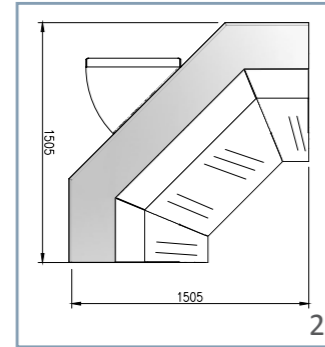
Detalle mueble caja (frente)  
Cash counter (front view)

Módulos en ángulo refrigerados y neutros  
Refrigerated and neutral modular angle

ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE

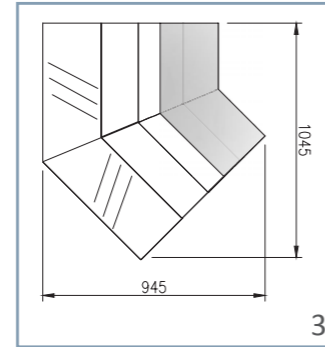


CV-9-AP90-C

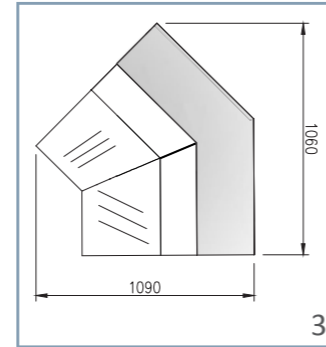


CV-9-AN90-C

ÁNGULOS NEUTROS / NEUTRAL ANGLE



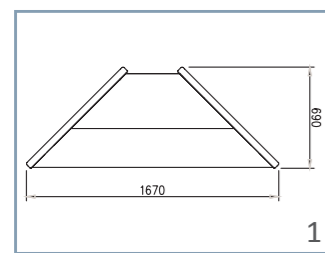
CV-9N-AP45-C



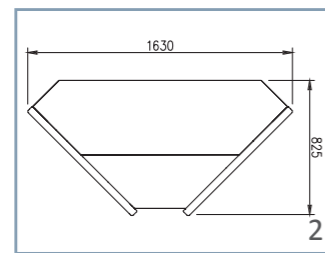
CV-9N-AN45-C

- Módulos en ángulo 90° neutros, consultar.
- Todos los elementos necesarios para el montaje de las vitrinas, incluidos en el precio.
- Consumo módulo refrigerado: 1050 W
- 90° neutral angle, consult
- All the elements needed to assemble the cabinets are included in the price
- Refrigerated angle: 1050 W consumption

MUEBLE CAJA NEUTROS EN ÁNGULO / ANGULAR NEUTRAL CASH COUNTER



CMCV-9-AP90



CMCV-9-AN90

Opciones - Options

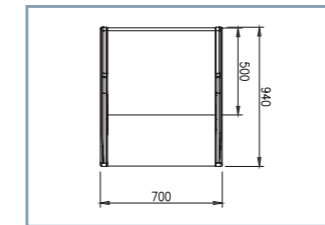
Modelo	frontal completo inox lacado ó madera	lacado alto brillo	Iluminación frente bajo o estante	cierre cortina	cierre plexi
Model	Inox, lacquered or wood frontal complete	High gloss lacquered	Front lighting or shelf	night blind	plexi slide doors

Unidades condensadoras remotas, ver pag 274-277  
Condenser units, see page 274-277

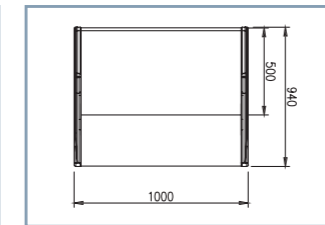


Vitrina expositora modular serie-9 SELECTA  
Serve over counters modular line-9 SELECTA

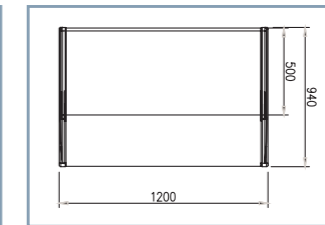
MUEBLES NEUTROS CAJA / CASH NEUTRAL COUNTER



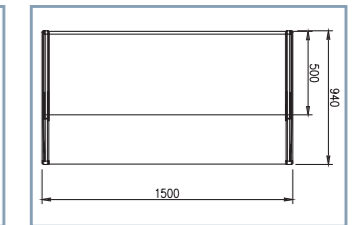
CMCV-9-7



CMCV-9-10



CMCV-9-12



CMCV-9-15

• TODOS INCORPORAN CAJÓN, ESTANTES Y ENCHUFE/  
SUPPLIED WITH DRAWER SHELVES AND PLUG

Características técnicas ángulos refrigerados

- Modelo sin reserva refrigerada
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado o lacado
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estante de apoyo en la zona de servicio
- Evaporador ventilado
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 ( 25°C 60% Hr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- 1 Decoración sólo frontal: inox, lacado ó PVC madera
- 2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado
- 3 Lacado alto brillo

Refrigerated angle technical data

- Model without refrigerated under storage
- 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
- Sides in ABS injected or lacquered, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- Glass shelf non refrigerated
- Standard lighting: top worktop, shelf and front base
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Auxiliary shelf in the rear side
- Ventilated evaporator
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Standard automatic evaporation
- Climate class 3 (25°C 60% Hr) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)
- 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)
- 3 High glossy lacquere



Detalle mueble caja (frente)  
Cash counter (front view)

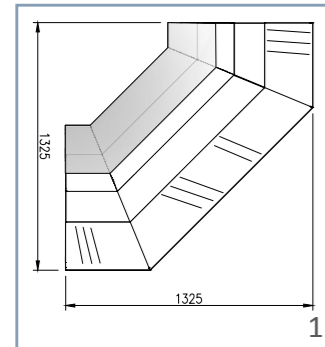


Detalle mueble caja (trasero)  
Cash counter (rear view)

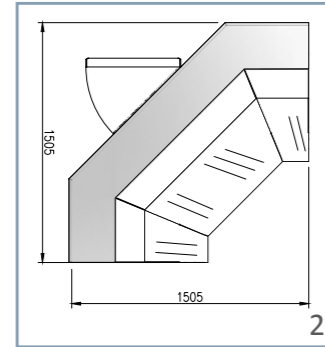


Módulos en ángulo refrigerados y neutros  
Refrigerated and neutral modular angle

ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE

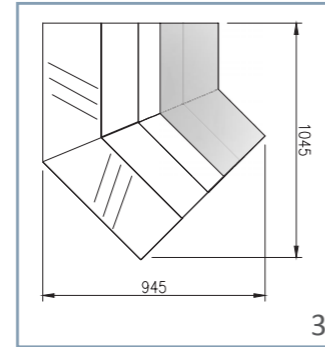


CVP-9-AP90-C

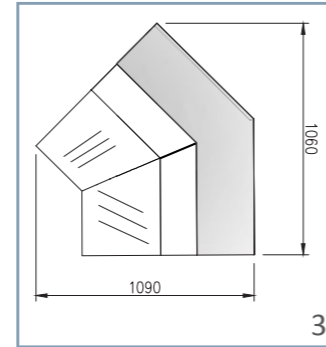


CVP-9-AN90-C

ÁNGULOS NEUTROS / NEUTRAL ANGLE



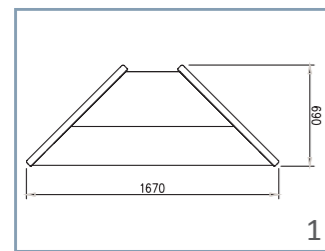
CVP-9N-AP45-C



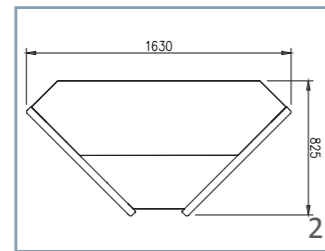
CVP-9N-AN45-C

- Módulos en ángulo 90° neutros, consultar.
- Todos los elementos necesarios para el montaje de las vitrinas, incluidos en el precio.
- Consumo módulo refrigerado: 1050 W
- 90° neutral angle, consult
- All the elements needed to assemble the cabinets are included in the price
- Refrigerated angle: 1050 W consumption

MUEBLE CAJA NEUTROS EN ÁNGULO / ANGULAR NEUTRAL CASH COUNTER



CMCVP-9-AP90



CMCVP-9-AN90

Opciones - Options

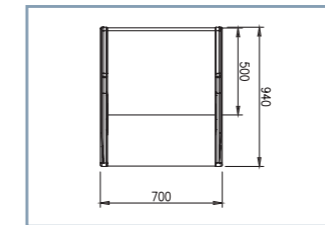
Modelo	frontal completo inox lacado ó madera	lacado alto brillo	Iluminación frente bajo o estante	cierre cortina	cierre plexi
Model	Inox, lacquered or wood frontal complete	High gloss lacquered	Front lighting or shelf	night blind	plexi slide doors

Unidades condensadoras remotas, ver pag 274-277  
Condenser units, see page 274-277

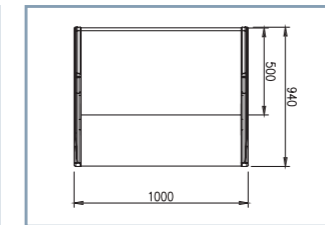


Vitrina expositora modular serie-9 SELECTA PASTELERA  
Serve over counters modular line-9 SELECTA PASTRY

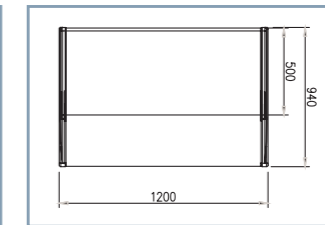
MUEBLES NEUTROS CAJA / CASH NEUTRAL COUNTER



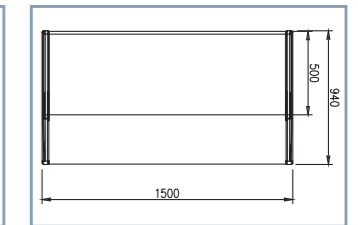
CMCV-9-7



CMCV-9-10



CMCV-9-12



CMCV-9-15

• TODOS INCORPORAN CAJÓN, ESTANTES Y ENCHUFE/  
SUPPLIED WITH DRAWER SHELVES AND PLUG

Características técnicas ángulos refrigerados

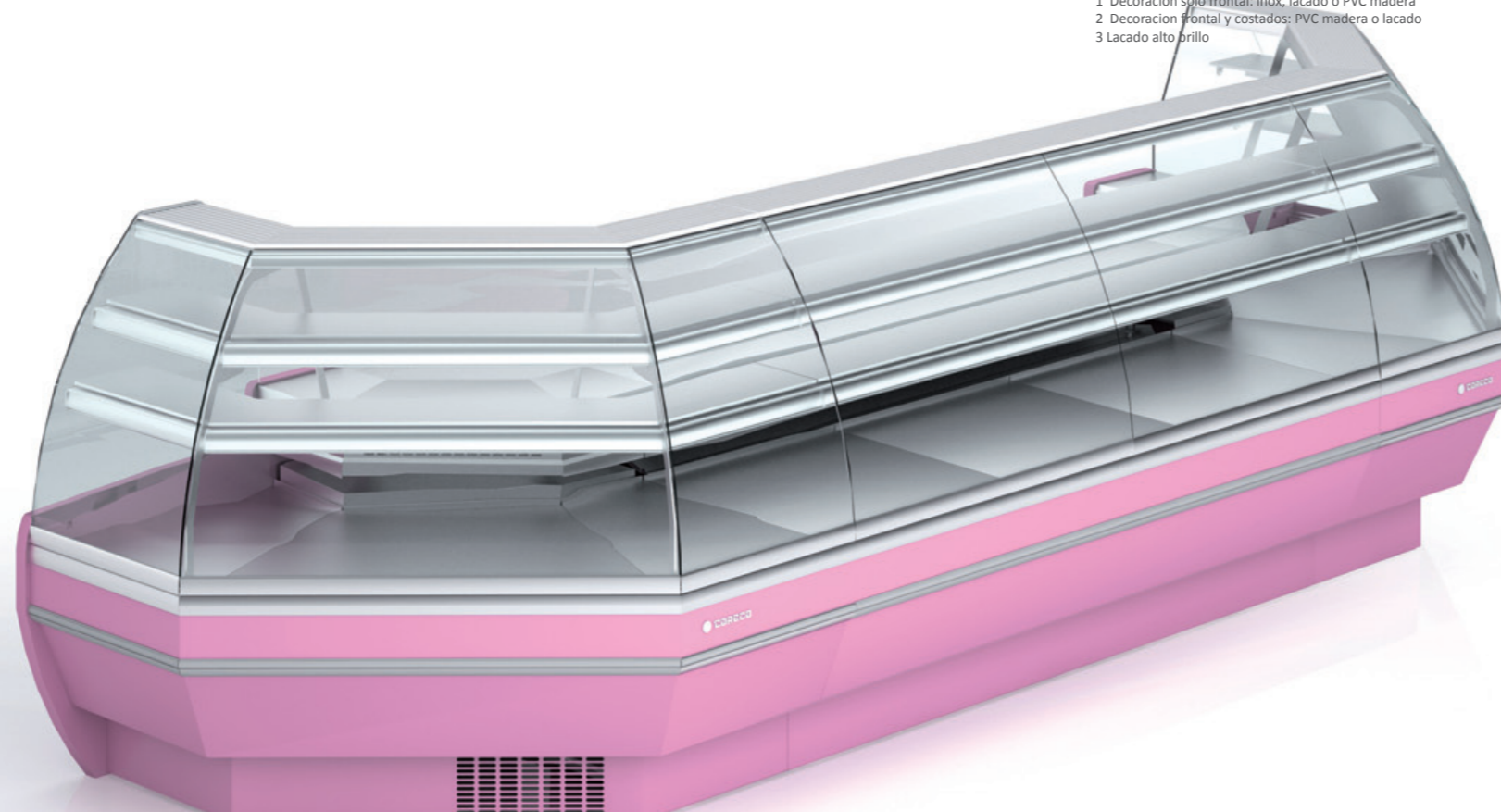
- Diseño especial para pastelería, con dos estantes
- Modelo sin reserva refrigerada
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox. AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado o lacado
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y abatible, dos versiones disponibles
- Estantes de cristal intermedios, no refrigerados
- Iluminación estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Estante de apoyo en la zona de servicio
- Evaporador estático, opcional ventilado
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional eléctrico
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 ( 25°C 60% Hr) régimen M1

- 1 Decoración solo frontal: inox, lacado ó PVC madera
- 2 Decoración frontal y costados: PVC madera o lacado
- 3 Lacado alto brillo

Refrigerated angle technical data

- Design focused for bakery, with two shelves
- Model without refrigerated under storage
- 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
- Sides in ABS injected or lacquered, 40 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward, two versions available
- Glass shelves non refrigerated
- Standard lighting: top worktop, shelf and front base
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Auxiliary shelf in the rear side
- Static evaporator, ventilated as optional
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, electric as optional
- Standard automatic evaporation
- Climate class 3 (25°C 60% Hr) regime M1

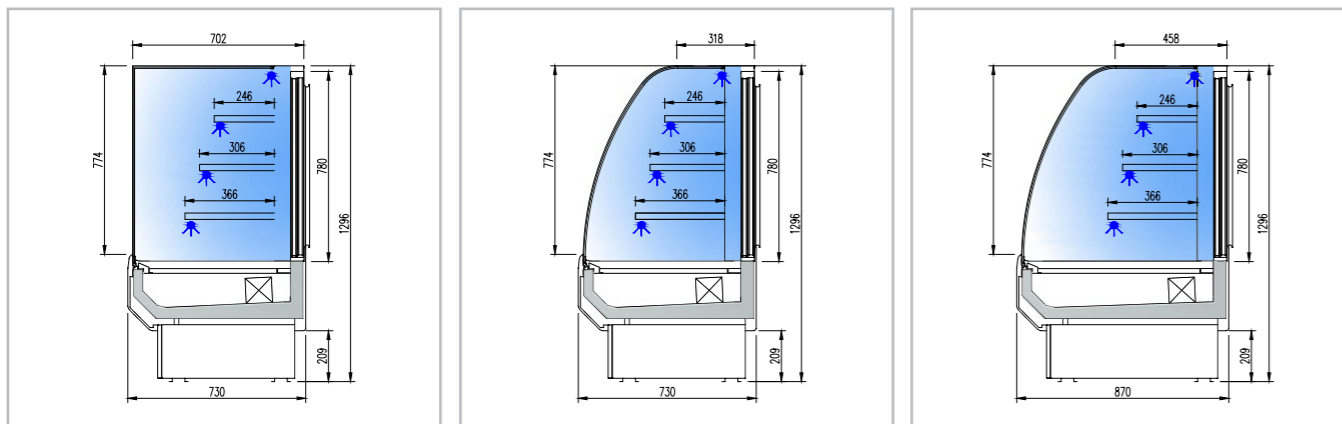
- 1 Front decor only: steel, lacquered or wood (PVC)
- 2 Front and sides decor: lacquered or wood (PVC)
- 3 High glossy lacquere



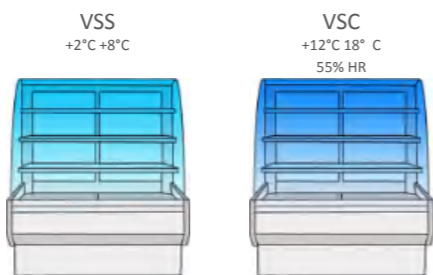
Detalle mueble caja (frente)  
Cash counter (front view)



Detalle mueble caja (trasero)  
Cash counter (rear view)



VSS-6-10-R	VSC-6-10-R	VSS-6-10-C	VSC-6-10-C	VSS-8-10-C	VSC-8-10-C
VSS-6-15-R	VSC-6-15-R	VSS-6-15-C	VSC-6-15-C	VSS-8-15-C	VSC-8-15-C



Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	alto	exposición	puertas correderas	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	display (m²)	sliding doors (uds)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
VSS-6-10	1135	730	1310	0,56	2	714	766	R-404A
VSS-6-15	1670	730	1310	0,85	2	1118	1207	R-404A
VSS-8-10	1135	870	1310	0,71	2	714	766	R-404A
VSS-8-15	1670	870	1310	1,07	2	1118	1207	R-404A

Características técnicas

Technical data

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes de cristal fijos (en altura e inclinación), con iluminación LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 ( 25°C 60%HR) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- VSS vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
- VSC vitrina refrigerada para chocolates (+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
- Double glazed
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Fixed glass shelves (height and tilt), with LED lighting
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%HR) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- VSS snacks refrigerated (+2°+8°)
- VSC chocolate refrigerated (+14°+17°, 55% HR)

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración  
Cualquier decoración incluida en el precio estándar  
Kit de unión, incluido en el precio  
Acabado lacado alto brillo, consultar

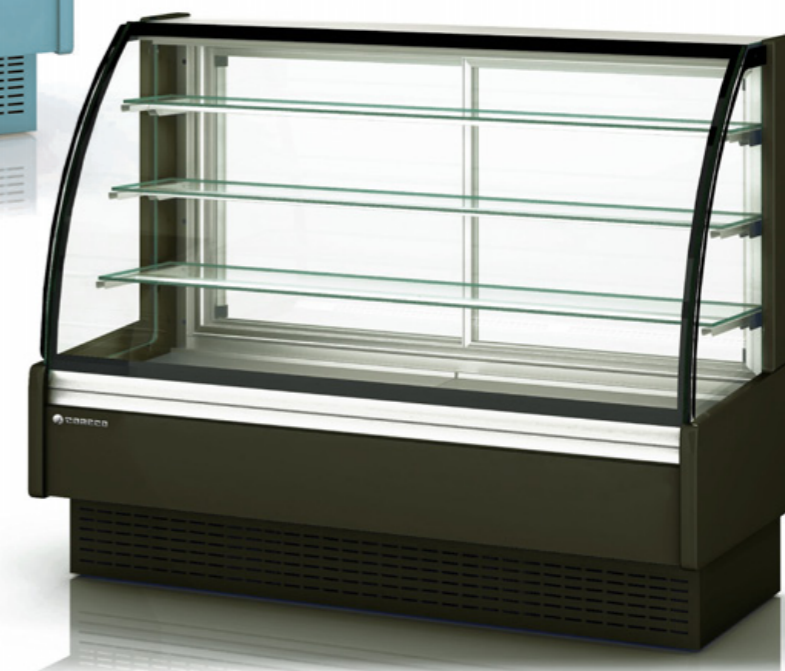
All models can be customized in decoration  
All decorations are included on standard price  
KIT for connecting several modules, included in price;  
High glossy lacquered, consult



Vitrina expositora modular serie STAR SNACK  
Serve over counter modular line STAR SNACK



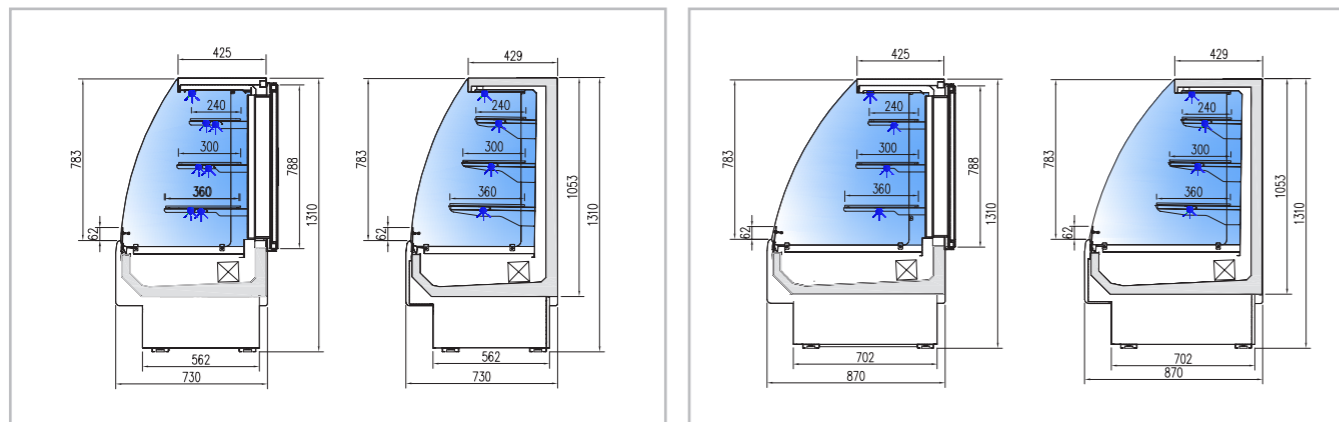
VSS-6-10-R



VSS-6-15-C

Ángulos pag 260-261 Angles page





VSSA-6-10	VSSAM-6-10	VSSA-8-10	VSSAM-8-10
VSSA-6-15	VSSAM-6-15	VSSA-8-15	VSSAM-8-15

### Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	alto	exposición	puertas	potencia frig.	consumo	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	display (m <sup>2</sup> )	doors (uds)	frig. power (W)	consumption (W)	coolant
VSSA-6-10	1135	730	1310	0,56	2	714	766	R-404A
VSSA-6-15	1670	730	1310	0,85	2	1118	1207	R-404A
VSSA-8-10	1135	870	1310	0,71	2	714	766	R-404A
VSSA-8-15	1670	870	1310	1,07	2	1118	1207	R-404A
VSSAM-6-10	1135	730	1310	0,56	0	714	766	R-404A
VSSAM-6-15	1670	730	1310	0,85	0	1118	1207	R-404A
VSSAM-8-10	1135	870	1310	0,71	0	714	766	R-404A
VSSAM-8-15	1670	870	1310	1,07	0	1118	1207	R-404A

### Características técnicas

### Technical data

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Frontal abierto, auto-servicio
- Perfilera en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes de cristal fijos (en altura e inclinación), con iluminación LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%HR) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel
- Sides in ABS injected
- Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel
- Self-service
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Fixed glass shelves (height and tilt), with LED lighting
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%HR) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

VSSA: central con puertas abatibles  
VSSAM: mural

VSS: central designed, with doors  
VSC: wall designed

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración  
Cualquier decoración incluida en el precio estándar  
Kit de unión, incluido en el precio  
Acabado lacado alto brillo, consultar

All models can be customized in decoration  
All decorations are included on standard price  
KIT for connecting several modules, included in price  
High glossy lacquered, consult



Vitrina expositora AUTOSERVICIO serie STAR SNACK  
Serve over counter SELF-SERVICE line STAR SNACK



VSSAM- 8 - 15  
inox  
stainless steel

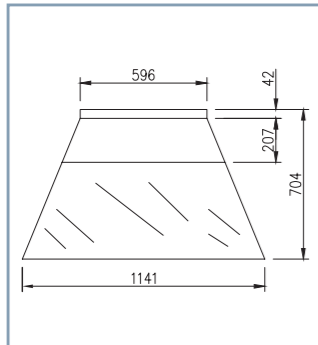
Auto-servicio mural  
Self-serve wall designed



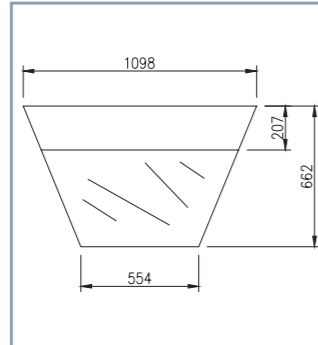
VSSA- 8 - 10  
lacada rojo  
red lacquered

Auto-servicio con puertas traseras  
Self-serve with rear doors

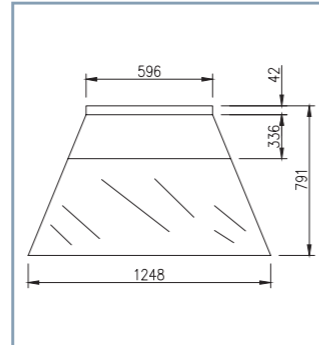
ÁNGULOS REFRIGERADOS / REFRIGERATED ANGLE



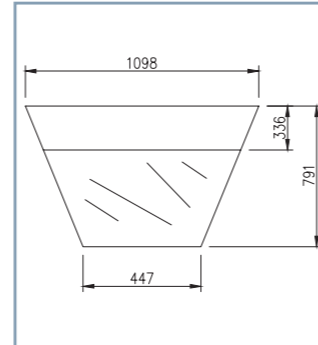
VSS-6-AP45-R
VSS-6-AP45-C
VSSA-6-AP45
VSSAM-6-AP45



VSS-6-AN45-R
VSS-6-AN45-C
VSSA-6-AN45
VSSAM-6-AN45



VSS-8-AP45-C
VSSA-8-AP45
VSSAM-8-AP45

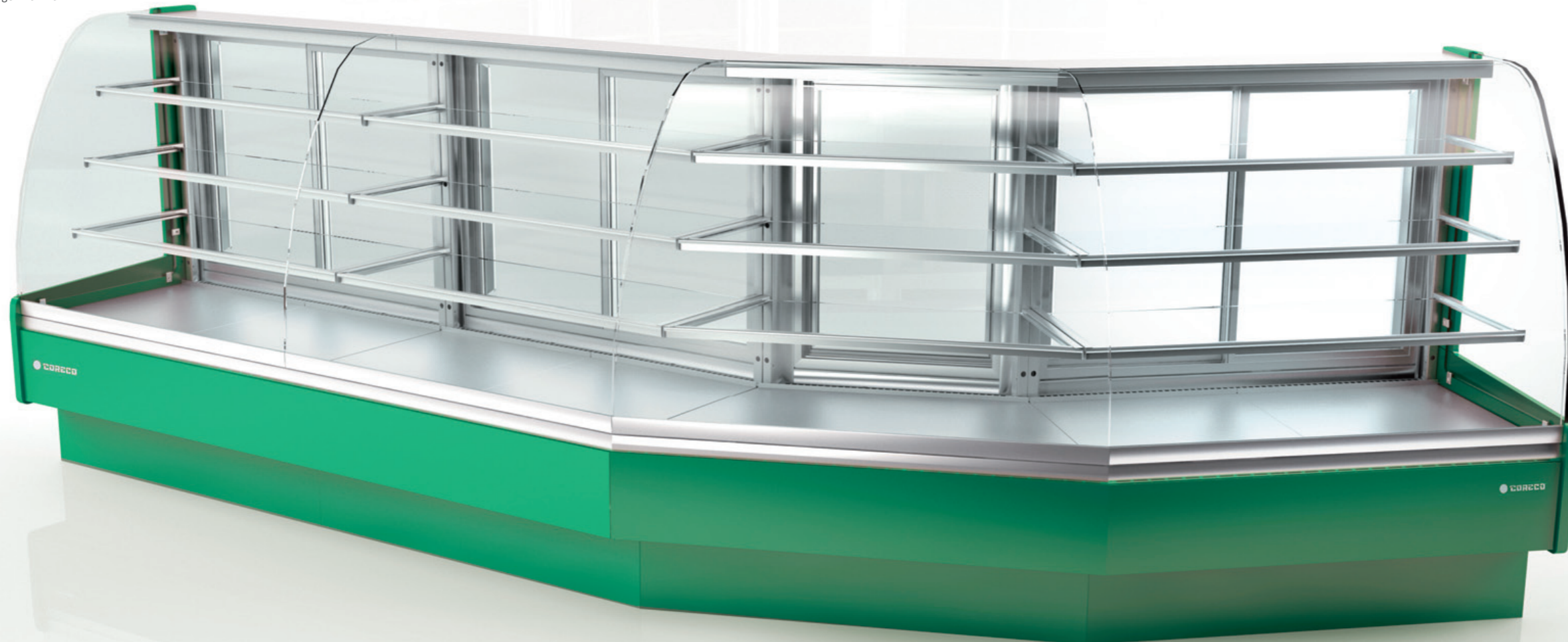


VSS-8-AN45-C
VSSA-8-AN45
VSSAM-8-AN45

- VSS: vitrina expositora
- VSSA: auto-servicio central
- VSSAM: auto-servicio mural
- Módulos en ángulo neutros, consultar.
- Todos los elementos necesarios para el montaje de las vitrinas, incluidos en el precio.

- VSS: showcase
- VSSA: central self-service
- VSSAM: wall self-service
- Neutral angle, consult
- All the elements needed to assemble the cabinets are included in the price

Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
Condenser units, see page 276-276

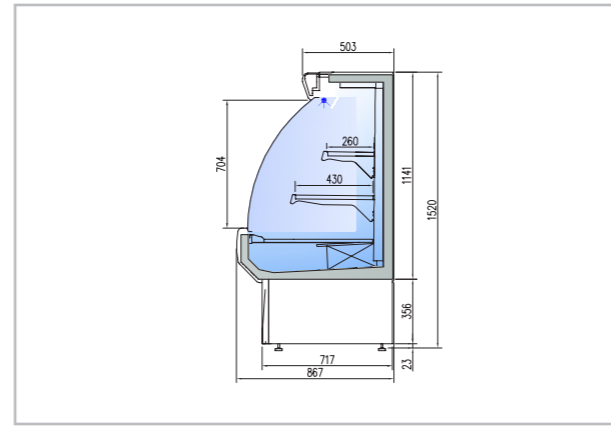
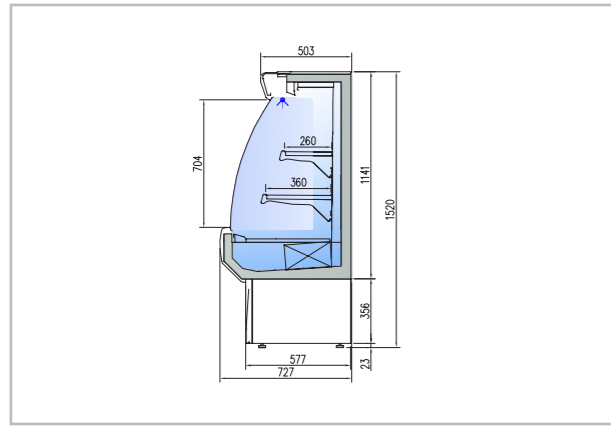


Características técnicas

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Interior en acero inoxidable.
- Cristal frontal templado y abatible
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes de cristal, con iluminación LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 ( 25°C 60%*Hr*) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- VSS vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)
- Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida.
- Acabado lacado alto brillo, consultar

Technical data

- External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel
- Internal finish in stainless steel
- Tempered and tilting front glass
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Glass shelved with LEDS lighting
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%*Hr*) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- VSS snacks refrigerated (+2°+8°)
- All models can be customized in size and decoration
- Hight glossy lacquered, consult



CMb-6-70
CMb-6-100
CMb-6-125
CMb-6-150

CMbi-6-70
CMbi-6-100
CMbi-6-125
CMbi-6-150

CMb-8-100
CMb-8-125
CMb-8-150
CMb-8-190

CMbi-8-100
CMbi-8-125
CMbi-8-150
CMbi-8-190

Características técnicas - Technical data

modelo	CMb largo	CMbi largo	fondo	alto	exposición	estantes	consumo	potencia frig.	refrigerante
model	length (mm)	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	display (m²)	levels (uds)	consumption (W)	frig. power (W)	coolant
CMb/CMbi-6-70	680	700	730	1520	0,47	2	1605	1315	R-404A
CMb/CMbi-6-100	970	990	730	1520	0,7	2	1840	1558	R-404A
CMb/CMbi-6-125	1220	1240	730	1520	0,9	2	1852	1558	R-404A
CMb/CMbi-6-150	1480	1500	730	1520	1,08	2	2050	2360	R-404A
CMb/CMbi-8-100	970	990	870	1520	0,7	2	1840	1558	R-404A
CMb/CMbi-8-125	1220	1240	870	1520	0,9	2	1852	1558	R-404A
CMb/CMbi-8-150	1480	1500	870	1520	1,08	2	2050	2360	R-404A
CMb/CMbi-8-190	1880	1900	870	1520	1,4	4	2495	2878	R-404A

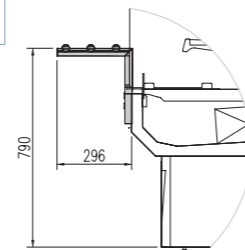
Características técnicas

Technical data

- CMb: exterior en chapa de acero plastificado interior en chapa de acero acabado epoxi
  - CMbi: exterior e interior en acero inoxidable AISI-304
  - Costados de 30 mm en ABS inyectado o lacado
  - Perfilera en aluminio anodizado.
  - Paragolpes en la parte delantera
  - Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios
  - De serie: luz superior y cortina nocturna
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
  - Evaporador ventilado
  - Descarche automático con evaporación automática
  - Condensación ventilada
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Clase climática 3 ( 25°C 60%Hr) régimen M1
  - M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- CMb: laminated steel plate exterior epoxy finished steel plate interior
  - CMbi: AISI-304 stainless steel exterior and interior
  - Sides in ABS injected or lacquered, 30 mm thick
  - Anodised aluminium profiles
  - Front rubber bumper
  - Height and angle adjustable shelves, with labels holder
  - Standard: top lighting and night blind.
  - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
  - Ventilated evaporator
  - Auto defrost and automatic evaporation
  - Ventilated condensation
  - Electronic temperature controller
  - External thermometer
  - Climate class 3 (25°C 60%Hr) regime M1
  - M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

Opciones - Options

modelo	madera o lacado sólo frontal	madera o lacado incluidos costados	lacado alto brillo	iluminación extra T5, 2 estantes	iluminación LED blanco x estante	pre instalación	corre bandejas
model	lacquered or wood only front	lacquered or wood including sides	Hight glossy lacquered	T5 extra lighting 2 shelves	white LED lighting x shelf	remote unit	tray rail



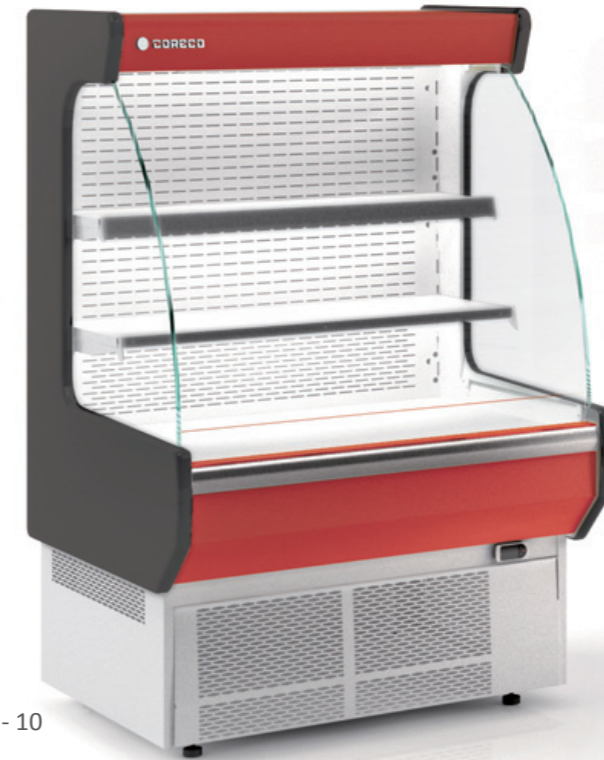
Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida. Decoración estándar: costados gris y frontal a un color

All models can be customized in size and decoration Standard decoration: gray sides and one color front decor

Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279 Condenser units, see page 276-276



Vitrina expositora MURAL MULTIDECK display



CMB - 8 - 10

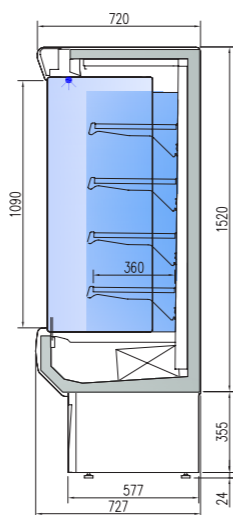


CMB - 6 - 15



CM6-620

Costados ciegos pag.111  
Solid sides page 111



CMP-6-70
CMP-6-100
CMP-6-125

Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	alto	exposición	estantes	consumo.	potencia frig.	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	display (m²)	levels (uds)	consumption (W)	frig. power (W)	coolant
CMP-6-70	680	730	1900	0,71	4	1605	1315	R-404A
CMP-6-100	970	730	1900	1,06	4	1840	1558	R-404A
CMP-6-125	1220	730	1900	1,34	4	1852	1558	R-404A

Características técnicas

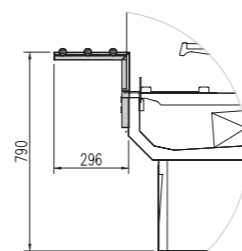
- CM: exterior en chapa de acero plastificado interior en chapa de acero acabado epoxi
- Panel luminoso promocional, retriluminado
- Costados de 30 mm en ABS inyectado o lacado
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios
- De serie: luz superior y cortina nocturna
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Rango +2°C +6°C
- Clase climática 3 ( 25°C 60%Hr) régimen M1

Technical data

- CM: laminated steel plate exterior epoxy finished steel plate interior
- Backlit canopy
- Sides in ABS injected or lacquered, 30 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves, with labels holder
- Standard: top lighting and night blind.
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Working temperature +2°C +6°C
- Climate class 3 (25°C 60%Hr) regime M1

Opciones - Options

modelo	madera o lacado sólo frontal	madera o lacado incluidos costados	lacado alto brillo	iluminación extra T5, 2 estantes	iluminación LED blanco x estante	pre instalación	corre bandejas
model	lacquered or wood only front	lacquered or wood including sides	Hight glossy lacquered	T5 extra lighting 2 shelves	white LED lighting x shelf	remote unit	tray rail



Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida.  
Decoración estándar: costados gris oscuro y frontal a un color

All models can be customized in size and decoration  
Standard decoration: dark gray sides and one color front decor

Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
Condenser units, see page 276-279



Vitrina expositora MURAL PROMOCION  
MULTIDECK UNIT WITH CANOPY



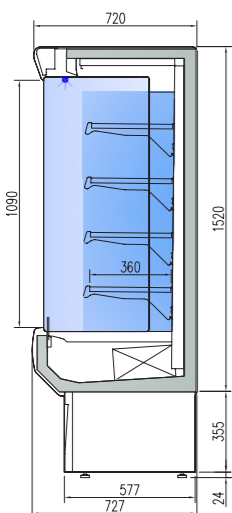
CMP6-125  
lacado amarillo  
yellow lacquered



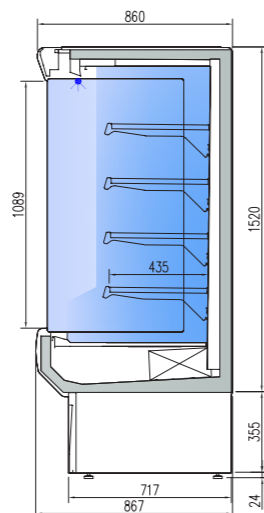
CMP6-100  
acabado estándar  
standard finish



CMP6-70  
lacado rojo  
red lacquered



CM-6-70
CM-6-100
CM-6-125
CM-6-150
CM-6-190
CM-6-240
CMI-6-70
CMI-6-100
CMI-6-125
CMI-6-150
CMI-6-190
CMI-6-240



CM-8-100
CM-8-125
CM-8-150
CM-8-190
CM-8-240
CMI-8-100
CMI-8-125
CMI-8-150
CMI-8-190
CMI-8-240

Características técnicas - Technical data

modelo	CM largo length (mm)	CMI largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	exposición display (m²)	estantes levels (uds)	consumo. consumption (W)	potencia frig. frig. power (W)	refrigerante coolant
CM/CMI-6-70	680	700	730	1900	0,71	4	1605	1315	R-404A
CM/CMI-6-100	970	990	730	1900	1,06	4	1840	1558	R-404A
CM/CMI-6-125	1220	1240	730	1900	1,34	4	1852	1558	R-404A
CM/CMI-6-150	1480	1500	730	1900	1,63	4	2050	2360	R-404A
CM/CMI-6-190	1880	1900	730	1900	2,09	8	2495	2878	R-404A
CM/CMI-6-240	2380	2400	730	1900	2,66	8	3670	3116	R-404A
CM/CMI-8-100	970	990	870	1900	1,06	4	1840	1558	R-404A
CM/CMI-8-125	1220	1240	870	1900	1,34	4	1852	1558	R-404A
CM/CMI-8-150	1480	1500	870	1900	1,63	4	2050	2360	R-404A
CM/CMI-8-190	1880	1900	870	1900	2,09	8	2495	2878	R-404A
CM/CMI-8-240	2380	2400	870	1900	2,66	8	3680	3116	R-404A

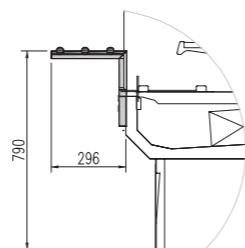
Características técnicas

Technical data

- CM: exterior en chapa de acero plastificado interior en chapa de acero acabado epoxi
  - CMI: exterior e interior en acero inoxidable AISI-304
  - Costados de 30 mm en ABS inyectado o lacado
  - Perfilera en aluminio anodizado.
  - Paragolpes en la parte delantera
  - Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios
  - De serie: luz superior y cortina nocturna
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
  - Evaporador ventilado
  - Descarche automático con evaporación automática
  - Condensación ventilada
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Rango +2°C +6°C
  - Clase climática 3 ( 25°C 60% Hr) régimen M1
  - M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- CM: laminated steel plate exterior epoxy finished steel plate interior
  - CMI: AISI-304 stainless steel exterior and interior
  - Sides in ABS injected or lacquered, 30 mm thick
  - Anodised aluminium profiles
  - Front rubber bumper
  - Height and angle adjustable shelves, with labels holder
  - Standard: top lighting and night blind.
  - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
  - Ventilated evaporator
  - Auto defrost and automatic evaporation
  - Ventilated condensation
  - Electronic temperature controller
  - External thermometer
  - Working temperature +2°C +6°C
  - Climate class 3 (25°C 60% Hr) regime M1
  - M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

Opciones - Options

modelo	madera o lacado sólo frontal	madera o lacado incluidos costados	lacado alto brillo	iluminación extra T5, 2 estantes	iluminación LED blanco x estante	pre instalación	corre bandejas
model	lacquered or wood only front	lacquered or wood including sides	High glossy lacquered	T5 extra lighting 2 shelves	white LED lighting x shelf	remote unit	tray rail



Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida. Decoración estándar: costados gris y frontal a un color

All models can be customized in size and decoration. Standard decoration: gray sides and one color front decor

Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279. Condenser units, see page 276-279



Vitrina expositora MURAL MULTIDECK display



CM - 8 - 15



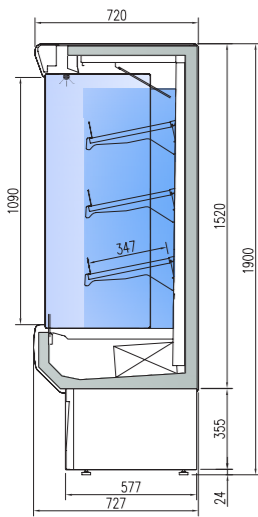
Lacado Lacquered



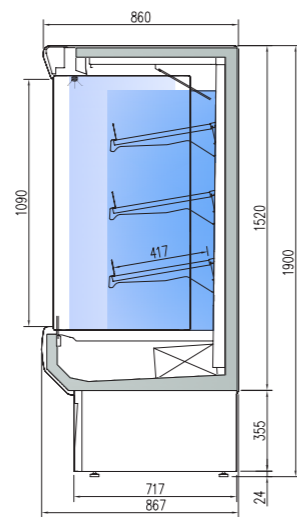
detalle cortina night blind



CMI-6-10 inox, con corre-bandejas stainless steel with tray-rail



CM-6-70-V
CM-6-100-V
CM-6-125-V
CM-6-150-V
CM-6-190-V
CM-6-240-V
CMI-6-70-V
CMI-6-100-V
CMI-6-125-V
CMI-6-150-V
CMI-6-190-V
CMI-6-240-V



CM-8-100-V
CM-8-125-V
CM-8-150-V
CM-8-190-V
CM-8-240-V
CMI-8-100-V
CMI-8-125-V
CMI-8-150-V
CMI-8-190-V
CMI-8-240-V

**Características técnicas - Technical data**

modelo	CM largo	CMI largo	fondo	alto	exposición	estantes	consumo.	potencia frig.	refrigerante
model	length (mm)	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	display (m <sup>2</sup> )	levels (uds)	consumption (W)	frig. power (W)	coolant
CM/CMI-6-70-V	680	700	730	1900	0,71	3	1605	1315	R-404A
CM/CMI-6-100-V	970	990	730	1900	1,06	3	1840	1558	R-404A
CM/CMI-6-125-V	1220	1240	730	1900	1,34	3	1852	1558	R-404A
CM/CMI-6-150-V	1480	1500	730	1900	1,63	3	2050	2360	R-404A
CM/CMI-6-190-V	1880	1900	730	1900	2,09	6	2495	2878	R-404A
CM/CMI-6-240-V	2380	2400	730	1900	2,66	6	3670	3116	R-404A
CM/CMI-8-100-V	970	990	870	1900	1,06	3	1840	1558	R-404A
CM/CMI-8-125-V	1220	1240	870	1900	1,34	3	1852	1558	R-404A
CM/CMI-8-150-V	1480	1500	870	1900	1,63	3	2050	2360	R-404A
CM/CMI-8-190-V	1880	1900	870	1900	2,09	6	2495	2878	R-404A
CM/CMI-8-240-V	2380	2400	870	1900	2,66	6	3680	3116	R-404A

**Características técnicas**

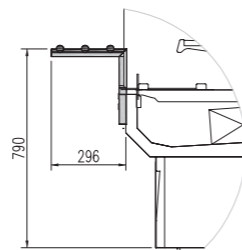
- Modelo especial para vegetales y fruta
- CM-V: exterior en chapa de acero plastificado interior en chapa de acero acabado epoxy
- CMI-V: exterior e interior en acero inoxidable AISI-304
- Costados de 30 mm en ABS inyectado o lacado
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios y barandilla
- De serie: luz superior, cortina nocturna y espejo
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Rango +4°C +8°C

**Technical data**

- Special version for vegetables and fruits
- CM-V: laminated steel plate exterior epoxy finished steel plate interior
- CMI-V: AISI-304 stainless steel exterior and interior
- Sides in ABS injected or lacquered, 30 mm thick
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves, with labels holder and railing
- Standard: top lighting and night blind and mirror
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Working temperature +4°C +8°C

**Opciones - Options**

modelo	madera o lacado sólo frontal	madera o lacado incluidos costados	lacado alto brillo	iluminación extra T5, 2 estantes	iluminación LED blanco x estante	pre instalación	corre bandejas
model	lacquered or wood only front	lacquered or wood including sides	Hight glossy lacquered	T5 extra lighting 2 shelves	white LED lighting x shelf	remote unit	tray rail



Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida.  
Decoración estándar: costados gris y frontal a un color

All models can be customized in size and decoration  
Standard decoration: gray sides and one color front decor

Condenser units, see page 276-276



**Vitrina expositora MURAL VERDURAS  
VEGETABLES MULTIDECK display**

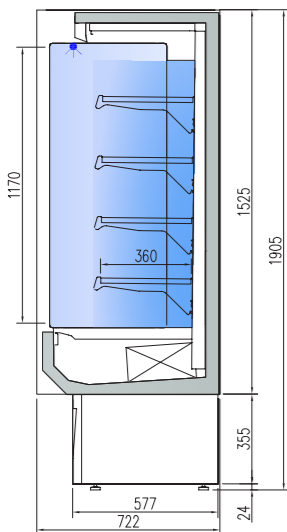


CM-8 - 240 - V

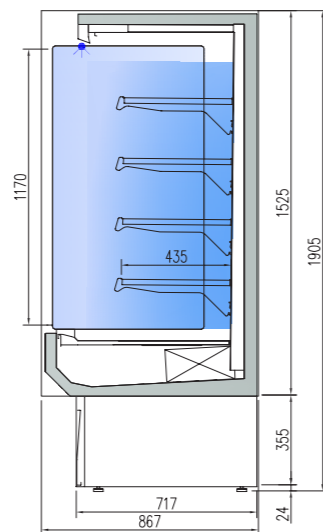


detalle cortina  
night blind





- CMI-6-100-LC
- CMI-6-125-LC
- CMI-6-150-LC
- CMI-6-190-LC
- CMI-6-240-LC



- CMI-8-100-LC
- CMI-8-125-LC
- CMI-8-150-LC
- CMI-8-190-LC
- CMI-8-240-LC

### Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	alto	exposición	estantes	consumo.	potencia frig.	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	display (m²)	levels (uds)	consumption (W)	frig. power (W)	coolant
CMI-6-100-LC	990	730	1900	1,06	4	1840	1558	R-404A
CMI-6-125-LC	1240	730	1900	1,34	4	1852	1558	R-404A
CMI-6-150-LC	1500	730	1900	1,63	4	2050	2360	R-404A
CMI-6-190-LC	1900	730	1900	2,09	8	2495	2878	R-404A
CMI-6-240-LC	2400	730	1900	2,66	8	3680	3116	R-404A
CMI-8-100-LC	990	865	1900	1,06	4	1840	1558	R-404A
CMI-8-125-LC	1240	865	1900	1,34	4	1852	1558	R-404A
CMI-8-150-LC	1500	865	1900	1,63	4	2050	2360	R-404A
CMI-8-190-LC	1900	865	1900	2,09	8	2495	2878	R-404A
CMI-8-240-LC	2400	865	1900	2,66	8	3680	3116	R-404A

### Características técnicas

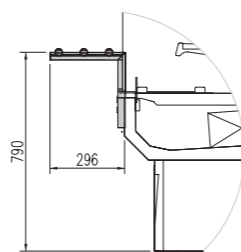
- Exterior, interior y costados en acero inoxidable AISI-304
- Perfilería en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios y barandilla
- De serie: luz superior y lateral, cortina nocturna y espejos laterales
- Opcional: persiana en aluminio, con llave y accionamiento eléctrico integrados en el panel de mandos
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C 60%HR) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

### Technical data

- AISI-304 stainless steel exterior, and sides
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves, with labels holder and railing
- Standard: top lighting and night blind and lateral mirrors
- Optional: shutters aluminum, with key and electric drive built-in on control panel
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C 60%HR) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

### Opciones - Options

modelo	persiana con llave	iluminación extra T5 4 estantes	iluminación LED blanco x estante	pre instalación	corre bandejas
model	locked courtin	T5 extra lighting 4 shelves	white LED lighting x shelf	remote unit	tray rail



Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida.  
Decoración estándar: costados gris oscuro y frontal a un color

All models can be customized in size and decoration  
Standard decoration: dark gray sides and one color front decor

Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279  
Condenser units, see page 276-276



## Vitrina expositora MURAL MARKET MARKET MULTIDECK display

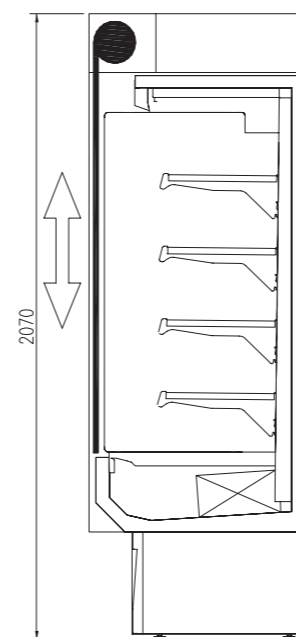


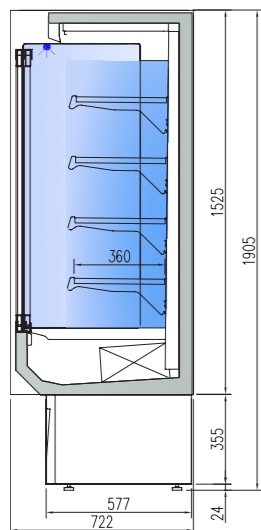
CMI-6-125-LC



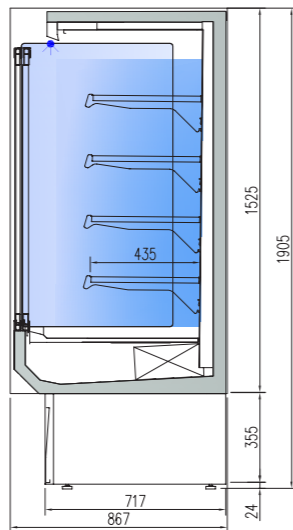
CMI-6-125-LC  
con persiana y corre-bandejas  
with shutter and tray-rail

vista lateral con persiana  
side view with shutter





CM-6-100-S
CM-6-125-S
CM-6-150-S
CM-6-190-S
CM-6-240-S
CMI-6-100-S
CMI-6-125-S
CMI-6-150-S
CMI-6-190-S
CMI-6-240-S



CM-8-100-S
CM-8-125-S
CM-8-150-S
CM-8-190-S
CM-8-240-S
CMI-8-100-S
CMI-8-125-S
CMI-8-150-S
CMI-8-190-S
CMI-8-240-S

Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	alto	exposición	estantes	consumo.	potencia frig.	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	display (m²)	levels (uds)	consumption (W)	frig. power (W)	coolant
CM/CMI-6-100-S	990	730	1900	1,06	4	1558	1764	R-404A
CM/CMI-6-125-S	1240	730	1900	1,34	4	1558	1764	R-404A
CM/CMI-6-150-S	1500	730	1900	1,63	4	2360	2360	R-404A
CM/CMI-6-190-S	1900	730	1900	2,09	8	2878	2878	R-404A
CM/CMI-6-240-S	2400	730	1900	2,66	8	3116	3116	R-404A
CM/CMI-8-100-S	990	865	1900	1,06	4	1558	1764	R-404A
CM/CMI-8-125-S	1240	865	1900	1,34	4	1558	1764	R-404A
CM/CMI-8-150-S	1500	865	1900	1,63	4	2360	2360	R-404A
CM/CMI-8-190-S	1900	865	1900	2,09	8	2878	2878	R-404A
CM/CMI-8-240-S	2400	865	1900	2,66	8	3160	3116	R-404A

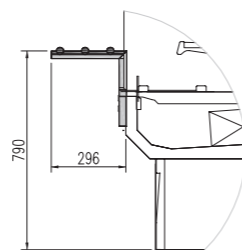
Características técnicas

Technical data

- Exterior, interior y costados en acero inoxidable AISI-304
  - Perfiles en aluminio anodizado
  - Doble cristal sobre marco deslizante
  - Paragolpes en la parte delantera
  - Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios y barandilla
  - De serie: luz superior y lateral, espejos laterales
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
  - Evaporador ventilado
  - Descarche automático con evaporación automática
  - Condensación ventilada
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Clase climática 3 (25°C 60%HR) régimen M1
- AISI-304 stainless steel exterior, and sides
  - Anodised aluminium profiles
  - Double glazed sliding doors
  - Front rubber bumper
  - Height and angle adjustable shelves, with labels holder and railing
  - Standard: top lighting and lateral mirrors
  - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
  - Ventilated evaporator
  - Auto defrost and automatic evaporation
  - Ventilated condensation
  - Electronic temperature controller
  - External thermometer
  - Climate class 3 (25°C 60%HR) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

Opciones - Options

modelo	madera o lacado sólo frontal	madera o lacado incluidos costados	lacado alto brillo	iluminación extra T5, 2 estantes	iluminación LED blanco x estante	pre instalación	corre bandejas
model	lacquered or wood only front	lacquered or wood including sides	Hight glossy lacquered	T5 extra lighting 2 shelves	white LED lighting x shelf	remote unit	tray rail



Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida. Decoración estándar: costados gris y frontal a un color

All models can be customized in size and decoration. Standard decoration: gray sides and one color front decor

Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279. Condenser units, see page 276-276

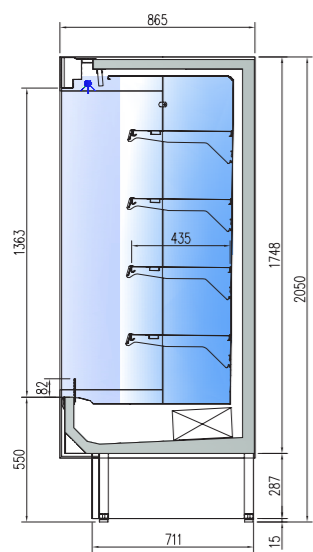


Vitrina expositora PUERTAS CORREDERAS  
SLIDING DOORS MULTIDECK display

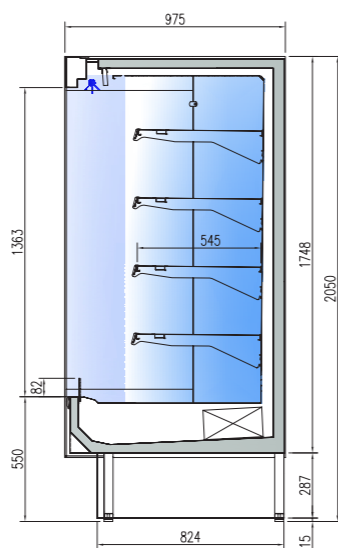


CM- 6 - 125 - S

www.coreco.es - info@coreco.es



- CM-8R-125
- CM-8R-150
- CM-8R-190
- CM-8R-240
- CM-8R-290
- CMI-8R-125
- CMI-8R-150
- CMI-8R-190
- CMI-8R-240
- CMI-8R-290



- CM-10R-125
- CM-10R-150
- CM-10R-190
- CM-10R-240
- CM-10R-290
- CMI-10R-125
- CMI-10R-150
- CMI-10R-190
- CMI-10R-240
- CMI-10R-290

Características técnicas - Technical data

modelo	largo	fondo	alto	exposición	estantes	potencia frig.	refrigerante
model	length (mm)	depth (mm)	height (mm)	display (m²)	levels (uds)	frig. power (W)	coolant
CM/CMI-8R-125	1240	865	2050	1.62	4	2100	R-404A
CM/CMI-8R-150	1500	865	2050	1.97	4	2785	R-404A
CM/CMI-8R-190	1900	865	2050	2.53	8	3400	R-404A
CM/CMI-8R-240	2400	865	2050	3.22	8	3750	R-404A
CM/CMI-8R-290	2920	865	2050	3.95	8	4250	R-404A
CM/CMI-10R-125	1240	975	2050	1.62	4	2100	R-404A
CM/CMI-10R-150	1500	975	2050	1.97	4	2785	R-404A
CM/CMI-10R-190	1900	975	2050	2.53	8	3400	R-404A
CM/CMI-10R-240	2400	975	2050	3.22	8	3750	R-404A
CM/CMI-10R-290	2920	975	2050	3.95	8	4250	R-404A

Características técnicas

- Instalación refrigerada con unidad condensadora a distancia
- CM: exterior en chapa de acero plastificado interior en chapa de acero acabado epoxi
- CMI: exterior e interior en acero inoxidable AISI-304
- Costados en chapa plastificada, 40 mm de espesor y doble cristal
- Perfiles en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes reforzados, regulables en altura y ángulo, con porta-precios y barandilla
- De serie: luz superior, cortina nocturna
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador ventilado
- Control electrónico de temperatura y válvula de expansión incluidos
- Indicador de temperatura
- Rango +2°C +6°C
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de aguas o bandeja de evaporación automática (no incluida)

Technical data

- Special version for remote condenser unit
- CM: laminated steel plate exterior epoxy finished steel plate interior
- CMI: AISI-304 stainless steel exterior and interior
- Sides of laminated plate, 40 mm thick, double glazed
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves, with labels holder and railing
- Standard: top lighting and night blind and mirror
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Ventilated evaporator
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller and expansion valve included
- External thermometer
- Working temperature +2°C +6°C
- Recommended to connect defrost channel water to a drainage system or an automatic evaporation system (

Opciones - Options

modelo	madera o lacado sólo frontal	madera o lacado incluidos costados	lacado alto brillo	iluminación extra T5, 2 estantes	iluminación LED blanco x estante	barandilla frontal	separador productos	puertas de cristal	puertas doble cristal	corre bandejas
model	lacquered or wood only front	lacquered or wood including sides	High glossy lacquered	T5 extra lighting 2 shelves	white LED lighting x shelf	front shelf topper	products separator	simple glass doors	double glazed doors	tray rail

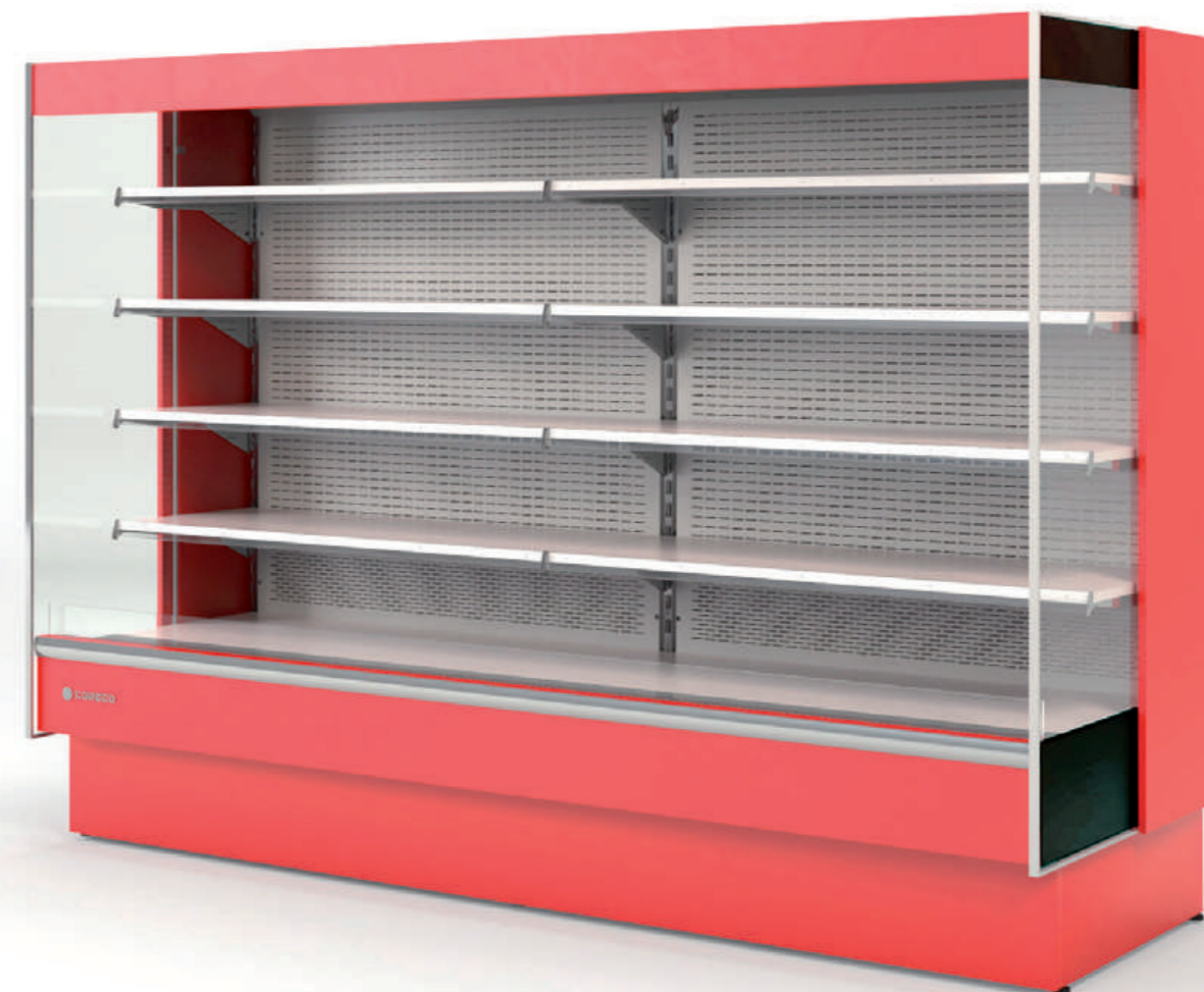
Todos los modelos se pueden fabricar y decorar a medida. Decoración estándar: costados gris y frontal a un color

All models can be customized in size and decoration. Standard decoration: gray sides and one color front decor

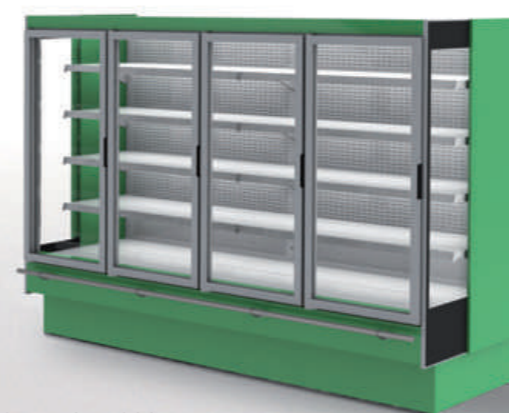
Unidades condensadoras remotas, ver pag 276-279. Condenser units, see page 276-279



Vitrina expositora MURAL PRE-INSTALACIÓN  
REMOTE CONDENSER UNIT MULTIDECK UNIT



CM - 10R - 290



CM - 10R - 290 con puertas abatibles doble cristal with double glazed front-opening doors



CM - 10R - 290 con puertas abatibles cristal simple with simple glass front-opening doors



SILENCIOSAS, VERSION ELECTRO-MECÁNICA - SILENCE UNITS, ELECTROMECHANICAL



modelo	potencia compresor CV	tensión	potencia frigorífica EN 13215 (W) T.ev. -10°C	longitud de servicio			potencia absorbida nominal (W)	int. abs. máx. (A)	condensador		conexiones frigoríficas liq - gas	longitud máxima tubería (m)	peso (Kg)	Nivel presión sonora dB (A)
				total	servicio mínimo	Mural			Ventilador ø mm	caudal m³/h				
MDF-MF-1014	1/2	230V-I-50Hz	1243	2,0	1,0	-	0,71	5,1	Ø 360	1700	1/4"-1/2"	20	59	20
MDF-MF-1016	5/8	230V-I-50Hz	1449	2,0-2,5	1,0	-	0,76	5,6	Ø 360	1700	1/4"-1/2"	25	67	23
MDF-MF-1018	3/4	230V-I-50Hz	1751	2,5-3,0	1,2	1,0	0,92	6,7	Ø 360	1700	1/4"-1/2"	25	68	24
MDF-MF-1024	1	230V-I-50Hz	2063	2,7-3,5	1,5	1,0-1,5	1,06	8,5	Ø 360	1700	3/8"-5/8"	30	82	24
MDF-MF-1026	1-1/4	230V-I-50Hz	2394	3,0-4,0	1,5	1,3-1,8	1,26	9,2	Ø 360	1700	3/8"-5/8"	30	83	27
MDF-MF-1034	1-1/2	230V-I-50Hz	2774	4,0-5,0	2,0	1,5-2,0	1,69	12,4	Ø 360	1700	3/8"-5/8"	30	83	29
MDF-MF-1038	1-3/4	400V-III-50Hz	3211	5,0-6,0	2,5	2,0-2,5	1,6	4,6	Ø 450	3200	3/8"-5/8"	30	82	30
MDF-MF-2048	2	400V-III-50Hz	4084	6,0-7,5	3,0	2,5-3,0	2,09	6,3	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	84	30
MDF-MF-2054	2-1/4	400V-III-50Hz	4732	7,0-9,0	3,5	3,0-3,5	2,29	6,8	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	85	30
MDF-MF-2060	3	400V-III-50Hz	5512	8,5-10	4,0	3,5-4,0	2,7	7,8	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	88	29
MDF-MF-2068	3-1/2	400V-III-50Hz	6148	10-12	5,0	4,0-5,0	3,1	9,2	Ø 450	3700	1/2"-3/4"	30	88	29

Características técnicas

Technical data

Unidades motocondensadoras para un máximo de 2 servicios de similar potencia en media temperatura, con compresor herméticoinsonorizado y condensador compacto con motoventilador axial de baja velocidad.

- Refrigerante R404A.
- Compresor hermético alternativo aislado acústicamente, con silenciador de descarga, montado sobre amortiguadores, con clixon interno y resistencia de cárter.
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente 50°C.
- Motoventiladores de bajas revoluciones sobre tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección.
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador (a partir de 1038). Control todo/ nada de presión de condensación (hasta 1034).
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Separador de aceite.
- Cuadro electromecánico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.
- Todos los servicios se deben equipar con válvula de expansión termostática y válvula solenoide controlada por un termostato.
- La unidad motocondensadora debe seleccionarse a partir de la longitud total del servicio.
- Potencia frigorífica basada en condiciones EN13215: Temperatura ambiente de 32°C, temperatura de evaporación de -10°C, sobrecalentamiento de 20K y sub-enfriamiento de 3K.
- Longitud de servicio mínimo como longitud del servicio de menor tamaño admisible.
- Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m. de distancia de la fuente.

Motor condensing units for of similar power at medium temperature compressor and condenser herméticoinsonorizado compact axial fan motor low speed.

- R404-A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor, mounted on shock absorbers, with internal clixon and crankcase heater.
- Large surface condensing coil, in copper pipes and aluminium fins, tropicalised for ambient temperature up to 50°C.
- Low-speed motorfans, mounted on nozzles, dynamically balanced blades and external protection grille.
- Proportional control of condensation temperature by fan speed control (as of 1038). Control all nothing of condensation pressure (until 1034).
- Refrigeration circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter drier, liquid receiver, sight glass and solenoid valve.
- Oil separator.
- Full electrical and power panel, with compressor and motorfan protection, and electronic controller
- All services must be equipped with thermostatic expansion valve and solenoid valve controlled by a thermostat.
- The condensing unit must be selected from the total length of service.
- Cooling capacity based on EN13215 conditions: Room temperature 32°C, evaporating temperature of -10°C, overheating of 20K and 3K sub-cooling.
- Length of service and length of service minimum smaller admissible.
- Noise level refers to sound pressure level in dB (A), measured in free field at 10 m. away from the source.

Opciones - Options

- |   |  |
|---|--|
| válvula solenoide   | solenoid valve   |
| recubrimiento anti-corrosión de la batería  | anticorrosion coil coating   |
| Control de condensación proporcional por variación de velocidad del motoventilador (hasta 1034) | Proportional control of condensation temperature by fan speed variator of the motor-fan (until 1034) |

CENTRIFUGAS, VERSION ELECTRO-MECÁNICA - CENTRIFUGAL UNITS, ELECTROMECHANICAL



modelo	potencia compresor CV	tensión	potencia frigorífica EN 13215 (W) T.ev. -10°C	longitud de servicio			potencia absorbida nominal (W)	int. abs. máx. (A)	condensador		conexiones frigoríficas liq - gas	longitud máxima tubería (m)	peso (Kg)	Nivel presión sonora dB (A)
				total	servicio mínimo	Mural			Ventilador ø mm	caudal m³/h				
MDH-CMF-1014	1/2	230V-I-50Hz	1095	2,0	1,0	-	0,64	5,7	4,5	575	1/4"-1/2"	20	42	30
MDH-CMF-1016	5/8	230V-I-50Hz	1242	2,0-2,5	1,0	-	0,71	6,2	4,5	575	1/4"-1/2"	25	50	33
MDH-CMF-1018	3/4	230V-I-50Hz	1474	2,5-3,0	1,2	1,0	0,87	7,5	4,5	575	1/4"-1/2"	25	51	34
MDH-CMF-2024	1	230V-I-50Hz	1971	2,7-3,5	1,5	1,0-1,5	0,98	9,6	4,5	1150	3/8"-5/8"	30	54	36
MDH-CMF-2026	1 1/4	230V-I-50Hz	2295	3,0-4,0	1,5	1,3-1,8	1,19	10,3	4,5	1150	3/8"-5/8"	30	55	38
MDH-CMF-2034	1 1/2	230V-I-50Hz	2651	4,0-5,0	2,0	1,5-2,0	1,63	13,5	4,5	1150	3/8"-5/8"	30	55	40
MDH-CMF-3034	1 1/2	230V-I-50Hz	2896	4,5-5,5	2,0	1,8-2,3	1,59	13,7	10	1500	3/8"-5/8"	30	74	39
MDH-CMF-3038	1 3/4	400V-III-50Hz	3065	5,0-6,0	2,5	2,0-2,5	1,48	6	10	1500	3/8"-5/8"	30	71	40
MDH-CMF-4048	2	400V-III-50Hz	4270	6,0-7,5	3,0	2,5-3,0	2,42	12,5	10	3500	3/8"-3/4"	30	95	37
MDH-CMF-4054	2 1/4	400V-III-50Hz	4938	7,0-9,0	3,5	3,0-3,5	2,61	13	10	3500	3/8"-3/4"	30	96	37
MDH-CMF-4060	3	400V-III-50Hz	5512	8,5-10,0	4,0	3,5-4,0	3,06	14	10	3500	3/8"-3/4"	30	97	36
MDH-CMF-4068	3 1/2	400V-III-50Hz	6269	10,0-12,0	5,0	4,0-4,5	3,42	15,4	10	3500	1/2"-3/4"	30	98	36

Características técnicas

Technical data

Unidades motocondensadoras para un máximo de 2 servicios de similar potencia en media temperatura, con compresor herméticoinsonorizado y condensador compacto con turbina centrífuga.

- Refrigerante R404A.
- Compresor hermético alternativo aislado acústicamente, con silenciador de descarga, montado sobre amortiguadores, con clixon interno y resistencia de cárter.
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente 45°C.
- Motoventilador centrífugo con presión estática disponible para la conducción del aire de condensación.
- Control digital de la presión de condensación.
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Cuadro electromecánico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.
- Potencia frigorífica basada en condiciones EN13215: Temperatura ambiente de 32°C, temperatura de evaporación de -10°C, sobrecalentamiento de 20K y subenfriamiento de 3K.
- Longitud de servicio mínimo como longitud del servicio de menor tamaño admisible.
- Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m. de distancia de la fuente.
- Todos los servicios se deben equipar con válvula de expansión termostática y válvula solenoide controlada por un termostato.
- La unidad motocondensadora debe seleccionarse a partir de la longitud total del servicio.

Motor condensing units for up to 2 servings of similar power in average temperature, hermetic compressor and condenser soundproof compact centrifugal impeller.

- Refrigerant R404A.
- Hermetic alternative compressor acoustically isolated with exhaust silencer, mounted on shock absorbers with internal clixon and crankcase heater.
- Battery condenser with a large surface of copper tubes and aluminum fins, with sizing tropicalized to room temperature 45°C.
- Centrifugal motor fan static pressure available for driving air condensation.
- Digital control of the condensing pressure.
- Refrigerant circuit equipped with high and low pressure switches pressure ceramic filter, and sight glass container.
- Table electromechanical power and maneuver, with compressor and fan motor protection.
- Cooling capacity based on EN13215 conditions: Room temperature 32°C, evaporating temperature of -10°C, overheating and undercooling of 20K 3K.
- Length of service and length of service minimum smaller admissible.
- Noise level refers to sound pressure level in dB (A), measured in campo open to 10 m. away from the source.
- All services must be equipped with thermostatic expansion valve and solenoid valve controlled by a thermostat.
- The condensing unit must be selected from the total length of service.

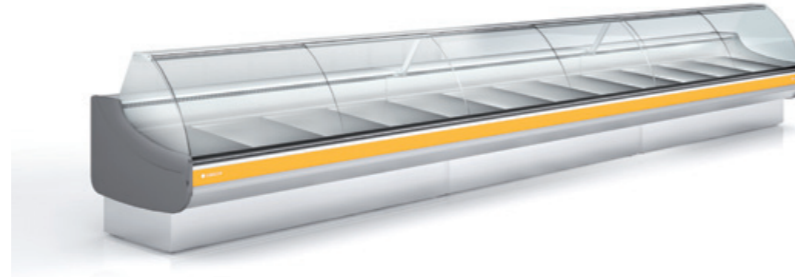
Opciones - Options

- |  |                                      |
|--|--------------------------------------|
| válvula solenoide                          | solenoid valve                       |
| recubrimiento anti-corrosión de la batería | anticorrosion coil coating           |
| Compuerta de descarga antirretorno         | Discharged air antireturn gate       |
| Tolva de adaptación a conducto circular    | Rectangular to circular duct adaptor |

## CONDENSADORAS REMOTAS, MEDIA TEMPERATURA REMOTE CONDENSER MEDIUM TEMPERATURE



SILENCIOSAS, VERSION MULTI-SERVICIO - SILENCE UNITS, MULTISERVICE



modelo	potencia compresor CV	tensión	potencia frigorífica EN 13215 (W) T.ev. -10°C	longitud de servicio			potencia absorbida nominal (W)	int. abs. máx. (A)	condensador		conexiones frigoríficas liq - gas	longitud máxima tubería (m)	peso (Kg)	Nivel presión sonora dB (A)
				vitriñas		Mural			Ventilador ø mm	caudal m³/h				
				total	servicio mínimo									
<b>MDF-VF-1038</b>	1 3/4	400V-III-50Hz	3211	5,0-6,0	1,0	2,0-2,5	1,6	4,6	Ø 450	3200	3/8"-5/8"	30	80	30
<b>MDF-VF-2048</b>	2	400V-III-50Hz	4084	6,0-7,5	1,0	2,5-3,0	2,09	6,3	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	80	30
<b>MDF-VF-2054</b>	2 1/4	400V-III-50Hz	4732	7,0-9,0	1,0	3,0-3,5	2,29	6,8	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	82	30
<b>MDF-VF-2060</b>	3	400V-III-50Hz	5512	8,5-10,0	1,5	3,5-4,0	2,7	7,8	Ø 450	3700	3/8"-3/4"	30	88	29
<b>MDF-VF-2068</b>	3 1/2	400V-III-50Hz	6148	10,0-12,0	1,5	4,0-5,0	3,1	9,2	Ø 450	3700	1/2"-3/4"	30	88	29
<b>MDF-VF-3086</b>	4	400V-III-50Hz	7197	12,0-16,0	2,0	4,5-6,0	3,37	9,6	Ø 450	4000	1/2"-7/8"	30	115	39
<b>MDF-VF-3108</b>	5	400V-III-50Hz	9434	16,0-20,0	2,0	5,5-7,5	4,5	13	2x Ø 450	6500	1/2"-7/8"	30	120	37
<b>MDF-VF-4136</b>	6 1/2	400V-III-50Hz	11944	20,0-24,0	2,5	7,0-9,0	5,99	16,4	2x Ø 450	7000	1/2"-1 1/8"	30	135	36

### Características técnicas

### Technical data

Unidades motocondensadoras multiservicio con regulación de capacidad progresiva, para media temperatura, en construcción silenciosa con compresor hermético insonorizado y condensador compacto con motoventilador axial de baja velocidad.

Multi-motor condensing units with progressive capacity regulation for medium temperature in quiet building with hermetic compressor and condenser soundproof compact axial fan motor low speed.

- Refrigerante R404A.
- Compresor hermético alternativo aislado acústicamente, con silenciador de descarga, montado sobre amortiguadores, con clixon interno y resistencia de cárter.
- Batería condensadora de amplia superficie, d tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 50°C.
- Motoventiladores de bajas revoluciones sobre tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección.
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador.
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Separador de aceite.
- Cuadro electromecánico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.
- Sistema VRC de regulación de capacidad, regulado de fábrica para mantener una presión de evaporación constante de -10°C a -13°C.
- Todos los servicios se deben equipar con válvula de expansión termostática y válvula solenoide controlada por un termostato.
- La unidad motocondensadora debe seleccionarse a partir de la longitud total del servicio.
- Potencia frigorífica basada en condiciones EN13215: Temperatura ambiente de 32°C, temperatura de evaporación de -10°C, sobrecalentamiento de 20K y subenfriamiento de 3K.
- Longitud de servicio mínimo como longitud del servicio de menor tamaño admisible.
- Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m. de distancia de la fuente.

- Refrigerant R404A.
- Hermetic reciprocating compressor acoustically isolated with exhaust silencer, mounted on shock absorbers with internal clixon and crankcase heater.
- Battery with a large surface condenser, d copper tubes and aluminum fins, with sizing tropicalized to room temperature to 50°C.
- Fan motors on low speed nozzle propellers dynamically balanced and protective grilles.
- Proportional pressure control condensation by varying the fan motor speed.
- Refrigerant circuit equipped with high and low pressure switches pressure ceramic filter, and sight glass container.
- Oil separator.
- Table electromechanical power and maneuver, with compressor and fan motor protection.
- VRC System for regulating capacity, factory adjusted to maintain a constant evaporator pressure -10°C to -13°C.
- All services must be equipped with thermostatic expansion valve and solenoid valve controlled by a thermostat.
- The condensing unit must be selected from the total length of service.
- Cooling capacity based on EN13215 conditions: Room temperature 32°C, evaporating temperature of -10°C, overheating and undercooling of 20K 3K.
- Length of service and length of service minimum smaller admissible.
- Noise level refers to sound pressure level in dB (A), measured in free field at 10 m. away from the source.

### Opciones - Options

recubrimiento anti-corrosión de la batería  
rejilla exterior de protección de batería

anticorrosion coil coating  
coil protection grille



## CONDENSADORAS REMOTAS, MEDIA TEMPERATURA REMOTE CONDENSER MEDIUM TEMPERATURE

CENTRIFUGAS, VERSION MULTI-SERVICIO - CENTRIFUGAL UNITS, MULTISERVICE



modelo	potencia compresor CV	tensión	potencia frigorífica EN 13215 (W) T.ev. -10°C	longitud de servicio			potencia absorbida nominal (W)	int. abs. máx. (A)	condensador		conexiones frigoríficas liq - gas	longitud máxima tubería (m)	peso (Kg)	Nivel presión sonora dB (A)
				vitriñas		Mural			Ventilador ø mm	caudal m³/h				
				total	servicio mínimo									
<b>MDH-CMF-4048</b>	2	400V-III-50Hz	4270	6,0-7,5	1,0	2,5-3,0	2,42	12,5	10	3500	3/8"-3/4"	30	95	37
<b>MDH-CMF-4054</b>	2 1/4	400V-III-50Hz	4938	7,0-9,0	1,0	3,0-3,5	2,61	13	10	3500	3/8"-3/4"	30	96	37
<b>MDH-CMF-4060</b>	3	400V-III-50Hz	5512	8,5-10,0	1,5	3,5-4,0	3,06	14	10	3500	3/8"-3/4"	30	97	36
<b>MDH-CMF-4068</b>	3 1/2	400V-III-50Hz	6269	10,0-12,0	1,5	4,0-4,5	3,42	15,4	10	3500	1/2"-3/4"	30	98	36

### Características técnicas

### Technical data

Unidades motocondensadoras multiservicio con regulación de capacidad progresiva, para media temperatura, en construcción silenciosa con compresor hermético insonorizado y condensador compacto con turbina centrífuga.

Multi-motor condensing units with progressive capacity regulation for medium temperature under construction with hermetic compressor silent soundproofed and compact centrifugal turbine condenser.

- Refrigerante R404A.
- Compresor hermético alternativo aislado acústicamente, con silenciador de descarga, montado sobre amortiguadores, con clixon interno y resistencia de cárter.
- Batería condensadora de amplia superficie, d tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 45°C.
- Motoventiladores de bajas revoluciones sobre tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección.
- Control digital de la presión de condensación.
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido.
- Separador de aceite.
- Cuadro electromecánico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador.
- Sistema VRC de regulación de capacidad, regulado de fábrica para mantener una presión de evaporación constante de -10 °C a -13°C.
- Todos los servicios se deben equipar con válvula de expansión termostática y válvula solenoide controlada por un termostato.
- La unidad motocondensadora debe seleccionarse a partir de la longitud total del servicio.
- Potencia frigorífica basada en condiciones EN13215: Temperatura ambiente de 32°C, temperatura de evaporación de -10°C, sobrecalentamiento de 20K y subenfriamiento de 3K.
- Longitud de servicio mínimo como longitud del servicio de menor tamaño admisible.
- Consultar para longitudes de tubería superiores a 30 metros.
- Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m. de distancia de la fuente.

- Refrigerant R404A.
- Hermetic reciprocating compressor acoustically isolated with exhaust silencer, mounted on shock absorbers with internal clixon and crankcase heater.
- Battery with a large surface condenser, d copper tubes and aluminum fins, with sizing tropicalized to room temperature to 45°C.
- Fan motors on low speed nozzle propellers dynamically balanced and protective grilles.
- Digital control of the condensing pressure.
- Refrigerant circuit equipped with high and low pressure switches pressure ceramic filter, and sight glass container.
- Oil separator.
- Table electromechanical power and maneuver, with compressor and fan motor protection.
- VRC System for regulating capacity, factory adjusted to maintain a constant evaporator pressure -10°C to -13°C.
- All services must be equipped with thermostatic expansion valve and solenoid valve controlled by a thermostat.
- The condensing unit must be selected from the total length of service.
- Cooling capacity based on EN13215 conditions: Room temperature 32 °C, evaporating temperature of -10-°C, overheating and undercooling of 20K 3K.
- Length of service and length of service minimum smaller admissible.
- Check for line lengths above 30 meters.
- Noise level refers to sound pressure level in dB (A), measured in free field at 10 m. away from the source.

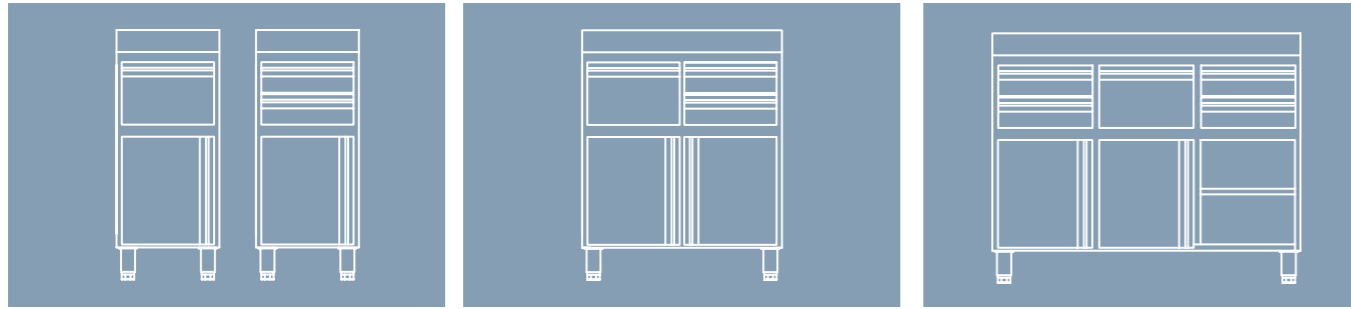
### Opciones - Options

válvula solenoide  
recubrimiento anti-corrosión de la batería  
Compuerta de descarga antirretorno  
Tolva de adaptación a conducto circular

solenoid valve  
anticorrosion coil coating  
Discharged air antireturn gate  
Rectangular to circular duct adaptor

- 282-283 FRETE MOSTRADOR CAFETERA COMPACTO • COMPACT COFFE FRONT COUNTER
- 284-285 FRETE MOSTRADOR CAFETERA • COFFE FRONT COUNTER
- 286-287 ESTANTERÍA FRETE MOSTRADOR • FRONT COUNTER TABLE
- 288-289 CARROS CALIENTES PARA DISTRIBUCIÓN DE COMIDAS • HOT DISTRIBUTION TROLLEYS
- 290 MESAS CALIENTES • HOT COUNTER
- 291 MESAS NEUTRAS • AUXILIAR COUNTERS
- 292 MESAS DE TRABAJO DESMONTADAS, 850 ALTURA • 850 HEIGHT DETACHABLE MURAL TABLE
- 293 MESA BAJO COCINAS, 600 ALTURA, MONTADAS Y SOLDADAS • MOUNTED AN WELDED 600 UNDER BROILER TABLE
- 294 ACCESORIOS MESAS DE TRABAJO • TABLES ACCESORIES
- 295 MESA PREPARACIÓN • FOOD PREPARATION TABLE
- 296 MESA DE ENTRADA-SALIDA LAVAVAJILLAS • IN-LET OUT-LET DISHWASHER TABLE
- 297 LAVAMANOS • HAND WISH BASIN





MCC-50-T  
MCC-50-C

MCC-90

MCC-140

**Características técnicas - Technical data**

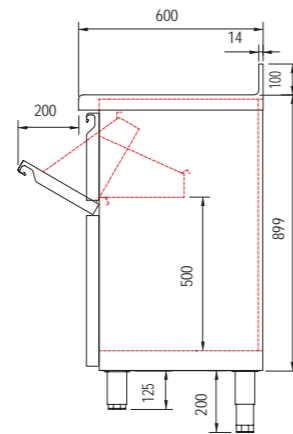
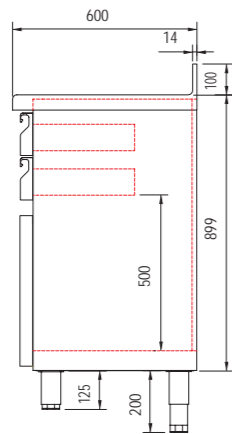
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	peso neto net weight (Kg)	cajones drawers	tolva hopper	puertas doors
MCC-50-T	475	1040	600	28	0	1	1
MCC-50-C	475	1040	600	28	2	0	1
MCC-90	915	1040	600	55	2	1	2
MCC-140	1375	1040	600	85	4	1	2

**Características técnicas**

**Technical data**

- Módulos de diseño compacto
- Exterior y estantes en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 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 125 - 200 mm
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

- Compact designed modules
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior and shelf, except the rear side
- AISI-304 18/10 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 up stand (optional without up stand)
- Drawers with slides
- Detachable coffee-grounds hopper
- Interchangeable drawers (auxiliary and coffee)
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Can be produced on request, in different measures



**Frente mostrador cafetera compacto**  
**Compact coffe front counter**



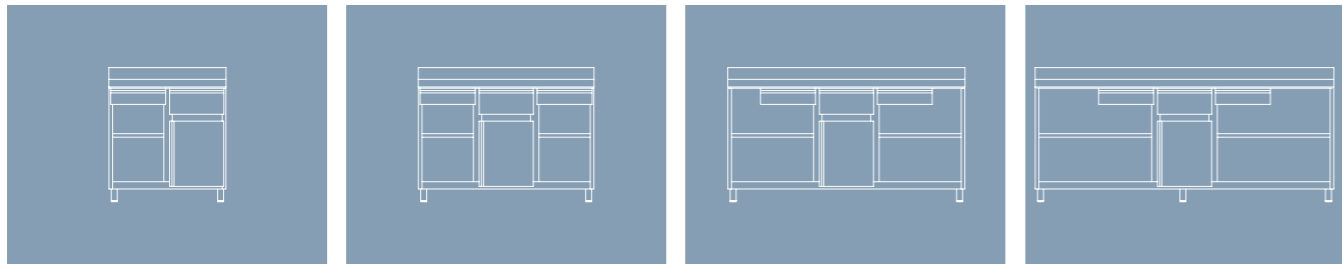
MCC-50-T

MCC-90

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

MCC-140

Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, páginas 24 y 29 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pages 24 and 29



MC-100  
MC-100-2

MC-150  
MC-150-2

MC-200  
MC-200-2

MC-250  
MC-250-2

Características técnicas - Technical data

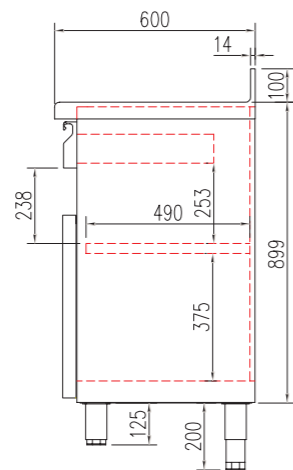
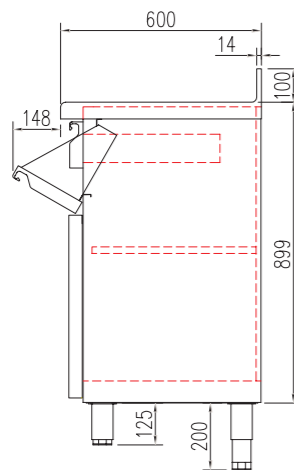
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	peso neto net weight (Kg)	cajones drawers
MC-100	1000	1040	600	66	1
MC-150	1495	1040	600	75	2
MC-200	2020	1040	600	84	2
MC-250	2545	1040	600	93	2

Características técnicas

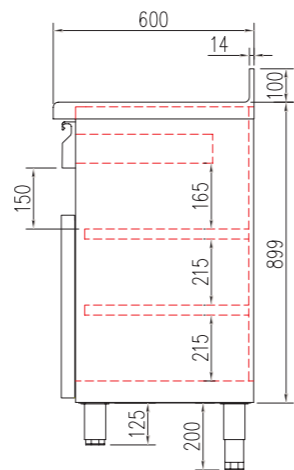
Technical data

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
  - Respaldo en acero plastificado.
  - Apoyos inox, regulables en altura.
  - 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

- AISI-304 18/10 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.
  - MC - One intermediate shelf.
  - MC-2 - Two intermediate shelves.
- Can be produced on request, in different measures



MC



MC - 2



Frente mostrador cafetera  
Coffe front counter



MC - 150



Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, páginas 24 y 29 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pages 24 and 29





EFM60-100
EFM60-100-2
EFM35-100
EFM35-100-2

EFM60-150
EFM60-150-2
EFM35-150
EFM35-150-2

EFM60-200
EFM60-200-2
EFM35-200
EFM35-200-2

**Características técnicas - Technical data**

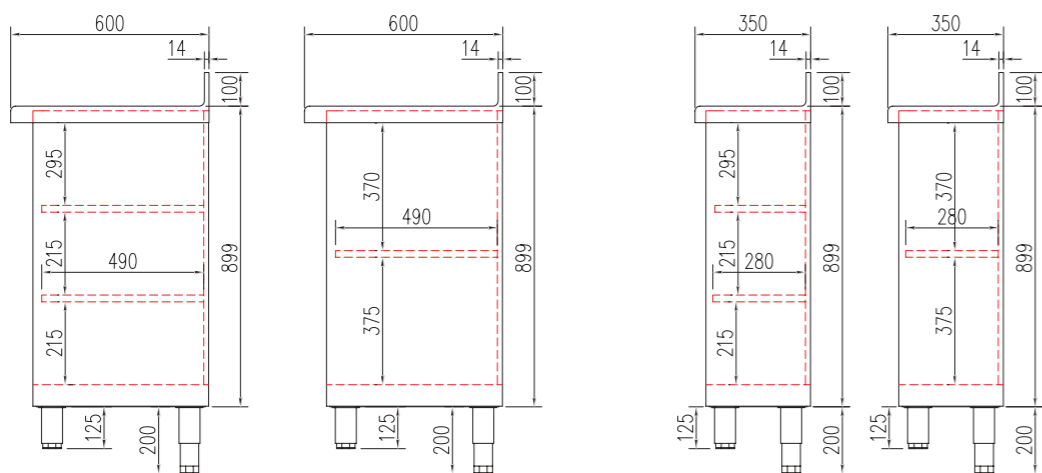
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	peso neto net weight (Kg)
EFM60-100	1000	1040	600	49
EFM60-150	1495	1040	600	60
EFM60-200	2020	1040	600	71
EFM35-100	1000	1040	350	34
EFM35-150	1495	1040	350	45
EFM35-200	2020	1040	350	56

**Características técnicas**

**Technical data**

- Exterior y estantes en acero inox AISI-304 18/10, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 18/10 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- EFM-2: de serie dos estantes
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

- AISI-304 18/10 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 up stand (optional without up stand)
- AISI -304 18/10 adjustable legs, 125 to 200 mm
- EFM-2: two shelves as standard
- Can be produced on request, in different measures



EFM60-2

EFM60

EFM35-2

EFM35



**Estantería frente mostrador  
Front counter table**



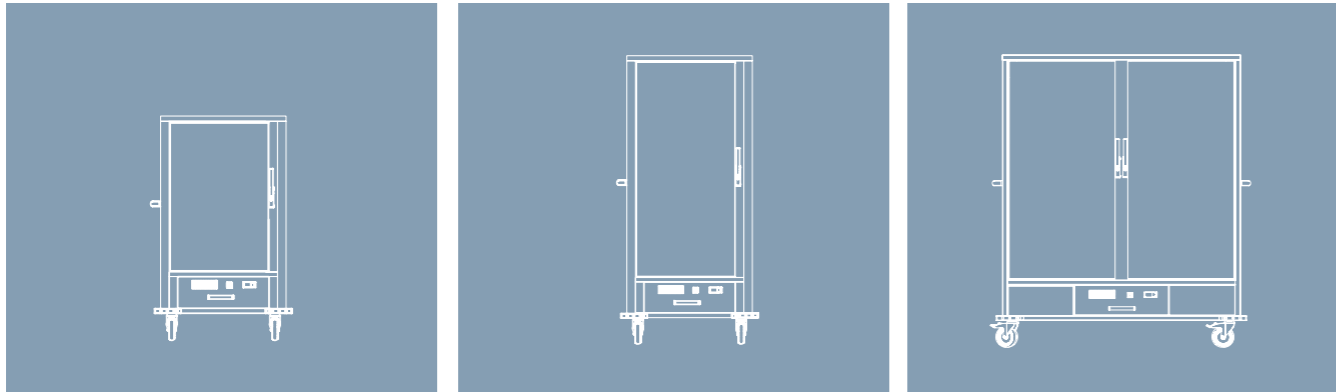
EFM60 -200 - 2



EFM35 -150



Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, páginas 24 y 29 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pages 24 and 29



CC-11-GN

CC-21-GN

CC-42-GN

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia power (W)	capacidad capacity GN 2/1	capacidad platos plate capacity ø260	puertas doors (uds)	tensión monofásica single phase voltage	regulación temperatura temperature set
CC-11-GN	810	1150	810	2100	10	40	1	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C
CC-21-GN	810	1740	810	3100	20	80	1	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C
CC-42-GN	1470	1740	810	4100	40	160	2	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C

Características técnicas

- Constructidos íntegramente en acero inoxidable AISI 304 18/10, con estructura y componentes reforzados.
- Cuerpo totalmente hermético, aristas interiores con curva sanitaria de amplio radio.
- Máxima eficiencia energética: aislamiento integral en espuma de poliuretano de alta densidad y gran espesor, resistente a la humedad y alta temperatura.
- Puertas dotadas de cierres con tirador y llave, apertura de 180°C.
- Buletes de silicona.
- Bloque de guías laterales extraíble de una pieza.
- Separación entre guías de 60 mm (parrillas o bandejas, **no incluidas**).
- Ruedas insonorizadas ø 125, con freno.
- Paragolpes de goma y asa para transporte.
- Parrillas centrales opcionales.
- Bloque calórico, totalmente extraíble para mantenimiento y limpieza, con bandeja de humedad removible, resistencias ventiladas y cable de conexión en espiral.
- Protección de seguridad mediante fusible térmico.
- Termómetro-termostato digital e interruptor luminoso ON/OFF.

- Constructed of stainless steel AISI 304 18/10, with reinforced structure and components.
- Body completely airtight inner edges curved broad health radio.
- Maximum Energy Efficiency: fully insulated with polyurethane foam, high density thick, moisture resistant and high temperature.
- Door locks equipped with handle and key, opening of 180°C.
- Silicone Gaskets.
- Block side guides removable in one piece.
- Separation between guides 60 mm (racks or trays not included).
- Wheels ø 125 soundproofed, with brakes.
- Rubber bumpers and handle for transport.
- Optional power grids.
- Block heat, fully removable for maintenance and cleaning, humidity tray removable ventilated heating cable pigtail.
- Safety protection by thermal fuse.
- Thermometer, digital thermostat and light switch ON / OFF.



Opciones - Options

Parrilla GN 2/1  
230v 60Hz / 115v 60Hz

GN 2/1 shelf  
230v 60Hz / 115v 60Hz



Carros calientes para distribución de comidas  
Hot distribution trolleys



CC-42-GN

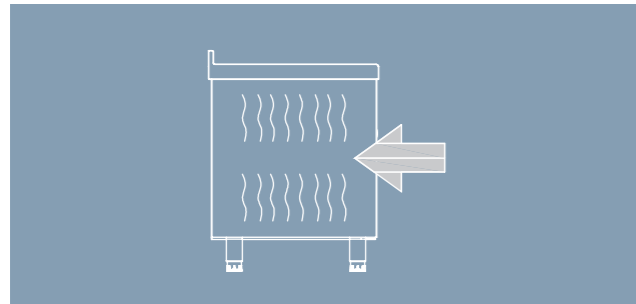


CC-11-GN

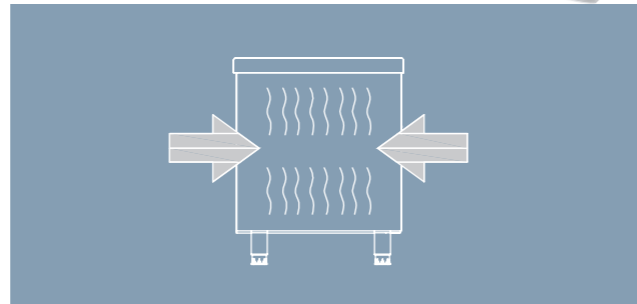


CC-21-GN

Mesas calientes  
Hot counter



MCA70-120
MCA70-160
MCA70-180



MCAP70-120
MCAP70-160
MCAP70-180

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia power (W)	capacidad platos plate capacity ø260	puertas correderas sliding doors (uds)	tensión monofásica single phase voltage	regulación tempera- tura temperature set
MCA70-120	1200	850	700	2100	40	2	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C
MCA70-160	1600	850	700	3100	80	2	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C
MCA70-180	1800	850	700	3100	72	2	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C
MCAP70-120	1200	850	700	2100	160	2+2	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C
MCAP70-160	1600	850	700	3100	288	2+2	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C
MCAP70-180	1800	850	700	3100	80	2+2	220 V - 50 Hz	+45°C +90°C

- Constructed integrally in stainless steel AISI 304 18/10
- Estructura, estante y encimera reforzados
- Encimera, con acabados soldados
- Frente curvo y peto trasero (según modelo) sanitario de 100 mm
- Máxima eficiencia energética: aislamiento integral (estructura y puertas) en espuma de poliuretano de alta densidad y gran espesor, resistente a la humedad y alta temperatura
- Puertas correderas suspendidas, con rodamientos de bolas
- Pies en acero inox, regulables en altura
- Calefacción interior por resistencias ventiladas, extraíbles
- Protección de seguridad mediante fusible térmico.
- Termómetro-termoestado digital e interruptor luminoso ON/OFF

MCA: Mesa mural con peto 100 mm (opcional sin peto al mismo precio)  
MCAP: Mesa pasante, puertas a dos caras

- Constructed of stainless steel AISI 304 18/10
- Structure, and top shelf reinforced
- Countertop, welded
- Front curved and 100 mm sanitary splash-back (depend on model)
- Maximum energy efficiency: insulation integral (structure and doors) in polyurethane foam, high density thick, moisture resistant and high temperature
- Sliding doors suspended with ball bearings
- Feet in stainless steel, adjustable in height
- Heating resistors airy interior, removable
- Safety protection by thermal fuse.
- Thermometer, digital thermostat and light switch ON / OFF

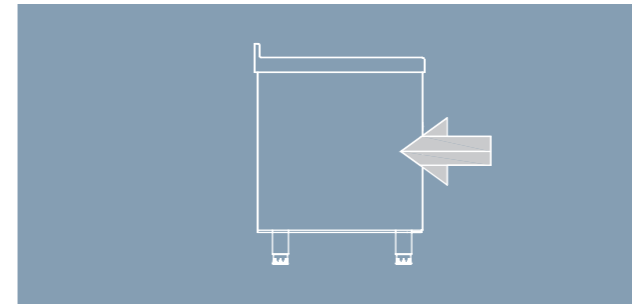
MCA: Wall table with 100 mm splash-back (optional without at the same price)  
MCAP: Pass-through table, doors on both sides



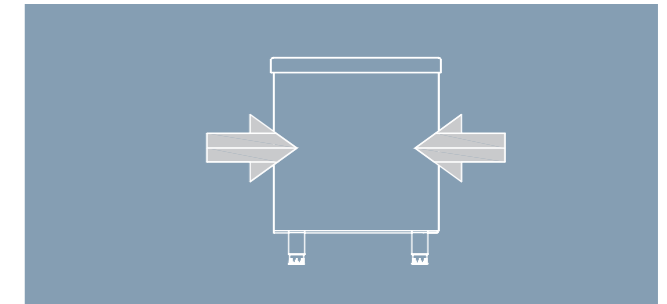
230v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult



Mesas neutras  
Auxiliar counters



MNC70-100M
MNC70-120M
MNC70-140M
MNC70-160M
MNC70-180M
MNC70-200M



MNCP70-100C
MNCP70-120C
MNCP70-140C
MNCP70-160C
MNCP70-180C
MNCP70-200C

Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)
MNC/MNCP70-100	1000	850	700
MNC/MNCP70-120	1200	850	700
MNC/MNCP70-140	1400	850	700
MNC/MNCP70-160	1600	850	700
MNC/MNCP70-180	1800	850	700
MNC/MNCP70-200	2000	850	700

- Constructed integrally in stainless steel AISI 304 18/10
- Estructura, estante y encimera reforzados
- Encimera, con acabados soldados
- Frente curvo y peto trasero (según modelo) sanitario de 100 mm
- Puertas correderas suspendidas, con rodamientos de bolas
- Pies en acero inox, regulables en altura

MNC: Mesa mural con peto 100 mm (opcional sin peto al mismo precio)  
MNCP: Mesa pasante, puertas a dos caras

- Constructed of stainless steel AISI 304 18/10
- Structure, and top shelf reinforced
- Countertop, welded
- Front curved and 100 mm sanitary splash-back (depend on model)
- Sliding doors suspended with ball bearings
- Feet in stainless steel, adjustable in height

MCA: Wall table with 100 mm splash-back (optional without at the same price)  
MCAP: Pass-through table, doors on both sides



Mesas de trabajo desmontadas, 850 altura  
850 height detachable mural table

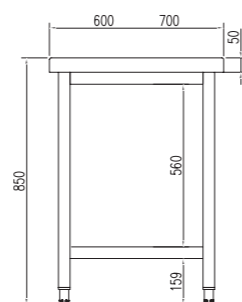
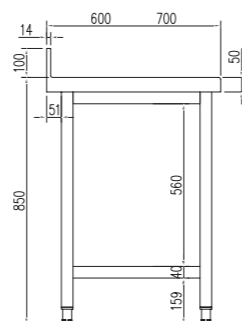


Características técnicas

- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Encimera soldada, con frontal curvado
- Encimeras y estantes reforzados mediante omegas.
- Patas en tubo de 40x40 con taco regulable en altura
- Montaje fácil y rápido mediante tornillería (llave incluida).
- Máxima robustez gracias al sistema de sujeción mediante escuadras de refuerzo.

Technical data

- Made of stainless steel AISI 304 18/10
- Countertop welded with curved front
- Countertops and shelves reinforced with omegas.
- 40x40 tubular legs with adjustable heel height
- Easy and quick means of screws (wrench included).
- Extremely robust thanks to the anchoring with gussets.



Mesa bajo cocinas, 600 altura, montadas y soldadas  
Mounted and welded 600 under broiler table

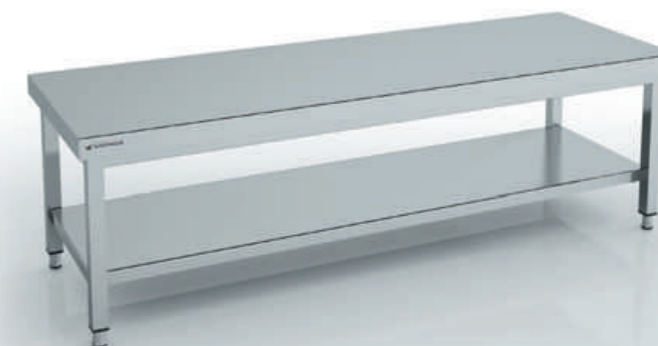
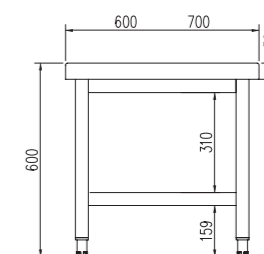
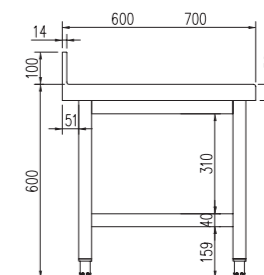


Características técnicas

- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Encimera soldada, con frontal curvado
- Encimeras y estantes reforzados mediante omegas.
- Patas en tubo de 40x40 con taco regulable en altura
- Se suministran montadas y soldadas.

Technical data

- Made of stainless steel AISI 304 18/10
- Countertop welded with curved front
- Countertops and shelves reinforced with omegas.
- 40x40 tubular legs with adjustable heel height
- Supplied mounted and welded.



www.coreco.es - info@coreco.es - www.coreco.es - info@coreco.es - www.coreco.es - info@coreco.es - www.coreco.es - info@coreco.es



Mesa en ángulo - Angular table

MMR-66	600x600x850
MMR-77	700x700x850

- Fabricadas en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Encimera soldada,
- Encimeras y estantes reforzados mediante omegas.
- Patas en tubo de 40x40 con taco regulable en altura
- Montaje fácil y rápido mediante tornillería (llave incluida).
- Máxima robustez gracias al sistema de sujeción mediante escuadras de refuerzo.

- Made of stainless steel AISI 304 18/10
- Welded countertop
- Countertops and shelves reinforced with omegas.
- 40x40 tubular legs with adjustable heel height
- Easy and quick means of screws (wrench included).
- Extremely robust thanks to the anchoring with gussets.



Cajón - Drawer

CM60	330x560x190
CM70	330x625x190

- Fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Guías telescópicas extraíbles, con freno
- Capacidad GN1/1-100

- Made of stainless steel AISI 304 18/10
- Removable telescopic rails
- GN1/1-100 capacity



Cajón - Drawer

CM3	390x560x596
-----	-------------

- Estructura y cajones fabricados en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Guías telescópicas extraíbles, con freno
- Capacidad GN1/1-100

- Drawers and structure, made of stainless steel AISI 304 18/10
- Removable telescopic rails
- GN1/1-100 capacity



Módulo guías - Rails set

CG - GN	380x530x596	GN 1/1	315 €
CG - PS	650x530x596	600x400	350 €

- Estructura fabricada en acero inoxidable AISI-304 18/10
- Structure, made of stainless steel AISI 304 18/10

Características técnicas

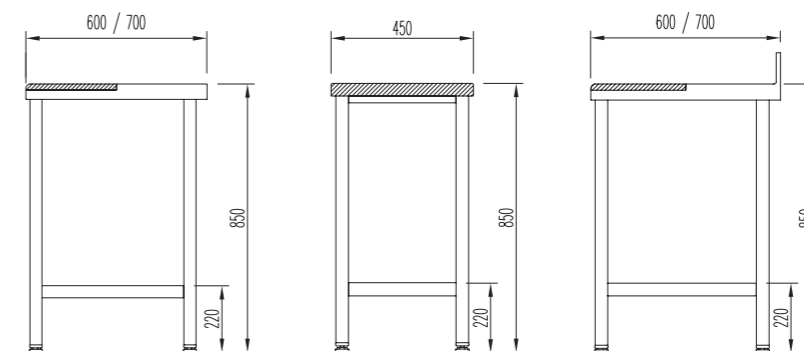
- Mesas especialmente construidas para la preparación de alimentos.
- Polietileno fácilmente desmontable para su limpieza, reversible.
- Encimera y estante construidos en acero Inox.AISI 304 18/10.
- Se suministran montadas y estante intermedio de serie.
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

Technical data

- Table made for food preparation.
- Polyurethane board easy to remove for cleaning and is reversible.
- Worktop and shelf made of AISI 304 18/10 Stainless Steel.
- Self-assembly with middle shelf included.
- Can be produced on request, in different measures

Características técnicas - Technical data

ref.	largo - length (mm)	alto - height (mm)	fondo - depth (mm)
CMCP-045	450	850	450
CMMP-106	1000	850	600
CMMP-156	1500	850	600
CMMP-107	1000	850	700
CMMP-157	1500	850	700
CMCP-106	1000	850	600
CMCP-156	1500	850	600
CMCP-107	1000	850	700
CMCP-157	1500	850	700



## Mesa de entrada-salida lavavajillas In-let out-let dishwasher table



### Características técnicas

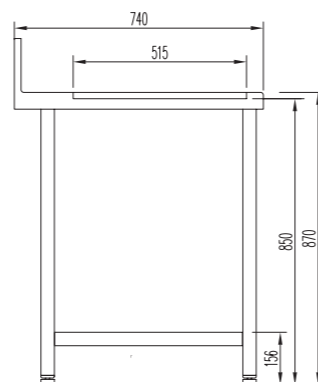
- Mesas especialmente construidas para adaptar a lavavajillas
- Encimera y estante construidos en acero Inox.AISI 304 18/10.
- Fregadero 450x450x250.
- Se suministran montadas y estante intermedio de serie.
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

### Technical data

- Table made for food preparation and dishwashing machines.
- Constructed in AISI 304 18/10 stainless steel
- 400x400x250 mm sink.
- Self-assembly with middle shelf included.
- Can be produced on request, in different measures

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo - length (mm)	alto - height (mm)	fondo - depth (mm)
MPD-7	725	850	740
MPI-7	725	850	740
MPD-12	1225	850	740
MPI-12	1225	850	740
MPD-15-F	1525	850	740
MPI-15-F	1525	850	740
MPD-15-FD	1525	850	740
MPI-15-FD	1525	850	740



MP - 7



MP - 12



MP - 15 - F



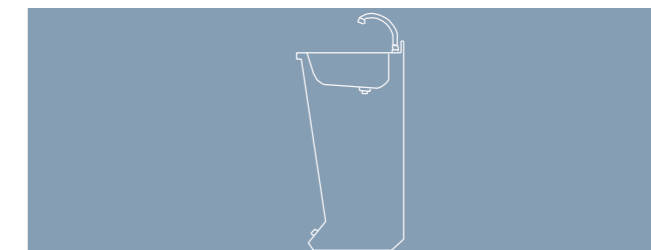
MP - 15 - FD



## Lavamanos Hand wish basin



CLM-33  
CLM-54



CLP-54

### Características técnicas

- Construidos en acero Inox AISI 304 18/10
- Encimera con cubeta embutida y esquinas soldadas
- Puerta frontal desmontable
- Incorpora pulsador de pie y caño con base giratoria
- Válvula mezcladora de agua fría y caliente
- Latiguillos y accesorios par montaje, incluidos

### Technical data

- Completely constructed in AISI 304 18/10 stainless steel.
- Supplied with high spout tap and push button.
- Different push button systems.
- Frontal door removable.
- Heat and cool water mixer valve.

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo - length (mm)	alto - height (mm)	fondo - depth (mm)
CLM-33	330	190	330
CLM-54	500	200	450
CLP-54	500	850	450



# 10



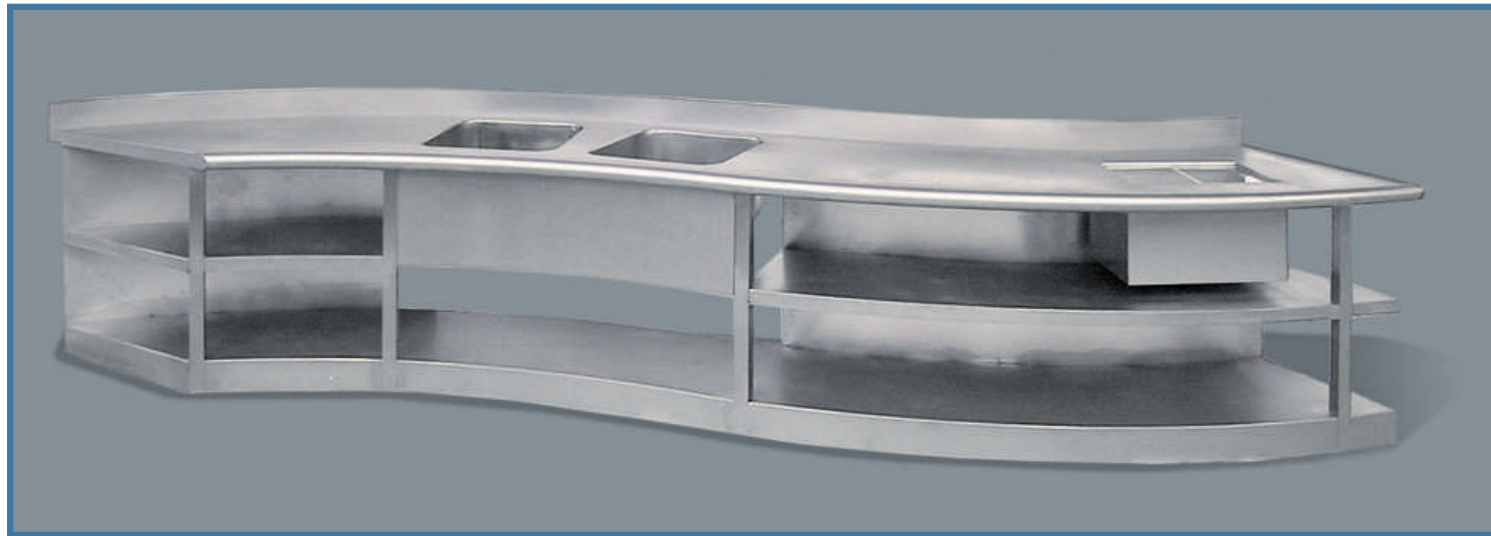
# 10

FABRICADOS ESPECIALES  
CUSTOMIZED MANUFACTURING

Para facilitar e integrar en un solo proyecto sus instalaciones, CORECO crea una línea de fabricación especial, recogiendo toda la gama neutra de frío y de calor que posibilite, bajo un mismo conjunto de diseño, sus proyectos.

CORECO pondrá a su disposición personal cualificado para ayudarle a la integración del conjunto en el establecimiento de su cliente.

No dude en consultarnos sobre cualquier proyecto que incorpore muebles especiales, nuestros técnicos se pondrán a su disposición para encontrar mejores soluciones.



To help you make one single project for your installation, CORECO has created a range of customized manufacturing units that combines the entire neutral, cold and hot range to make your project a reality under one design concept.

CORECO has got qualified staff who will help you combine all the elements of the project on the client's premises.

Please do not hesitate to contact us about any project that includes special manufacturing. Our technicians are at your disposal to find the best solution for you.



Tenemos como objetivo ofrecer un servicio de alto valor añadido en el sector de la hostelería mediante el diseño, la fabricación y la instalación de elementos especiales en acero inoxidable.

Realizamos todo tipo de muebles de forma artesanal, manteniendo la rentabilidad y calidad que nos identifica.

«muebles fabricados  
de forma artesanal y  
a medida»

Our aim is to offer a high quality service to the catering sector through the design, manufacturing and installation of customized stainless steel units.

All our range of products is hand made, maintaining the profitability and quality which identify us.

«Customized and hand  
made products »



**BUFFET Y SHOW COOKING  
BUFFET AND SHOW COOKING**

Construidos con los mejores materiales. Robustas estructuras de acero y encimeras de granito o silestone de una sola pieza se unen a los mejores componentes de frio y calor.



**BUFFET Y SHOW COOKING  
BUFFET AND SHOW COOKING**



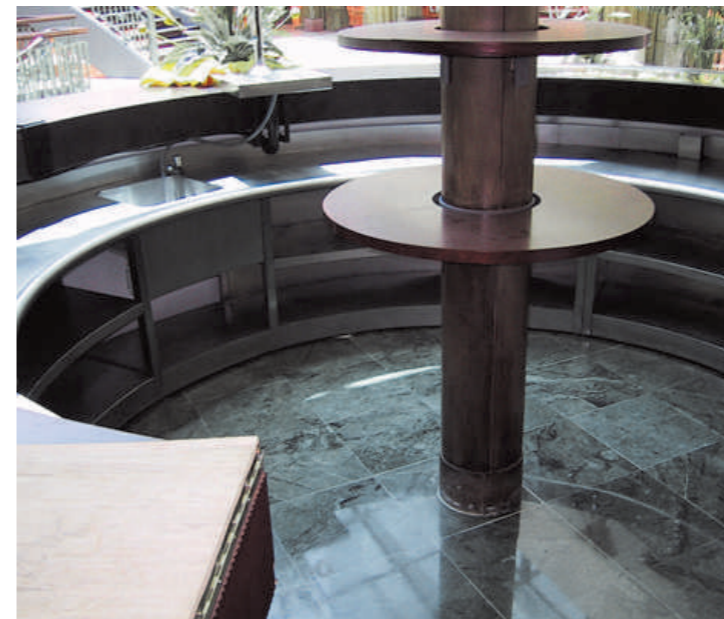
- Buffet fríos y neutros.
- Show-Cooking
- Islas rodantes ó fijas
- Buffet suspendidos y autoportantes.
- Pantallas con luz y/o calor
- Placas de ladrillo refractario.
- Cubas y placas frías o calientes, de encastre o sobre encimera.
- Paellers y trinchantes, y todo tipo de elemento que desee integrar en un buffet.

- Cold and Neutral Buffets.
- Show-Cooking
- Fix and mobile islands
- Hanging and Self-supporting Buffets.
- Glass screen with light and/or heat
- Refractory brick plates.
- Refrigerated units and cold or hot plates, recessed or counter-top fitted.
- Paella dishes and carvers as well as all the types of equipment that you would like to include in a buffet.

Made with the best materials. Strong steel structures and granite or Silestone work tops made from one single piece join to the best components for cold and heat.



Limpieza e higiene garantizados. Fondo redondeado.  
Guaranteed cleanliness and hygiene. Rounded back.



**MONOBLOCK BAJOMOSTRADOR.**

Un concepto de mueble bajo mostrador creado para dar respuesta a las necesidades más exigentes y exclusivas, donde todos los elementos, tanto fríos como neutros, forman una sola pieza montados sobre un bastidor común.

**MONO-BLOCK UNDER COUNTER**

An under counter unit concept created to respond to the needs and exclusive requirements, where all the elements, as cold as neutral, are one single unit mounted on a common frame.

**ACCESORIOS Y MUEBLES VARIOS.**

Mesas y estantes calientes, mesas para hornos, de prelavado y de rodillos, barradas, campanas de vahos, porta-botellas, elementos de decoración y en general, cualquier elemento de fabricación especial para completar el equipamiento de cocinas industriales, zonas de lavado de vajilla o bares.

**ACCESSORIES AND VARIOUS PRODUCTS**

Hot tables and shelves, tables for ovens, pre-wash and roller tables, bars for counter-tops, hoods, bottle racks, decorative elements and, in general, any customized element that complements industrial cooking equipment, dishwashing areas or bars.



## CAMPANAS HOODS RANGE

Diseñamos y fabricamos todo tipo de campanas especiales, ofreciendo soluciones y respuesta a cualquier necesidad particular.

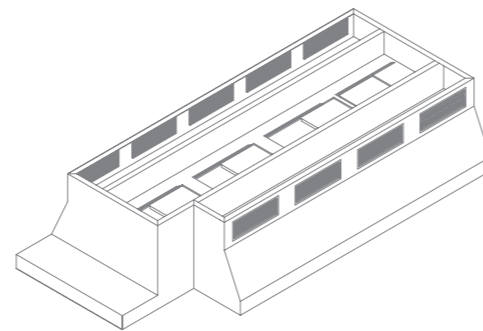
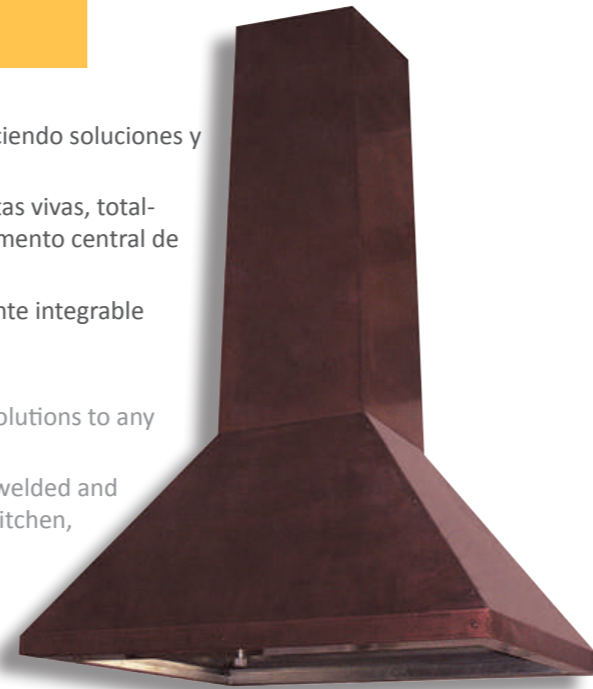
Nuestras campanas, construidas en una pieza, sin juntas, sin aristas vivas, totalmente soldadas y perfectamente pulidas, se convierten en el elemento central de cualquier cocina, aportando personalidad, calidad y exclusividad.

Estos detalles hacen de nuestras campanas un elemento fácilmente integrable tanto en cocinas tradicionales como en cocinas vistas.

We design and manufacture all types of special hoods, offering solutions to any specific requirement.

Our hoods are made from a single piece without any joint. Fully welded and perfectly polished, becomes it shelf in a centre element for any kitchen, giving personality, quality and exclusivity.

These details become our hoods into an element that is easy to integrate in traditional and even open plan kitchens.



- 310 ARMARIO EXPOSITOR 4 CARAS REFRIGERACIÓN • 4 SIDES EXHIBITING CABINET, CHILLER
- 311 ARMARIO EXPOSITOR 4 CARAS CONGELADOS • 4 SIDES EXHIBITING CABINET, FREEZER
- 312-313 CONSERVADOR DE VINOS • WINE STORAGE CABINET
- 314-315 CONSERVADOR DE VINOS Y CAVAS • WINE AND CHAMPAGNE STORAGE CABINET
- 317 FABRICADOR DE CUBITOS • ICE CUBE MACHINE
- 318-319 CONSERVADOR EXPOSITOR DE CONGELADOS (PRE-CONGELADOS) • HORIZONTAL COMMERCIAL FREEZER (PRE-FROZEN)
- 320 ABATIDORES ABT-E5 / ABT-K5 • ABT-E5 / ABT-K5 BLAS FREEZER
- 321 ABATIDOR ABT-K10 • ABT-K10 BLAS FREEZER
- 322-323 HORNOS • OVENS
- 324 HORNOS • OVENS
- 325 PLANCHAS A GAS • GAS GRIDDLES
- 326 TOSTADORES • TOASTERS
- 327 TOSTADOR ELECTRICO DE TUNEL • ELECTRIC TUNNEL TOASTER
- 328 FREIDORA ELECTRICA • ELECTRICAL FRYER
- 329 LAVAVASOS CESTILLO CUADRADO • GLASS WASHERS
- 330 LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL • FRONT LOADING DISWASHER
- 331 LAVAVASOS DE CAPOTA • HOOD DISWASHER
- 332 COMPACTOS DE PARED • COMPACT UNITS • SERIES MCV-NF / BCV-NF
- 334 COMPACTOS DE PARED CENTRÍFUGOS • CENTRIFUGAL COMPACT UNITS SERIES MCV-CF / BCV-CF
- 336 COMPACTOS DE TECHO SERIES MCR-NF / BCR-NF • ROOF TOP COMPACT UNITS
- 337 COMPACTOS DE TECHO CENTRÍFUGO SERIES MCR-CF / BCR-CF • CENTRIFUGAL ROOF TOP COMPACT UNITS
- 338 SEMICOMPACTOS COMERCIALES SERIES MSV-NF / BSV-NF • COMERCIAL SPLIT UNITS
- 339 CÁLCULO DE CONEXIONES FRIGORÍFICAS • CALCULATION OF COOLING CONNECTIONS
- 340 SEMICOMPACTOS COMERCIALES SERIES MSH-NF / BSH-NF • COMERCIAL SPLIT UNITS
- 341 SEMICOMPACTOS COMERCIALES SERIES MSH-QF / BSH-QF • COMERCIAL SPLIT UNITS
- 342 SEMICOMPACTOS CENTRÍFUGOS SERIES MSH-CF / BSH-CF • CENTRIFUGAL SPLIT UNITS
- 343 SEMICOMPACTOS CENTRÍFUGOS SERIES MSH-CQF / BSH-CQF • CENTRIFUGAL SPLIT UNITS
- 344 SEMICOMPACTOS SILENCIOSOS • LOW-NOISE SPLIT UNITS
- 345 SEMICOMPACTOS SILENCIOSOS MSF-QF / BSF-NF • LOW-NOISE SPLIT UNITS
- 346 SEMICOMPACTOS SILENCIOSOS SERIES MSF-QF / BSF-QF • LOW-NOISE SPLIT UNITS
- 347 EQUIPOS PARA SALAS DE MANIPULACIÓN SERIE ASH-DF • PROCESS ROOM SPLIT UNITS
- 348 EQUIPOS PARA SALAS DE MANIPULACIÓN SERIE ASH-DF • PROCESS ROOM SPLIT UNITS
- 349 EQUIPOS PARA SALAS DE MANIPULACIÓN SERIE ASH-CDF • PROCESS ROOM SPLIT UNITS
- 350 EQUIPOS CON CONTROL DE HUMEDAD SERIE HSF-DF • SPLIT UNITS WITH CONTROL OF HUMIDITY
- 351 EQUIPOS QUASIESTÁTICOS SERIE MSF-UF • QUASI-STATIC SPLIT UNITS

# 11



**HOSTELERÍA**  
RESTAURANT AND HOTEL BUSINESS  
RESTAURATION

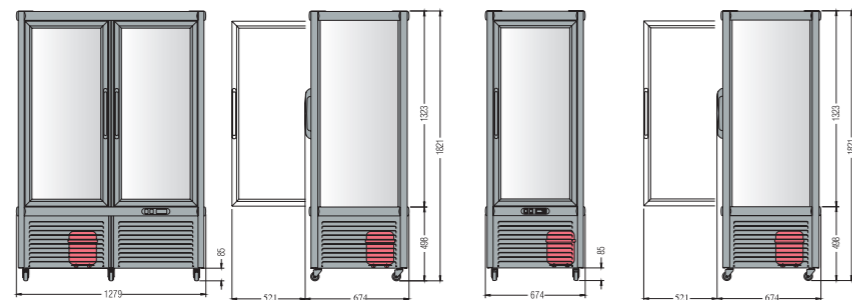


ARMARIO EXPOSITOR 4 CARAS REFRIGERACIÓN  
4 SIDES EXHIBITING CABINET, CHILLER



VB4R-800

VB4R-400



VB4R-400

VB4R-400-G

VB4R-800

VB4R-800-G

- 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
- Descarche automático
- 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 shelves, adjustable
- VB4R-800-G: 5 435x505 shelves + 5 465 diameter shelves, adjustable
- Digital thermostat
- Automatic thermostat
- Pulsed aire evaporator
- Working temperature +4°C to +10°C
- Optional silver colour on request

MODELO	LARGO mm	FONDO mm	ALTO mm	POTENCIA FRIG.	CAPACIDAD	PESO NETO	ESTANTES	TENSIÓN	REFRIGERANTE
MODEL	LENGHT	DEPTH	HEIGT	COOTING POWER	CAPACITY	NET WEIGHT	SHELVES	VOLTAJE	COOLANT
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

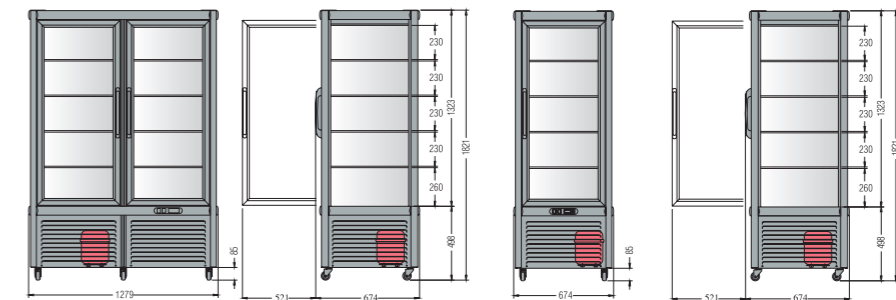


ARMARIO EXPOSITOR 4 CARAS CONGELADOS  
4 SIDES EXHIBITING CABINET, FREEZER



VB4N-800

VB4N-400



VB4N-400

VB4N-800

- 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 silver colour on request

MODELO	LARGO mm	FONDO mm	ALTO mm	POTENCIA FRIG.	CAPACIDAD	PESO NETO	ESTANTES	TENSIÓN	REFRIGERANTE
MODEL	LENGHT	DEPTH	HEIGT	COOTING POWER	CAPACITY	NET WEIGHT	SHELVES	VOLTAJE	COOLANT
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

CONSERVADOR DE VINOS  
WINE STORAGE CABINET



OW004



OW008



OW008SS

OW004

- Modelo OW004 capacidad para 4 botellas
- Modelo OW008 capacidad para 8 botellas
- OW008SS enciemera acero inox
- Termo-eléctrico
- Display digital electrónico
- Sin compresor
- Sin vibraciones
- Muy bajo nivel de ruido
- Doble cristal y protección UV
- Luz fría interior
- Tra. ambiente máxima 25°C

OW008

OW008SS

- Model OW004 capacity for 4 bottles
- Model OW008 capacity for 8 bottles
- Thermoelectric
- Digital electronic display
- No compressor,
- No vibrations
- Very quite
- Double-glazed and UV protection
- Interior cold light
- Max ambient temperature 25°C

REF.	LARGO LENGHT (mm)	ALTO HIGH (mm)	FONDO DEPHT (mm)	CAPACIDAD BOTELLAS BOTTLES CAPA- CITY (mm)	RANGO RANGE	CONSUMO CONSUMPTION	TENSION MONOFASICA SINGLE PHASE VOLTAGE
OW004	480	280	260	4	+7°C +18°C	0,6 KW / 24h	220/240 - 50/60HZ
OW008	735	240	330	8	+10°C +18°C	1,2 KW / 24h	220/240 - 50/60HZ



CONSERVADOR DE VINOS  
WINE STORAGE CABINET



V6



V8

V-6

- Exterior en acero inox AISI-304.
- Interior en aluminio.
- Aislamiento densidad 25 Kg/m<sup>3</sup>.
- Desagüe en la parte trasera.
- Interruptor general ON - OFF.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador por placa fría.
- Control de temperatura por termostato.
- Selección de temperatura para vino tinto o blanco.
- Capacidad para botellas de ø80mm máximo.
- Temperatura de trabajo: +5º +18º a 32ºC ambiente.

V-8

- Stainless-steel exterior.
- Aluminium interior.
- 25 Kg/m<sup>3</sup> insulation density.
- Dripping tube in rear.
- ON - OFF main switch.
- Ventilated condenser unit.
- Rold bond evaporator system.
- Temperature control by thermostat.
- Red o white wine temperature selection.
- ø80mm maximum storage capacity.
- Working temperature: +5º +18º a 32ºC ambient temperature.

REF.	LARGO LENGHT	ALTO HEIGHT	FONDO DEPTH	POTENCIA FRIG FRIG POWER	CONSUMO CONSUMP- TION	CAPACIDAD ø 80 mm. máx. CAPACITY ø mm. máx.	PESO NETO NET WEIGHT	TENSIÓN MONOFÁ- SICA SINGLE PHASE VOLTAGE	REFRIGE- RANTE COOLANT
V-6	600 mm	220 mm	350 mm	94 W	0,7 A	6 Bot.	16 ud	220 V - 50/60 Hz	R-134a
V-8	715 mm	220 mm	350 mm	94 W	0,7 A	8 Bot.	19 ud	220 V - 50/60 Hz	R-134a

**CONSERVADOR DE VINOS  
WINE STORAGE CABINET**



CV028



CV048

CV028		CV048	
-------	--	-------	--

- CV028**
- Capacidad para 28 botellas (1 cámara)
- CV048**
- Capacidad para 48 botellas (2 cámaras)
  - Compartimento izquierdo de +10°C a +18°C
  - Compartimento derecho de +12°C a 18°C

- Características comunes**
- Termo-eléctrico
  - Display digital electrónico
  - Sin compresor
  - Sin vibraciones
  - Doble cristal ahumado y protección UV
  - Luz fría interior
  - Tra. ambiente máxima 25°C

- CV028**
- Capacity for 28 bottles (1 compartment)
- CV048**
- Capacity for 48 bottles (2 compartments)
  - Left compartment from +10°C to +18°C
  - Right compartment from +12°C to +18°C

- Common characteristics**
- Thermoelectric
  - Digital electronic display
  - No compressor,
  - No vibrations,
  - Double-glazed and UV protection
  - Interior cold light
  - Max ambient temperature 25°C

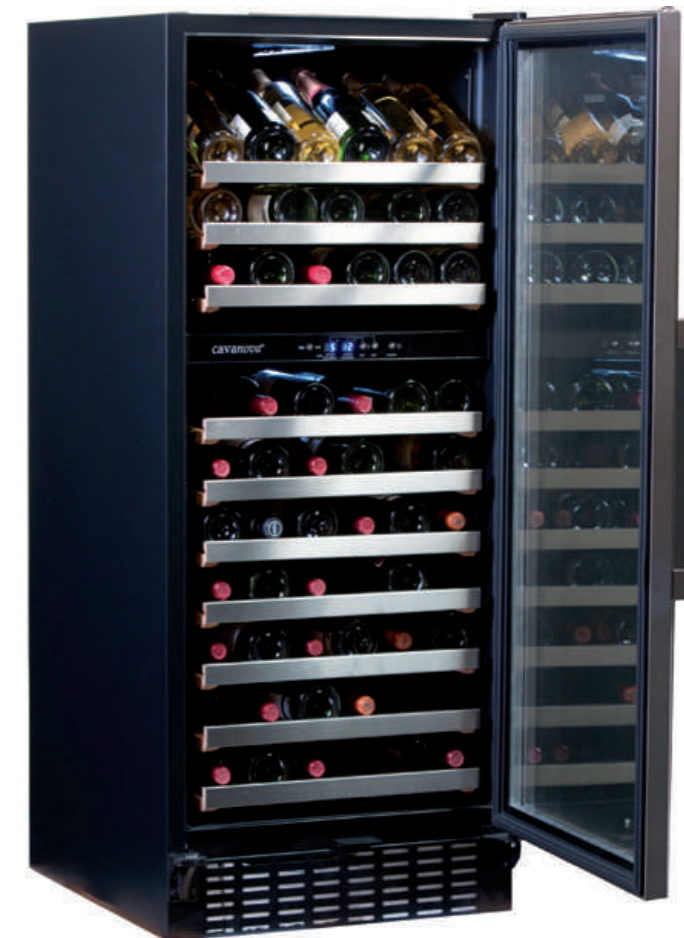
REF.	LARGO LENGHT (mm)	ALTO HIGH (mm)	FONDO DEPHT (mm)	CAPACIDAD BOTELLAS BOTTLES CAPACITY	ESTANTES CROMADOS CHROME SHELVES	CAMARAS CAMERAS	RANGO RANGE	CONSUMO CONSUMPTION	TENSION MONOFASICA SINGLE PHASE VOLTAGE
CV028	515	760	575	28	6	1	+12°C +18°C	1.2 KW / 24h	220/240 - 50/60HZ
CV048	700	820	505	48	14	2	+10°C +18°C +12°C +18°C	1,4 KW / 24h	220/240 - 50/60HZ



**CONSERVADOR DE VINOS Y CAVAS  
WINE AND CHAMPAGNE STORAGE CABINET**



CV075



CV120-2T

CV075		CV120-2T	
-------	--	----------	--

- CV075**
- Capacidad para 75 botellas (1 cámara)
- CV120-2T**
- Capacidad para 111 botellas (2 cámaras).
  - Compartimento superior de +5°C a 18°C
  - Compartimento inferior de +10°C a 18°C

- Características comunes**
- Cerradura de seguridad
  - Estantes de madera
  - Display digital electrónico
  - Luz fría interior
  - Doble cristal ahumado y protección UV
  - Puertas reversibles
  - R134a

- CV075**
- Capacity for 75 bottles (1 compartment)
- Model CV120-2T**
- Capacity for 111 bottles (2compartments)
  - Superior compartment from +5°C to 18°C
  - Inferior compartment from +10°C to 18°C

- Common characteristics**
- Security lock
  - Wooden shelves
  - Electronic digital display
  - Interior cold light
  - Smoked double-glazed and UV protection
  - Reversible door
  - R134a

REF.	LARGO LENGHT (mm)	ALTO HIGH (mm)	FONDO DEPHT (mm)	CAPACIDAD BOTELLAS BOTTLES CAPACITY	ESTANTES MADERA WOOD SHELVES	CAMARAS CAMERAS	RANGO RANGE	CONSUMO CONSUMPTION	TENSION MONOFASICA SINGLE PHASE VOLTAGE
CV075	600	1030	580	75	7	1	+5°C +18°C	1.1 KW / 24h	220/240 - 50/60HZ
CV120-2T	680	1335	595	111	11	2	+5°C +18°C +10°C +18°C	1,3 KW / 24h	220/240 - 50/60HZ

CONSERVADOR DE VINOS Y CAVAS  
WINE AND CHAMPAGNE STORAGE CABINET



CV168

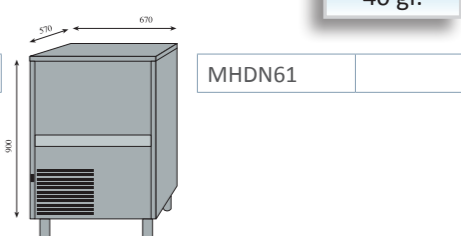
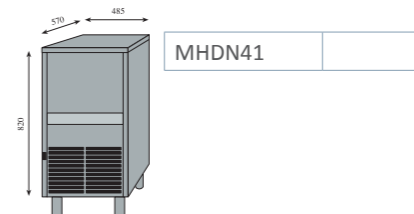
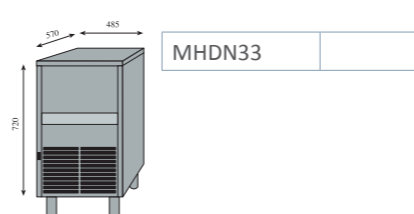
- Capacidad para 168 botellas (1 cámara)
- Cerradura de seguridad
- Display digital electrónico
- Luz fría interior
- Doble cristal ahumado y protección UV
- Puertas reversibles
- Estante de madera con apoyo y salida telescópica
- R134a

- Capacity for 168 bottles (1 compartment)
- Security lock
- Electronic digital display
- Interior cold light
- Smoked double-glazed and UV protection
- Reversible door
- Wooden shelf with telescopic output and support
- R134a

REF.	LARGO LENGHT (mm)	ALTO HIGH (mm)	FONDO DEPHT (mm)	CAPACIDAD BOTELLAS BOTTLES CAPACITY	ESTANTES MADERA WOOD SHELVES	CAMARAS CAMERAS	RANGO RANGE	CONSUMO CONSUMPTION	TENSION MONOFASICA SINGLE PHASE VOLTAGE
CV168	595	1871	680	168	16	1	+5°C +18°C	1.45 KW / 24h	220/240 - 50/60HZ



FABRICADOR DE CUBITOS  
ICE CUBE MACHINE



- Carrocería en acero inoxidable
- Interruptor ON/OFF
- Sistema de limpieza incorporado
- Bomba vertical
- Bajo consumo eléctrico e hidráulico
- Componentes electromecánicos

- Stainless steel casing
- ON/OFF switch
- Integrated cleaning system
- Vertical pump
- Low electric and hydraulic consumption
- Electro-mechanic components

Ref.	Condensación aire Air condensa- tion	Condensación agua Water conden- sation	Contenedor Container	Consumo de agua versión aire Water consumption air version	Consumo de agua versión agua Water consumption water version	Dimensiones Dimensions	Nº cubitos / ciclo Nº Cubes per cycle	Cubito Cube
MHDN33	33 kg / 24 h	36 kg / 24 h	17 Kg	75 L / 24 h	300 L / 24 h	485x570x720	21	40 g
MHDN41	41 kg / 24 h	45 kg / 24 h	20 Kg	95 L / 24 h	470 L / 24 h	485x570x820	21	40 g
MHDN61	61 kg / 24 h	64 kg / 24 h	30 Kg	125 L / 24 h	680 L / 24 h	670x570x900	33	40 g

www.coreco.es - info@coreco.es



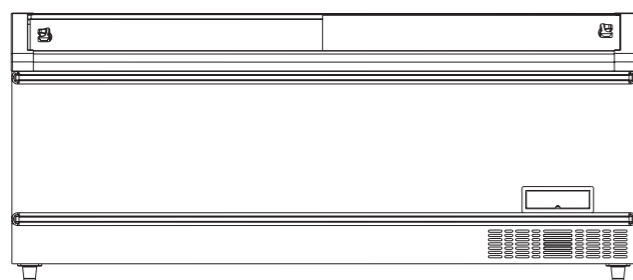
CONSERVADOR EXPOSITOR DE CONGELADOS (PRE-CONGELADOS)  
HORIZONTAL COMMERCIAL FREEZER (PRE-FROZEN)



SMR-170-SL-AD



SMR-220-SL-AD



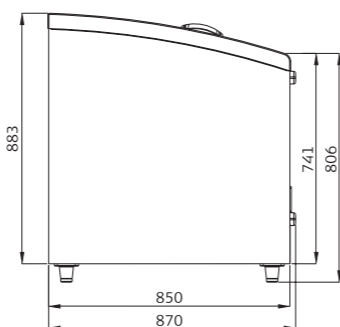
SMR-170-SL-AD

- 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 max. / 55% rH)
- Rango de funcionamiento -26°C -16°C
- Tensión 220-240V / 50 Hz
- Refrigerante R404A

SMR-220-SL-AD

- 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 gass
- Digital control and thermometer
- Climate Class 4 (+30 ° C max. / 55% rH)
- Operating range -26°C -16°C
- Voltage 220-240V / 50 Hz
- Refrigerant R404A

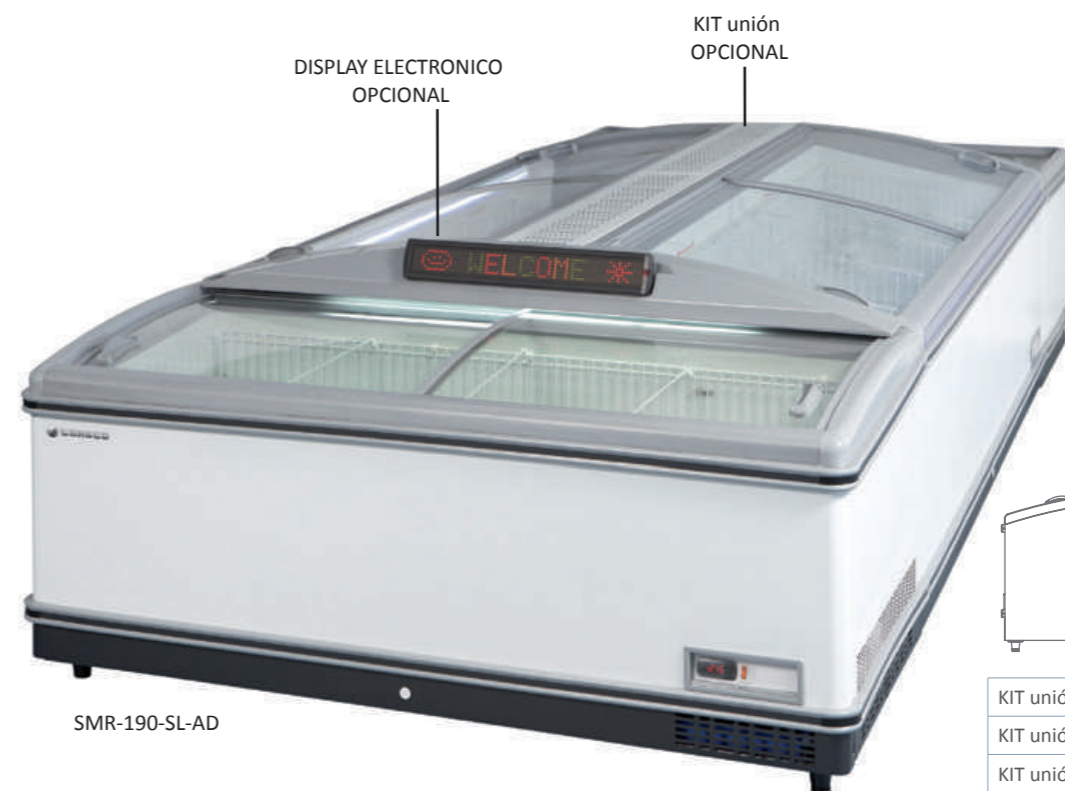
SMR-250-SL-AD



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-170-SL-AD	1700	950	870	1560	745	710	450	1.18 m <sup>3</sup>	9.2 KW / 24h
SMR-220-SL-AD	2200	950	870	2060	745	710	615	1.38 m <sup>3</sup>	10.9 KW / 24h
SMR-250-SL-AD	2500	950	870	2360	745	710	883	1.50 m <sup>3</sup>	11.2 KW / 24h



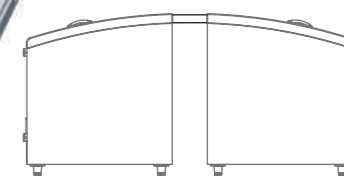
CONSERVADOR EXPOSITOR DE CONGELADOS (PRE-CONGELADOS)  
HORIZONTAL COMMERCIAL FREEZER (PRE-FROZEN)



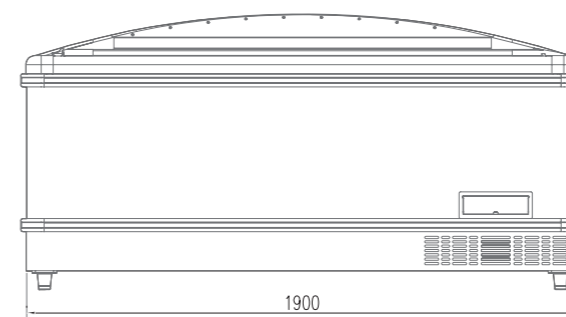
SMR-190-SL-AD

DISPLAY ELECTRONICO  
OPCIONAL

KIT unión  
OPCIONAL



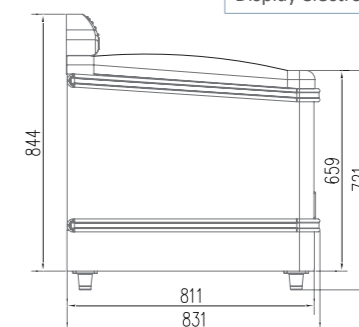
KIT unión 170
KIT unión 220
KIT unión 250
Estructura porta-precios 220
Display electrónico 190



SMR-190-SL-AD

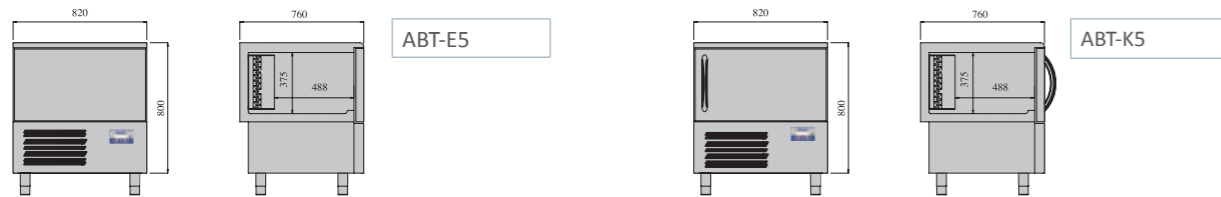
- Exterior e interior en chapa plastificada epoxy
- Puertas correderas, en cristal templado con tratamiento refractario y bajo-emisivo
- Luz interior por LEDS
- Estantes y separadores interiores
- Canal desagüe interior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, 70 mm , bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador 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 max. / 55% rH)
- Rango de funcionamiento -26°C -16°C
- Tensión 220-240V / 50 Hz
- Refrigerante R404A

- 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 max. / 55% rH)
- Operating range -26°C -16°C
- Voltage 220-240V / 50 Hz
- Refrigerant R404A



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-190-SL-AD	1940	810	870	1760	610	710	480	1.18 m <sup>3</sup>	8.9 KW / 24h

ABATIDORES ABT-E5 / ABT-K5  
ABT-E5 / ABT-K5 BLAST FREEZER



- ABT-E5 construido en chapa barnizada, encimera e interior en acero inox AISI-304
- ABT-K5. Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Puerta con sistema de cierre automatico y burlete calefactado.
- Estructura porta-bandejas desmontable
- Descarche manual

- Entirely constructed in varnished, work plan and inner in stainless steel AISI-304.
- Autoclosing door with heated magnetic gasket.
- Pan rack constructed removable.
- Manual defrosting

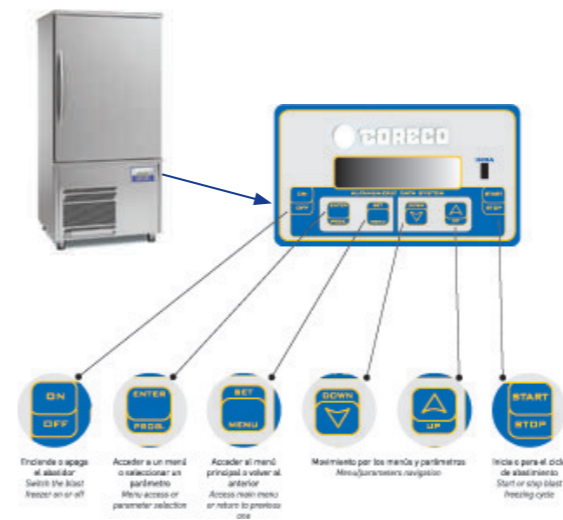
REF.	CAPACIDAD CAPACITY	ABATIMIENTO BLAST FREEZING	CONGELADOR FREEZER	LARGO LENGHT (mm)	FONDO DEPHT( (mm)	ALTO HIGH (mm)	TENSION VOLTAGE	POTENCIA ABS. POWER CONS.	GAS	PESO WEIGHT
ABT-E5	5x60x40 5 x GN 1/1	70°C +3°C = 18 Kg	70°C -18°C = 9 Kg	820	700	900	230V-1f-50Hz	1	R404a	90
ABT-K5	5x60x40 5 x GN 1/1	70°C +3°C = 20 Kg	70°C -18°C = 12 Kg	820	700	900	230V-1f-50Hz	1.2	R404a	105



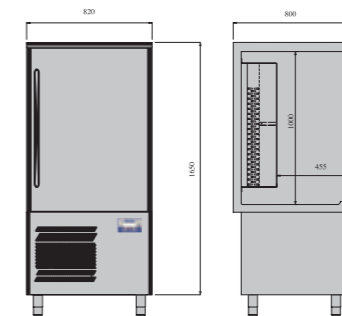
ABATIDOR ABT-K10  
ABT-K10 BLAST FREEZER



ABATIDOR serie ABT · ABT range Blast Freezer



ABT-K10



- Estructura porta-bandejas desmontable
- Descarche manual
- Pan rack constructed removable. (ABT-E5)
- Manual defrosting

REF.	CAPACIDAD CAPACITY	ABATIMIENTO BLAST FREEZING	CONGELADOR FREEZER	LARGO LENGHT (mm)	FONDO DEPHT (mm)	ALTO HIGH (mm)	TENSION VOLTAGE	POTENCIA ABS. POWER CONS.	GAS	PESO WEIGHT
ABT-K10	10x60x40 10 x GN 1/1	70°C +3°C = 30 Kg	70°C -18°C = 20 Kg	820	800	1750	400V-1f-50Hz	2,13	R404a	200

HORNOS PANADERÍA  
BAKERY OVENS



RSD-404



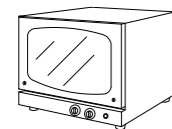
RXB-606



RSD-604

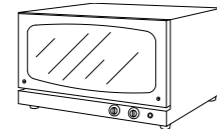


RXB-610

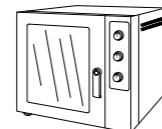


RSD-404  
RSD-404-H

- Exterior e interior en acero
- Luz interior
- Temperatura maxima 250°C
- Temporizador 0-120 minutos
- Rack extraible
- Conexión agua 3/4" 1-2,5 bar
- Puerta o vidrio extraible
- Mod.RSD-404-H pulsador humedad manual
- Mod.RSD-604-H pulsador humedad manual
- Mod.RXD-606 2 ventiladores
- Mod.RXD-610 3 ventiladores

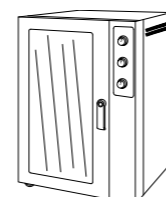


RSD-604  
RSD-604-H



RXB-606

- Steel exterior and interior
- Interior light
- Maximum temperature 250°C
- 0-120 minute timer
- Extractable rack
- 3/4" water connection 1-2.5 bar
- Extractable door
- Mod.RSD-404-H Manual humidity control
- Mod.RSD-604-H manual humidity control
- RXD-606 2 fans
- RXD-610 3 fans



RXB-610

MODELO	DIMENSION	TENSIÓN / HR	CABLE	POTENCIA	W. TÉRMICA	DOTACION	DISTANCIA	PESO
MODEL	DIMENSIONS	VOLTAGE	CABLE	POWER	W. THERMAL	EQUIPMENT	DISTANCE	WEIGHT
RSD-404	630x650x500	1x230V 50-60Hr	3x1,5	3,1 Kw	3 Kw	4 - 430x345 ALUM	75mm	32Kg
RSD-604	800x770x500	3x400V 50-60Hr	5x2,5	5,2 Kw	5 Kw	4 - 600x400 ALUM	75mm	44Kg
RXB-606	760x875x765	3x400V 50-60Hr	5x2,5	7,8 Kw	7,4 Kw	6 - 600x400 ALAMBRE	80mm	68Kg
RXB-610	760x875x1125	3x400V 50-60Hr	5x2,5	9,6 Kw	9 Kw	10 - 600x400 ALAMBRE	80mm	82Kg

CORECO

HORNOS HOSTELERÍA  
HOSPITALITY OVENS



LD-4-A



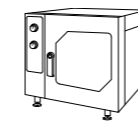
RDE-6



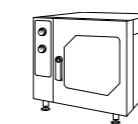
LD-4-I



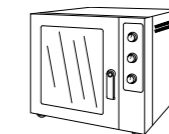
RDE-10



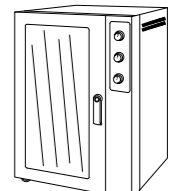
LD-4-A



LD-4-I



RDE-6



RDE-10

- Exterior e interior en acero
- Luz interior
- Temperatura maxima 250°C
- Temporizador 0-120 minutos
- Rack extraible
- Micro seguridad puerta
- Vidrio extraible
- Inversor de giro
- Termostato seguridad rearmable
- Control parametros con encoder
- Control humedad relativa de 0 a99 segundos
- Pantalla lcd blanca
- Pulsador humedad independiente
- Pre calentamiento automatico
- Alarma fin de ciclo,puerta abierta
- Termostato camara
- **Bandejas GN no incluidas**

- Steel exterior and interior
- Interior light
- Maximum temperature 250°C
- 0-120 minute timer
- Extractable rack
- Micro security door
- Extractable glass
- Reversible rotation
- Resettable security thermostat
- Parameter control with encoder
- 0 to 99 second relative humidity control
- White LCD screen
- Independent humidity control
- Automatic pre-heating
- End of cycle / Door open alarm
- Thermostat chamber
- **GN trays not included**

MODELO	DIMENSION	TENSIÓN / HR	CABLE	POTENCIA	W. TÉRMICA	CAPACIDAD	DISTANCIA	PESO
MODEL	DIMENSIONS	VOLTAGE	CABLE	POWER	W. THERMAL	CAPACITY	DISTANCE	WEIGHT
LD-4-A	700x550x520	3x400V 50-60Hr	5x2,5	5,2 Kw	5 Kw	4 Bandeja GN 2/3	75mm	47Kg
LD-4-I	700x550x520	3x400V 50-60Hr	5x2,5	5,2 Kw	5 Kw	4 Bandeja GN 2/3	75mm	47Kg
RDE-6	700x775x760	3x400V 50-60Hr	5x4	10,4 Kw	10 Kw	6 Bandeja GN 1/1	70mm	65Kg
RDE-10	700x775x1050	3x400V 50-60Hr	5x4	15,6 Kw	15 Kw	10 Bandeja GN 1/1	70mm	78Kg

COCINA A GAS GAMA SNACK (CAFETERÍA)  
GAS RANGE SNACK SERIES



CC210-SGG

CC310-SGG

CC200-SG

CC300-SG

\*Horno GN-1/1 con quemador de acero inox. de 5000 kcal/h, con piloto de encendido y termopar. Válvula termostática (130° - 350°C)  
G: Provisto de grill eléctrico en el techo del horno, de 2 kW de potencia  
AN: Armario lateral para bombonas.  
• Construcción en acero inoxidable AISI - 304 (18/10).  
• Fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopares.  
• Pilotos para encendido.  
• Parrillas y quemadores de fundición.

\*1/1 GN oven with burner in stainless steel. Pilot and thermocouple. Thermostatic control (130° - 350°C)  
G: Equipped with electrical grill on the oven top. Power 2 kW.  
AN: Lateral furniture for gas cylinder.  
• Made of stainless steel AISI-304 (18/10).  
• Open hob and smooth hot plate with safety valve and Thermocouples.  
• Pilots for ignition.  
• Cast iron gratings and burners.

REF.	QUEMADORES BURNERS (kcal/h)		HORNO GN1/1 GN 1/1 OVEN kcal/h	POTENCIA POWER		DIMENSIONES DIMENSIONS(mm)
	4.000	6.000		kcal/h	kw	
CC210-SGG	1	1	1* G	15.000	17,4	850 x 585 x 850
CC310-SGG	2	1	1* G+AN	21.000	24,4	1270 x 585 x 850
CC 200-S G	1	1	-	10.000	11,6	850 x 585 x 230
CC 300-S G	2	1	-	16.000	18,6	1270 x 585 x 230



PLANCHAS A GAS  
GAS GRIDDLES



CPLC-600



CPLC-600RT

CPLC-400

CPLC-600

CPLC-800

CPLC-1000

CPLC-600RT

CPLC-800RT

- Cuerpo en acero inoxidable.
- Reguladores de altura para nivelar la plancha.
- Encendido automático, independiente para cada quemador.
- Termopar de seguridad en todos los modelos.
- Gas butano / propano, incluye inyectores para transformar a gas ciudad.
- Gama RT: palastro 15 mm de espesor, rectificando.
- Cajón recoge-grasas desmontable, delantero o trasero (según modelo).

- Stainless steel structure.
- Adjustable height feet.
- Automatic ignition, independently for each burner.
- Safety thermocouple in all models.
- Butane / propane, includes injectors for citygas.
- RT range: 15 mm thick steel plate.
- Pickerof fat prepared on front or rear (depending on model).

ref.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	potencia power (Kcal/h)	peso neto net weight (Kg)	palastro shelves (mm)	recoge-grasas pickerof fat
CPLC-400	415	465	220	3000	20	6	frontal
CPLC-600	615	465	220	6000	25	6	frontal
CPLC-800	815	465	220	9000	30	6	frontal
CPLC-1000	1015	465	220	6000	35	6	frontal
CPCL-600RT	610	535	240	6000	45	15	trasero
CPLC-800RT	810	240	535	7150	55	15	trasero

TOSTADORES  
TOASTERS



CT-03



CT-06TM

- CT-03
- CT-03TM
- CT-06
- CT-06TM
- CT-03-B
- CT-03TM-B
- CT-06-B
- CT-06TM-B

- Construido en acero inoxidable.
- Resistencia blindada (CT-B) o cuarzo (CT), protegida.
- Interruptor independiente para cada resistencia.
- Gama TM: temporizador 15 minutos.
- Parrilla extraíble.
- Bandeja recoge-migas, extraíble.
- Terminales faxtoon en acero inoxidable.

- Stainless steel chasis structure.
- Protected resistance.
- Separate switch for each resistance.
- Range TM: 15 minutes timer.
- Removable grill.
- Removable crumbs tray.
- Stainless steel faxtoon terminals .

ref.	largo ext ext length (mm)	fondo ext ext depth (mm)	alto ext ext height (mm)	largo int int length (mm)	fondo int int depth (mm)	alto int int height (mm)	resistencias resistances	potencia power (Kw)	temporizador timer	peso weight	tensión monofásica single phase voltage
CT-03	485	255	275	380	230	140	2	1+1	no	8	220V - 50 Hz
CT-0-TM	485	255	275	380	230	140	2	1+1	si	8	220V - 50 Hz
CT-06	485	255	400	380	230	270	3	1+1+1	no	10	220V - 50 Hz
CT-06TM	485	255	400	380	230	270	3	1+1+1	si	10	220V - 50 Hz



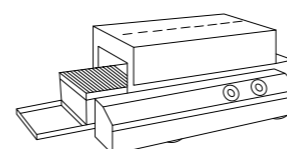
TOSTADOR ELECTRICO DE TUNEL  
ELECTRIC TUNNEL TOASTER



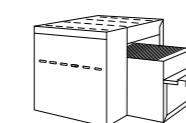
TTH-3002



TTV-2400



TTH-3002



TTV-2400

- Construido en acero inoxidable
- Resistencias blindadas
- Selector de modos
- Resistencia superior
- Resistencia inferior ambas simultaneamente
- Velocidad regulable con posibilidad de parada
- Descarga horizontal

- Made from stainless steel
- Reinforced elements
- Mode selector
- Upper element
- Lower element both simultaneously
- Adjustable speed with stop option
- Horizontal output

REFERENCIA	DIMENSIONES	TENSIÓN DE ALIMENTACIÓN	CABLE DE ALIMENTACIÓN	POTENCIA TOTAL	PESO
REFERENCE	DIMENSIONS	POWER SUPPLY	POWER CABLE	TOTAL POWER	WEIGHT
TTH-3002	750x420x220	1x230V 50-60Hr	3x2,5	3,1 Kw	20Kg
TTV-2400	510x480x410	1x230V 50-60Hr	3x2,5	2,5 Kw	20Kg

FREIDORA ELECTRICA  
ELECTRICAL FRYER



CFD-6



CFD-8+8

CFD-6

CFD-6+6

CFD-8

CFD-8+8

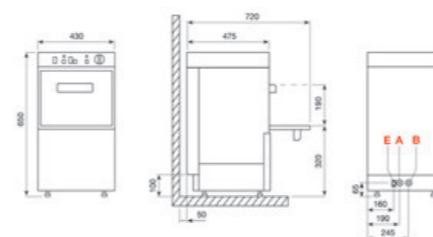
- Cuba y chasis en acero inoxidable.
- Resistencias en acero pulido.
- Cabezal desmontable del cuerpo de la freidora.
- Termostato de trabajo regulable hasta 195°C.
- Termostato de seguridad re-armable a 210°C.
- Corte de seguridad a 20 A.
- Terminales faxtoon en acero inoxidable.
- FD-8: grifo para vaciado de la cuba.

- Stainless steel chasis and tank.
- Resistance in polished steel.
- Lift off fryer head.
- Thermostat adjustable work up to 195°C.
- Resettable safety thermostat 210°C.
- Safety cut-out thermostat 20 A.
- FD-8: tap equiped for easy emptying of the tank.

ref.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	capacidad capacity (L)	potencia power (Kw)	peso neto net weight (Kg)	cesta basket (LxFxH)	grifo tap	tensión monofásica single phase voltage
FD-6	270	360	310	6	3	8	210x210x100	no	220V - 50 Hz
FD-6+6	535	360	310	6+6	3+3	14	210x210x100	no	220V - 50 Hz
FD-8	320	530	390	8	3.5	12	220x210x100	1	220V - 50 Hz
FD-8+8	635	530	390	8+8	3.5+3.5	22	220x210x100	2	220V - 50 Hz



CLV-12-C



- A: Toma de agua  
Water inlet
- B: Manguera desagüe  
Drain hose
- E: Manguera corriente  
Electrical cable

- Construcción en acero inoxidable AISI - 304 (18/10).
- Calderin para el agua de aclarado incorporado. Dosificador automático de abrillantador. Micro de seguridad en puerta.
- Dotación común: 2 cestillos y 1 cubilete de cubiertos.
- (1) Resistencia cuba 1 kw.
- (2) Resistencia cuba de 2,4 kw.
- (3) Resistencia en la cuba de 2,8 kw.
- (D) Descalcificador incorporado con programa de regeneración
- (F) Tecla de aclarado en frío opcional al finalizar el programa.
- (B) motobomba desagüe con programa total

REF.	Producción piezas/h Production pieces/h	Cestillo Basket	Dotación caract. Equipament charac.	Potencia - kW Power - kW	Dimensiones (mm) Dimensions (mm)
CLV-12-C	1200	350 x 350 x 110	1	2,6	430 x 475 x 650
CLV-15-C	1500	350 x 350 x 110	2-F	2,6	430 x 475 x 650
CLV-15-CD	1500	350 x 350 x 110	1-F-D	2,6	430 x 475 x 650
CLV-21-C	2100	400 x 400 x 140	3-F	3,0	470 x 520 x 720
CLV-21-CD	2100	400 x 400 x 140	3-F-D	3,0	470 x 520 x 720
CLV-21-CB	2100	400 x 400 x 140	3-F-B	3,1	470 x 520 x 720

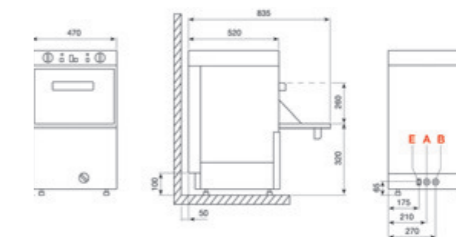
LAVAVASOS CESTILLO CUADRADO  
GLASS WASHERS



CLV-21-C

CLV-21-CD

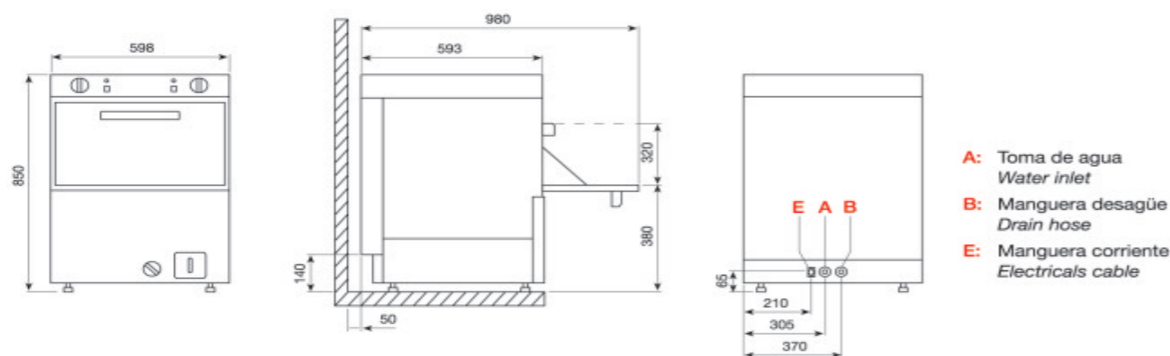
CLV-21-CB



- A: Toma de agua  
Water inlet
- B: Manguera desagüe  
Drain hose
- E: Manguera corriente  
Electrical cable

- Made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Built-in rinse water boiler. Automatica rinse dispenser. Safety-switch for door opening.
- Equipped with 2 baskets and 1 cutlery container.
- (1) Tank with 1 kw heating element.
- (2) Tank with 2,4 kw heating element. Supplement for saucers
- (3) Tank with 2,48 kw heating element. Supplement for saucers
- (D) Built in softener. Timer for regeneration cycle.
- (F) Optional cold rinse at the end of the cycle.
- (B) Drain pump and drainage cycle.

LAVAVAJILLAS DE APERTURA FRONTAL  
FRONT LOADING DISWASHER



CLV-30

CLV-48

CLV-48-B

- Construcción en acero inoxidable AISI - 304 (18/10).
- Calderin para el agua de aclarado incorporado. Dosificador automático de abrillantador. Micro de seguridad en puerta.
- Dotación común: 1 cestillo base, 1 cesta para platos y 4 cubiletes para cubiertos
- (1) Programador rotativo para el ciclo de lavado de 0 a 4 minutos.
- (2) Programador con ciclos fijos de lavado de 120" y 180".
- (B) Motobomba de desagüe con programa para desagüe total.
- (D) Depósito de abrillantador incorporado.

- Made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Built-in rinse water boiler. Automatica rinse dispenser. Safety-switch for door opening.
- Equipped common: 1 base rack, 1 basket for dishes and 4 cutlery cups
- (1) Wash cycle adjustable 0-240".
- (2) Wash cycles 120" and 180" fixed
- (B) Drain pump and drainage cycle.
- (D) Rinse agent deposit. Filters and trays in the wash tank.

REF.	Producción piezas/h Production pieces/h	Cestillo Basket	Dotación caract. Equipament charac.	Potencia - kW Power - kW	Dimensiones (mm) Dimensions (mm)
CLV-30	360	500 x 500 x 110	1	3,45	600 x 600 x 820
CLV-48	540	500 x 500 x 110	2-D	3,45	600 x 600 x 820
CLV-48-B	540	500 x 500 x 110	1-D-B	3,52	600 x 600 x 820



LAVAVASOS DE CAPOTA  
HOOD DISWASHER



Mesa de entrada-salida lavavajillas pag 294  
In-let out-let dishwasher table pag 294

CFI-80

- Construcción en acero inoxidable AISI - 304 (18/10).
- Calderin para el agua de aclarado incorporado. Dosificador automático de abrillantador. Micro de seguridad en puerta.
- Bandejas filtro en la cubeta de lavado.
- Dotación común: 1 cestillo base, 1 cesta para platos y 4 cubiletes para cubiertos
- Voltaje 380V III, transformable a 220V.
- CFI - 80
- Bomba de lavado superior e inferior.
- Programador rotativo de ciclos de hasta 120".

- Made of stainless steel AISI-304 (18/10).
- Built-in rinse water boiler. Automatica rinse dispenser. Safety-switch for door opening.
- Filter tray for the washer cask.
- Equipped common: 1 base rack, 1 basket for dishes and 4 cutlery cups
- 380V III standard, 220V suitable.
- CFI - 80
- One pump for up and down washer 120" program.
- 120" rotative programmer.

REF.	Producción piezas/h Production pieces/h	Cestillo Basket	Potencia - kW Power - kW	Dimensiones (mm) Dimensions (mm)
CFI-80	800	500 x 500 x 110	10,5	675 x 675 x 1400

COMPACTOS DE PARED  
COMPACT UNITS



Versión estándar Serie CV-NF

Equipos compactos monoblock diseñados para la conservación de productos genéricos a temperatura positiva o negativa en pequeñas cámaras frigoríficas.

Standard version CV-NF series

Self-contained compact monoblock units designed for preservation of generic products in small cold rooms at positive and negative temperature.

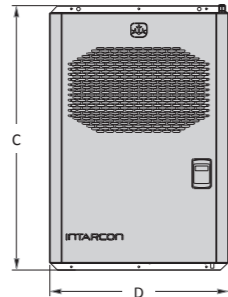
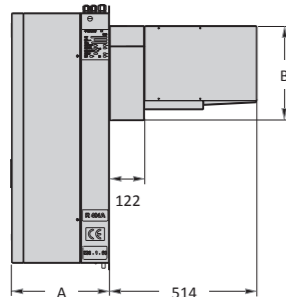
OPCIONAL

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*) + 5%
- Válvula de expansión (MCV-NF-1010 a 2026). + 120 €
- Micro-interruptor de puerta. + 50 €

OPTION

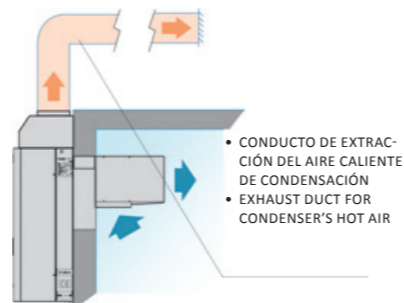
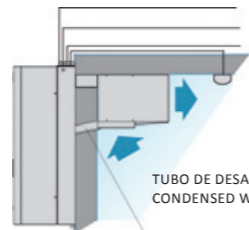
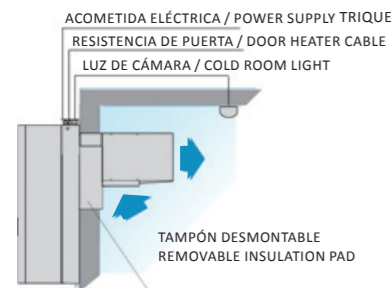
- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*) +5%
- Thermostatic expansion valve (MCV-NF-1010 to 2026). +120 €
- Door micro-switch. +50 €

DIMENSIONES / DIMENSIONS



Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D
serie 1000	340	330	880	400
serie 2000	340	330	920	620
serie 3000	365	470	920	735

ESQUEMA DE INSTALACIÓN / INSTALLATION SCHEME



SERIES MCV-NF / BCV-NF

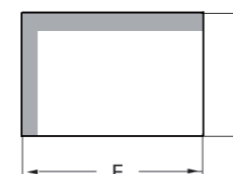
Tabla de características / Technical features

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*
	Compressor		Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °C ambient temperature													
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C							
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																
MCV-NF-1010	3/8	230V - I	630	3,5	799	6,4	966	11	1157	19	0,65	5,1	550	575	59	32
MCV-NF-1012	1/2	230V - I	767	4,9	930	8,2	1118	14	1317	23	0,67	4,8	550	575	60	30
MCV-NF-1014	1/2	230V - I	893	6,3	1077	10	1270	16	1485	27	0,80	5,6	550	575	60	32
MCV-NF-1016	5/8	230V - I	985	7,4	1184	12	1386	19	1615	30	0,87	6,0	550	575	69	34
MCV-NF-1018	3/4	230V - I	1138	9,3	1347	14	1570	22	1806	35	1,02	7,4	550	575	70	35
MCV-NF-1024	1	230V - I	1207	10	1468	16	1739	25	2039	41	1,18	9,0	550	575	70	35
MCV-NF-2024	1	230V - I	1554	14	1917	23	2296	36	2726	57	1,36	9,9	1050	1000	88	36
MCV-NF-2026	1 1/4	230V - I *	1795	17	2149	26	2526	40	2945	63	1,47	10,6	1050	1000	89	38
MCV-NF-2034	1 1/2	230V - I *	1996	20	2391	31	2801	46	3247	72	1,95	13,7	1050	1000	89	40
MCV-NF-3034	1 1/2	230V - I *	2230	23	2690	35	3200	53	3730	83	2,07	13,9	1400	1350	117	39
MCV-NF-3038	1 3/4	400V - III	2500	27	3020	41	3580	62	4220	97	1,97	6,2	1400	1350	114	40
BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE																
-25 °C                      -20 °C                      -15 °C																
W      m³                      W      m³                      W      m³																
BCV-NF-1018	5/8	230V - I	383	1,0	489	2,0	655	4,4	0,67	4,8	550	575	59	33		
BCV-NF-1026	3/4	230V - I	548	2,1	720	4,3	877	7,6	0,91	6,7	550	575	60	38		
BCV-NF-1034	1 1/4	230V - I	668	3,2	866	6,1	1023	10	1,14	8,7	550	575	60	40		
BCV-NF-2034	1 1/4	230V - I	793	3,8	1048	7,7	1297	14	1,19	9,6	1050	1000	89	41		
BCV-NF-2054	1 3/4	230V - I *	963	5,6	1349	12	1655	21	1,69	13,2	1050	1000	102	42		
BCV-NF-2074	2 1/2	230V - I *	1338	10	1633	17	1963	28	2,01	17,6	1050	1000	102	43		
BCV-NF-3074	2 1/2	230V - I *	1430	11	1930	21	2320	35	2,38	17,8	1400	1350	131	43		
BCV-NF-3086	3	400V - III	1630	14	2270	28	2810	48	2,32	8,1	1400	1350	117	40		
BCV-NF-3096	3 1/2	400V - III	1890	18	2460	32	3040	54	2,64	8,9	1400	1350	129	50		

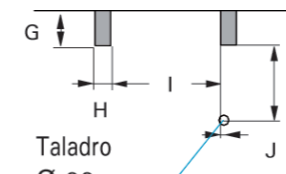
\*Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C (MT) y -20°C (BT), y temperatura exterior de 35°C.  
\* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.  
\* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature.  
SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.  
Units available with 400V - III power supply.

MARCOS DE MONTAJE / MOUNTING FRAMES



CALADO TAMPÓN  
PLUG-IN FRAME



MARCO ACABALLADO  
DROP-IN FRAME

Dimensiones	E	F	G	H	I	J	K
serie 1000	380	335	75	41	295	13	233
serie 2000	600	335	75	36	523	13	233
serie 3000	710	475	75	41	611	22	356



# intarblock centrífugo



Versión centrífuga Serie - CV-CF

Equipos compactos monoblock para pequeñas cámaras frigoríficas de refrigeración y congelación para montaje sobre pared, con turbina centrífuga para la extracción conducida del aire caliente de condensación

Centrifugal version CV-CF series

Self-contained compact monoblock units designed for small cold room refrigeration at positive and negative temperature, featuring a centrifugal fan for a ducted outlet of condenser's hot air.

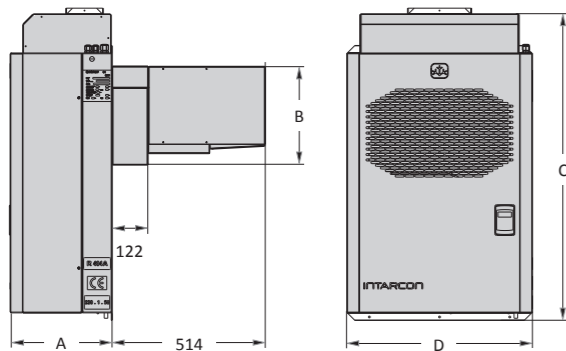
**OPCIONAL**

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*) + 5%
- Válvula de expansión (MCV-CF-1010 a 2026). + 120 €
- Micro-interruptor de puerta. + 50 €
- Compuerta antirretorno. + 25 €
- Adaptador de impulsión de aire a conducto circular. + 75 €

**OPTIONAL**

- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*) +5%
- Thermostatic expansion valve (MCV-CF-1010 to 2026). +120 €
- Door micro-switch. +50 €
- Back-flow damper in fan outlet. +25 €
- Rectangular to circular duct adaptor. +75 €

**DIMENSIONES / DIMENSIONS**



Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	Embocadura turbina Fan frame
serie 1000	340	330	1035	400	215 x 118
serie 2000	340	330	1025	620	215 x 125
serie 3000	365	470	1025	735	490 x 125

**ESQUEMA DE INSTALACIÓN / INSTALLATION SCHEME**

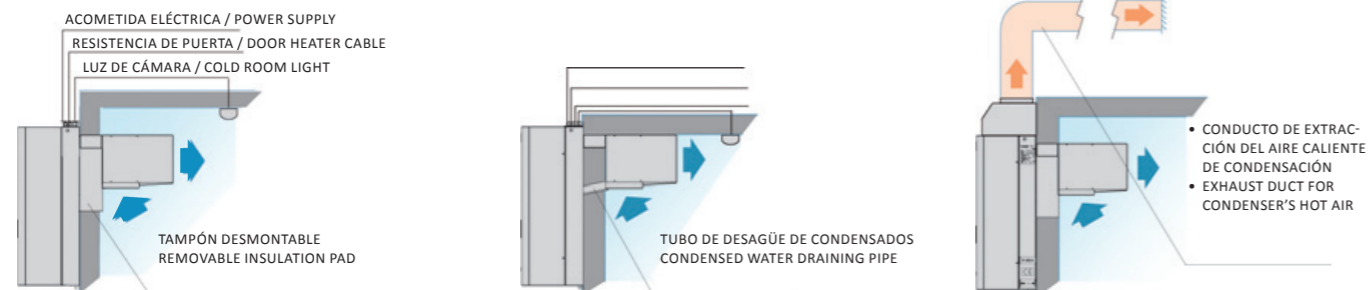


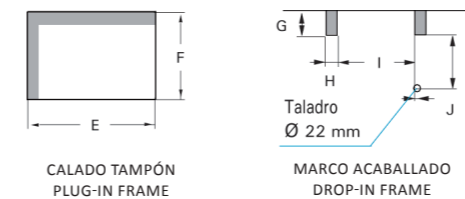
Tabla de características / Technical features 50Hz, R404A

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente *								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	P.e.d.* (mmca)	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*
	Compressor		Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °C ambient temperature														
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C								
		W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	Nominal power consump. (kW)	Max absorb. current (A)	Evaporator air flow (m³/h)	Condenser air flow (m³/h)	P.e.d.* (mmca)	Weight (kg)	SPL HP dB(A)*	
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																	
MCV-CF-1010	3/8	230V - I	630	3,5	799	6,4	966	11	1157	19	0,65	5,1	550	575	4,5	59	32
MCV-CF-1012	1/2	230V - I	767	4,9	930	8,2	1118	14	1317	23	0,67	4,8	550	575	4,5	60	30
MCV-CF-1014	1/2	230V - I	893	6,3	1077	10	1270	16	1485	27	0,80	5,6	550	575	4,5	60	32
MCV-CF-1016	5/8	230V - I	985	7,4	1184	12	1386	19	1615	30	0,87	6,0	550	575	4,5	69	34
MCV-CF-1018	3/4	230V - I	1138	9,3	1347	14	1570	22	1806	35	1,02	7,4	550	575	4,5	70	35
MCV-CF-1024	1	230V - I	1207	10	1468	16	1739	25	2039	41	1,18	9,0	550	575	4,5	70	35
MCV-CF-2024	1	230V - I	1554	14	1917	23	2296	36	2726	57	1,36	9,9	1050	1000	9,0	88	36
MCV-CF-2026	1 1/4	230V - I *	1795	17	2149	26	2526	40	2945	63	1,47	10,6	1050	1000	9,0	89	38
MCV-CF-2034	1 1/2	230V - I *	1996	20	2391	31	2801	46	3247	72	1,95	13,7	1050	1000	9,0	89	40
MCV-CF-3034	1 1/2	230V - I *	2230	23	2690	35	3200	53	3730	83	2,07	13,9	1400	1350	12,0	117	39
MCV-CF-3038	1 3/4	400V - III	2500	27	3020	41	3580	62	4220	97	1,97	6,2	1400	1350	12,0	114	40
BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE																	
BCV-CF-1018	5/8	230V - I	383	1,0	489	2,0	655	4,4	0,67	4,8	550	575	4,5	59	33		
BCV-CF-1026	3/4	230V - I	548	2,1	720	4,3	877	7,6	0,91	6,7	550	575	4,5	60	38		
BCV-CF-1034	1 1/4	230V - I	668	3,2	866	6,1	1023	10	1,14	8,7	550	575	4,5	60	40		
BCV-CF-2034	1 1/4	230V - I	793	3,8	1048	7,7	1297	14	1,19	9,6	1050	1000	9,0	89	41		
BCV-CF-2054	1 3/4	230V - I *	963	5,6	1349	12	1655	21	1,69	13,2	1050	1000	9,0	102	42		
BCV-CF-2074	2 1/2	230V - I *	1338	10	1633	17	1963	28	2,01	17,6	1050	1000	9,0	102	43		
BCV-CF-3074	2 1/2	230V - I *	1430	11	1930	21	2320	35	2,38	17,8	1400	1350	12,0	131	43		
BCV-CF-3086	3	400V - III	1630	14	2270	28	2810	48	2,32	8,1	1400	1350	12,0	117	40		
BCV-CF-3096	3 1/2	400V - III	1890	18	2460	32	3040	54	2,64	8,9	1400	1350	12,0	129	50		

- \* Presión estática disponible en conductos de expulsión.
- \* Presión sonora en dB(A) en campo abierto a 10 m de la fuente.
- \* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

Available static pressure in extraction ducts.  
SPL: Sound pressure level shown in dB(A).  
Units available with 400V - III power supply.

**MARCOS DE MONTAJE / MOUNTING FRAMES**



Dimensiones	E	F	G	H	I	J	K
serie 1000	380	335	75	41	295	13	233
serie 2000	600	335	75	36	523	13	233
serie 3000	710	475	75	41	611	22	356

Conductos de extracción de aire  
Dimensiones recomendadas para conducto de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90º equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- ☒ serie 1000: 200 x 200 ó Ø 200 mm.
- ☒ serie 2000: 250 x 250 ó Ø 250 mm.
- ☒ serie 3000: 300 x 200 ó Ø 300 mm.

Exhaust duct  
Recommended size for 20 m long steel, PVC or fiberglass ducts (each elbow equals 5 m length). For flexible or semi-rigid duct use a larger size.

- ☒ 1000 series: 200x200 or Ø 200 mm
- ☒ 2000 series: 250x250 or Ø 250 mm
- ☒ 3000 series: 300x250 or Ø 300 mm

## COMPACTOS DE TECHO SERIES MCR-NF / BCR-NF ROOF TOP COMPACT UNITS



Versión estándar Serie · CR-NF

Standard version CR-NF series

Equipos compactos monoblock de techo diseñados para la conservación de productos genéricos a temperatura positiva o negativa en pequeñas cámaras frigoríficas.

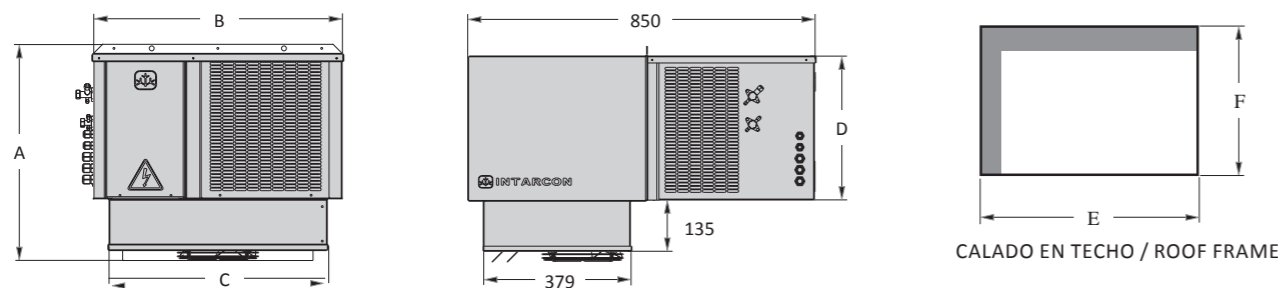
Self-contained compact roof-top units designed for preservation of generic products in small cold rooms at positive and negative temperature.

### OPCIONAL

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*) + 5%
- Válvula de expansión (MCR-NF-1010 a 2026). + 120 €
- Micro-interruptor de puerta. + 50 €

### OPCIONAL

- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*) +5%
- Thermostatic expansion valve (MCR-NF-1010 to 2026). +120 €
- Door micro-switch. +50 €



Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F
serie 1000	574	665	582	385	588	385
serie 2000	657	835	756	469	762	385

### Tabla de características / Technical features

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente *								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*
			Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °C ambient temperature													
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C							
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³						
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																
MCR-NF-1010	3/8	230V - I	630	3,5	801	6,4	966	11	1157	19	0,65	5,1	600	575	73	32
MCR-NF-1012	1/2	230V - I	767	4,9	930	8,2	1118	12	1317	23	0,67	4,8	600	575	73	29
MCR-NF-1014	1/2	230V - I	916	6,3	1087	10	1275	16	1479	26	0,80	5,6	600	575	73	32
MCR-NF-1016	5/8	230V - I	1005	7,4	1194	12	1402	19	1628	30	0,87	6,0	600	575	82	34
MCR-NF-1018	3/4	230V - I	1161	9,3	1378	14	1579	22	1828	35	1,02	7,4	600	575	83	35
MCR-NF-1024	1	230V - I	1217	10	1478	16	1782	26	2062	41	1,18	9,0	600	575	83	35
MCR-NF-2024	1	230V - I *	1625	14	2020	24	2402	37	2888	61	1,36	9,6	1150	1150	98	36
MCR-NF-2026	1 1/4	230V - I *	1849	18	2223	27	2646	42	3077	66	1,47	10,3	1150	1150	99	38
MCR-NF-2034	1 1/2	230V - I *	2080	21	2527	33	2987	50	3380	75	1,95	13,4	1150	1150	99	40
			-25 °C		-20 °C		-15 °C									
			W	m³	W	m³	W	m³								
BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE																
BCR-NF-1018	5/8	230V - I	407	1,0	502	1,8	664	4,1	0,67	4,8	600	575	83	33		
BCR-NF-1026	3/4	230V - I	565	2,0	734	4,1	908	7,7	0,91	6,7	600	575	84	38		
BCR-NF-1034	1 1/4	230V - I	699	3,2	876	5,8	1051	10	1,14	8,7	600	575	84	40		
BCR-NF-2034	1 1/4	230V - I	840	3,8	1102	7,8	1366	14	1,19	9,2	1150	1150	135	41		
BCR-NF-2054	1 3/4	230V - I *	1116	6,9	1443	13	1733	22	1,69	12,9	1150	1150	145	42		
BCR-NF-2074	2 1/2	230V - I *	1425	11	1689	17	2088	30	2,01	17,3	1150	1150	145	43		

\*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.

\* 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 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature.

SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

Units available with 400V - III power supply.



## COMPACTOS DE TECHO CENTRÍFUGO SERIES MCR-CF / BCR-CF CENTRIFUGAL ROOF TOP COMPACT UNITS

Versión centrífuga Serie · CR-CF

Centrifugal version CR-CF series

Equipos compactos monoblock para pequeñas cámaras frigoríficas de refrigeración y congelación para montaje en techo, con turbina centrífuga para la extracción conducida del aire caliente de condensación.

Self-contained compact roof-top units designed for small cold room refrigeration at positive and negative temperature, featuring a centrifugal fan for a ducted outlet of condenser's hot air.

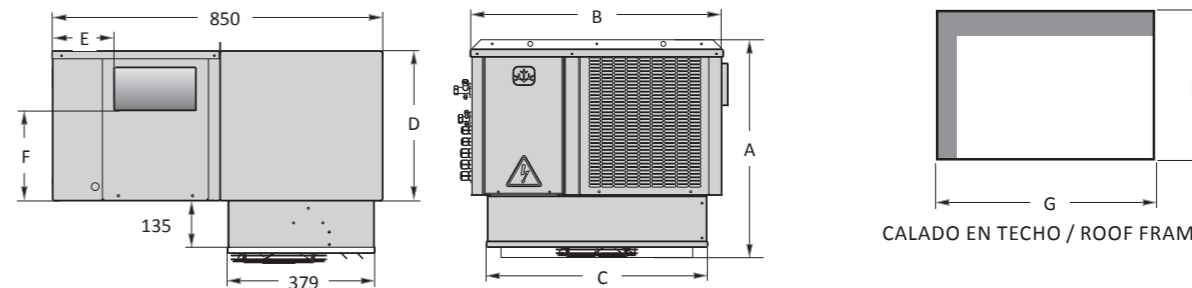


### OPCIONAL

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*)+ 5%
- Válvula de expansión (MCR-CF-1010 a 2026). + 120 €
- Micro-interruptor de puerta. + 50 €
- Compuerta antirretorno. + 25 €
- Adaptador de impulsión de aire a conducto circular. + 75 €

### OPCIONAL

- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*)+5%
- Thermostatic expansion valve (MCR-CF-1010 to 2026). +120 €
- Door micro-switch. +50 €
- Back-flow damper in fan outlet. +25 €
- Rectangular to circular duct adaptor. +75 €



Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F	G	H	Embocadura turbina Fan frame
serie 1000	574	665	582	385	157	228	588	385	215 x 118
serie 2000	657	835	756	469	140	245	762	385	215 x 125

50Hz, R404A

### Tabla de características / Technical features

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente *								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	P.e.d.* (mmca)	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*
			Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °C ambient temperature														
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C								
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³							
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																	
MCR-CF-1010	3/8	230V - I	630	3,5	801	6,4	966	11	1157	19	0,65	5,1	600	575	4,5	73	32
MCR-CF-1012	1/2	230V - I	767	4,9	930	8,2	1118	12	1317	23	0,67	4,8	600	575	4,5	73	29
MCR-CF-1014	1/2	230V - I	916	6,3	1087	10	1275	16	1479	26	0,80	5,6	600	575	4,5	73	32
MCR-CF-1016	5/8	230V - I	1005	7,4	1194	12	1402	19	1628	30	0,87	6,0	600	575	4,5	82	34
MCR-CF-1018	3/4	230V - I	1161	9,3	1378	14	1579	22	1828	35	1,02	7,4	600	575	4,5	83	35
MCR-CF-1024	1	230V - I	1217	10	1478	16	1782	26	2062	41	1,18	9,0	600	575	4,5	83	35
MCR-CF-2024	1	230V - I *	1625	14	2020	24	2402	37	2888	61	1,36	9,6	1150	1150	4,5	98	36
MCR-CF-2026	1 1/4	230V - I *	1849	18	2223	27	2646	42	3077	66	1,47	10,3	1150	1150	4,5	99	38
MCR-CF-2034	1 1/2	230V - I *	2080	21	2527	33	2987	50	3380	75	1,95	13,4	1150	1150	4,5	99	40
			-25 °C		-20 °C		-15 °C										
			W	m³	W	m³	W	m³									
BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE																	
BCR-CF-1018	5/8	230V - I	407	1,0	502	1,8	664	4,1	0,67	4,8	600	575	83	33			
BCR-CF-1026	3/4	230V - I	565	2,0	734	4,1	908	7,7	0,91	6,7	600	575	84	38			
BCR-CF-1034	1 1/4	230V - I	699	3,2	876	5,8	1051	10	1,14	8,7	600	575	84	40			
BCR-CF-2034	1 1/4	230V - I	840	3,8	1102	7,8	1366	14	1,19	9,2	1150	1150	135	41			
BCR-CF-2054	1 3/4	230V - I *	1116	6,9	1443	13	1733	22	1,69	12,9	1150	1150	145	42			
BCR-CF-2074	2 1/2	230V - I *	1425	11	1689	17	2088	30	2,01	17,3	1150	1150	145	43			

\*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.

\* Presión estática disponible en conductos de expulsión.

\* 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 400V - III.

temperature and 35°C ambient temperature.

Available static pressure in extraction ducts.

SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

Units available with 400V - III power supply.

Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conducto 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 1000: 200 x 200 ó Ø 200 mm.
- serie 2000: 250 x 250 ó Ø 250 mm.

Exhaust duct

Recommended size for 20 m long steel, PVC or fibreglass ducts (each elbow equals 5 m length). For flexible or semi-rigid duct use a larger size.

- 1000 series: 200x200 or Ø 200 mm
- 2000 series: 250x250 or Ø 250 mm

## SEMICOMPACTOS COMERCIALES SERIES MSV-NF / BSV-NF COMERCIAL SPLIT UNITS

Versión vertical Serie · SV-NF

Equipos semicompactos con condensadora vertical y evaporador de bajo perfil, diseñados para conservación de productos genéricos a temperatura positiva o negativa en pequeñas cámaras frigoríficas.

Versión vertical Serie · SV-NF

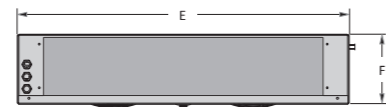
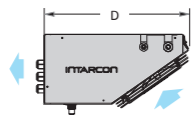
Split units, featuring a vertical condensing unit and a slim-type evaporating unit, designed for preservation of generic products in small cold rooms at positive and negative temperature.

### OPCIONAL

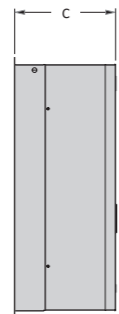
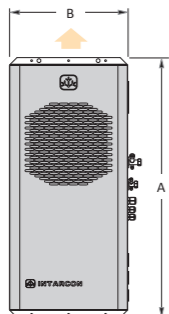
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*) + 5%
- Resistencia de cárter. + 60 €
- Aplique de luz de cámara de 60 W. + 30 €
- Ventiladores electrónicos en el evaporador. + 6%

- OPTIONAL
- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*) +5%
  - Crankcase heater. +60 €
  - 60 W cold room lamp. +30 €
  - Electronic fans in the evaporating unit. + 6%

Dimensiones Evaporador  
Dimensions Evaporating unit



Dimensiones Condensador  
Dimensions Condensing unit



DISTANCIA LIBRE RECOMENDADA > 500 MM  
MINIMUM DISTANCE > 500 MM

Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F
serie 1000	830	400	340	418	600	200
serie 2000	870	620	340	418	950	200

serie 3000	870	735	365	492	1650	200
------------	-----	-----	-----	-----	------	-----

### Tabla de características / Technical features

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C								
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³							
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																	
MSV-NF-1010	3/8	230V - I	633	3,5	782	6,2	968	11	1169	19	0,65	5,1	550	575	1/4"-3/8"	48+16	32
MSV-NF-1012	1/2	230V - I	765	4,9	922	8,0	1098	13	1317	23	0,67	4,8	550	575	1/4"-3/8"	48+16	30
MSV-NF-1014	1/2	230V - I	893	6,3	1061	10	1262	16	1465	26	0,81	5,6	550	575	1/4"-1/2"	48+16	32
MSV-NF-1016	5/8	230V - I	980	7,3	1166	12	1370	18	1593	30	0,87	6,0	550	575	1/4"-1/2"	57+16	35
MSV-NF-1018	3/4	230V - I	1132	9,2	1345	14	1543	22	1828	35	1,03	7,4	550	575	1/4"-1/2"	57+17	35
MSV-NF-1024	1	230V - I	1234	11	1457	16	1692	24	2062	41	1,04	9,0	550	575	1/4"-1/2"	57+17	35
MSV-NF-2024	1	230V - I	1521	14	1873	22	2237	35	2667	56	1,35	9,9	1050	1000	3/8"-5/8"	68+24	36
MSV-NF-2026	1 1/4	230V - I *	1760	17	2119	26	2495	40	2780	59	1,47	10,6	1050	1000	3/8"-5/8"	69+24	38
MSV-NF-2034	1 1/2	230V - I *	1970	20	2310	29	2738	45	3206	71	1,96	13,7	1050	1000	3/8"-5/8"	69+24	39
MSV-NF-3034	1 1/2	230V - I *	2450	27	2985	41	3500	61	4060	95	2,09	14,4	1400	1350	3/8"-5/8"	72+45	39
MSV-NF-3038	1 3/4	400V - III	2680	31	3240	46	3850	69	4530	110	1,97	6,7	1400	1350	3/8"-5/8"	69+45	40
BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE																	
-25 °C                      -20 °C                      -15 °C																	
W                      m³                      W                      m³                      W                      m³																	
BSV-NF-1018	5/8	230V - I	393	1,0	485	2,0	664	4,5	0,67	4,8	550	575	1/4"-1/2"	58+16	33		
BSV-NF-1026	3/4	230V - I	545	2,1	712	4,2	856	7,3	0,91	6,7	550	575	1/4"-1/2"	59+16	38		
BSV-NF-1034	1 1/4	230V - I	651	3,0	849	5,9	1021	10	1,14	8,7	550	575	1/4"-1/2"	60+16	40		
BSV-NF-2034	1 1/4	230V - I	803	3,9	1042	7,6	1179	12	1,19	9,6	1050	1000	3/8"-5/8"	69+24	41		
BSV-NF-2054	1 3/4	230V - I *	989	5,9	1302	11	1602	20	1,69	13,2	1050	1000	3/8"-5/8"	82+24	42		
BSV-NF-2074	2 1/2	230V - I *	1320	10	1573	16	1924	27	2,01	17,6	1050	1000	3/8"-5/8"	82+24	43		
BSV-NF-3074	2 1/2	230V - I *	1645	13	2000	21	2520	39	2,45	18,3	2325	1350	3/8"-5/8"	85+45	43		
BSV-NF-3086	3	400V - III	2040	19	2390	29	2985	51	2,41	8,5	2325	1350	3/8"-5/8"	71+45	40		
BSV-NF-3096	3 1/2	400V - III	2120	21	2725	36	3210	57	2,78	9,4	2325	1350	3/8"-3/4"	83+45	50		

\*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.  
\* 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 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature.  
SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.  
Units available with 400V - III power supply.



## CÁLCULO DE CONEXIONES FRIGORÍFICAS CALCULATION OF COOLING CONNECTIONS

Modelo Model	Conexiones y diámetro de tuberías líquido-gas recomendados según distancia entre unidades Recommended connections and diameter of the gas and liquid pipes according to the distance between units							Carga adicional en gramos de refrigerante aceite Extra load in grams of refrigerant		
	Conexiones	5 m	10 m	15 m	20 m	25 m	30 m	20 m	25 m	30 m
-010	Flare 1/4"-3/8"	1/4"-3/8"	1/4"-3/8"	1/4"-3/8"						
-012	Flare 1/4"-3/8"	1/4"-3/8"	1/4"-3/8"	1/4"-3/8"	1/4"-3/8"			100 / 25		
-014	Flare 1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	3/8"-1/2"	3/8"-1/2"	3/8"-1/2"	3/8"-1/2"	300 / 50	600 / 100	900 / 150
-016	Flare 1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	3/8"-1/2"	3/8"-1/2"	3/8"-1/2"	3/8"-1/2"	300 / 50	600 / 100	900 / 150
-018	Flare 1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	3/8"-1/2"	3/8"-1/2"	3/8"-1/2"	3/8"-1/2"	3/8"-1/2"	300 / 50	600 / 100	900 / 150
-024	Flare 3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	300 / 100	600 / 200	900 / 300
-026	Flare 3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	300 / 100	600 / 200	900 / 300
-034	Flare 3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	300 / 100	600 / 450	900 / 600
-038	Flare 3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	300 / 150	600 / 450	900 / 600
-048	Flare 1/2"-3/4"	1/2"-3/4"	1/2"-3/4"	1/2"-3/4"	1/2"-3/4"	1/2"-3/4"	1/2"-7/8"	600 / 150	1100 / 300	1700 / 800
-054	Flare 1/2"-3/4"	1/2"-3/4"	1/2"-3/4"	1/2"-3/4"	1/2"-3/4"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	600 / 150	1100 / 600	1700 / 800
-060	Soldar 1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	900 / 400	1800 / 800	2700 / 1200
-068	Soldar 1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	900 / 400	1800 / 800	2700 / 1200
-086	Soldar 5/8"-1 1/8"	5/8"-1 1/8"	5/8"-1 1/8"	5/8"-1 1/8"	5/8"-1 1/8"	5/8"-1 1/8"	5/8"-1 1/8"	900 / 400	1800 / 800	2700 / 1200
-108	Soldar 5/8"-1 1/8"	5/8"-1 1/8"	5/8"-1 1/8"	5/8"-1 1/8"	5/8"-1 1/8"	5/8"-1 1/8"	5/8"-1 1/8"	900 / 400	1800 / 800	2700 / 1200
1010	Flare 1/4"-3/8"	1/4"-3/8"	1/4"-3/8"	1/4"-3/8"						
1012	Flare 1/4"-3/8"	1/4"-3/8"	1/4"-3/8"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"			100 / 50		
1014	Flare 1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"			100 / 50		
1016	Flare 1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"		100 / 50	200 / 100	
1018	Flare 1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"		100 / 50	200 / 100	
1024	Flare 1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	3/8"-1/2"	3/8"-1/2"		300 / 50	600 / 100	
2024	Flare 3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	300 / 100	600 / 200	900 / 300
2026	Flare 3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	300 / 100	600 / 200	900 / 300
2034	Flare 3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	300 / 100	600 / 200	900 / 300
3034	Flare 3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-3/4"	300 / 100	600 / 200	900 / 600
3038	Flare 3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	300 / 100	600 / 450	900 / 600
4048	Flare 3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	300 / 150	600 / 300	900 / 450
4054	Flare 3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	300 / 150	600 / 300	900 / 450
4060	Flare 3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	300 / 150	1100 / 600	1700 / 800
4068	Flare 1/2"-3/4"	1/2"-3/4"	1/2"-3/4"	1/2"-3/4"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	600 / 300	1100 / 600	1700 / 800
5068	Flare 1/2"-3/4"	1/2"-3/4"	1/2"-3/4"	1/2"-3/4"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	600 / 300	1100 / 600	1700 / 800
6086	Soldar 1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	600 / 300	1100 / 600	1700 / 800
7108	Soldar 1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-7/8"	1/2"-1 1/8"	1/2"-1 1/8"	1/2"-1 1/8"	600 / 400	1100 / 800	1700 / 1200
9136	Soldar 1/2"-1 1/8"	1/2"-1 1/8"	1/2"-1 1/8"	1/2"-1 1/8"	1/2"-1 1/8"	1/2"-1 1/8"	1/2"-1 1/8"	600 / 400	1100 / 800	1700 / 1200
1018	Flare 1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"						
1026	Flare 1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"			100 / 100		
1034	Flare 1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	1/4"-1/2"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"		300 / 100	600 / 200	
2034	Flare 3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	300 / 300	600 / 450	900 / 600
2054	Flare 3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-7/8"	300 / 300	600 / 450	900 / 800
2074	Flare 3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-7/8"	300 / 300	600 / 450	900 / 800
3074	Flare 3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-7/8"	300 / 300	600 / 450	900 / 800
3686	Flare 3/8"-5/8"	3/8"-5/8"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-7/8"	3/8"-7/8"	3/8"-7/8"	300 / 300	600 / 600	900 / 800
3096	Flare 3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-7/8"	3/8"-7/8"	3/8"-7/8"	300 / 300	600 / 600	900 / 800
4096	Flare 3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3/8"-3/4"	3						

## SEMICOMPACTOS COMERCIALES SERIES MSH-NF / BSH-NF COMERCIAL SPLIT UNITS



### Versión horizontal Serie - SH-NF

Equipos semicompactos con condensadora horizontal y evaporador de bajo perfil, diseñados para la conservación de productos genéricos a temperatura positiva o negativa en pequeñas cámaras frigoríficas.

### Horizontal version SH-NF series

Split units, featuring a horizontal condensing unit and a slim-type evaporating unit, designed for preservation of generic products in small cold rooms at positive and negative temperature.

#### OPCIONAL

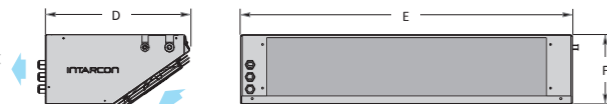
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*).
- Resistencia de cárter.
- Control de condensación proporcional(en modelos de series 3000 y 4000).
- Ventiladores electrónicos en el evaporador.

#### OPTIONAL

- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*).
- Crankcase heater.
- Proportional control of condensation temperature (in models 3000 and 4000).
- Electronic fans in the evaporating unit.

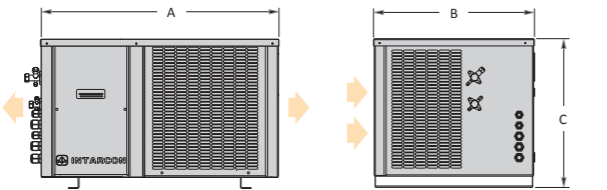
#### Dimensiones Evaporador

Dimensions Evaporating unit



#### Dimensiones Condensador

Dimensions Condensing unit



Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador Evaporating unit fans
≤ 1000	665	435	416	418	600	200	1x Ø 200
≤ 2000	835	435	500	418	950	200	2x Ø 200
≤ 3000	925	580	515	492	1650	200	3x Ø 250
≤ 4000	1000	615	585	492	1650	200	3x Ø 250

### Tabla de características / Technical features

Serie / Modelo	Compresor Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente *								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*		
	Compressor Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °C ambient temperature																
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C									10 °C	
				W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	Nominal power consump. (kW)	Max absorb. current (A)	Evaporator air flow (m³/h)	Condenser air flow (m³/h)	Liq - Gas cooling connection	Weight (kg)
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																	
MSH-NF-1010	3/8	230V - I	633	3,5	782	6,4	968	11	1169	19	0,65	5,1	550	575	1/4"-3/8"	44+16	32
MSH-NF-1012	1/2	230V - I	765	4,9	922	8,2	1098	12	1317	23	0,67	4,8	550	575	1/4"-3/8"	45+16	28
MSH-NF-1014	1/2	230V - I	893	6,3	1061	10	1262	16	1465	26	0,81	5,6	550	575	1/4"-1/2"	44+16	32
MSH-NF-1016	5/8	230V - I	980	7,3	1166	12	1370	18	1593	30	0,87	6,0	550	575	1/4"-1/2"	53+16	34
MSH-NF-1018	3/4	230V - I	1132	9,2	1345	14	1543	22	1828	35	1,03	7,4	550	575	1/4"-1/2"	54+16	35
MSH-NF-1024	1	230V - I	1234	11	1457	16	1692	24	2062	41	1,04	9,0	550	575	1/4"-1/2"	54+16	35
MSH-NF-2024	1	230V - I	1580	14	1942	23	2290	36	2803	60	1,30	9,6	1050	1150	3/8"-5/8"	65+24	36
MSH-NF-2026	1 1/4	230V - I *	1825	18	2144	26	2558	41	2983	64	1,40	10,3	1050	1150	3/8"-5/8"	66+24	38
MSH-NF-2034	1 1/2	230V - I *	1995	20	2434	31	2885	48	3303	73	1,87	13,4	1050	1150	3/8"-5/8"	66+24	40
MSH-NF-3034	1 1/2	230V - I *	2580	28	2980	40	3670	63	4370	100	1,72	13,8	2325	1500	3/8"-5/8"	74+45	39
MSH-NF-3038	1 3/4	400V - III	2770	31	3360	47	4000	71	4720	110	1,59	6,1	2325	1500	3/8"-5/8"	71+45	40
MSH-NF-4048	2	400V - III	3620	44	4390	66	5220	98	6170	155	2,69	12,9	2325	3500	3/8"-3/4"	95+45	41
MSH-NF-4054	2 1/4	400V - III	4000	50	4830	74	5730	110	6760	170	2,89	13,4	2325	3500	3/8"-3/4"	96+45	41
BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE																	
			-25 °C		-20 °C		-15 °C										
			W	m³	W	m³	W	m³									
BSH-NF-1018	5/8	230V - I	393	1,0	485	2,0	664	4,5	0,67	4,8	550	575	1/4"-1/2"	54+16	33		
BSH-NF-1026	3/4	230V - I	545	2,1	712	4,2	856	7,3	0,91	6,7	550	575	1/4"-1/2"	55+16	38		
BSH-NF-1034	1 1/4	230V - I	651	3,0	849	5,9	1021	10	1,14	8,7	550	575	1/4"-1/2"	56+16	40		
BSH-NF-2034	1 1/4	230V - I	815	4,0	1070	8,0	1310	14	1,28	9,2	1050	1150	3/8"-5/8"	66+24	41		
BSH-NF-2054	1 3/4	230V - I *	1031	6,4	1390	13	1705	22	1,78	12,9	1050	1150	3/8"-5/8"	79+24	42		
BSH-NF-2074	2 1/2	230V - I *	1315	10	1657	17	1985	29	2,12	17,3	1050	1150	3/8"-5/8"	79+24	43		
BSH-NF-3074	2 1/2	230V - I *	1725	15	2130	25	2580	41	2,08	17,7	2325	1500	3/8"-5/8"	87+45	43		
BSH-NF-3086	3	400V - III	1970	19	2520	32	2980	52	2,04	8,0	2325	1500	3/8"-5/8"	87+45	40		
BSH-NF-3096	3 1/2	400V - III	2200	23	2720	37	3330	62	2,35	8,8	2325	1500	3/8"-3/4"	85+45	50		
BSH-NF-4108	4 1/4	400V - III	2795	34	3580	55	4430	94	3,41	15,2	2325	3500	3/8"-7/8"	107+45	51		
BSH-NF-4136	5	400V - III	3220	42	4060	67	4980	110	4,76	18,0	2325	3500	3/8"-7/8"	107+45	46		

\*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.

\* 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 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature.

SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

Units available with 400V - III power supply.

## SEMICOMPACTOS COMERCIALES SERIES MSH-QF / BSH-QF COMERCIAL SPLIT UNITS



### Versión horizontal Serie - SH-QF

Equipos semicompactos con condensadora horizontal y evaporador de tipo cúbico, diseñados para la conservación de productos genéricos a temperatura positiva o negativa en cámaras frigoríficas de medio tamaño.

### Horizontal version SH-QF series

Split units, featuring a horizontal condensing unit and a cubic-type evaporating unit, designed for preservation of generic products in medium size cold rooms at positive and negative temperature.

#### OPCIONAL

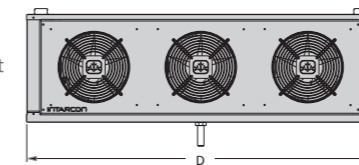
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*).
- Resistencia de cárter.
- Control de condensación proporcional.
- Ventiladores electrónicos en el evaporador.

#### OPTIONAL

- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*).
- Crankcase heater.
- Proportional control of condensation temperature.
- Electronic fans in the evaporating unit.

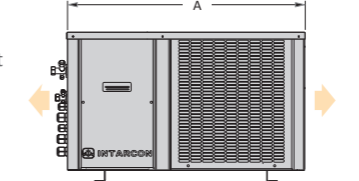
#### Dimensiones Evaporador

Dimensions Evaporating unit



#### Dimensiones Condensador

Dimensions Condensing unit



Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador Evaporating unit fans
serie 3000	925	580	515	1314	359	430	3x Ø 254
serie 4000	1000	615	585	1314	359	430	3x Ø 254
MSH-QF-4068 y BSH-QF-4136	1000	615	585	1800	359	530	2x Ø 350

### Tabla de características / Technical features

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente *								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*
	Compressor		Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °C ambient temperature														
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C								
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³	Nominal power consump. (kW)	Max absorb. current (A)	Evaporator air flow (m³/h)	Condenser air flow (m³/h)	Liq - Gas cooling connection	Weight (kg)	SPL HP dB(A)*
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																	
MSH-QF-3034	1 1/2	230V - I *	2580	28	2980	40	3670	63	4370	100	1,72	13,8	2400	1500	3/8"-5/8"	74+42	39
MSH-QF-3038	1 3/4	400V - III	2770	31	3360	47	4000	71	4720	110	1,59	6,1	2400	1500	3/8"-5/8"	71+42	40
MSH-QF-4048	2	400V - III	3690	49	4485	68	5335	100	6315	160	2,71	12,9	2400	3500	3/8"-3/4"	95+42	41
MSH-QF-4054	2 1/4	400V - III	4120	53	4990	78	5920	115	6995	180	2,91	13,4	2400	3500	3/8"-3/4"	96+42	41
MSH-QF-4060	3	400V - III	4550	61	5480	88	6485	130	7620	200	3,36	14,4	2400	3500	3/8"-3/4"	97+42	35
MSH-QF-4068	3 1/2	400V - III	5580	79	6725	115	7940	165	9330	255	4,00	15,5	5200	3500	1/2"-3/4"	98+60	39
BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE																	
			-25 °C		-20 °C		-15 °C										
			W	m³	W	m³	W	m³									
BSH-QF-3074	2 1/2	230V - I *	1725	15	2130	25	2580	41	2,08	17,7	2400	1500	3/8"-5/8"	87+42	43		
BSH-QF-3086	3	400V - III	1970	19	2520	32	2980	52	2,04	8,0	2400	1500	3/8"-5/8"	87+42	40		
BSH-QF-3096	3 1/2	400V - III	2200	23	2720	37	3330	62	2,35	8,8	2400	1500	3/8"-3/4"	85+42	50		
BSH-QF-4108	4 1/4	400V - III	2860	35	3700	59	4590	100	3,41	15,2	2400	3500	3/8"-7/8"	107+42	51		
BSH-QF-4136	5	400V - III	3720	52	4860	86	6030	145	4,79	18,0	5200	3500	3/8"-7/8"	107+60	46		

\*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.

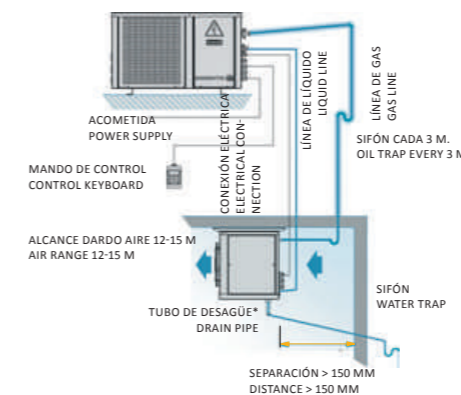
\* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

\* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature.

SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

Units available with 400V - III power supply.



\* Inclinación mínima del tubo de desagüe del 20% para modelos de baja temperatura.

\* 20% minimum inclination of drain pipe in negative temperature series.

# SEMCOMPACTOS CENTRÍFUGOS SERIES MSH-CF / BSH-CF

## CENTRIFUGAL SPLIT UNITS

Versión centrífuga Serie - SH-CF

Centrifugal version SH-CF series

Equipos semicompactos con condensadora horizontal de condensación centrífuga y evaporadora de bajo perfil, diseñados para la conservación de productos genéricos a temperatura positiva o negativa en pequeñas cámaras frigoríficas. Las motocondensadoras centrífugas están diseñadas para su instalación en locales interiores con conexión a un conducto de expulsión de aire.

Split units, featuring a centrifugal condensing unit and a slim-type evaporating unit, designed for preservation of generic products in small cold rooms at positive and negative temperature. The centrifugal condensing units are designed to be installed indoors with a duct to extract the condenser's hot air.



- OPCIONAL**
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*)
  - Resistencia de cárter.
  - Ventiladores electrónicos en el evaporador.

- OPTIONAL**
- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*)
  - Crankcase heater.
  - Electronic fans in the evaporating unit.

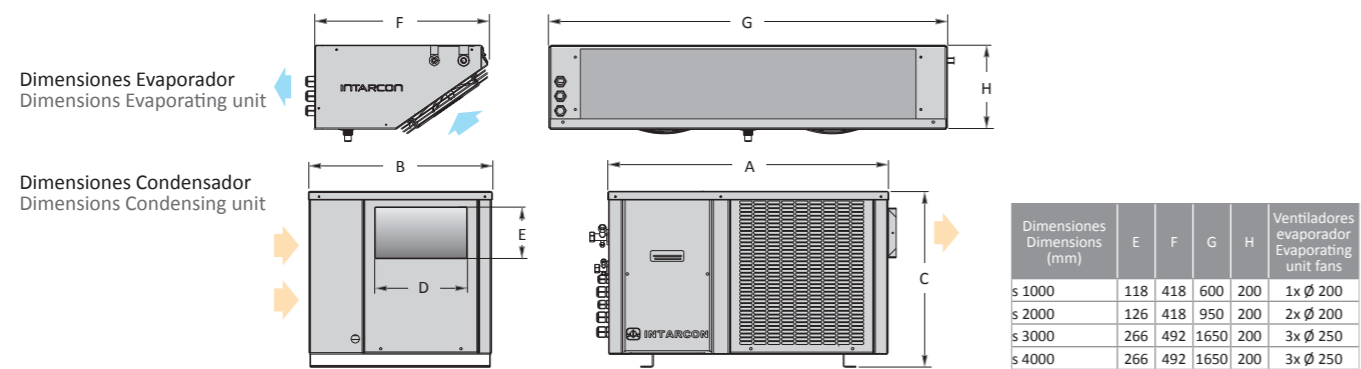


Tabla de características / Technical features

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente *								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	P.e.d.* (mmca)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*								
	CV	Tensión	-5 °C				0 °C												Nominal power consump. (kW)	Max absorb. current (A)	Evaporator air flow (m³/h)	Condenser air flow (m³/h)	P.e.d.* (mmca)	Liq - Gas cooling connection	Weight (kg)	SPL HP dB(A)*
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³																
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																										
MSH-CF-1014	1/2	230V - I	893	6,3	1061	10	1262	16	1465	26	0,77	5,6	550	575	4,5	1/4"-1/2"	44+16	32								
MSH-CF-1016	5/8	230V - I	980	7,3	1166	12	1370	18	1593	30	0,83	6,0	550	575	4,5	1/4"-1/2"	53+16	34								
MSH-CF-1018	3/4	230V - I	1132	9,2	1345	14	1543	22	1828	35	0,99	7,4	550	575	4,5	1/4"-1/2"	54+16	35								
MSH-CF-1024	1	230V - I	1234	11	1457	16	1692	24	2062	41	1,15	9,0	550	575	4,5	1/4"-1/2"	54+16	35								
MSH-CF-2024	1	230V - I	1580	14	1942	23	2290	36	2803	60	1,28	9,6	1050	1150	4,5	3/8"-5/8"	65+24	36								
MSH-CF-2026	1 1/4	230V - I *	1825	18	2144	26	2558	41	2983	64	1,39	10,3	1050	1150	4,5	3/8"-5/8"	66+24	38								
MSH-CF-2034	1 1/2	230V - I *	1995	20	2434	31	2885	48	3303	73	1,86	13,4	1050	1150	4,5	3/8"-5/8"	66+24	40								
MSH-CF-3034	1 1/2	230V - I *	2580	28	2980	40	3670	63	4370	100	1,78	13,8	2325	1500	10,0	3/8"-5/8"	74+45	39								
MSH-CF-3038	1 3/4	400V - III	2770	31	3360	47	4000	71	4720	110	1,65	6,1	2325	1500	10,0	3/8"-5/8"	71+45	40								
MSH-CF-4048	2	400V - III	3620	44	4390	66	5220	98	6170	155	2,89	12,9	2325	3500	10,0	3/8"-3/4"	95+45	41								
MSH-CF-4054	2 1/4	400V - III	4000	50	4830	74	5730	110	6760	170	3,09	13,4	2325	3500	10,0	3/8"-3/4"	96+45	41								
BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE																										
BSH-CF-1026	3/4	230V - I	545	2,1	712	4,2	856	7,3	0,88	6,7	5,50	575	4,5	1/4"-1/2"	55+16	38										
BSH-CF-1034	1 1/4	230V - I	651	3,0	849	5,9	1021	10	1,11	8,7	5,50	575	4,5	1/4"-1/2"	56+16	40										
BSH-CF-2034	1 1/4	230V - I	815	4,0	1070	8,0	1310	14	1,27	9,2	1050	1150	4,5	3/8"-5/8"	66+24	41										
BSH-CF-2054	1 3/4	230V - I *	1031	6,4	1390	13	1705	22	1,77	12,9	1050	1150	4,5	3/8"-5/8"	79+24	42										
BSH-CF-2074	2 1/2	230V - I *	1315	10	1657	17	1985	29	2,10	17,3	1050	1150	4,5	3/8"-5/8"	79+24	43										
BSH-CF-3074	2 1/2	230V - I *	1725	15	2130	25	2580	41	2,15	17,7	2325	1500	10,0	3/8"-5/8"	87+45	43										
BSH-CF-3086	3	400V - III	1970	19	2520	32	2980	52	2,11	8,0	2325	1500	10,0	3/8"-5/8"	87+45	40										
BSH-CF-3096	3 1/2	400V - III	2200	23	2720	37	3330	62	2,42	8,8	2325	1500	10,0	3/8"-3/4"	85+45	50										
BSH-CF-4108	4 1/4	400V - III	2795	34	3580	55	4430	94	3,37	15,2	2325	3500	10,0	3/8"-7/8"	107+45	51										
BSH-CF-4136	5	400V - III	3220	42	4060	67	4980	110	4,33	18,0	2325	3500	10,0	3/8"-7/8"	107+45	47										

\*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. \* Presión estática disponible en conductos de expulsión. \* 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 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature. Available static pressure in extraction ducts. SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field. Units available with 400V - III power supply.

Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conducto 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).

- serie 1000: 200 x 200 ó Ø 200 mm.
- serie 2000: 250 x 250 ó Ø 250 mm.
- serie 3000: 300 x 250 ó Ø 300 mm.
- serie 4000: 400 x 300 ó Ø 400 mm.

Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

Exhaust duct

Recommended size for 20 m long steel, PVC or fiberglass ducts (each elbow equals 5 m length). For flexible or semi-flexible duct use a larger size..

- 1000 series: 200x200 or Ø 200 mm
- 2000 series: 250x250 or Ø 250 mm
- 3000 series: 300x250 or Ø 300 mm
- 4000 series: 400x300 or Ø 400 mm.

# SEMCOMPACTOS CENTRÍFUGOS SERIES MSH-CQF / BSH-CQF

## CENTRIFUGAL SPLIT UNITS

Versión centrífuga Serie - SH-CQF

Centrifugal version SH-CQF series

Equipos semicompactos con condensadora horizontal de condensación centrífuga y evaporador de tipo cúbico, diseñados para la conservación de productos genéricos a temperatura positiva o negativa en cámaras frigoríficas de mediano tamaño. Las motocondensadoras centrífugas están diseñadas para su instalación en locales interiores con escasa ventilación natural.

Split units, featuring a centrifugal condensing unit and a cubic-type evaporating unit, designed for preservation of generic products in medium size cold rooms at positive and negative temperature. The centrifugal condensing units are designed to be installed indoors with a duct to extract the condenser's hot air.



- OPCIONAL**
- Control de condensación proporcional

- OPTIONAL**
- Crankcase heater.
  - Electronic fans in the evaporating unit.
  - Proportional control of condensation temperature (in models 4000).

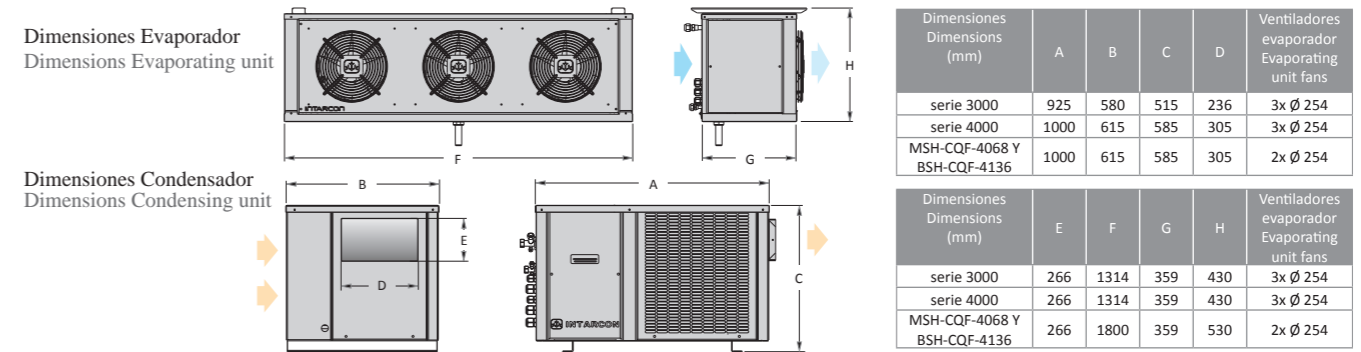


Tabla de características / Technical features

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente *								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	P.e.d.* (mmca)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*								
	CV	Tensión	-5 °C				0 °C												Nominal power consump. (kW)	Max absorb. current (A)	Caudal evap. (m³/h)	Condenser air flow (m³/h)	P.e.d.* (mmca)	Liq - Gas cooling connection	Weight (kg)	SPL HP dB(A)*
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³																
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																										
MSH-CQF-3034	1 1/2	230V - I *	2580	28	2980	40	3670	63	4370	100	1,78	13,8	2400	1500	10,0	3/8"-5/8"	74+42	39								
MSH-CQF-3038	1 3/4	400V - III	2770	31	3360	47	4000	71	4720	110	1,65	6,1	2400	1500	10,0	3/8"-5/8"	74+42	40								
MSH-CQF-4048	2	400V - III	3690	49	4485	68	5335	100	6315	160	2,91	12,9	2400	3500	10,0	3/8"-3/4"	95+42	41								
MSH-CQF-4054	2 1/4	400V - III	4120	53	4990	78	5920	115	6995	180	3,11	13,4	2400	3500	10,0	3/8"-3/4"	96+42	41								
MSH-CQF-4060	3	400V - III	4550	61	5480	88	6485	130	7620	200	3,56	14,4	2400	3500	10,0	3/8"-3/4"	97+42	37								
MSH-CQF-4068	3 1/2	400V - III	5580	79	6725	115	7940	165	9330	255	4,20	15,5	5200	3500	10,0	1/2"-3/4"	98+60	39								
BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE / BASSE TEMPERATURE																										
BSH-CQF-3074	2 1/2	230V - I *	1725	15	2130	25	2580	41	2,15	17,7	2400	1500	10,0	3/8"-5/8"	87+42	43										
BSH-CQF-3086	3	400V - III	1970	19	2520	32	2980	52	2,11	8,0	2400	1500	10,0	3/8"-5/8"	87+42	40										
BSH-CQF-3096	3 1/2	400V - III	2200	23	2720	37	3330	62	2,42	8,8	2400	1500	10,0	3/8"-3/4"	85+42	50										
BSH-CQF-4108	4 1/4	400V - III	2860	35	3700	59	4590	100	3,61	15,2	2400	3500	10,0	3/8"-7/8"	107+42	51										
BSH-CQF-4136	5	400V - III	3720	52	4860	86	6030	145	4,96	18,0	5200	3500	10,0	3/8"-7/8"	107+60	47										

\*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.

\* Presión estática disponible en conductos de expulsión.

\* 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 400V - III.

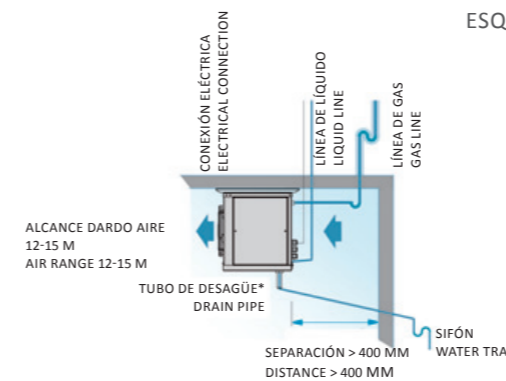
\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature.

Available static pressure in extraction ducts.

SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

Units available with 400V - III power supply.

ESQUEMA DE INSTALACIÓN / INSTALLATION SCHEME



\* Inclinación mínima del tubo de desagüe del 20% para modelos de baja temperatura. \* 20% minimum inclination of drain pipe in negative temperature series.

Conducto de descarga

Dimensiones recomendadas para conducto 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 3000: 300x250 ó Ø 300 mm
- Serie 4000: 400x300 ó Ø 400 mm

Exhaust duct

Recommended size for 20 m long steel, PVC or fiberglass ducts (each elbow equals 5 m length). For flexible or semi-flexible duct use a larger size.

- 3000 series: 300x250 or Ø 300 mm
- 4000 series: 400x300 or Ø 400 mm.

## SEMICOMPACTOS SILENCIOSOS LOW-NOISE SPLIT UNITS



### Controlador electrónico

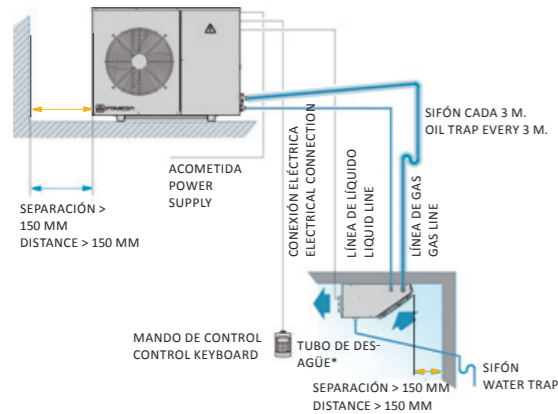
Los equipos Sigilus incorporan de serie el avanzado controlador electrónico XWING.

- Mando multifunción de control digital a distancia.
  - Control de temperatura con registro de temperaturas máxima y mínima.
  - Modo de enfriamiento rápido y modo nocturno.
  - Triple insonorización acústica
- Las unidades condensadoras de la serie Sigilus incorporan una triple insonorización acústica:
- Compartimento del compresor insonorizado y separado del flujo de aire.
  - Compresor hermético en camisa acústica y silenciador de descarga.
  - 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.

### ESQUEMA DE INSTALACIÓN / INSTALLATION SCHEME



### Interconexiones eléctricas a prever en obra

Para la interconexión de las unidades condensadora y evaporadora se han de prever las siguientes secciones de cable:

### Electrical wiring to be planned

The following electrical wiring should be planned to connect condensing and evaporating units.

Tensión / Power supply	230V - I - 50Hz / 400V - III - 50Hz
Sondas / Probes	4 x 1 mm <sup>2</sup>
Maniobra / Valve & fans	2 x 1 mm <sup>2</sup> + 3 x 1 mm <sup>2</sup>
Termostato / Keyboard	2 x 1 mm <sup>2</sup>
Interr. puerta* / Door switch*	2 x 1 mm <sup>2</sup> (+ 2 x 1 mm <sup>2</sup> en BT)
Luz cámara* / Cold room lamp*	2 x 1 mm <sup>2</sup> + T

\* opcional no incluido \* optional not included

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.

\* Inclinación mínima del tubo de desagüe del 20% para modelos de baja temperatura.

Maximum vertical distance between units of 15 metres in case the condensing unit is placed at a higher place than the evaporating unit, and of 6 metres otherwise.

\* 20% minimum inclination of drain pipe in negative temperature series.

# Sigilus

### Unidad condensadora silenciosa.

Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 50°C.

Válvula de expansión termostática.

Control de condensación proporcional (opcional en versiones NF).

### Low noise condensing units with low speed fans.

Tropicalised design for high ambient temperature up to 50°C.

Thermostatic expansion valve.

Proportional control of condensing temperature (as an option for NF models).

### DESCRIPCIÓN

Equipos semicompactos para cámaras frigoríficas de pequeño y mediano tamaño, formados por una unidad condensadora silenciosa y una unidad evaporadora de bajo perfil o tipo cúbico.

### DESCRIPTION

Split units for small and medium size cold rooms at positive and negative temperature, composed by a low noise condensing unit and a slim-type or cubic-type evaporating unit.

### CARACTERÍSTICAS

- Refrigerante R404A.
- Compresor hermético alternativo.
- Doble aislamiento acústico del compresor.
- Amplia superficie de condensación en L (recta en serie 1000).
- Ventiladores de condensación de baja velocidad con control de condensación proporcional (opcional en versiones NF).
- Presostatos de alta y baja presión.
- Silenciador de descarga y resistencia de cárter.
- Recipiente de líquido con precarga de refrigerante para tubería de hasta 15 metros de longitud.
- Evaporador de bajo perfil (versión NF) o tipo cúbico (versión QF)
- Válvula termostática y válvula solenoide integradas.
- Desescarabe por resistencia eléctrica.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare (excepto 3/8"-7/8") y válvulas de servicio.
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.

### FEATURES

- R404A refrigerant.
- Hermetic reciprocating compressor.
- Double noise insulation of compressor.
- Large surface L shape condensing coil (straight for 1000 series).
- Low speed condensation fans.
- High and low pressure switches.
- Discharge muffler and crankcase heater.
- Liquid receiver with refrigerant preload for 15 m piping.
- Slim-type (NF series) or cubic-type evaporating unit (QF series).
- Inbuilt thermostatic expansion and solenoid valves.
- Electric heater defrosting.
- Stainless steel drain tray.
- Flare-type cooling connections (or solder connections for 3/8"-7/8") and service valves
- Multifunctional electronic control with remote keyboard and digital regulation of condensation temperature (NF series) or proportional control of condensation temperature (QF series).

## SEMICOMPACTOS SILENCIOSOS MSF-QF / BSF-NF LOW-NOISE SPLIT UNITS



### SERIE SF-NF

Equipos semicompactos con motocondensadora silenciosa y evaporador de bajo perfil, diseñados para la conservación de productos genéricos a temperatura positiva y negativa en cámaras frigoríficas de pequeño y mediano tamaño. Especialmente diseñados para instalación en intemperie, con reducidos niveles de emisión de ruido gracias a su diseño insonorizado y a su batería tropicalizada.

### SF-NF SERIES

Split units, featuring a low noise condensing unit and a slim-type evaporating unit, designed for preservation of generic products in small and medium size cold rooms at positive and negative temperature. The condensing units are specifically designed for outdoor installation, with tropicalized coils and low noise level thanks to their acoustic insulated design.

### OPCIONAL

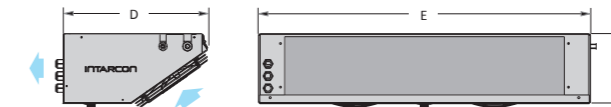
- de velocidad.

### OPTIONAL

- 

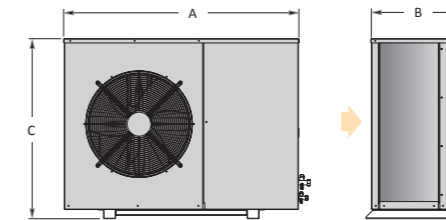
### Dimensiones Evaporador

Dimensions Evaporating unit



### Dimensiones Condensador

Dimensions Condensing unit



### Tabla de características / Technical features

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m <sup>3</sup> /h)	Caudal cond. (m <sup>3</sup> /h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*							
	CV	Tensión	-5 °C				0 °C											Nominal power consump. (kW)	Max absorb. current (A)	Evaporator air flow (m <sup>3</sup> /h)	Condenser air flow (m <sup>3</sup> /h)	Liq - Gas cooling connection	Weight (kg)	SPL HP dB(A)*
			W	m <sup>3</sup>	W	m <sup>3</sup>	W	m <sup>3</sup>	W	m <sup>3</sup>														
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																								
MSF-NF-1014	1/2	230V - I	1020	8	1245	12	1490	20	1765	34	0,78	5,4	550	1700	1/4"-1/2"	59+16	20							
MSF-NF-1016	5/8	230V - I	1130	10	1380	15	1640	24	1940	40	0,83	5,8	550	1700	1/4"-1/2"	67+16	23							
MSF-NF-1018	3/4	230V - I	1315	12	1590	19	1880	28	2220	45	0,97	7,1	550	1700	1/4"-1/2"	68+16	24							
MSF-NF-2024	1	230V - I	1535	14	1890	22	2260	35	2700	57	1,28	9,1	1050	1700	3/8"-5/8"	82+24	24							
MSF-NF-2026	1 1/4	230V - I*	1690	16	2070	25	2475	39	2950	64	1,47	9,8	1050	1700	3/8"-5/8"	83+24	27							
MSF-NF-2034	1 1/2	230V - I*	2070	21	2500	33	2965	50	3500	79	1,87	12,9	1050	1700	3/8"-5/8"	83+24	29							
MSF-NF-3038	1 3/4	400V - III	2675	29	3320	46	3990	71	4760	112	1,96	6,3	2325	3200	3/8"-5/8"	82+45	30							
MSF-NF-4048	2	400V - III	3300	39	4140	62	4950	92	5880	145	2,41	7,8	2325	3700	3/8"-3/4"	84+45	30							
MSF-NF-4054	2 1/4	400V - III	3760	47	4560	70	5440	105	6450	160	2,62	8,3	2325	3700	3/8"-3/4"	85+45	30							
BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE																								
-25 °C      -20 °C      -15 °C																								
W      m <sup>3</sup> W      m <sup>3</sup> W      m <sup>3</sup>																								
BSF-NF-1026	3/4	230V - I	690	3,2	940	7,0	1180	13	0,88	6,5	550	1700	1/4"-1/2"	67+16	27									
BSF-NF-2034	1 1/4	230V - I	805	3,9	1075	8,1	1330	15	1,22	8,7	1050	1700	3/8"-5/8"	83+16	30									
BSF-NF-2054	1 3/4	230V - I*	1060	6,8	1400	13	1720	23	1,73	12,4	1050	1700	3/8"-5/8"	93+24	32									
BSF-NF-2074	2 1/2	230V - I*	1460	12	1800	20	2130	32	2,00	16,8	1050	1700	3/8"-5/8"	93+24	33									
BSF-NF-3074	2 1/2	230V - I*	1725	15	2130	25	2580	41	2,08	17,7	2325	1700	3/8"-5/8"	93+45	33									
BSF-NF-3086	3	400V - III	1790	16	2500	32	2980	52	2,39	8,2	2325	3200	3/8"-5/8"	84+45	27									
BSF-NF-4096	3 1/2	400V - III	1980	19	2810	39	3540	68	2,70	9,1	2325	3700	3/8"-3/4"	97+45	40									
BSF-NF-4108	4 1/4	400V - III	2540	29	3310	50	3910	78	3,05	10,1	2325	3700	3/8"-7/8"	97+45	38									
BSF-NF-4136	5	400V - III	2960	37	3790	61	4690	100	3,97	13,1	2325	3700	3/8"-7/8"	100+45	34									

\*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.

\* 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 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature.

SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

Units available with 400V - III power supply.

Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador Evaporating unit fans
serie 1000	1030	373	577	418	600	200	1x Ø 200
serie 2000 y 3074	1030	373	577	418	950	200	2x Ø 200
serie 3000	1030	373	577	492	1650	200	3x Ø 250
serie 4000	1080	373	827	492	1650	200	3x Ø 250

**SEMICOMPACTOS SILENCIOSOS SERIES MSF-QF / BSF-QF  
LOW-NOISE SPLIT UNITS**

*Sigilus*



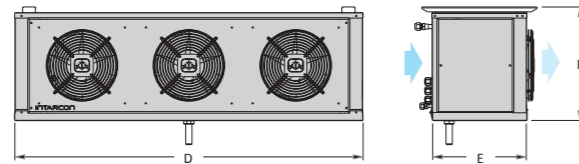
**Serie · SF-QF**  
Equipos semicompactos con motocondensadora silenciosa y evaporador de tipo cúbico, diseñados para la conservación de productos genéricos a temperatura positiva y negativa en cámaras frigoríficas de mediano tamaño.  
Especialmente diseñados para instalación en intemperie, con reducidos niveles de emisión de ruido gracias a su diseño insonorizado y a su batería tropicalizada.

**SF-QF Series**  
Split units, featuring a low noise condensing unit and a cubic-type evaporating unit, designed for preservation of generic products in medium size cold rooms at positive and negative temperature.  
The condensing units are specifically designed for outdoor installation, with tropicalized coils and low noise level thanks to their acoustic insulated design.

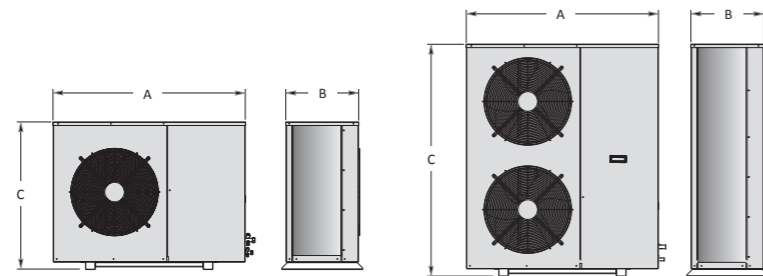
- OPCIONALES**
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*)
  - Rejilla exterior de protección de la batería.
  - Ventiladores electrónicos en el evaporador.

- OPTIONAL**
- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*)
  - Coil protection grille.
  - Electronic fans in the evaporating unit.

**Dimensiones Evaporador**  
Dimensions Evaporating unit



**Dimensiones Condensador**  
Dimensions Condensing unit



**Tabla de características / Technical features**

Serie / Modelo	Compresor Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente *										Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*
	Compressor Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °C ambient temperature																
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C								
<b>MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE</b>																	
MSF-QF-3038	1,75	400V - III	2800	31	3440	48	4140	75	4950	140	1,96	6,3	2400	3200	3/8"-5/8"	82+42	30
MSF-QF-4048	2	400V - III	3460	43	4230	63	5060	95	6030	170	2,41	7,8	2400	3700	3/8"-3/4"	84+42	30
MSF-QF-4054	2,25	400V - III	3840	48	4680	72	5580	110	6630	190	2,62	8,3	2400	3700	3/8"-3/4"	85+42	30
MSF-QF-4060	3	400V - III	4580	61	5540	89	6580	130	7770	230	2,99	9,3	2400	3700	3/8"-3/4"	88+42	29
MSF-QF-5068	3,5	400V - III	5580	78	6740	110	7975	160	9375	280	3,57	10,3	5200	3700	1/2"-3/4"	88+60	29
MSF-QF-6086	4	400V - III	6350	91	7650	130	9045	190	10630	320	4,16	10,7	5200	4000	1/2"-7/8"	115+60	39
MSF-QF-7108	5	400V - III	8260	125	9950	175	11760	255	13855	420	5,34	14,6	6900	6500	1/2"-7/8"	120+64	37
MSF-QF-9136	6,5	400V - III	10260	160	12300	220	14500	320	17050	500	6,81	18,4	9200	7000	1/2"-1 1/8"	135+76	36
<b>BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE</b>																	
BSF-QF-3074	2,5	230V - I *	1700	15	2175	25	2660	44	2,08	17,7	2400	1700	3/8"-5/8"	93+42	33		
BSF-QF-3086	3	400V - III	1850	17	2500	32	3140	56	2,39	8,2	2400	3200	3/8"-5/8"	84+42	27		
BSF-QF-4096	3,5	400V - III	2060	20	3000	43	3770	74	2,70	9,7	2400	3700	3/8"-3/4"	97+42	40		
BSF-QF-4108	4,25	400V - III	2500	28	3335	50	4150	85	3,04	10,1	2400	3700	3/8"-7/8"	97+42	38		
BSF-QF-4136	5	400V - III	3050	39	3900	63	4710	100	3,97	13,1	2400	3700	3/8"-7/8"	100+42	34		
BSF-QF-5136	5	400V - III	3800	53	4985	83	6205	130	4,45	12,8	5200	3700	1/2"-1 1/8"	100+60	34		
BSF-QF-7215	7,5	400V - III	5555	87	7105	130	8800	200	5,98	17,7	6900	6500	1/2"-1 1/8"	147+64	40		
BSF-QF-8271	10	400V - III	6820	120	8565	185	10475	300	7,89	22,8	9200	6500	1/2"-1 1/8"	147+76	40		

\*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.  
\* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C
serie 3000	1030	373	577
serie 4000 a 5000	1080	416	827
serie 6000 a 8000	1100	456	1097
serie 9000	1100	456	1347

Dimensiones (mm) Dimensions	D	E	F	Ventiladores evaporador Evaporating unit fans
serie 3000 y 4000	1314	359	430	3x Ø 254
serie 5000 a 6000	1800	359	530	2x Ø 315
serie 7000	1800	359	530	3x Ø 315
serie 8000 y 9000	2300	359	530	4x Ø 315

\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature. Cold room size estimated according to calculation basis (page II).  
SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.



**EQUIPOS PARA SALAS DE MANIPULACIÓN SERIE ASF-DF  
PROCESS ROOM SPLIT UNITS**



*Sigilus*

Versión silenciosa Serie ASF-DF

Equipos frigoríficos semicompactos con evaporador de plafón de doble flujo, diseñados para la refrigeración de salas de manipulación y procesamiento de alimentos, salas de despiece, salas de envasado y otros recintos refrigerados a alta temperatura.

Incorporan una motocondensadora Sigilus de construcción silenciosa, especialmente diseñada para su instalación en el exterior.

Low-noise version ASF-DF series

Split refrigeration units featuring a double-flow evaporating unit in a low-profile construction, designed for refrigeration applications such as process rooms, packaging rooms, quartering rooms and other refrigerated places at high temperature.

Featuring a Sigilus condensing unit in low noise construction, specifically designed for outdoor installation.

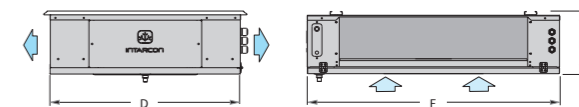
**OPCIONALES**

- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (ya incluido en serie 2000 y superiores)
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*)
- Rejilla exterior de protección de la batería.

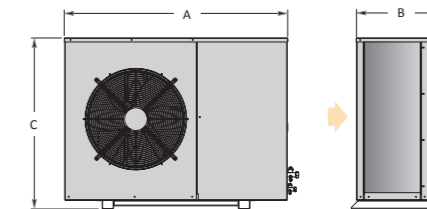
**OPTIONAL**

- Proportional control of condensation temperature by fan speed variator (already included in models 2000, 3000 and 4000).
- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*)

**Dimensiones Evaporador**  
Dimensions Evaporating unit



**Dimensiones Condensador**  
Dimensions Condensing unit



Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador Evaporating unit fans
ASF-DF-1016 y 1018	1030	373	577	750	706	233	1x Ø 360
ASF-DF-1024 a 1034	1030	373	577	750	1056	233	2x Ø 360
ASF-DF-1038	1030	373	577	750	1756	233	3x Ø 360
serie 2000	1080	373	827	750	1756	233	3x Ø 360
serie 3000	1150	481	1097	750	1756	233	3x Ø 360
serie 4000	1150	481	1097	770	2060	283	3x Ø 450

**Tabla de características / Technical features**

SERIE	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente *						Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*
	Compressor		PCooling capacity (kW) / rated room size at 35 °C ambient temperature												
	CV	Tensión	+ 9 °C		+ 12 °C		+ 15 °C								
<b>MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE</b>															
ASF-DF-1016	5/8	230V - I	2040	19	2250	25	2530	35	1,00	5,9	1200	1700	1/4"-1/2"	67+32	23
ASF-DF-1018	3/4	230V - I	2380	23	2620	30	3040	42	1,20	7,2	1200	1700	1/4"-1/2"	68+32	24
ASF-DF-1024	1	230V - I	3050	29	3400	39	3700	51	1,56	9,3	2400	1700	3/8"-5/8"	82+45	24
ASF-DF-1026	1 1/4	230V - I *	3620	35	3950	46	4430	63	1,78	10,3	2400	3200	3/8"-5/8"	83+45	27
ASF-DF-1034	1 1/2	230V - I *	4335	43	4880	58	5385	77	2,29	13,4	2400	3200	3/8"-5/8"	83+45	29
ASF-DF-1038	1 3/4	400V - III	5140	52	5685	68	6260	91	2,25	6,0	3975	3200	3/8"-5/8"	82+65	30
ASF-DF-2048	2	400V - III	6455	67	7120	87	7840	115	2,82	7,5	3975	3700	1/2"-3/4"	84+65	30
ASF-DF-2054	2 1/4	400V - III	7140	75	7870	97	8645	130	3,10	8,0	3975	3700	1/2"-3/4"	85+65	30
ASF-DF-3060	3	400V - III	8875	94	9430	115	10400	155	3,79	9,6	5100	6500	1/2"-7/8"	88+65	29
ASF-DF-3068	3 1/2	400V - III	9330	98	10300	125	11130	165	4,28	11,9	5100	6500	1/2"-7/8"	88+65	29
ASF-DF-4086	4	400V - III	11330	120	12500	155	13750	205	5,10	15,4	7800	7000	5/8"-1 1/8"	115+70	39
ASF-DF-4108	5	400V - III	13800	150	15320	190	16940	255	6,52	18,7	7800	7000	5/8"-1 1/8"	120+70	37

\*Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12°C (AT) y temperatura exterior de 35°C.

\* 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 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 12°C room temperature and 35°C ambient temperature.

SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

Units available with 400V - III power supply.

## EQUIPOS PARA SALAS DE MANIPULACIÓN SERIE ASH-DF PROCESS ROOM SPLIT UNITS



### Versión horizontal Serie ASH-DF

Equipos frigoríficos semicompactos con condensadora axial y evaporador de plafón de doble flujo, diseñados para la refrigeración de salas de manipulación y procesamiento de alimentos, salas de despiece, salas de envasado y otros recintos refrigerados a alta temperatura.

Incorporan una unidad condensadora estándar con ventilador axial.

### Horizontal version ASH-DF series

Split refrigeration units featuring a double-flow evaporating unit in a low-profile construction, designed for refrigeration applications such as process rooms, packaging rooms, quartering rooms and other refrigerated places at high temperature.

Featuring a horizontal condensing unit in axial construction.

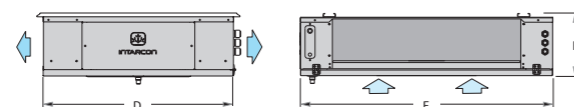
#### OPCIONALES

- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (modelos 3000 y 4000).
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*)
- Bomba de condensados integrada en la unidad
- Resistencia de cárter

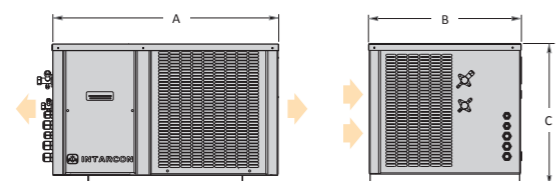
#### OPTIONAL

- Proportional control of condensation temperature by fan speed

#### Dimensiones Evaporador Dimensions Evaporating unit



#### Dimensiones Condensador Dimensions Condensing unit



Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador Evaporating unit fans
serie 1000	665	435	416	750	706	233	1x Ø 360
ASH-DF-2014 a 2018	835	435	500	750	706	233	1x Ø 360
ASH-DF-2024	835	435	500	750	1056	233	2x Ø 360
serie 3000	925	580	515	750	1056	233	2x Ø 360
serie 4000	1000	615	585	750	1756	233	3x Ø 360

#### Tabla de características / Technical features

SERIE	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35°C ambiente					Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*	
	Compressor		PCooling capacity (kW) / rated room size at 35°C ambient temperature												
	CV	Tensión	+ 9°C		+ 12°C		+ 15°C								
		W	m³	W	m³	W	m³	Nominal power consump. (kW)	Max absorb. current (A)	Evaporator air flow (m³/h)	Condenser air flow (m³/h)	Liq - Gas cooling connection	Weight (kg)	SPL HP dB(A)*	
ALTA TEMPERATURA / HIGH TEMPERATURE															
ASH-DF-1010	3/8	230V - I	1185	10	1305	14	1465	19	0,77	5,2	1200	575	1/4"-3/8"	42+32	32
ASH-DF-1012	1/2	230V - I	1340	12	1495	16	1645	22	0,83	4,9	1200	575	1/4"-3/8"	43+32	28
ASH-DF-2014	1/2	230V - I	1710	16	1930	22	2100	29	0,97	6,0	1200	1150	1/4"-1/2"	45+32	32
ASH-DF-2016	5/8	230V - I	1890	18	2130	24	2370	33	1,06	6,5	1200	1150	1/4"-1/2"	54+32	34
ASH-DF-2018	3/4	230V - I	2230	22	2435	28	2710	38	1,27	7,8	1200	1150	1/4"-1/2"	55+32	35
ASH-DF-2024	1	230V - I	2810	27	3130	36	3400	47	1,63	9,8	2400	1150	3/8"-5/8"	55+45	36
ASH-DF-3026	1 1/4	230V - I*	3320	33	3620	42	4025	57	1,79	10,2	2400	1500	3/8"-5/8"	74+45	38
ASH-DF-3034	1 1/2	230V - I*	4100	41	4570	54	4970	72	2,32	13,3	2400	1850	3/8"-5/8"	74+45	41
ASH-DF-3038	1 3/4	400V - III	4640	47	5210	62	5820	85	2,19	5,6	2400	1850	3/8"-5/8"	71+45	40
ASH-DF-4048	2	400V - III	6350	66	7000	86	7700	115	3,05	8,4	3975	3500	1/2"-3/4"	95+65	41
ASH-DF-4054	2 1/4	400V - III	7000	73	7700	95	8470	125	3,33	8,9	3975	3500	1/2"-3/4"	96+65	41
ASH-DF-4060	3	400V - III	7920	82	8710	105	9550	140	4,02	10,4	5100	3500	1/2"-7/8"	97+65	35
ASH-DF-4068	3 1/2	400V - III	8600	89	9440	115	10340	150	4,55	11,8	5100	3500	1/2"-7/8"	98+65	39

\*Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12°C (AT) y temperatura exterior de 35°C.

\* 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 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 12°C room temperature and 35°C ambient temperature.

SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

Units available with 400V - III power supply.

## EQUIPOS PARA SALAS DE MANIPULACIÓN SERIE ASH-CDF PROCESS ROOM SPLIT UNITS



### Versión centrífuga Serie ASH-CDF

Equipos frigoríficos semicompactos con condensadora centrífuga y evaporador de plafón de doble flujo, diseñados para la refrigeración de salas de manipulación y procesamiento de alimentos, salas de despiece, salas de envasado y otros recintos refrigerados a alta temperatura.

La unidad motocondensadora incorpora una turbina centrífuga de condensación especialmente diseñada para la extracción mediante conductos del aire caliente de condensación en locales con escasa ventilación natural.

### Versión centrífuga Serie ASH-CDF

Split refrigeration units featuring a double-flow evaporating unit in a low-profile construction, designed for refrigeration applications such as process rooms, packaging rooms, quartering rooms and other refrigerated places at high temperature.

The centrifugal condensing units are designed to be installed indoors in places with limited natural ventilation.

#### OPCIONALES

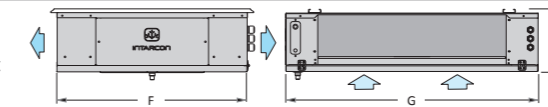
- 
- 
- 
- 

#### OPTIONAL

- 
- 
- 
- 

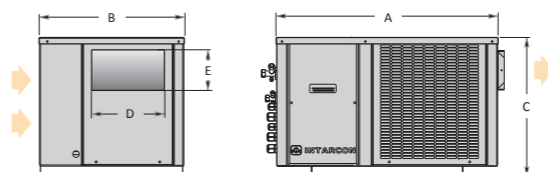
#### Dimensiones Evaporador

Dimensions Evaporating unit



#### Dimensiones Condensador

Dimensions Condensing unit



Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	Ventiladores evaporador Evaporating unit fans
ASH-CDF-2014 a 2018	835	435	500	215	1x Ø 360
ASH-CDF-2024	835	435	500	215	2x Ø 360
serie 3000	925	580	515	236	2x Ø 360
serie 4000	1000	615	585	305	3x Ø 360

Dimensiones (mm) Dimensions	E	F	G	H	Ventiladores evaporador Evaporating unit fans
ASH-CDF-2014 a 2018	126	750	706	233	1x Ø 360
ASH-CDF-2024	126	750	1056	233	2x Ø 360
serie 3000	266	750	1056	233	2x Ø 360
serie 4000	266	750	1756	233	3x Ø 360

#### Tabla de características / Technical features

SERIE	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35°C ambiente					Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	P.e.d.* (mmca)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*	
	Compressor		PCooling capacity (kW) / rated room size at 35°C ambient temperature													
	CV	Tensión	+ 9°C		+ 12°C		+ 15°C									
		W	m³	W	m³	W	m³	Nominal power consump. (kW)	Max absorb. current (A)	Evaporator air flow (m³/h)	Condenser air flow (m³/h)	P.e.d.* (mmca)	Liq - Gas cooling connection	Weight (kg)	SPL HP dB(A)*	
ALTA TEMPERATURA / HIGH TEMPERATURE																
ASH-CDF-2014	1/2	230V - I	1710	16	1930	22	2100	29	0,97	6,0	1200	1150	4,5	1/4"-1/2"	45+32	32
ASH-CDF-2016	5/8	230V - I	1890	18	2130	24	2370	33	1,06	6,5	1200	1150	4,5	1/4"-1/2"	54+32	34
ASH-CDF-2018	3/4	230V - I	2230	22	2435	28	2710	38	1,27	7,8	1200	1150	4,5	1/4"-1/2"	55+32	35
ASH-CDF-2024	1	230V - I	2810	27	3130	36	3400	47	1,63	9,8	2400	1150	4,5	3/8"-5/8"	55+45	36
ASH-CDF-3026	1 1/4	230V - I*	3320	33	3620	42	4025	57	1,79	10,2	2400	1500	10,0	3/8"-5/8"	74+45	38
ASH-CDF-3034	1 1/2	230V - I*	4100	41	4570	54	4970	72	2,32	13,3	2400	1850	12,0	3/8"-5/8"	74+45	41
ASH-CDF-3038	1 3/4	400V - III	4640	47	5210	62	5820	85	2,19	5,6	2400	1850	12,0	3/8"-5/8"	71+45	40
ASH-CDF-4048	2	400V - III	6350	66	7000	86	7700	115	3,05	8,4	3975	3500	10,0	1/2"-3/4"	95+65	41
ASH-CDF-4054	2 1/4	400V - III	7000	73	7700	95	8470	125	3,33	8,9	3975	3500	10,0	1/2"-3/4"	96+65	41
ASH-CDF-4060	3	400V - III	7920	82	8710	105	9550	140	4,02	10,6	5100	3500	10,0	1/2"-7/8"	97+65	37
ASH-CDF-4068	3 1/2	400V - III	8600	89	9440	115	10340	150	4,55	12,0	5100	3500	10,0	1/2"-7/8"	98+65	39

\*Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12°C (AT) y temperatura exterior de 35°C.

\* Presión estática disponible en conductos de expulsión.

\* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

\* Modelos disponibles en tensión 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 12°C room temperature and 35°C ambient temperature.

Available static pressure in extraction ducts.

SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

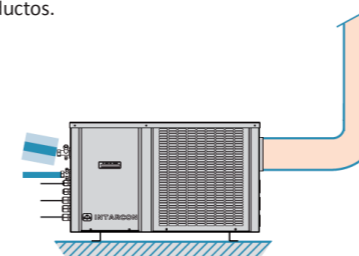
Units available with 400V - III power supply.

#### Turbina centrífuga integrada

Los equipos de la serie intarsplit centrífuga incorporan una turbina centrífuga para permitir la conducción hacia el exterior del aire caliente de descarga mediante conductos.

Inbuilt centrifugal fan intarsplit centrifugal units feature a centrifugal fan for a ducted outlet of condenser's hot air.

#### DETALLE DE INSTALACIÓN VERSIÓN CENTRÍFUGA / INSTALLATION SCHEME



CONDUCTO DE EXTRACCIÓN DEL AIRE CALIENTE DE CONDENSACIÓN  
EXHAUST DUCT FOR CONDENSER'S HOT AIR

#### Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conducto 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 semirígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- serie 2000: 250 x 250 ó Ø 250 mm.
- serie 3000: 300 x 250 ó Ø 300 mm.
- serie 4000: 400 x 300 ó Ø 400 mm.

#### Exhaust duct

Recommended size for 20 m long steel, PVC or fiberglass ducts (each elbow equals 5 m length). For flexible or semi-rigid duct use a larger size.

- 2000 series: 250x250 or Ø 250 mm
- 3000 series: 300x250 or Ø 300 mm
- 4000 series: 400x300 or Ø 400 mm.



## EQUIPOS CON CONTROL DE HUMEDAD SERIE HSF-DF SPLIT UNITS WITH CONTROL OF HUMIDITY

Equipos frigoríficos semicompactos silenciosos con control de humedad. Especialmente diseñados para aplicaciones de refrigeración exigentes, tales como conservación de frutas y verduras, flor cortada, bodegas de vino, etc.  
La motocondensadora Sigilus, de construcción silenciosa, está diseñada para su instalación en intemperie.

Equipos frigoríficos semicompactos silenciosos con control de humedad. Especialmente diseñados para aplicaciones de refrigeración exigentes, tales como conservación de frutas y verduras, flor cortada, bodegas de vino, etc.  
La motocondensadora Sigilus, de construcción silenciosa, está diseñada para su instalación en intemperie.

### OPCIONALES

- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (ya incluido en serie 2000 y superiores).
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*)
- Rejilla exterior de protección de la batería
- Aplique de luz de cámara.
- Bomba de condensados integrada en la unidad.

### OPTIONAL

- Proportional control of condensation temperature by fan speed variator (already included in models 2000, 3000 and 4000).

Dimensiones Evaporador	A	B	C	Ventiladores evaporador
Dimensiones Evaporating unit	A	B	C	Evaporating unit fans
HSF-DF-1014 y 1016	1030	373	577	1x Ø 360
HSF-DF-1018 a 1034	1030	373	577	2x Ø 360
HSF-DF-1038 a 2054	1030	373	577	3x Ø 360
HSF-DF-2060 a 2068	1030	373	577	3x Ø 360
HSF-DF-3086	1080	416	827	3x Ø 450

Dimensiones Condensador	D	E	F	Ventiladores evaporador
Dimensiones Condensing unit	D	E	F	Evaporating unit fans
HSF-DF-1014 y 1016	750	706	233	1x Ø 360
HSF-DF-1018 a 1034	750	1056	233	2x Ø 360
HSF-DF-1038 a 2054	750	1756	233	3x Ø 360
HSF-DF-2060 a 2068	750	1756	233	3x Ø 360
HSF-DF-3086	770	2156	283	3x Ø 450

Tabla de características / Technical features

SERIE	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente					Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*	
	CV	Tensión	Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °C ambient temperature												
			0 °C HR 95%		5 °C HR 95%		10 °C HR 95%		Nominal power consump. (kW)	Max absorb. current (A)	Evaporator air flow (m³/h)	Condenser air flow (m³/h)	Liq - Gas cooling connection	Weight (kg)	SPL HP dB(A)*
MEDIA TEMPERATURA CON CONTROL DE HUMEDAD · POSITIVE TEMP. WITH HUMIDITY CONTROL															
HSF-DF-1014	1/2	230V - I	1420	15	1720	25	2060	41	0,81	5,5	1200	1700	1/4"-1/2"	59+32	20
HSF-DF-1016	5/8	230V - I	1600	18	1920	29	2290	47	0,89	6,0	1200	1700	1/4"-1/2"	67+32	23
HSF-DF-1018	3/4	230V - I	2030	24	2450	38	2930	62	1,13	7,7	2400	1700	1/4"-1/2"	68+45	24
HSF-DF-1024	1	230V - I	2380	30	2860	46	3410	75	1,33	9,3	2400	1700	3/8"-5/8"	82+45	24
HSF-DF-1026	1 1/4	230V - I *	2700	35	3220	54	3820	86	1,45	10,1	2400	1700	3/8"-5/8"	83+45	27
HSF-DF-1034	1 1/2	230V - I *	3100	43	3680	64	4350	100	1,98	13,2	2400	1700	3/8"-5/8"	83+45	29
HSF-DF-1038	1 3/4	400V - III	3860	55	4660	85	5570	135	1,98	6,0	3975	3200	3/8"-5/8"	82+65	30
HSF-DF-2048	2	400V - III	4910	76	5880	115	7000	175	2,47	7,5	3975	3700	3/8"-3/4"	84+65	30
HSF-DF-2054	2 1/4	400V - III	5470	87	6530	130	7760	200	2,70	8,0	3975	3700	3/8"-3/4"	85+65	30
HSF-DF-2060	3	400V - III	6250	100	7440	150	8800	230	3,35	9,5	5100	3700	3/8"-3/4"	88+65	29
HSF-DF-2068	3 1/2	400V - III	6850	115	8120	165	9600	260	3,78	10,9	5100	3700	1/2"-3/4"	88+65	29
HSF-DF-3086	4	400V - III	8200	140	9770	200	11530	320	4,56	11,5	7800	4000	1/2"-7/8"	115+70	39

\*Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C, humedad relativa de cámara del 95% y temperatura exterior de 35°C.  
\* 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 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 0°C cold room temperature, 95% relative humidity and 35°C ambient temperature.  
SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.  
Units available with 400V - III power supply.

Serie	CV	HP	P. frigorífica Cooling capacity	
			0 °C HR 95%	W
POSITIVE TEMP. WITH HUMIDITY CONTROL				
HSH-CDF-1014	1/2		1145	11
HSH-CDF-1016	5/8		1290	13
HSH-CDF-2018	3/4		1990	23
HSH-CDF-2024	1		2330	29
HSH-CDF-2026	1 1/4		2630	34
HSH-CDF-3034	1 1/2		3270	44
HSH-CDF-3038	1 3/4		3550	49
HSH-CDF-4048	2		4980	75
HSH-CDF-4054	2 1/4		5560	87
HSH-CDF-4060	3		6230	100
HSH-CDF-4068	3 1/2		6820	115

Versión centrífuga, serie HSH-CDF. Los equipos con control de humedad relativa se encuentran también disponibles en versión con condensadora centrífuga.

Centrifugal version, HSH-CDF series. High humidity split units are also available in a version featuring a centrifugal condensing unit.



## EQUIPOS QUASIESTÁTICOS SERIE MSF-UF QUASI-STATIC SPLIT UNITS

Versión silenciosa Serie MSF-UF

Equipos frigoríficos semicompactos silenciosos con evaporador quasiestático, diseñado para aplicaciones de conservación a temperatura positiva que requieran una mínima circulación de aire, tales como la conservación de productos cárnicos. La motocondensadora Sigilus de construcción silenciosa, con triple aislamiento acústico, está especialmente diseñada para su instalación en el exterior.

Split refrigeration units featuring a quasi-static evaporating unit for positive temperature applications with a minimal air circulation inside the cold room, such as meat product preservation. Sigilus condensing unit, in its low noise construction with triple acoustic insulation, is specifically designed to be installed outdoors.

### OPCIONALES

### OPTIONAL

Dimensiones Evaporador	A	B	C	Ventiladores evaporador
Dimensiones Evaporating unit	A	B	C	Evaporating unit fans
MSF-UF-1014 a 1018	1030	373	577	1x Ø 360
MSF-UF-1024 a 1034	1030	373	577	1x Ø 360
MSF-UF-1038	1030	373	577	2x Ø 360
MSF-UF-2048 a 2068	1080	416	827	2x Ø 360
MSF-UF-3086	1150	481	1097	2x Ø 450

Dimensiones Condensador	D	E	F	Ventiladores evaporador
Dimensiones Condensing unit	D	E	F	Evaporating unit fans
MSF-UF-1014 a 1018	750	706	233	1x Ø 360
MSF-UF-1024 a 1034	750	1056	233	1x Ø 360
MSF-UF-1038	750	1756	233	2x Ø 360
MSF-UF-2048 a 2068	750	1756	233	2x Ø 360
MSF-UF-3086	770	2156	283	2x Ø 450

Tabla de características / Technical features

SERIE	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*
	CV	Tensión	Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °C ambient temperature														
			-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C		Nominal power consump. (kW)	Max absorb. current (A)	Evaporator air flow (m³/h)	Condenser air flow (m³/h)	Liq - Gas cooling connection	Weight (kg)	SPL HP dB(A)*
MEDIA TEMP. QUASIESTÁTICO / POSITIVE TEMPERATURE QUASI-STATIC																	
MSF-UF-1014	1/2	230V - I	1050	7,9	1300	13	1550	21	1850	35	0,79	5,5	600	1700	1/4"-1/2"	59+32	20
MSF-UF-1016	5/8	230V - I	1180	9,5	1440	15	1720	25	2040	40	0,86	5,9	600	1700	1/4"-1/2"	67+32	23
MSF-UF-1018	3/4	230V - I	1380	12	1670	19	1990	30	2340	48	1,00	7,2	600	1700	1/4"-1/2"	68+32	24
MSF-UF-1024	1	230V - I	1600	15	1940	24	2320	37	2730	59	1,16	8,9	600	1700	3/8"-5/8"	82+43	24
MSF-UF-1026	1 1/4	230V - I *	1780	18	2160	27	2560	42	3000	66	1,27	9,6	600	1700	3/8"-5/8"	83+43	27
MSF-UF-1034	1 1/2	230V - I *	2170	23	2620	35	3100	54	3630	84	1,79	12,9	850	1700	3/8"-5/8"	83+43	29
MSF-UF-1038	1 3/4	400V - III	2750	31	3350	47	4010	72	4740	115	1,80	5,6	1325	3200	3/8"-5/8"	82+63	30
MSF-UF-2048	2	400V - III	3370	41	4110	62	4890	92	5770	145	2,23	7,1	1325	3700	3/8"-3/4"	84+63	30
MSF-UF-2054	2 1/4	400V - III	3710	47	4510	70	5340	105	6300	160	2,33	7,6	1325	3700	3/8"-3/4"	85+63	30
MSF-UF-2060	3	400V - III	4360	58	5250	84	6210	125	7300	190	2,84	8,6	1700	3700	3/8"-3/4"	88+63	29
MSF-UF-2068	3 1/2	400V - III	4730	64	5680	93	6700	135	7860	205	3,28	10,3	1700	3700	1/2"-3/4"	88+63	29
MSF-UF-3086	4	400V - III	5880	83	7080	120	8370	175	9815	270	4,13	10,9	2600	4000	1/2"-7/8"	115+66	39

\*Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C y temperatura exterior de 35°C.  
\* 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 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 0°C cold room temperature and 35°C ambient temperature.  
SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.  
Units available with 400V - III power supply.

Versión centrífuga, serie MSH-CUF.

Los equipos quasiestáticos se encuentran también disponibles en versión con condensadora centrífuga.

Centrifugal version, MSH-CUF series.

Quasi-static split units are also available in a version featuring a centrifugal condensing unit.

SERIE	CV	HP	P. frigorífica Cooling capacity	
			W	m³
MEDIA TEMP. QUASIESTÁTICO / POSITIVE TEMPERATURE QUASI-STATIC				
MSH-CUF-1014	1/2		1190	12
MSH-CUF-1016	5/8		1310	13
MSH-CUF-1018	3/4		1500	16
MSH-CUF-2024	1		1920	23
MSH-CUF-2026	1 1/4		2120	27
MSH-CUF-2034	1 1/2		2550	34
MSH-CUF-3038	1 3/4		3170	44
MSH-CUF-4048	2		4100	62
MSH-CUF-4054	2 1/4		4500	69
MSH-CUF-4060	3		5240	84
MSH-CUF-4068	3 1/2		5670	93

## ACCESORIOS / SPARES

### CUBETAS GASTRONORMA DE ACERO INOXIDABLE · STAINLESS STEEL GASTRONORM CONTAINERS

REF.	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	FONDO DEPTH
<b>GN 1/1 325 X 530</b>		
6041090031	GN 1/1-20	20 mm
6041090032	GN 1/1-40	40 mm
6041090024	GN 1/1-65	65 mm
6041090014	GN 1/1-100	100 mm
6041090013	GN 1/1-150	150 mm
6041090033	GN 1/1-200	200 mm
<b>GN 2/3 325 X 354</b>		
6041090034	GN 2/3-20	20 mm
6041090035	GN 2/3-40	40 mm
6041090036	GN 2/3-65	65 mm
6041090037	GN 2/3-100	100 mm
6041090038	GN 2/3-150	150 mm
6041090039	GN 2/3-200	200 mm
<b>GN 1/2 325 X 265</b>		
6041090040	GN 1/2-20	20 mm
6041090041	GN 1/2-40	40 mm
6041090006	GN 1/2-65	65 mm
6041090022	GN 1/2-100	100 mm
6041090017	GN 1/2-150	150 mm
6041090042	GN 1/2-200	200 mm
<b>GN 1/3 325 X 176</b>		
6041090043	GN 1/3-20	20 mm
6041090003	GN 1/3-40	40 mm
6041090044	GN 1/3-65	65 mm
6041090007	GN 1/3-100	100 mm
6041090009	GN 1/3-150	150 mm
6041090008	GN 1/3-200	200 mm
<b>GN 1/4 162 X 265</b>		
6041090045	GN 1/4-20	20 mm
6041090010	GN 1/4-40	40 mm
6041090046	GN 1/4-65	65 mm
6041090018	GN 1/4-100	100 mm
6041090021	GN 1/4-150	150 mm
6041090047	GN 1/4-200	200 mm
<b>GN 1/6 176 X 162</b>		
6041090023	GN 1/6-65	65 mm
6041090011	GN 1/6-100	100 mm
6041090012	GN 1/6-150	150 mm
6041090048	GN 1/6-200	200 mm
<b>GN 1/9 108 X 176</b>		
6041090049	GN 1/9-65	65 mm
6041090002	GN 1/9-100	100 mm



## ACCESORIOS/ SPARES

MESAS SERIE SNACK SNACK COUNTERS RANGE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	
	6027010078	Parrilla acero plastificado centro 405x525 405x525 central laminated shelf	Mesas Snack y FMR
	6027050012	Parrilla acero inoxidable centro 405x525 405x525 central staint steel shelf	Mesas Snack y FMR
	6027010079	Parrilla acero plastificado lateral 405x460 405x460 lateral laminated shelf	Mesas Snack y FMR
	6027050018	Parrilla acero inoxidable lateral 405x460 405x460 lateral staint steel shelf	Mesas Snack y FMR
GN Y 600X400	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	
	6027010003	Parrilla acero plastificado GN 1/1 GN 1/1 laminated shelf	
	6027050003	Parrilla acero inoxidable GN 1/1 GN 1/1 staint steel shelf	
	6027010009	Parrilla acero plastificado GN 2/1 GN 1/1 laminated shelf	
	6027050004	Parrilla acero inoxidable GN 2/1 GN 1/1 staint steel shelf	
	6027010005	Parrilla acero plastificado 600X400 600X400 laminated shelf	
6027050005	Parrilla acero inoxidable 600X400 600X400 staint steel shelf		
ARMARIOS SERIE SNACK SNACK CABINETS RANG	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	
	6027010087	Parrilla acero plastificado 560x542 560x542 laminated shelf	Armarios Snack
	6027050013	Parrilla acero inoxidable 560x542 560x542 staint steel shelf	Armarios Snack
	6027010086	Parrilla intermedia acero plastificado 160x500 160x500 intermediate laminated shelf	Armarios Snack
	6027050014	Parrilla intermedia acero inoxidable 160x500 160x500 intermediate staint steel shelf	Armarios Snack
	6027010107	Parrilla acero plastificado 490x530 490x530 laminated shelf	ACR/ACC/ACRV-125/55
ARMARIOS EUROSNAK EUROSNAK CABINETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	
6027010097	Parrilla acero plastificado 480x450 480x450 laminated shelf	AER, AERE, AEC	
6027010107	Parrilla acero plastificado 490x530 490x530 laminated shelf	ACR/ACC/ACRV-125	
VC	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	
	6027010011	Parrilla acero plastificado 637x487 Lateral superior 637x487 upper side laminated shelf	VC-14 VC-20
	6027010010	Parrilla acero plastificado 637x487 Lateral inferior 637x487 lower side laminated shelf	VC-14 VC-20
	6027010013	Parrilla acero plastificado 600x487 Central superior 600x487 upper central laminated shelf	VC-20
	6027010012	Parrilla acero plastificado 600x487 Central inferior 600x487 lower central laminated shelf	VC-20
	EXPOSITORES MERFCHANDAISERS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	6027010055	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	ERH-150
	6027010052	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	ERH-250 ERHS-250
	6027010068	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	ERH-350
	6027010038	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	RV-180 RVC-180
	6027010045	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	RV-300 RVC-300
	6027010074	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	RVCS-1000

www.coreco.es - info@coreco.es - www.coreco.es - info@coreco.es - www.coreco.es - info@coreco.es - www.coreco.es - info@coreco.es - www.coreco.es - info@coreco.es

## ACCESORIOS / SPARES

BOTELLEROS Y ESCARCHACOPAS BOTTLE COOLERS AND GLASS FROSTER	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	6027010067 Parrilla acero plastificado 528x440 528x440 laminated shelf	EC-140
	6027010025 Parrilla acero plastificado 385x395 385x395 laminated shelf	EC-85 - EE-85
	6027130008 Parrilla acero plastificado 440x276 440x276 laminated shelf	BEG
	6027130003 Separador interior acero plastificado 500x435 500x435 laminated shelf interior separator	BE

BANDEJAS DE PLÁSTICO CONTAINERS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	6003050007 Cajón 530x460x100 530x460x100 container	ADP-DP-140
	6003050006 Cajón 530x540x100 530x540x100 container	ACM-AGP-AGM
	6003010077 Cajón 600x400x120 600x400x120 container	AP
	6003010430 Cajón 410x458x143 410x458x143 container	AP-400
	6003010079 Cajón 600x400x70 600x400x70 container	MFP-MR

GUÍAS PARA PARRILLAS Y BANDEJAS SLIDES FOR SHELF AND TRAYS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	6033050030 Par de guías en "U", longitud 520 mm. 520 mm. length slides set, "U" design	ADP
	6033050028 Par de guías en "U", longitud 550 mm. 550 mm. length slides set, "U" design	Armarios gama 125 y 50
	6033050027 Par de guías en "U", longitud 560 mm. 560 mm. length slides set, "U" design	Mesas GN 1/1 - ACM
	6033050029 Par de guías en "U", longitud 613 mm. 613 mm. length slides set, "U" design	MFCG-AGP-ACR-55
	6033050025 Par de guías en "U", longitud 660 mm. 660 mm. length slides set, "U" design	Armarios GN 2/1
	6033050026 Par de guías en "L", longitud 485 mm. 485 mm. length slides set, "L" design	APR-750
	6033050038 Par de guías en "L", longitud 613 mm. 613 mm. length slides set, "L" design	ACR-55 AP/APR/APRV-55
	6033050024 Par de guías en "L", longitud 650 mm. 650 mm. length slides set, "L" design	Mesas 600x400
6033050031 Par de guías en "L", longitud 660 mm. 660 mm. length slides set, "L" design	APR/ACP-750 APR/ACP-1002	

BARRAS CARNICERAS MEAT BARS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	A165090005 Juego barras carniceras armarios snack Snack cabinets meat bars	Todos excepto gama 55 y 125 All except 55 and 125 range
	A165090003 Juego barras carniceras armarios GN 2/1 GN 2/1 cabinets meat bars	
	A165090006 Juego barras carniceras armarios Eurosnack Eurosnack cabinets meat bars	Todos excepto gama 55 y 125 All except 55 and 125 range
	A165090007 Juego barras carniceras armarios snack 125 Snack 125 cabinets meat bars	ACR/ACC/ACRV-125
	A165090008 Juego barras carniceras armarios snack Snack cabinets meat bars	ACR/ACC/ACRV-55
	A165090009 Juego barras carniceras armarios GN 1/1 GN 1/1 cabinets meat bars	

JUEGO DE RUEDAS CASTORS SETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	M163000011 Juego 4 ruedas(2 con freno + 2 sin freno) 4 castors set (2 with brakes + 2 without brakes)	
	M163000012 Juego 6 ruedas(3 con freno + 3 sin freno) 6 castors set (3 with brakes + 3 without brakes)	

PATAS INOXIDABLES STAINLESS STEEL FEETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	6007050017 Patas inox 125 - 200 mm. 125 - 200 mm. stainless steel feet	
	6007050079 Patas inox 95 - 125 mm. 95 - 125 mm. stainless steel feet	MFB
	6007050031 Patas botellero Bottle cooler feet	BE



## ACCESORIOS/ SPARES

CERRADURAS LOCKS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	A169220005 Conjunto cerradura puerta, apertura a izquierda Left hand opening lock set	Mesas frías Refrigerated counters
	A169220006 Conjunto cerradura puerta, apertura a derecha Right hand opening lock set	Mesas frías Refrigerated counters
	A169220005 Conjunto cerradura puerta, apertura a izquierda Left hand opening lock set	Armarios, parte superior Cabinets, upper side
	A169220006 Conjunto cerradura puerta, apertura a derecha Right hand opening lock set	Armarios, parte superior Cabinets, upper side
	A169220008 Conjunto cerradura puerta, apertura a izquierda Left hand opening lock set	Armarios, puerta inferior izq. Cabinets, small left door
	A169220007 Conjunto cerradura puerta, apertura a derecha Right hand opening lock set	Armarios, puerta inferior der. Cabinets, small right door

CERRADURAS LOCKS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	6033010075 Cerradura lateral Side lock	RV-RVC-RVW-RVM

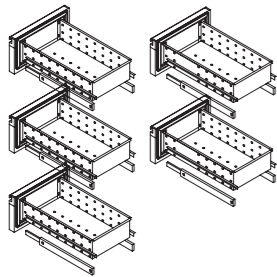
CERRADURAS LOCKS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	6033010008 Cerradura puerta armario Refrigerated cabinet lock	ACRV - AGRE

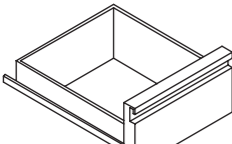
GRUPO LADO IZQUIERDO ENGINE IN LEFT SIDE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	Incremento motor lado izquierdo Engine in left side	Mesas frías sin fregadero Snack counters without sink
	Incremento motor lado izquierdo Engine in left side	Mesas frías con fregadero Snack counters with sink

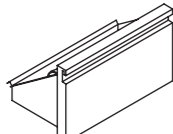
CONDENSACIÓN MIXTA AIRE - AGUA MIXED CONDENSATION AIR - WATER	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	Condensación mixta aire-agua Mixer condenser unit air-water	Mesas y Armarios Refrigerados Vitrina cerrada y mural Refrigerated counters and cabinets, closed and mural showcase

EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA MESAS PRE-INSTALACIÓN REMOTE-COMPRESSOR COUNTERS DEFROST WATEREVAPORATION	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	M171130001 Evaporación automática Defrost water evaporation	MRSP,MRGP,MCSO,MCGP, MRPP,MRCP,MFBP

VÁLVULA DE EXPANSIÓN EXPANSION VALVE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	6021310022 Válvula de expansión + cartucho refrigeración Refrigeration expansion valve + hole	Todos los modelos pre-inst. All remote compressor models
	6021310032 Válvula de expansión congelados + cartucho Low temperature valve + hole	Todos los modelos pre-inst. All remote compressor models

CAJONERAS REFRIGERADAS REFRIGERATED DRAWERS SET	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	M169120152 Kit cajonera refrigerada 100+100 GN 1/1 GN 1/1 100+100 refrigerated drawers set	MFB-MF-MFS-MFP100/140
	M169120153 Kit cajonera refrigerada 100+100+100 GN 1/1 GN 1/1 100+100+100 refrigerated drawers set	Mesas GN 1/1 refrigeración Refrigerated GN 1/1 counters
	M169120154 Kit cajonera refrigerada 100+300 GN 1/1 GN 1/1 100+300 refrigerated drawers set	Mesas GN 1/1 refrigeración Refrigerated GN 1/1 counters
	M169120155 Kit cajonera refrigerada 200+200 GN 1/1 (lado grupo) GN 1/1 200+200 refrigerated drawers set (engine side)	Mesas GN 1/1 refrigeración Refrigerated GN 1/1 counters
	M169120156 Kit cajonera refrigerada 200+200 GN 1/1 GN 1/1 200+200 refrigerated drawers set	Mesas GN 1/1 refrigeración Refrigerated GN 1/1 counters
	M169120157 Kit cajonera refrigerada 100+100+100 snack Snack 100+100+100 refrigerated drawers set	Mesas snack refrigeración Refrigerated snack counters
	M169120158 Kit cajonera refrigerada 100+300 snack Snack 100+300 refrigerated drawers set	Mesas snack refrigeración Refrigerated snack counters
	M169120159 Kit cajonera refrigerada 200+200 snack (lado contra-grupo) Snack 200+200 refrigerated drawers set (opposite engine side)	Mesas snack refrigeración Refrigerated snack counters
	M169120160 Kit cajonera refrigerada 200+200 snack (lado grupo) Snack 200+200 refrigerated drawers set (engine side)	Mesas snack refrigeración Refrigerated snack counters
	M169120161 Kit cajonera refrigerada 200+200 snack Snack 200+200 refrigerated drawers set	Mesas snack refrigeración Refrigerated snack counters
	M169120162 Kit cajonera refrigerada 170+170+170 frente mostrador Back bar 170+170+10 refrigerated drawers set	Frente mostrador frigerado Back-bar
	M169120163 Kit cajonera refrigerada 170+450 frente mostrador Back bar 170+450 refrigerated drawers set	Frente mostrador frigerado Back-bar
	M169120164 Kit cajonera refrigerada 300+300 frente mostr (lado contra grupo) Back bar 300+300 refrigerated drawers set (opposite engine side)	Frente mostrador frigerado Back-bar
	M169120165 Kit cajonera refrigerada 300+300 frente mostrador (lado grupo) Back bar 300+300 refrigerated drawers set (engine side)	Frente mostrador frigerado Back-bar
	M169120166 Kit cajonera refrigerada 300+300 frente mostrador Back bar 300+300 refrigerated drawers set	Frente mostrador frigerado Back-bar

CAJONES AUXILIARES NEUTRAL DRAWERS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	M269130007 Cajón neutro (repuesto) Neutral drawers (spare)	MC
	M169130024 Cajón neutro FMR motor lado derecho (repuesto) FMR right hand engine drawer (spare)	FMR - MCC
	M169130025 Cajón neutro FMR motor lado derecho (repuesto) FMR right hand engine drawer (spare)	FMR - MCC

TOLVA PARA CAFÉ CHUTE DRAWER FOR COFFEE WASTE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	M269170005 Cajón tolva especial posos café Drawer for coffee waste	MC
	M169170014 Cajón tolva especial posos café, FMR motor der. (repuesto) Drawer for coffee waste, right hand engine FMR (spare)	FMR - MCC
	M169170015 Cajón tolva especial posos café, FMR motor izq. (repuesto) Drawer for coffee waste, left hand engine FMR (spare)	FMR - MCC

JUEGOS BISAGRAS HINGES SETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	M169090003 Juego bisagras apertura izquierda mesas frías Hinge set left opening door refrigerated counter	Mesas frías Refrigerated counters
	M169090004 Juego bisagras apertura derecha mesas frías Hinge set right opening door refrigerated counter	Mesas frías Refrigerated counters

JUEGOS BISAGRAS HINGES SETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	A169090010 Juego bisagras apertura izquierda armarios Hinge set left opening door refrigerated cabinets	Armarios Cabinets
	A169090011 Juego bisagras apertura derecha armarios Hinge set right opening door refrigerated cabinets	Armarios Cabinets

JUEGOS BISAGRAS HINGES SETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL
	A169090012 Juego bisagra puerta intermedia lado derecho Right lide intermediate hinge set	Armarios Cabinets
	A169090013 Juego bisagra puerta intermedia lado izquierdo Left lide intermediate hinge set	Armarios Cabinets



# CORECO

Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800  
Telfs.: +34 957 50 22 75 (5 líneas)  
Fax: +34 957 51 42 98  
14900 LUCENA (Córdoba) España  
[info@coreco.es](mailto:info@coreco.es)

[www.coreco.es](http://www.coreco.es)