

EQUIPAMIENTO PROFESIONAL



HORECA
global solutions

CATÁLOGO
2023



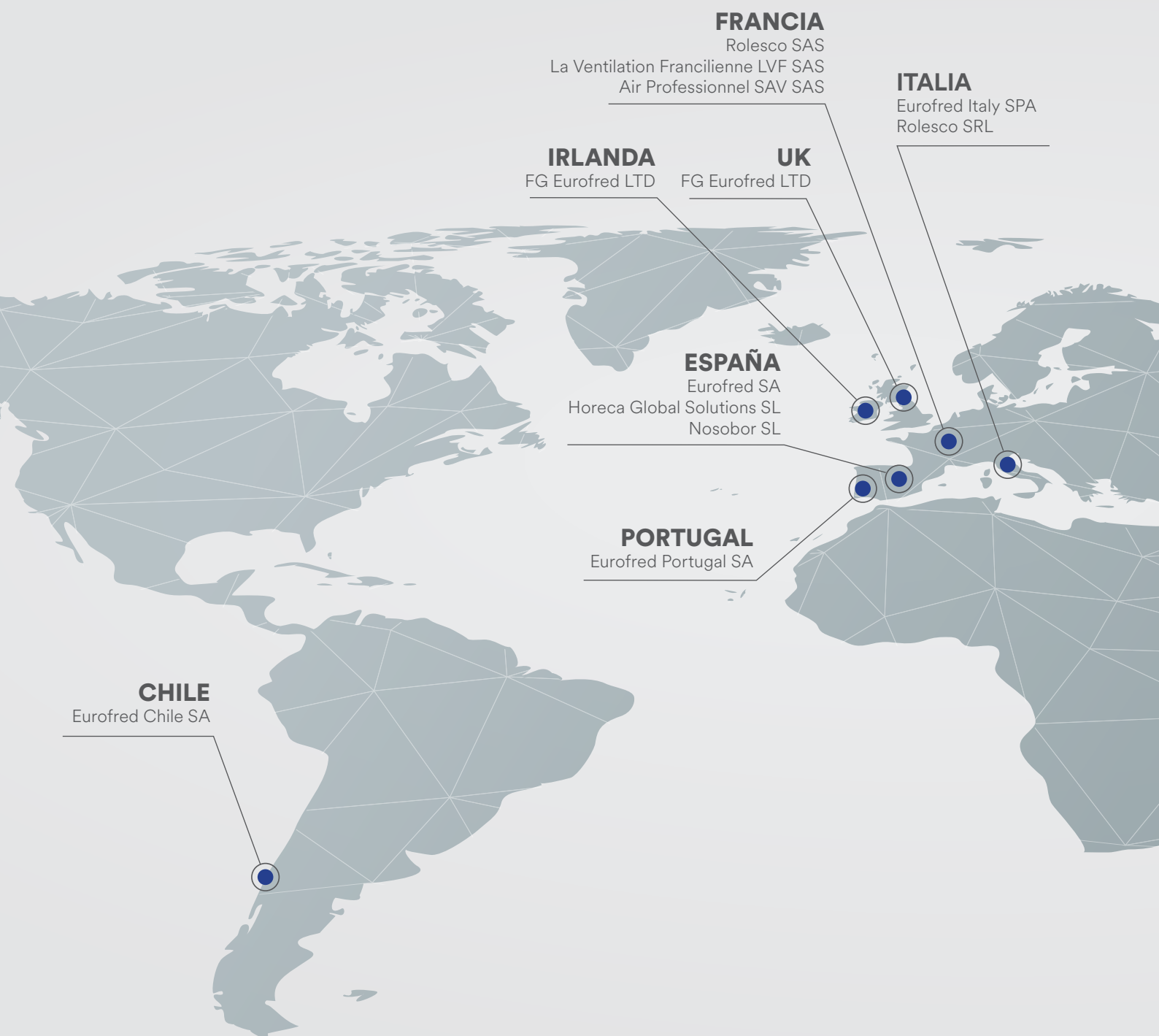
EUROFRED Group

being efficient

12 Empresas

7 Países

+ de **600** trabajadores



Empezamos en **1966**, y hoy, más de 50 años después, nos hemos convertido en una de las compañías **líderes** en **distribución** de equipos **HVAC, refrigeración, Horeca, componentes y servicios.**

Año tras año acompañamos a nuestros partners con un amplio portfolio de soluciones a medida y atención personalizada, lo que nos ha permitido consolidarnos en los **principales mercados de Europa Occidental** y extender nuestro ámbito de actuación en América del Sur.

Solución global

Somos la suma de esfuerzos. Nuestro profundo conocimiento del mercado, de las necesidades de nuestros partners y un acompañamiento integral de principio a fin de cada proyecto. Esta es nuestra clave para desarrollar soluciones globales adaptadas a cada necesidad y sector.

Being efficient

La eficiencia es nuestra principal marca de identidad, la que nos hace únicos en el mercado. Es algo que solo se consigue con la tecnología más avanzada y el desarrollo constante de soluciones ecoeficientes, como los gases refrigerantes amables de última generación que incorporamos en nuestros productos y que nos permiten reducir el consumo de recursos naturales generando un menor impacto medioambiental. Eficiencia energética y compromiso con el entorno van de la mano en Eurofred.

¿Cómo podemos apoyarte?

Un equipo experto en las distintas unidades de negocio te ofrece soporte personalizado para el desarrollo y éxito de cada proyecto.

ASESORAMIENTO INTEGRAL

125.000m² de almacenes aseguran la disponibilidad de stock para facilitar la entrega de tus equipos en el tiempo indicado.

LOGÍSTICA Y STOCK

Tienes a tu disposición una de las redes técnicas más amplias del mercado para asistirte ante cualquier incidencia en el menor tiempo posible.

ASISTENCIA TÉCNICA

Brindamos valor a tu negocio con nuestras soluciones ecoeficientes, que reducen el impacto en el medio ambiente y permiten ahorrar en el consumo energético.

CALIDAD Y MEDIOAMBIENTE

Además, la calidad en los procesos internos y en la gestión medioambiental realizados en Eurofred* están homologados por diversos certificados que avalan la fiabilidad de los mismos.



*Eurofred SA y Eurofred Portugal.

Horeca Global Solutions, la nueva empresa de Eurofred Group especializada en el sector Horeca

El Grupo Eurofred crece y lo hace sumando **Horeca Global Solutions**, una empresa dedicada específicamente y en exclusiva a un **sector estratégico** como es el de **horeca**.

Impulsamos la especialización en este sector contando con la **dilatada experiencia** de todo un equipo humano que velará por ofrecer un **servicio único en el mercado**.

Buscamos la **excelencia**, por ello queremos seguir ofreciendo a nuestros clientes lo mejor de nosotros mismos. A través de Horeca Global Solutions seguimos acompañando, de forma aún más enfocada, a todos los profesionales del sector que requieren una **solución integral** en el desarrollo de su actividad.

Te invitamos a conocer nuestra **gama de productos y soluciones**, siempre adaptadas a tus necesidades. Horeca Global Solutions te proporcionará un **asesoramiento profesional** eficaz así como un servicio personalizado.

Estamos entusiasmados con **este nuevo camino** que acabamos de emprender y **esperamos que nos acompañes**.



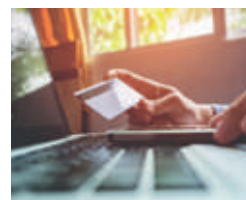
Todo el catálogo de **Horeca Global Solutions** disponible **online**



Descubre la amplia gama de **soluciones de horeca** a la venta en el **Eurofred Business Portal**



Consulta el **precio** y el **stock**



Accede a **información técnica**: manuales de producto y etiquetas energéticas



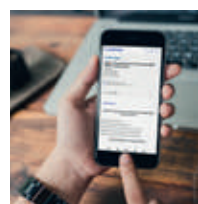
Realiza **presupuestos** y ofertas para tus **clientes**



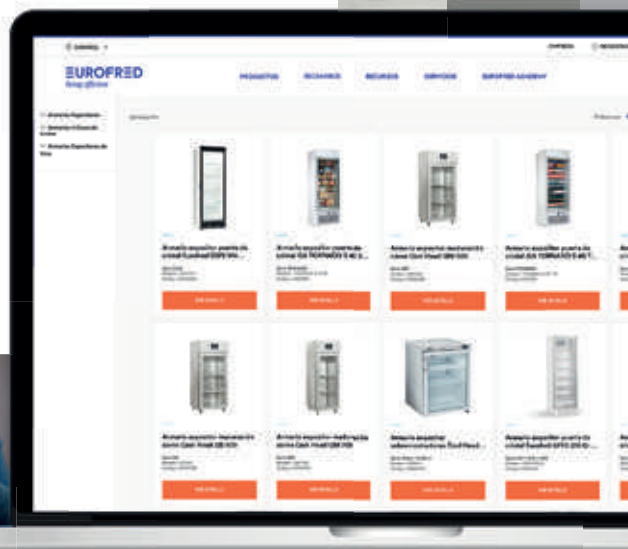
Consulta el estado de **envío** de tus **pedidos**



Accede a **facturas** y albaranes acerca de tus **pedidos** en cualquier momento



Consulta la **información** detallada y actualizada de los **productos**



Ahora también puedes comprar los recambios en <https://www.eurofred.com/es/recambios>



Y, además...
Chat de atención al cliente





Apostamos por la **formación**





Un amplio espacio de **formación** donde **ingenieros especializados** imparten cursos sobre temas de **actualidad del sector**, así como sobre nuestras **gamas de producto**.



Realizamos un programa de formaciones a lo largo del año y **ofrecemos cursos** según **demanda** o **a medida de nuestros clientes**.



El objetivo es proporcionar **todas las herramientas teóricas y prácticas necesarias** que permitan a los profesionales **dominar técnicamente la gama de producto** y así poder afrontar su labor con mayor eficiencia.



Disponemos de un **área de showroom** donde se muestran y se pueden ver en funcionamiento los productos más destacados de nuestro catálogo.

Nuestros centros

Polígono Industrial Central
Sector Les Arenelles - Naves 4-5
43814 Vila-rodona (Tarragona)

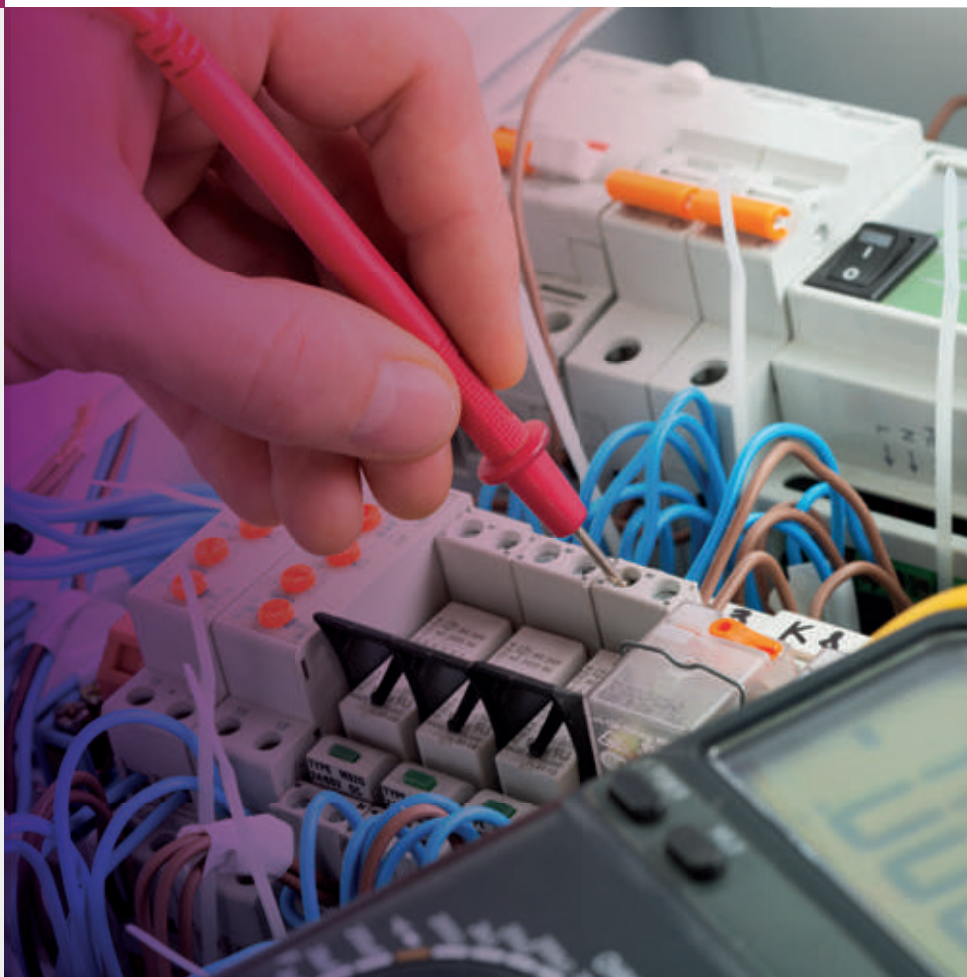
Calle Artesanía, 30
41927 Mairena del Aljarafe
(Sevilla)

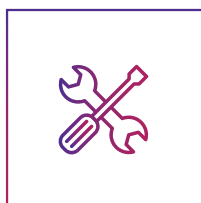
Servicios

HORECA
global solutions

Mucho más que un equipamiento

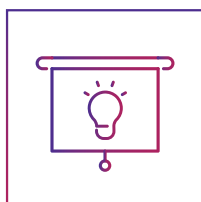
El compromiso de Horeca Global Solutions es acompañar a una propuesta de productos competitiva y el mejor nivel de servicio. Por ello, nuestra área de Servicios te ofrece un abanico de ventajas adicionales a la compra de nuestros equipos:





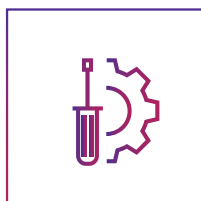
Puesta en marcha asistida

Consulta la lista de equipos que incorporan la puesta en marcha con tu comercial



Formación

Formación en instalación, montaje y reparación del equipo ya sea en nuestras instalaciones o en las del cliente.



Servicio de recambios

Entregas 24h. Te asesoramos para ayudarte a identificar el recambio que necesitas.



Consultas técnicas

Tus consultas técnicas sobre instalación, puesta en marcha, averías o características de nuestros productos se gestionan a través de técnicos cualificados.

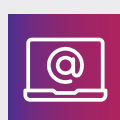
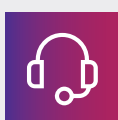


Pedidos online

Puedes gestionar todos tus pedidos online a través de www.eurofred.com/es/recambios



**TELÉFONOS DE CONTACTO Y EMAIL
PARA RESOLVER TODAS TUS DEMANDAS**



+34 935 245 074 (España)
+351 211 246 759 (Portugal)
info@horecaglobalsolutions.com

HORECA
global solutions



HORECA
global solutions

CATÁLOGO
2023

**Contacta
con nosotros**

+34 935 245 074 (España)
+351 211 246 759 (Portugal)
info@horecaglobalsolutions.com

 **@horeca_globalsolutions**

 **@horeca-global-solutions**

PARTNERS



HOSTELERÍA

Completa gama de productos de cocción, frío y lavado para negocios de restauración de pequeño y gran formato.

BELETTROBAR

COOL HEAD

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

Jem
YOUR PIZZA HUB

ERICA

ilsa



HELADERÍA / PASTERERÍA

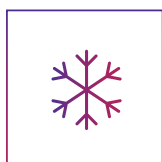
Soluciones integrales para la producción artesana y exposición y conservación de producto tanto de heladería como pastelería.

ISA

CARPIGANI

CARPIGANI
HORECA

COLD ENGINEERING
TECFRIGO



REFRIGERACIÓN

Soluciones integrales para instaladores frigoristas adecuadas para cualquier establecimiento de alimentación y/o refrigeración.

ISA

misa

EUROFRED

ARMARIOS EXPOSITORES Y DE SERVICIO

ARMARIOS EXPOSITORES

Sobrevitrinas refrigeradas	16
Sobremostradores	20
Puerta de cristal	26
Farmacia	48
Expositores de vinos	50
Pastelería	58
4 caras de cristal de pescado	60
4 caras de cristal de carne	62
4 caras de cristal de pastelería	64

ARMARIOS DE SERVICIO

Minibares	72
Gama doméstica	74
Profesionales 400 litros	76
Profesionales 600 litros	78
Profesionales Gastronorm	82
Profesionales Pescado	88
Profesionales Pastelería	90
Profesionales Heladería	98

MESAS FRÍAS

Botelleros	104
BackBar	106
Snack	112
Gastronorm	116
Ensaladas	128
Pizzería	132
Panadería	136

CÁMARAS Y EQUIPOS FRIGORÍFICOS

CONCEPTO MODULAR DE MISA	142
--------------------------	-----

CÁMARAS FRIGORÍFICAS

Cámaras modulares	150
Armarios desmontables	156

EQUIPOS FRIGORÍFICOS

Monoblocs Pared	162
Monoblocs Techo	174
Split	178
Split Vinos	184

CONGELADORES HORIZONTALES

Tapa abatible	192
Tapa corredera	196
Tapa corredera cristal	198

MÁQUINAS DE HIELO Y FUENTES DE AGUA

MÁQUINAS DE HIELO

Fabricadores cubitos	210
Fabricadores triturado	212

FUENTES DE AGUA

214

ÍNDICE

SUPERMERCADO

PLUG-IN

Murales	220
Vitrinas	224
Islas	228

LAVADO

LAVAVASOS	244
-----------	-----

LAVAPLATOS

Lavaplatos bajomostrador	252
Lavaplatos capota	258

LAVAOBJETOS	270
-------------	-----

TÚNELES DE ARRASTRE	284
---------------------	-----

COCCIÓN

Línea UNIKA 600	314
Línea UNIKA 700	316
Línea UNIKA 900	324
Hornos convección	332
Hornos mixtos a convección / vapor	352
Abatidores de temperatura	354

PIZZERÍA

Amasadora	362
Porcionadora-Boleadora	366
Formadoras	368
Hornos Pizzería	372

HELADERÍA

MAQUINARIA DE PRODUCCIÓN

Dispensadores de bebidas	386
Granizadoras	390
Montadoras de nata	396
Mantecadoras	400
Abatidores	402

MAQUINARIA DE EXPOSICIÓN

Vitrinas industriales	404
Vitrinas profesionales	414

CONDICIONES DE VENTA	428
----------------------	-----

GLOSARIO	430
----------	-----

ICONOGRAFÍA	431
-------------	-----

ÍNDICE POR MODELOS	432
--------------------	-----

Tus productos requieren de la **mejor conservación** y **exposición**



Una completa gama de armarios que además de conservar intacta la calidad de los productos expuestos, te ayudan a mantener el orden con la mejor visibilidad.

ARMARIOS EXPOSITORES Y DE SERVICIO

EUROFRED



COOL HEAD®

ARMARIOS EXPOSITORES*

Sobrevitrinas refrigeradas	16
Sobremostradores	20
Puerta de cristal	26
Farmacia	48
Expositores de vinos	50
Pastelería	58
4 caras de cristal de pescado	60
4 caras de cristal de carne	62
4 caras de cristal de pastelería	64

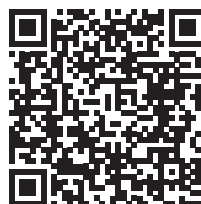
CONSULTA EN LA WEB



ARMARIOS DE SERVICIO

Minibares	72
Gama doméstica	74
Profesionales 400 litros	76
Profesionales 600 litros	78
Profesionales Gastronorm	82
Profesionales Pescado	88
Profesionales Pastelería	90
Profesionales Heladería	98

CONSULTA EN LA WEB



SERVICIOS OPCIONALES

Para contratar servicios opcionales ver final del catálogo.



VRX 33

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura interior y exterior de acero inoxidable para una máxima higiene y fácil limpieza.
- Refrigeración estática.
- Descarche por parada del compresor.
- Termostato digital Dixell Blue Line.
- Pies ajustables.
- Cristales templados.
- Ventilador EBM de alta eficiencia.
- Embalado en caja de plywood con pallet para evitar daños en el transporte.
- Altura máxima de cubetas 15 cm.
- Cubetas opcionales.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

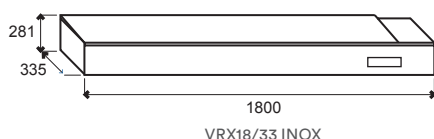
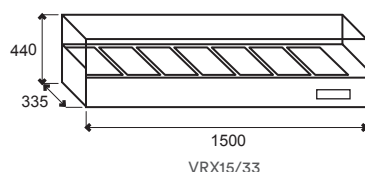
		TAPA CRISTAL				
MODELO		VRX 12/33	VRX 15/33	VRX 18/33	VRX 20/33	VRX 22/33
Código		7VRW0039	7VRW0037	7VRW0040	7VRW0048	7VRW0004
Capacidad neta	L	35	47.5	60	74.5	80
Capacidad cubetas N 1/4	nº	5	7	8	10	11
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	160	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	1200 / 335 / 440	1500 / 335 / 440	1800 / 335 / 440	2000 / 335 / 440	2150 / 335 / 440
Peso neto	kg	39	45	50	58	63
PVP		990 €	1.125 €	1.255 €	1.390 €	1.450 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

		TAPA INOXIDABLE			
MODELO		VRX 12/33 INOX	VRX 15/33 INOX	VRX 18/33 INOX	VRX 20/33 INOX
Código		7VRW0043	7VRW0042	7VRW0044	7VRW0052
Capacidad neta	L	35	44	47	52
Capacidad cubetas GN 1/4	nº	5	7	8	10
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	1200 / 335 / 281	1500 / 335 / 281	1800 / 335 / 281	2000 / 335 / 281
Peso neto	kg	20	26	32	36
PVP		960 €	1.090 €	1.220 €	1.310 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

COTAS



ACCESORIOS

	Cubeta Inox GN 1/4 H150	Cubeta Inox GN 1/4 H100
Código	7YMR0170	7YMR0165
PVP	40 €	30 €

Aplicaciones



Características



VRX 12/33



VRX 20/33 INOX



Termostato digital Dixell Blue Line.



Pies ajustables.



Estructura interior y exterior de acero inoxidable.

VRX 38

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura interior y exterior de acero inoxidable para una máxima higiene y fácil limpieza.
- Refrigeración estática.
- Descarche por parada del compresor.
- Termostato digital Dixell Blue Line.
- Pies ajustables.
- Cristales templados.
- Ventilador EBM de alta eficiencia.
- Embalado en caja de plywood con pallet para evitar daños en el transporte.
- Altura máxima de cubetas 15 cm.
- Cubetas opcionales.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

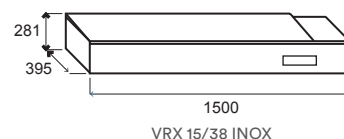
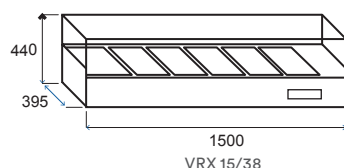
		TAPA CRISTAL				
MODELO		VRX 12/38	VRX 15/38	VRX 18/38	VRX 20/38	VRX 25/38
Código		7VRW0053	7VRW0049	7VRW0041	7VRW0050	7VRW0047
Capacidad neta	L	43	59	70	84	102
Capacidad cubetas GN 1/2	nº	1	1	-	-	-
Capacidad cubetas GN 1/3	nº	3	5	8	9	12
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	-2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	160	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	1200 / 395 / 440	1500 / 395 / 440	1800 / 395 / 440	2000 / 395 / 440	2500 / 395 / 440
Peso neto	kg	41	48	55	59	77
PVP		1.030 €	1.170 €	1.300 €	1.445 €	1.505 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

		TAPA INOXIDABLE			
MODELO		VRX 12/38 INOX	VRX 15/38 INOX	VRX 18/38 INOX	VRX 20/38 INOX
Código		7VRW0038	7VRW0046	7VRW0045	7VRW0051
Capacidad neta	L	45	60	65	70
Capacidad cubetas GN 1/2	nº	1	1	-	-
Capacidad cubetas GN 1/3	nº	3	5	8	9
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	160	160	160	160
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	1200 / 395 / 281	1500 / 395 / 281	1800 / 395 / 281	2000 / 395 / 281
Peso neto	kg	24	28	34	38
PVP		995 €	1.140 €	1.275 €	1.390 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

COTAS



ACCESORIOS

	Cubeta Inox GN 1/3 H150	Cubeta Inox GN 1/3 H100
Código	7YMR0140	7YMR0135
PVP	45 €	30 €

Aplicaciones



Características



VRX 20/38



Termostato digital Dixell Blue Line.



Pies ajustables.



Estructura interior y exterior de acero inoxidable.

RC / RH

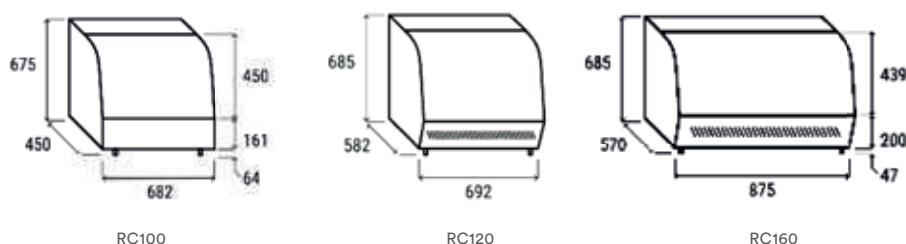
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Expositor de sobremesa con refrigeración ventilada (modelos RC) o caliente (modelos RH) con cristal templado.
- Doble vidrio para reducir la dispersión.
- Puerta y vidrio curvos.
- Base de acero inoxidable.
- Termostato digital.
- Luz LED.
- Estantes ajustables de cromo plateado.
- Puertas posteriores correderas en ambas versiones.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RC100	RC120	RC160	RH120	RH160
Código		01RW0088	01RW0094	01RW0090	01RW0091	01RW0092
Capacidad neta	L	100	120	160	120	160
Rango de temperatura	°C	+1 / +12	+1 / +12	+1 / +12	+30 / +90	+30 / +90
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	160	230	230	1100	1500
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	-	-
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	-	-
Clasificación energética		B	B	B	No aplica	No aplica
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	-	-
Ancho / fondo / alto	mm	682 / 450 / 675	696 / 586 / 686	874 / 568 / 686	678 / 568 / 670	856 / 568 / 670
Peso neto	kg	39	64	71	48	56
PVP		1.070 €	1.275 €	1.445 €	1.010 €	1.115 €

COTAS



Aplicaciones



Características



RH120



RC120



RC100



Elevada luminosidad LED.



Panel inferior en acero inoxidable.

BFS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Doble cristal anti-empañamiento para evitar condensaciones en la puerta y mejorar la visualización del producto.
- Puerta batiente.
- Incluye 3 estantes, cerradura, luz LED.
- Puerta reversible.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	BFS 9	
Código	0ITC0036	
Capacidad neta	L	105
Rango de temperatura	°C	+2 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	165
Clase climática	Tipo	4
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	503 / 567 / 850
Peso bruto / neto	kg	40 / 37
PVP	715 €	

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño.

ACCESORIOS

	Estante adicional (410x353 mm.)
Código	0ITC9006
PVP	55 €

Aplicaciones



Características



BFS 9



Estantes regulables en altura.



Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de las puertas, usando las mismas bisagras.



Iluminación interna horizontal y superior para realzar la visibilidad de los productos expuestos.

CRG 2 / CNG 2

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de bajomostradores de puerta de vidrio de 200 L para la conservación y congelación.
- Modelos en acero y blanco con patas ajustables en la parte frontal y 2 ruedas en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Maneta de acero y marco de la puerta en aluminio.
- Todos los modelos disponen de estantes, cerradura y termostato digital Dixel Blue Line.
- Estantes regulables para los modelos CRG / CRGX 200 y fijos para los modelos de congelación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

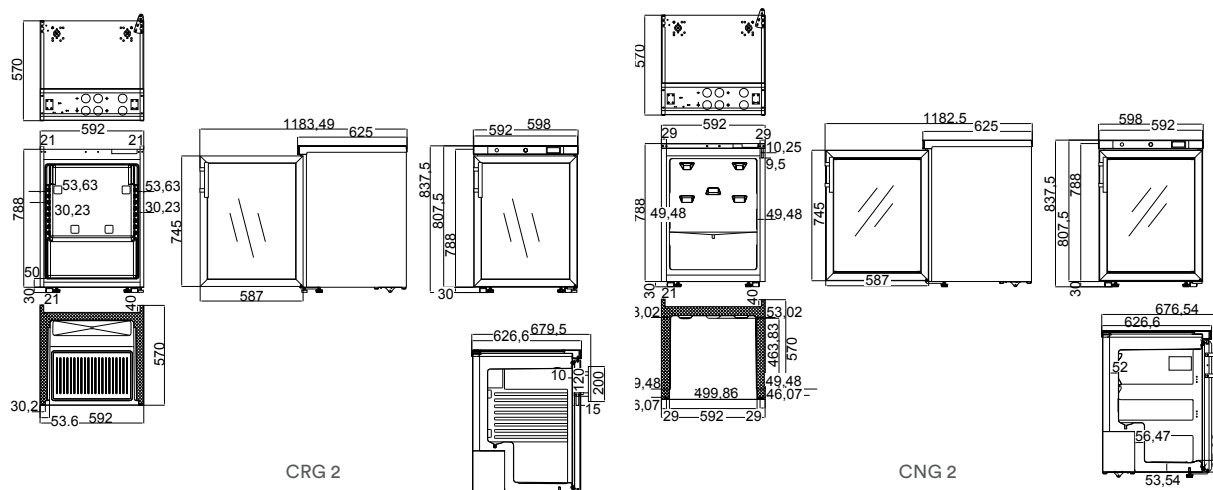
MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	CRG 2	CRGX 2	CNG 2	CNXG 2
Código	01RW0172	01RW0173	01RW0174	01RW0175
Capacidad	200	200	200	200
Rango de temperatura °C	+2 / +8	0 / +8	-21 / -18	-21 / -18
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica W	60	56	174	174
Clase climática Tipo	4	4	4	4
Desescarche Tipo	Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Refrigerante Tipo	R600	R600	R290	R290
Ancho / fondo / alto Tipo	598 x 679 x 838	598 x 679 x 838	598 x 679 x 838	598 x 679 x 838
Dimensiones interiores mm	477 x 443 x 652	477 x 443 x 652	493 x 478 x 635	493 x 478 x 635
Peso neto	45,5	43	50	50
PVP	970 €	1.115 €	1.380 €	1.485 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Estante
Código	01RW9101
PVP	75 €

COTAS



Aplicaciones



Características



CRG 2



CNG 2



Doble cristal templado para una mejor estanqueidad de la temperatura.



Cerradura de serie.



Puerta reversible en los modelos de conservación

CEV 425

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario expositor de conservación de bebidas disponible con y sin display iluminado.
- Iluminación con luz led de serie en el marco de la puerta que permite una mejor visibilidad del producto.
- 4 estantes ajustables en dotación.
- Opción puerta reversible con accesorio bisagra.
- Refrigeración asistida por ventilador.

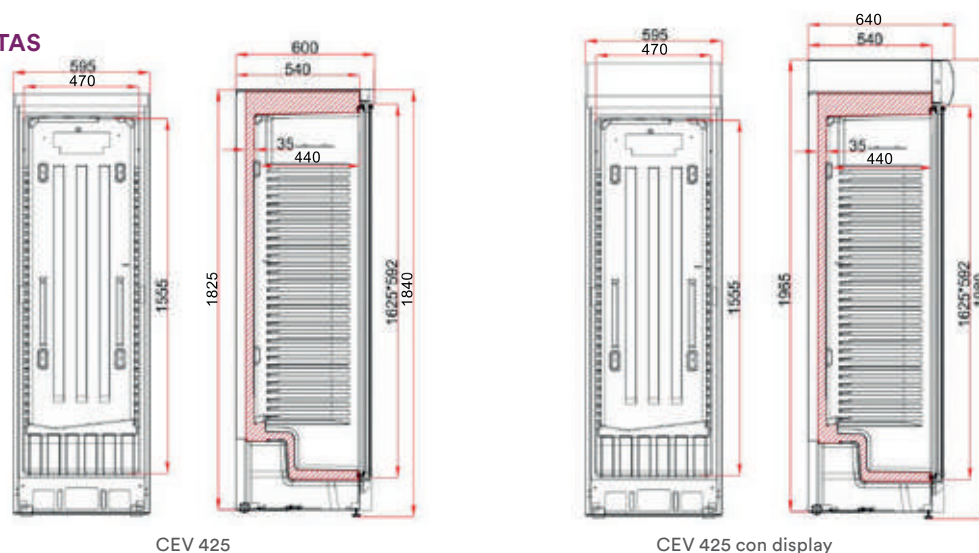
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CEV 425	CEV 425 con display
Código		0ITC0167	0ITC0168
Puertas		1 Pivotante	1 Pivotante
Capacidad neta	L	347	347
Capacidad latas 33 cl		455	455
Estantes		4	4
Rango de temperatura	°C	+2/+10	+2/+10
Alimentación eléctrica	W	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	295	295
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo	D	D
Refrigerante	Tipo	R600a	R600a
Ancho/fondo/alto	mm	595 x 640 x 1840	595 x 640 x 1980
Peso bruto/neto	Kg	80/75	83/78
PVP		940 €	980 €

ACCESORIOS

	Estante
Código	0ITC9009
PVP	30 €

COTAS



Aplicaciones



Características



CEV 425



Doble cristal templado para una mejor estanqueidad de la temperatura.



Cerradura de serie.



Puerta reversible en los modelos de conservación

S900 - S1600

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario expositor de 2 y 3 puertas con display iluminado con gran exposición y visibilidad del producto.
- Modelo de dos puertas con dos opciones disponibles: puertas pivotantes y correderas.
- Iluminación con luz Led que permite una mayor visibilidad del producto.
- Dispone de un termostato electrónico que ayuda a ahorrar energía controlando los ventiladores del sistema en los niveles de temperatura requeridos.
- Incluye termómetro que muestra la temperatura interior del armario.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	2 PUERTAS		3 PUERTAS
	S900 TD	S 900 DD	S 1600 WOC 3D
Código	OIKL0004	OIKL0003	OIKL0005
Puertas	2 Pivotantes	2 Correderas	3 Pivotantes
Capacidad neta	L	846	707
Capacidad latas 33 cl		950	924
Estantes		4x2	4x2
Rango de temperatura	°C	0/+10	0/+10
Alimentación eléctrica	W	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	650	650
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo	F	G
Refrigerante	Tipo	R290	R290
Ancho/fondo/alto	mm	1103 x 728 x 2001	1103 x 690 x 2001
Peso bruto/neto	Kg	158/145	158/145
PVP		2.185 €	2.240 €
			3.625 €

ACCESORIOS

	Estante adicional S900	Estante adicional S 1600 WOC 3D
Código	OIKL9001	OIKL9002
PVP	50 €	50 €

Aplicaciones



Características



S900 TD



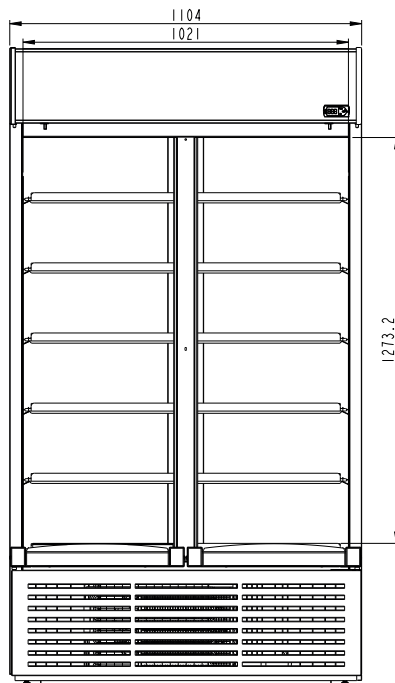
S900 DD



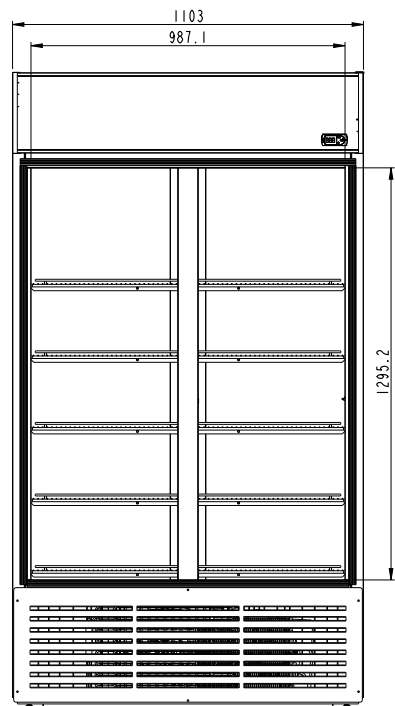
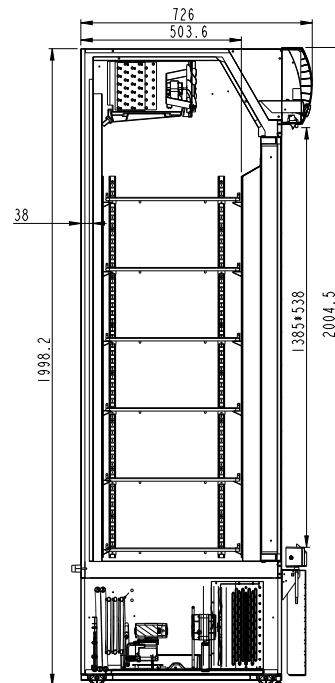
S 1600 WOC 3D

S900 - S1600

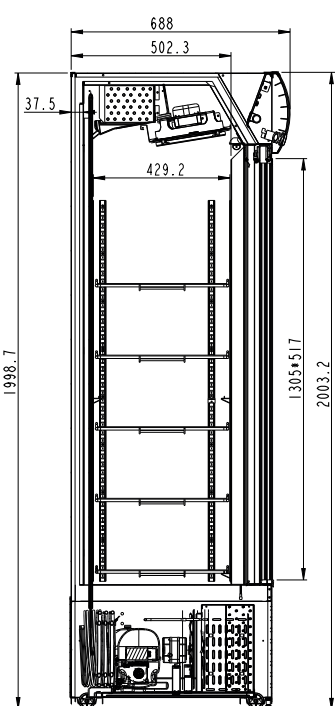
COTAS

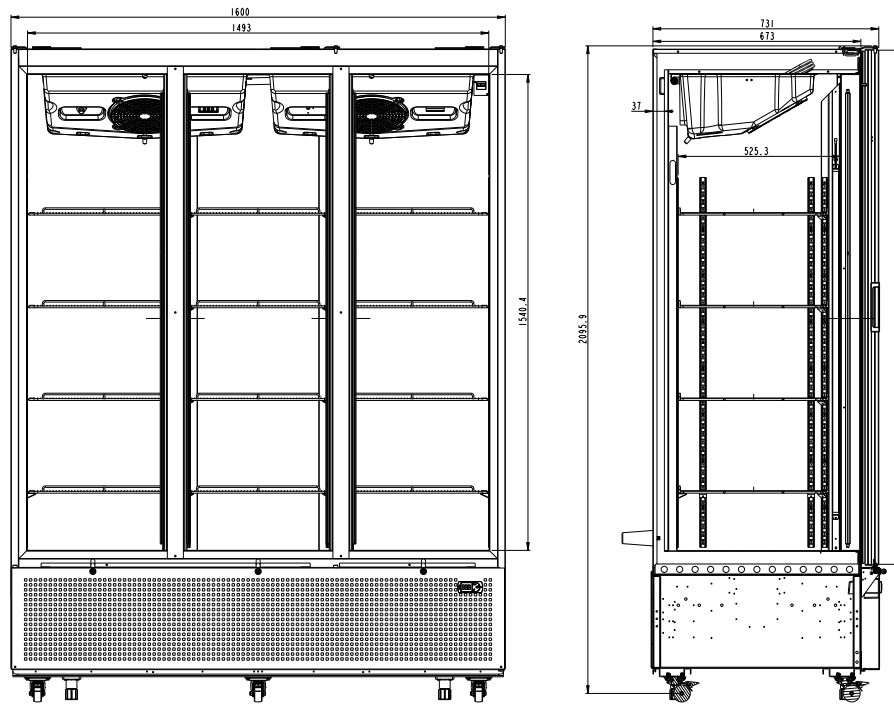


S900 TD



S900 DD





S 1600 WOC 3D

BFS / UFFS

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Los modelos BFS y UFFS tienen una perfecta distribución del aire frío gracias a la turbina de ventilación incluida en el sistema de refrigeración.
- Los modelos BFS y UFFS incluyen 5 y 6 estantes respectivamente, panel de mandos compuestos de un interruptor para la luz interna, un termómetro analógico, un piloto de control con indicador de alimentación eléctrica y doble cristal anti-empañamiento para evitar condensaciones en la puerta.
- Los modelos BFS y UFFS tienen el condensador estático con ventilador de apoyo acoplado que aumenta el rendimiento del aparato incluso en condiciones extremas de funcionamiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

CONSERVACIÓN

MODELO		BFS 38 / 1P	BFS 38 / 2P	BFS 38 CP (con display iluminado)
Código		0ITC0022	0ITC0170	0ITC0169
Capacidad neta	L	347	347	347
Capacidad latas 33 cl	nº	455	455	455
Rango de temperatura	°C	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	295	295	295
Clase climática	Tipo	N	N	N
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética		E	E	D
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A	R-600A
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 640 / 1840	595 / 640 / 1840	600 / 640 / 1980
Peso bruto / neto	kg	85 / 77	87 / 80	87 / 79
PVP		1.140 €	1.270 €	1.175 €

CONGELACIÓN

MODELO		UFFS 370 G	UFFS 370 GCP (con display iluminado)
Código		0ITC0147	0ITC0148
Capacidad neta	L	300	300
Capacidad latas 33 cl	nº	720	720
Rango de temperatura	°C	-14 / -24	-14 / -24
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	570	570
Clase climática	Tipo	N	N
Condensación	Tipo	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Clasificación energética		C	C
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 640 / 1840	595 / 640 / 1980
Peso bruto / neto	kg	100 / 90	103 / 92
PVP		2.060 €	2.110 €

Aplicaciones



Características



UFFS 370 G



BFS 38 / 1P



BFS 38 / 2P



UFFS 370 GCP
(con display iluminado)



ACCESORIOS

	Estante para BFS 38 (495x380 mm.)
Código	OITC9030
PVP	60 €



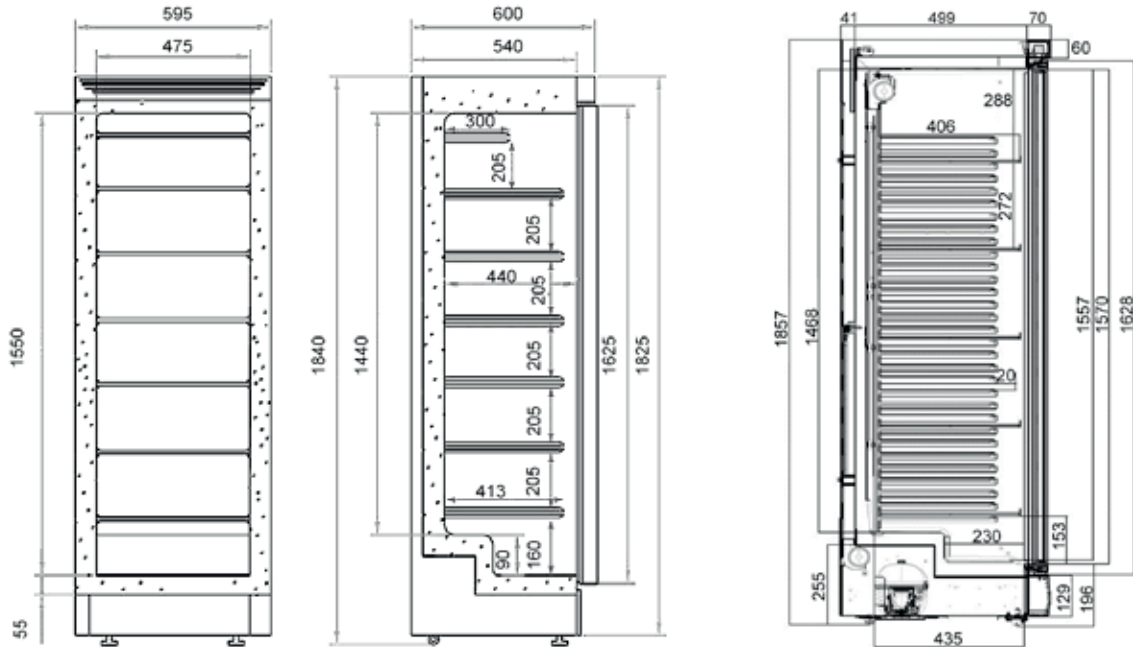
Estantes metálicos plastificados regulables en altura cada 4 cm en los modelos BFS.



6 estantes fijos refrigerados en dotación en todos los modelos UFFS.

BFS / UFFS

COTAS

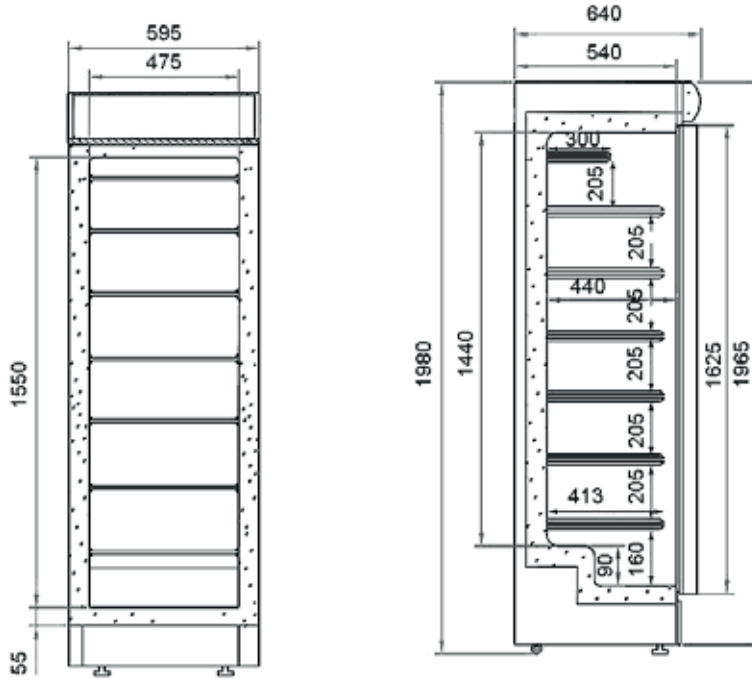


UFFS 370 G

Aplicaciones



Características



UFFS 370 GCP (con display iluminado)

RC / RCF

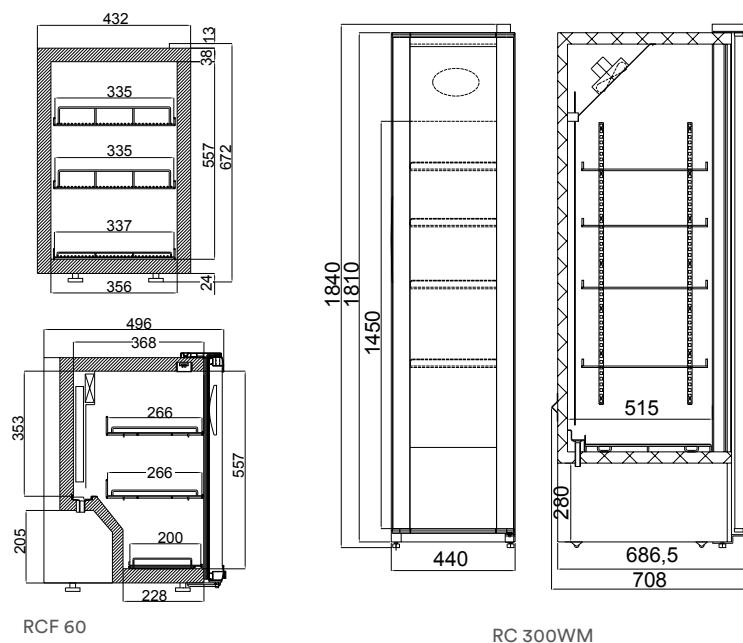
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario expositor especial bebidas de reducidas dimensiones.
- Aislamiento de ciclopentano de 45 mm de espesor en cada lado.
- Luz LED interna con interruptor independiente.
- Doble cristal temperado de seguridad.
- Cerradura y patas regulables en dotación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RCF 60	RC 300BM
Código		0CRW0095	0CRW0127
Capacidad neta	L	60	300
Rango de temperatura	°C	+0 / +10	+2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	80	300
Clase climática	Tipo	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Roll bond	Ventilado
Clasificación energética	Tipo	C	F
Refrigerante		R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	Tipo	432 / 496 / 672	440 / 708 / 1840
Dimensiones interiores	mm	356 / 368 / 557	370 / 515 / 1450
Peso neto	kg	32,5	78
PVP		720 €	725 €

COTAS



Aplicaciones



Características



RC 300WM



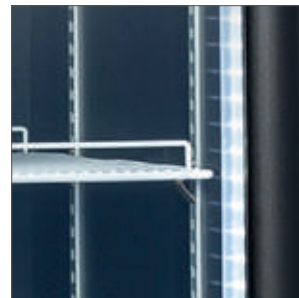
RCF 60



RC 300WM: puede contener 139 latas de 33cl.



Patas regulables en dotación.



Estantes regulables en altura.

CRG / CRXG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Los modelos CRG llevan la estructura exterior en chapa de metal blanca y los modelos CRXG en acero.
- Puerta con doble cristal templado, pies ajustables y ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- Marco de la puerta en aluminio.
- Burlete fácilmente extraíble para su sustitución.
- Cada modelo lleva luz LED de serie.
- Los modelos 600 tienen cuatro estantes ajustables GN 2/1 y uno fijo en la parte inferior y cerradura en dotación.
- Puerta reversible.
- Alarma de apertura.

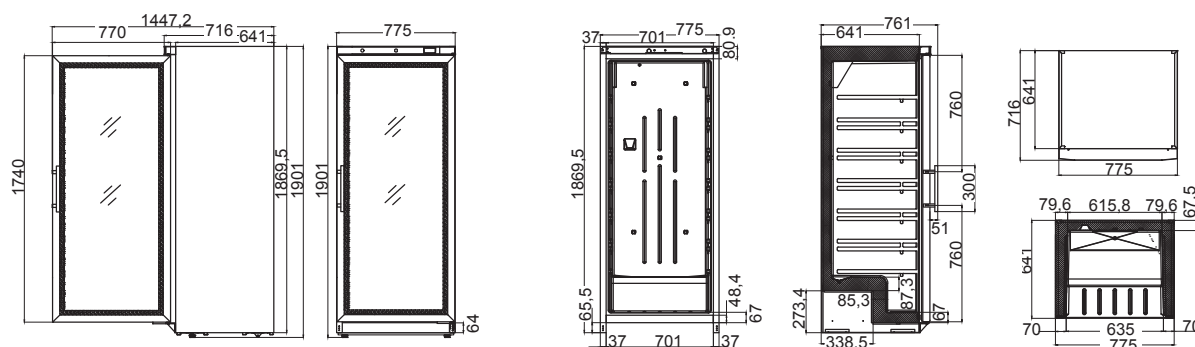
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	EXTERIOR BLANCO		EXTERIOR INOX	
	CRG 4	CRG 6	CRXG 4	CRXG 6
Código	01RW0187	01RW0177	01RW0188	01RW0178
Capacidad	L	400	600	400
Rango de temperatura	°C	+2/ +8	+2/ +8	+2/ +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	120	150	120
Clase climática	Tipo	3	4	3
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética	Tipo	D	D	D
Refrigerante		R600a	R600a	R600
Ancho/fondo/alto	Tipo	600 x 708 x 1875	775 x 763 x 1900	600 x 708 x 1875
Dimensiones interiores	mm	460 x 467 x 1643	635 x 572 x 1638	460 x 467 x 1643
Peso neto	kg	97	113	97
PVP		1.900 €	2.235 €	2.080 €

ACCESORIOS

	Estante adicional (RC / RCX 600)
Código	01RW9003
PVP	30 €

COTAS



CRG 6

Aplicaciones



Características



CRG



CRGX



Cerradura en dotación.



Termostato digital Dixel Blue Line de serie.



Estantes ajustables.



Doble cristal templado.

TORNADO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores de gran capacidad y con una amplia superficie acristalada favoreciendo la visibilidad del producto.
- Sistema frigorífico potenciado para conseguir mantener la temperatura estable en condiciones de servicio intensivo.
- El modelo S 40 TN lleva ventilador en el evaporador para una temperatura uniforme.
- Los modelos de doble cuerpo llevan una regulación de temperatura independiente.
- Ruedas unidireccionales.
- Iluminación LED que permite una iluminación uniforme a lo largo de todo el área de exposición.
- Cada cuerpo lleva 5 estantes con soportes. Estantes regulables en altura para los modelos en conservación y fijos para los modelos estáticos de congelación.
- Estantes metálicos de construcción robusta que permiten obtener una elevada capacidad de carga por cada nivel de exposición.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

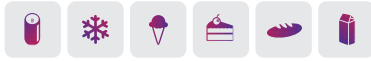
		CONSERVACIÓN			
MODELO		S 40 TN	V 40 TN	V 50 TN	V 100 TN-TN
Código		0IIS0484	0IIS0485	0IIS0486	0IIS0487
Capacidad neta	L	265	260	335	730
Rango de temperatura	°C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	400	430	520	900
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase energética		C	C	C	C
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 675 / 1960	670 / 675 / 1960	670 / 825 / 1960	1340 / 825 / 1960
Peso bruto / neto	kg	137 / 126	137 / 126	160 / 151	320 / 295
PVP		2.255 €	2.345 €	2.815 €	5.235 €

		CONGELACIÓN			MIXTOS
MODELO		S 40 BT	V 40 BT	V 50 BT	V 100 TN-BT
Código		0IIS0475	0IIS0488	0IIS0425	0IIS0476
Capacidad neta	L	285	265	335	730
Rango de temperatura	°C	-18 / -16	-18 / -16	-18 / -16	+5 / -18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	700	840	750	1650
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual	Automático	Automático	Automático
Clase energética		C	D	D	D
Evaporador	Tipo	Estático	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R-290	R290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 675 / 1960	670 / 675 / 1964	670 / 825 / 1960	1340 / 825 / 1960
Peso bruto / neto	kg	137 / 126	137 / 126	160 / 151	305 / 295
PVP		2.340 €	4.005 €	4.035 €	6.480 €

ACCESORIOS

	Estante adicional (modelos 40)	Estante adicional (modelos 50 Y 100)
Código	0IIS9180	0IIS9100
PVP	95 €	100 €

Aplicaciones



Características

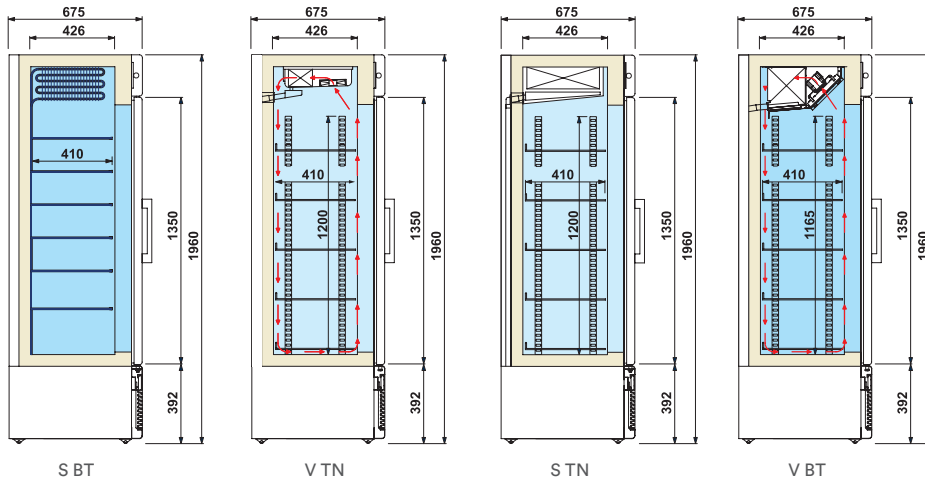


S 40 BT

V 50 TN

V 100 TN-BT

COTAS



SBT

V TN

STN

V BT



Estantes de rejilla metálica en todos los modelos. Regulables en altura en los armarios ventilados y fijos en los estáticos BT.



4 ruedas y 2 pies estabilizadores.



Display luminoso personalizable.



Termómetro indicador de la temperatura interior.

MARIN

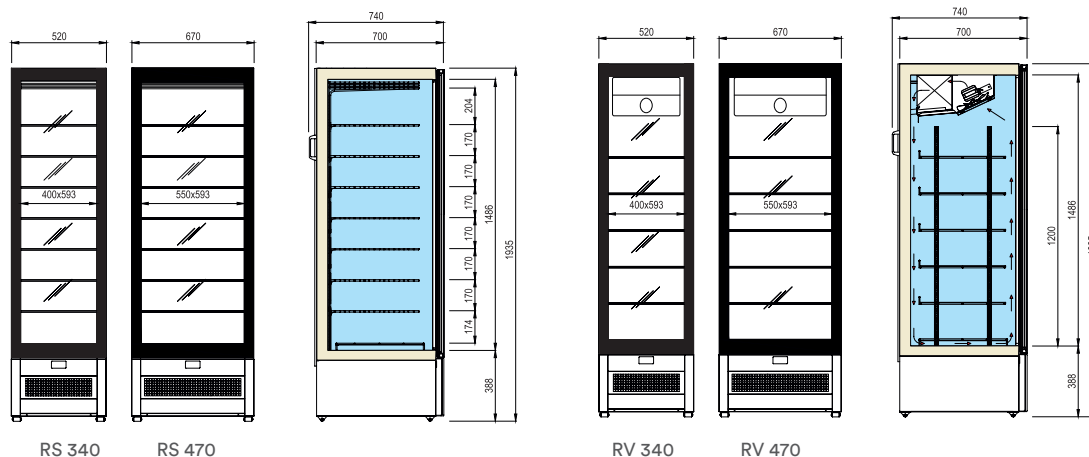
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario expositor de congelación con refrigeración estática (RS) o ventilada (RV).
- Dispone puerta de triple cristal y triple cámara aislante.
- Aislamiento realizado con poliuretano ecológico de 60 mm de espesor y CO2 (libre de gases no ecológicos: HCFC y HFC).
- El marco de la puerta es en aluminio y dispone de un mecanismo para autocierre con bisagras de retorno, así como un tirador de puerta grande para facilitar el agarre.
- Iluminación fluorescente vertical y panel retroiluminado encima de la puerta.
- Panel de control electrónico.
- Bandeja para recoger las gotas de condensado, con sistema automático de autoevaporado.
- Unidad de condensación hermética.
- Soportes laterales ajustables para las repisas.
- Dotación de 7 estantes fijos para los modelos estáticos y 5 estantes regulables para los entilados.

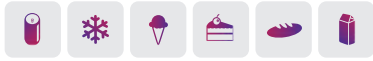
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		CONGELACIÓN			
MODELO		340 RS	340 RV	470 RS	470 RV
Código		OIIS0480	OIIS0481	OIIS0482	OIIS0483
Capacidad neta	L	296	230	385	315
Rango de temperatura	°C	-18	-16 / -18	-18	-16 / -18
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	700	1060	850	1170
Clase climática	Tipo	7	7	7	7
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual	Gas caliente	Manual	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Estático	Ventilado	Estático	Ventilado
Clasificación energética		D	D	D	D
Refrigerante		R290	R290	R290	R290
Ancho / fondo / alto	Tipo	520 / 740 / 1935	520 / 740 / 1935	670 / 740 / 1935	670 / 740 / 1935
Peso neto	mm	108	108	128	128
PVP		2.510 €	3.970 €	2.680 €	4.175 €

COTAS



Aplicaciones



Características



470 RV



470 RS



Triple puerta de cristal y triple cámara aislante



Maneta integrada

DC 800 / DC 1000

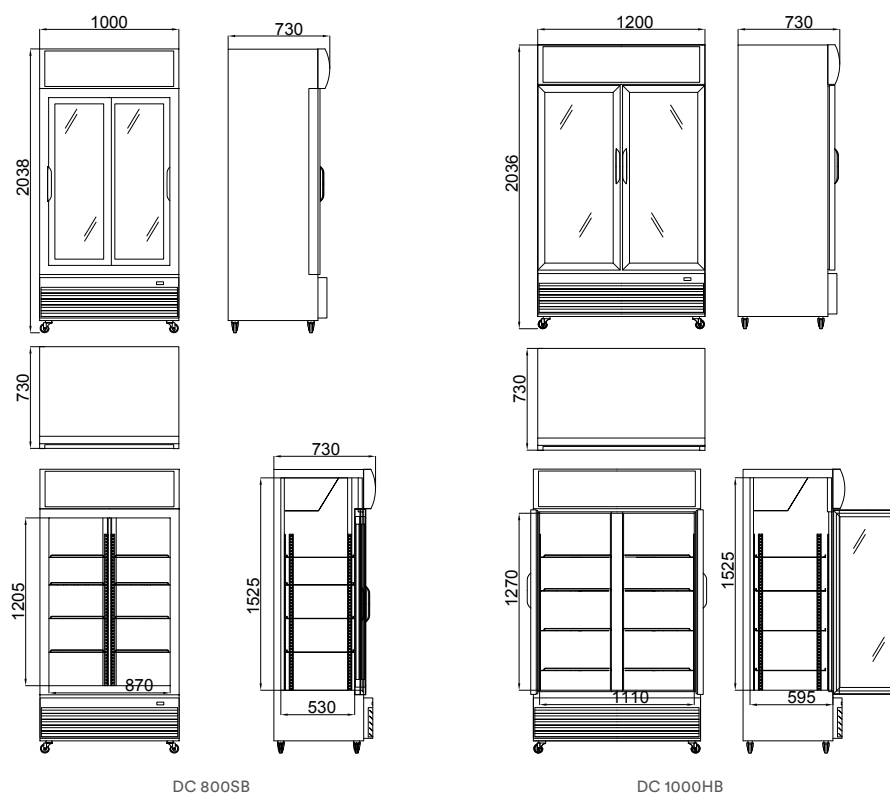
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios de gran capacidad para la refrigeración de latas y botellas disponibles con puertas correderas y pivotantes.
- Todos los modelos incluyen displays iluminados, iluminación interior vertical LED, ruedas de serie, termostato digital Dixel Blue Line y ocho estantes ajustables.
- Modelos H: 2 puertas pivotantes.
- Modelos S: 2 puertas correderas.
- Puertas con doble cristal temperado.
- Color negro de serie.
- Ruedas en dotación

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		DC 800 SB	DC 800 HB	DC 1000 SB	DC 1000 HB
Código		0CRW0123	0CRW0124	0CRW0125	0CRW0126
Capacidad neta	L	776	776	970	970
Rango de temperatura	°C	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	480	480	650	650
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		D	D	D	C
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 730 / 2036	1000 / 730 / 2036	1200 / 730 / 2036	1200 / 730 / 2036
Peso neto	kg	146	146	177	177
PVP		2.185 €	2.275 €	2.410 €	2.500 €

COTAS



Aplicaciones



Características



DC 800HB



DC 1000SB



Cerradura de serie.



Control digital de temperatura.

FSC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios de gran capacidad para la refrigeración de latas y botellas disponibles con puertas correderas y pivotantes.
- Todos los modelos incluyen displays iluminados, iluminación interior vertical, pies regulables en altura, termostato y cuatro estantes ajustables.
- Incluye termómetro.
- Puertas con cierre automático.
- Capacidad de carga: 50 kg/estante.
- Interior en blanco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PUERTAS CORREDERAS		PUERTAS PIVOTANTES	
		FSC 1000 S	FSC 1200 S	FSC 1000 H	FSC 1200 H
Código		0ITC0160	0ITC0162	0ITC0161	0ITC0163
Capacidad neta	L	524	645	524	645
Capacidad botellas 33 cl	nº	585	720	520	640
Capacidad botellas 50 cl	nº	585	720	520	640
Capacidad botellas 75 cl	nº	585	720	520	640
Capacidad latas 33 cl	nº	1287	1584	1144	1408
Capacidad latas 50 cl	nº	819	1008	728	896
Rango de temperatura	°C	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10	+2 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	450	880	450	880
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	5,96	6,8	5,96	6,8
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		F	F	F	F
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 740 / 2000	1200 / 740 / 2000	1000 / 790 / 2000	1200 / 790 / 2000
Peso bruto / neto	kg	164 / 159	183 / 178	175 / 162	189 / 174
PVP		2.590 €	2.850 €	2.650 €	2.910 €

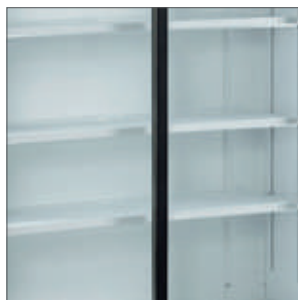
Aplicaciones



Características



FSC 1000 H



2 puertas correderas para los modelos FSC-S y 2 puertas pivotantes para los FSC-H.



Iluminación interior vertical.

MSU

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Termostato electrónico para mantener una temperatura exacta.
- Alarma acústica y externa por exceso de temperatura.
- Evaporador cubierto para proteger los medicamentos.
- Descongelación automática.
- Refrigerante ecológico R-600A.
- Producto especialmente pensado para conservación de medicamentos.
- Con luz LED en el interior.
- Especial para la conservación de productos de farmacia y medicamentos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MSU 300	MSU 400
Código		0ITC0650	0ITC0651
Capacidad neta	L	260	347
Rango de temperatura	°C	+2 / +10	+2 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	266	295
Clase climática	Tipo	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Pseudo-ventilado	Pseudo-ventilado
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 640 / 1635	595 / 640 / 1840
Peso bruto / neto	kg	79,3 / 70	84,9 / 75,5
PVP		1.260 €	1.335 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Estante adicional
Código	0ITC9030
PVP	60 €

Aplicaciones



Características



MSU 300



MSU 400



Interior en ABS.



Termostato electrónico.

BWFS 38V

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabados exteriores en plancha galvanizada lacada en color negro que, además de proteger el armario contra la oxidación, permite su integración en cualquier decoración.
- Puerta con marco de aluminio color negro con doble cristal evitando la condensación a la apertura de puertas.
- Incluye un filtro de carbón para una circulación del aire totalmente limpia y mantener en óptimas condiciones el producto conservado.
- Puertas reversibles.
- Incluye cerradura y 5 estantes en dotación.
- Ventilador interno
- Termostato electrónico

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BWFS 38V
Código		0ITC0194
Capacidad neta	L	350
Capacidad botellas 75 cl	nº	118
Rango de temperatura	°C	+6 / +18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	180
Clase climática	Tipo	N
Condensación	Tipo	Estática
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 595 / 1840
Peso bruto / neto	kg	83 / 78
PVP		1.270 €

Para más información sobre la Clasificación energética, consulta tu comercial.

ACCESORIOS

	Estante madera (498 x 380 mm.)
Código	0ITC9016
PVP	80 €

Aplicaciones



Características



BWFS 38V



Estantes de madera regulables en altura.



Iluminación led interior.



Filtro de carbono activado.



Panel de mandos con termostato regulable, interruptor luz, piloto y termómetro.

VKG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Acabados exteriores en plancha galvanizada lacada en color negro que, además de proteger el armario contra la oxidación, permite su integración en cualquier decoración.
- Control de la temperatura mediante termostato regulable que permite alcanzar la temperatura exacta deseada y para la correcta conservación de un producto especialmente delicado como es el vino.
- Incluye un filtro de carbón para una circulación del aire totalmente limpia y mantener en óptimas condiciones el producto conservado.

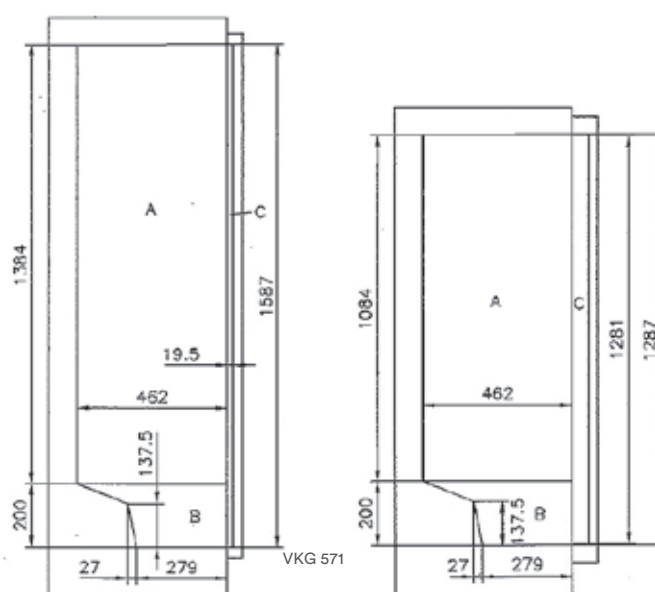
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		VKG 571
Código		OIVF0122
Capacidad neta	L	355
Capacidad botellas 75 cl	nº	116
Rango de temperatura	°C	+6 / +16
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	160
Clase climática	Tipo	N
Condensación	Tipo	Estática
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Estático
Clasificación energética		G
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 595 / 1850
Peso bruto / neto	kg	78 / 75
PVP		1.615 €

ACCESORIOS

Estante madera (514 x 395 mm.)	
Código	OIVF9020
PVP	50 €

COTAS



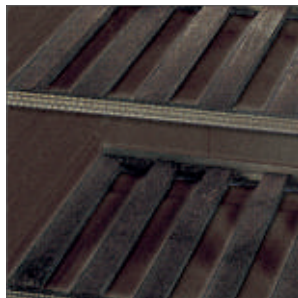
Aplicaciones



Características



VKG 571



Estantes de madera regulables en altura.



Filtro de carbono.

WC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario elegante diseñado para mantener el vino a una temperatura adecuada. Gran capacidad interna ya que puede albergar hasta 191 botellas.
- Permite una óptima maduración del vino gracias al mantenimiento de una temperatura constante en todo el armario.
- Incluye un filtro de carbón para una circulación del aire totalmente limpia y mantener en óptimas condiciones el producto conservado.
- Puerta reversible e iluminación interna.
- Incluye 5 estantes de madera de 523x440 mm y 1 estante de madera en la parte inferior de 523x360 mm

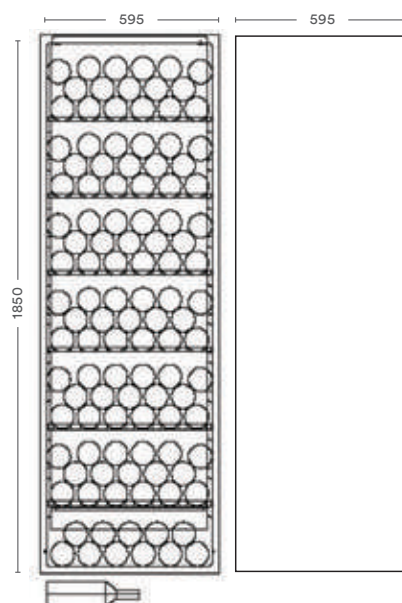
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	WC 185	
Código	OIVF0136	
Capacidad neta	L	368
Capacidad botellas 75 cl	nº	197
Rango de temperatura	°C	+5 / +22
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	170
Clase climática	Tipo	N
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado
Clasificación energética	G	
Refrigerante	Tipo	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 595 / 1850
Peso bruto / neto	kg	90 / 87
PVP	2.060 €	

ACCESORIOS

	Estante madera (523 x 440 mm.)
Código	OIVF9026
PVP	280 €

COTAS



WC 185

Aplicaciones



Características



WC 185



Termostato para regular la temperatura con display digital. Tras fijar la temperatura, la regulación se hace electrónicamente.



Estantes de madera regulables en altura. Quedan completamente fijadas para evitar vibraciones y conseguir una perfecta conservación.



Filtro de carbón que limpia el aire y evita que entren impurezas que afecten al vino



Puerta reversible e iluminación interna.

TFW

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Diseño elegante con puerta sin marco.
- Gran capacidad de botellas.
- Luz LED interior.
- Estantes elegantes en madera.
- Vidrio oscuro para una mejor conservación y protección del vino.
- Sistema de refrigeración sin vibración.
- Filtro aire de carbón.
- Termostato electrónico.
- Disponibilidad de modelos con dos zonas de temperatura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TFW 160	TFW 160-2	TFW 265-2	TFW 365-2	TFW 375
Código		0ITC0626	0ITC0627	0ITC0628	0ITC0629	0ITC0630
Capacidad neta	L	141	131	250	350	350
Capacidad botellas 75 cl	nº	45	38	110	155	168
Rango de temperatura	°C	+5 / +18	+5/+10 / +10/+18	+5/+10 / +10/+18	+5/+10 / +10/+18	+5 / +18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		A	B	C	D	D
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 570 / 820	595 / 570 / 820	595 / 677 / 1390	595 / 680 / 1760	595 / 680 / 1760
Peso bruto / neto	kg	49 / 48	49 / 48	95 / 83	112 / 108	112 / 108h
PVP		1.515 €	1.540 €	2.100 €	2.310 €	2.390 €

Aplicaciones



Características



TFW 365-2



TFW 265-2



TFW 160



TFW 160-2



Tirador en acero.



Puerta sin marco.



Estantes elegantes en madera.

BYG / BYGX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos BYG blancos con interior en ABS.
- Modelos BYGX en acero inoxidable AISI 304 con interior en ABS.
- Espesor del aislamiento de 70 mm.
- 4 estantes regulables (600x400 mm), doble cristal temperado, puerta con autocierre, cerradura de serie, y termostato digital Dixell.
- Luz LED vertical.
- 4 patas regulables en altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

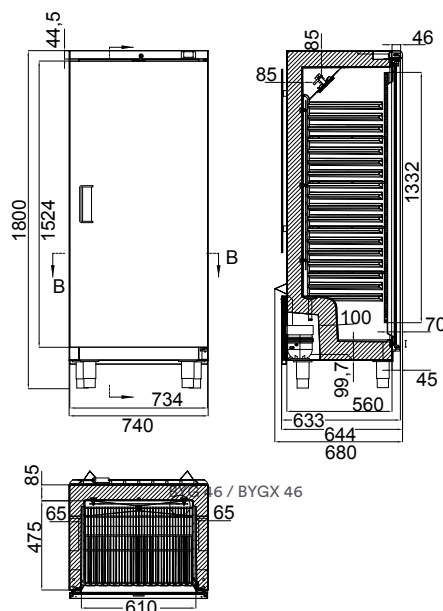
MODELO		BYG46	BYGX46
Código		OCRW0074	OCRW0076
Capacidad neta	L	400	400
Rango de temperatura	°C	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	180	180
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador		Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	740 / 680 / 1800	740 / 680 / 1800
Estantes en dotación	nº	4	4
Peso neto	kg	96	93
PVP		1.600 €	1.715 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Estante adicional
Código	01RW9107
PVP	110 €

COTAS



Aplicaciones



Características



BYGX46



BYG46



Estructura interna en ABS.



Luz LED vertical



Pies regulables en altura.



Estantes regulables.

EXPONORM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario expositor de cuatro caras de cristal de 650 litros especialmente diseñados para la conservación de pescado.
- Estructura exterior en aluminio anodizado con triple cristal y rejillas de ventilación de acero inoxidable. Sistema de refrigeración con evaporador estático por gravedad para una perfecta conservación del producto.
- Iluminación interior con luz LED para realzar la visibilidad de los productos expuestos a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético óptimo.
- Incluye cuadro de control electrónico y perfilera para colocar las cubetas en 4 niveles de exposición.

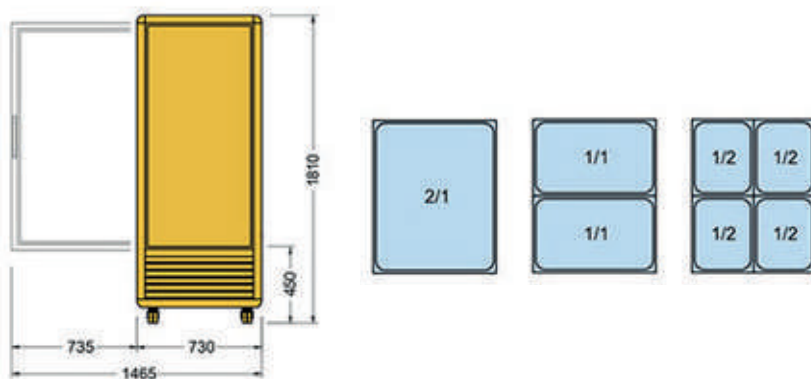
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Exponorm 650 P	
Código	OITF1649	
Capacidad neta	L	650
Rango de temperatura	°C	-2 / 0
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	650
Clase climática	Tipo	4
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual
Evaporador	Tipo	Estático
Clasificación energética	C	
Refrigerante	Tipo	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	855 / 730 / 1810
Peso bruto / neto	kg	202 / 176
PVP	5.745 €	

ACCESORIOS

	Cubeta gastronorm 1/2 (Alto 65 mm.)	Cubeta gastronorm 1/1 (Alto 65 mm.)	Cubeta gastronorm 2/1 (Alto 65 mm.)
Código	OITF9205	OITF9200	OITF9210
PVP	120 €	165 €	245 €

COTAS



Exponorm 650 P

Aplicaciones



Características



Exponorm 650 P



Incorpora perfilería para la colocación de cubetas Gastronorm GN 2/1, GN 1/1 o GN 1/2.



Cuadro de mandos con: termostato, termómetro.



Iluminación interior mediante LEDs.



Incluye ruedas en dotación (alto de la rueda: 85 mm).

MEAT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 550 y 1150 litros.
- Estructura exterior en aluminio anodizado con triple cristal y rejillas de ventilación de acero inoxidable. Sistema de refrigeración con evaporador estático por gravedad.
- Iluminación interior con luz LED para realzar la visibilidad del productos expuesto a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético óptimo.
- Incluye cuadro de control electrónico, 3 estantes, 5 ganchos y 2 barras por puerta.
- Estantes ajustables.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

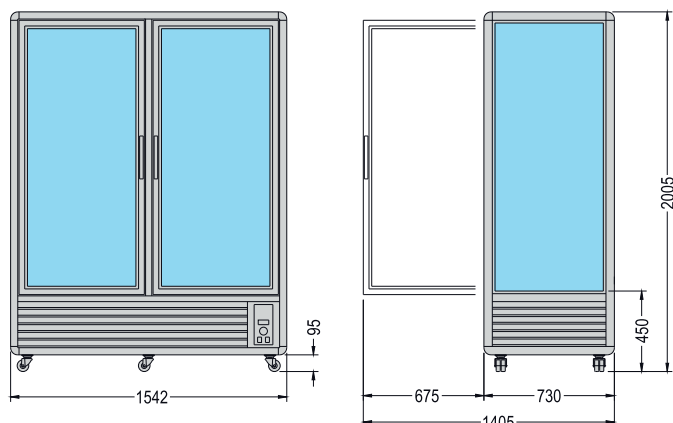
MODELO		Meat 552 M	Meat 1152 M
Código		OITF1662	OITF1661
Capacidad neta	L	550	1150
Rango de temperatura	°C	+1 / +6	+1 / +6
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	700	950
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	796 / 730 / 2005	1542 / 730 / 2005
Peso bruto / neto	kg	230 / 204	350 / 319
PVP		7.395 €	11.080 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Estante adicional (550x650 mm.)
Código	OITF9165K
PVP	105 €

COTAS



Meat 1150M

Aplicaciones



Características



MEAT 552 M



MEAT 1152 M



Rejillas de acero inoxidable regulables en altura.



Barra de carnicería con ganchos móviles para colgar piezas de carne.



Cuadro de mandos con termostato y termómetro.



Iluminación interior mediante LEDs.

PRISMA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores verticales con cuatro caras de cristal para una visión panorámica del producto expuesto.
- Perfiles exteriores en aluminio barnizado en color gris. Iluminación interior LED para una óptima visibilidad a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para asegurar la mínima dispersión térmica y la perfecta conservación del producto.
- Incluye cuadro de control electrónico y estantes de aluminio.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

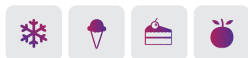
MODELO	CONSERVACIÓN			
	Prisma 400 G TN	Prisma 400 R TN	Prisma 800 G TN	Prisma 800 R-G TN
Código	OITF0151	OITF0152	OITF0153	OITF0154
Capacidad neta L	400	400	800	800
Rango de temperatura °C	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	590	590	850	850
Clase climática Tipo	3	3	3	3
Condensación Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética	C	D	D	D
Refrigerante Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto mm	680 / 690 / 1820	680 / 690 / 1820	1270 / 690 / 1820	1270 / 690 / 1820
Peso bruto / neto kg	185 / 160	193 / 168	275 / 250	285 / 260
PVP	3.765 €	3.925 €	5.595 €	5.830 €

MODELO	CONGELACIÓN	
	Prisma 400 BT	Prisma 800 BT
Código	OITF0149	OITF0150
Capacidad neta L	400	800
Rango de temperatura °C	-5 / -17	-5 / -17
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	600	940
Clase climática Tipo	3	3
Condensación Tipo	Ventilada	Ventilada
Desescarche Tipo	Manual	Manual
Evaporador Tipo	Estático	Estático
Clasificación energética	D	D
Refrigerante Tipo	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto mm	680 / 690 / 1820	1270 / 690 / 1820
Peso bruto / neto kg	195 / 178	305 / 280
PVP	4.565 €	7.345 €

ACCESORIOS

	Estante rotativo (Prisma 400 R)	Estante rejilla (Prisma 400 G)
Código	OICL9030K	OICL9035K
PVP	105 €	125 €

Aplicaciones



Características



Prisma 400 BT



Prisma 800 R-G TN



Perfiles exteriores en aluminio barnizado color gris.



Triple cristal.



Estantes de aluminio para evitar problemas de oxidación.



Iluminación interior.

SNELLE 350

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 350 litros para una visión panorámica del producto expuesto. Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.
- Disponible en versión conservación y en color plateado. Color dorado bajo petición. Iluminación interior con luz LED para realzar la visibilidad del producto expuesto a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético óptimo.
- Incluye cuadro de control electrónico y estantes.

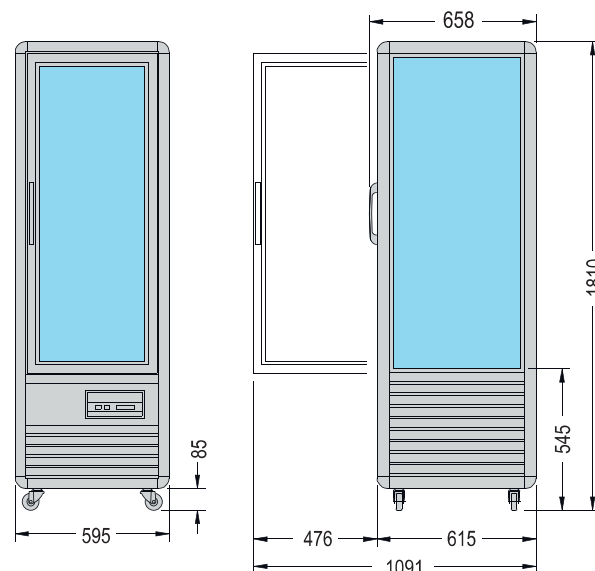
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	BITEMPERATURA				
	Snelle 350 Q New	Snelle 350 G New	Snelle 350 R New	Snelle 350 BTV BIS New	Snelle 350 RBT BIS New
Código	OITF0027	OITF0026	OITF1650	OITF0028	OITF1654
Capacidad neta L	350	350	350	350	350
Rango de temperatura °C	+4 / +10	+4 / +10	+4 / +10	-18 / +5	-18 / +5
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	540	540	600	620	640
Clase climática Tipo	4	4	4	4	4
Condensación Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética	C	C	D	E	E
Refrigerante Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto mm	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810	595 / 658 / 1810
Peso bruto / neto kg	169 / 143	165 / 139	172 / 146	167 / 145	175 / 153
PVP	3.975 €	4.060 €	4.445 €	5.685 €	6.150 €

ACCESORIOS

	Estante rejilla con soporte
Código	OITF9102K
PVP	175 €

COTAS



Aplicaciones



Características



Snelle 350 G New

Snelle 350 Q New

Snelle 350 R New



Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.



Cuadro de control electrónico.



Modelos en color plateado.



Iluminación LED.

SNELLE 400 / 750

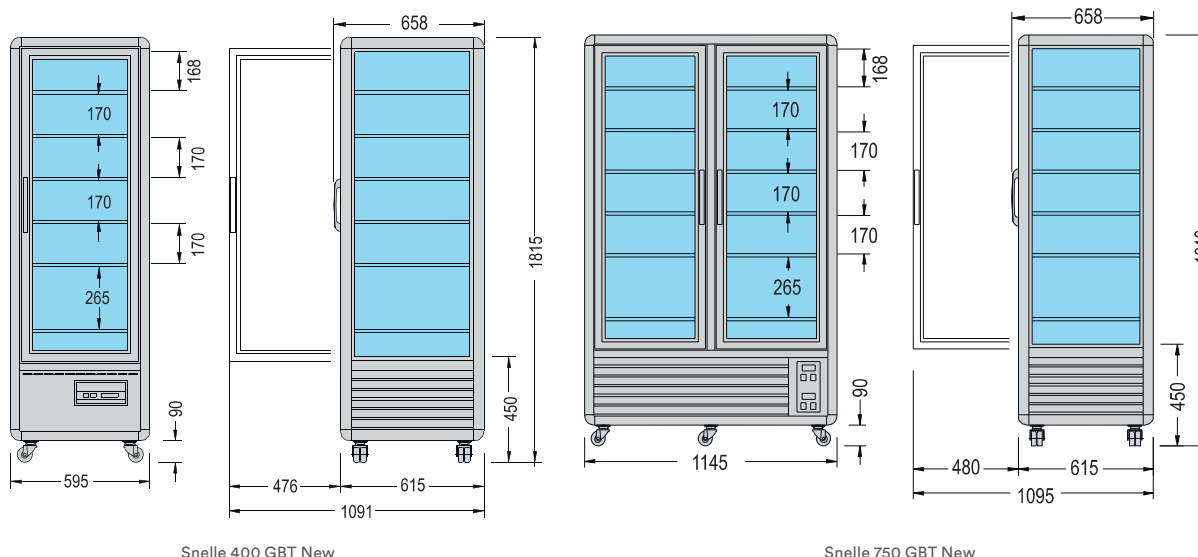
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios expositores de cuatro caras de cristal de 400 a 500 litros para una visión panorámica del producto expuesto. Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.
- Disponible en versión conservación, congelación y bitemperatura, en color plateado. Color dorado bajo petición.
- Iluminación interior con luz LED para realzar la visibilidad del productos expuesto a lo largo de toda la vitrina.
- Triple cristal para un aislamiento perfecto y un consumo energético óptimo.
- Incluye cuadro de control electrónico y estantes.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		CONGELACIÓN	
MODELO		Snelle 400 GBT New	SNELLE 750 GBT New
Código		OITF1653	OITF1655
Capacidad neta	L	400	750
Rango de temperatura	°C	-18 / -5	-18 / -5
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	700	1270
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Clasificación energética		C	D
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	595 / 658 / 1815	1145 / 658 / 1810
Peso bruto / neto	kg	167 / 148	290 / 269
PVP		4.980 €	9.700 €

COTAS



Aplicaciones



Características



Snelle 400 GBT New



Snelle 750 GBT New



Estructura en aluminio anodizado resistente a la corrosión.



Cuadro de control electrónico.



Modelos en color plateado.



Iluminación LED.

CRISTAL TOWER

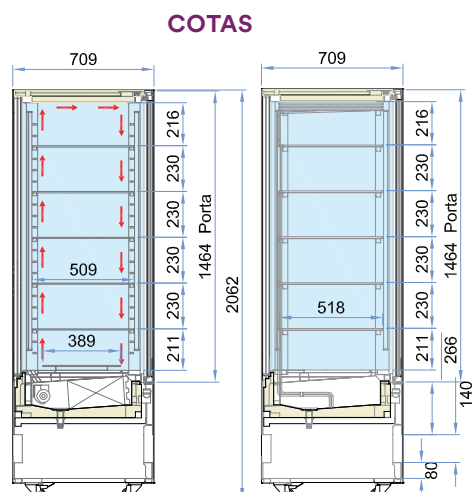
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Cristal Tower es una joya del diseño y la tecnología que supera la barrera entre el cliente y el producto incluso en puntos de venta de pequeñas dimensiones.
- Máxima transparencia gracias a sus 4 laterales y estantes de vidrio que dan el máximo protagonismo al producto expuesto.
- Iluminación LED, máxima iluminación con mínimo consumo, sin calentar el producto ni afectar a su organolepsia.
- Estructura de acero que garantiza la robustez sin disminuir la elegancia.
- Máximo silencio.
- Capacidad expositiva sin igual con máxima visibilidad desde todos los puntos de visión.
- Tecnología Touch. Una forma simple, rápida e intuitiva de regular Cristal Tower. Sólo tiene que tocar los iconos serigrafados.
- Estante de base en vidrio con iluminación LED. Otro punto de luz para aumentar aún más la fuerza expositiva (no incluido en modelo TB).
- Dispositivo de apertura de puerta con sistema Touch Pad directamente sobre el vidrio (opcional). Tocando el botón de apertura se ilumina la luz verde y se abre la puerta automáticamente (sin tirador).
- Cierre automático y delicado de puerta (opcional).

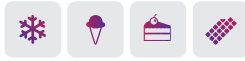
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	RV 75 TN	RV 93 TN	RS 75 BT	RS 93 BT
Código	OIIS0043	OIIS0045	OIIS0047	OIIS0052
Capacidad neta L	373	494	373	494
Rango de temperatura °C	+1/+10	+1/+10	-18/-15	-18/-15
Alimentación eléctrica V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	470	580	820	1200
Clase climática Tipo	4	4	4	4
Desescarche Tipo	Parada compresor	Parada compresor	Manual	Manual
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Estático	Estático
Clasificación energética	B	B	C	C
Refrigerante Tipo	R290	R290	R290	R290
Ancho / fondo / alto mm	750 / 745 / 2062	930 / 745 / 2062	750 / 745 / 2062	930 / 745 / 2062
Peso neto kg	288	310	288	310
Nº de estantes	5	5	5	5
PVP	6.470 €	7.135 €	7.390 €	8.130 €

MODELO	CONSERVACIÓN / CONGELACIÓN		VERSIÓN CHOCOLATE
	RV 75 TB/TN	RV 93 TB/TN	RV 75 CH
Código	OIIS0042	OIIS0044	OIIS0041
Capacidad neta L	373	494	373
Rango de temperatura °C	-18/+10	-18/+10	+14/+16
Alimentación eléctrica V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	1040	1250	800
Clase climática Tipo	4	4	4
Desescarche Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Parada compresor
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética	C	C	Consultar
Refrigerante Tipo	R290	R290	R290
Ancho / fondo / alto mm	750 / 745 / 2062	930 / 745 / 2062	750 / 745 / 2062
Peso neto kg	288	310	288
Nº de estantes	5	5	5
PVP	8.655 €	9.695 €	7.205 €



Aplicaciones



Características



RV 75 TB/TN

RV 75 CH

RS 93 BT


 Dispositivo de apertura de
puerta con sistema Touch Pad
directamente sobre el vidrio
(opcional).

 Estante de base en vidrio con
iluminación LED.

TM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Cierre magnético, puertas reversibles, estantes regulables en altura e iluminación interna LED.
- Sistema por ciclo de absorción para un funcionamiento silencioso. Sistema de descongelación automático.
- El modelo TM 32 lleva un estante en dotación, y los modelos TM 42 y TM 52 llevan dos estantes en dotación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TM 32	TM 42	TM 52
Código		0BTC0010	0BTC0011	0BTC0012
Capacidad neta	L	31	41	51
Rango de temperatura	°C	+2 / +12	+2 / +12	+2 / +12
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	60	60	60
Clase climática	Tipo	N	N	N
Consumo eléctrico	kWh/24h	0,75	0,8	0,91
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Refrigerante		NH3	NH3	NH3
Clasificación energética		G	G	G
Estantes	nº	1	2	2
Ancho / fondo / alto	mm	402 / 406 / 500	402 / 450 / 560	402 / 452 / 670
Peso neto	kg	13.5	14.5	16
PVP		390 €	400 €	425 €

Aplicaciones



Características



TM 42



TM 32



TM 52



Posibilidad de cambiar el sentido de apertura de la puerta.



Luz interior LED.



Cerradura en todos los modelos.

CR2 / CN 2

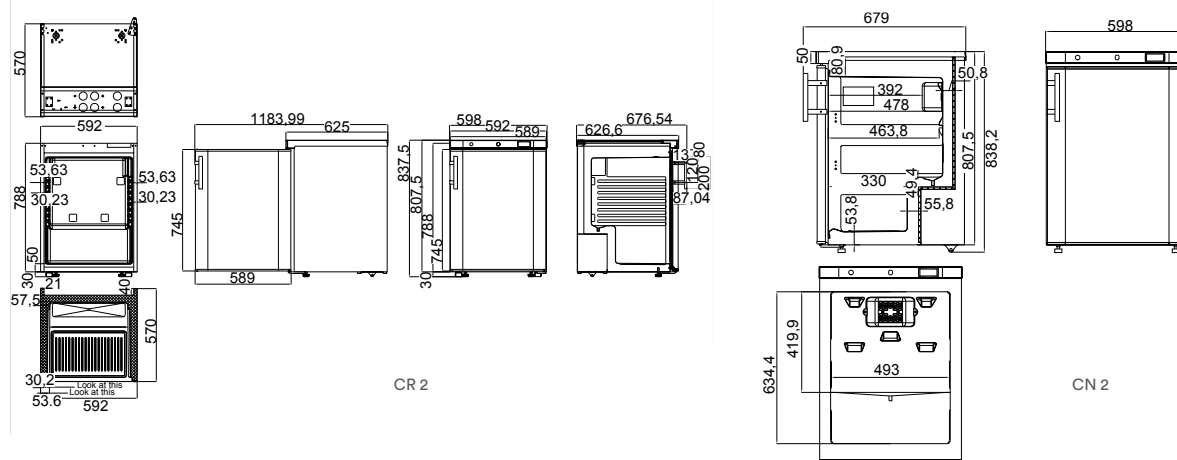
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Clase energética A.
- Modelos CR fabricados en estructura exterior en chapa de metal blanca y modelos CRX en acero.
- Puerta reversible con autocierre, pies ajustables y ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- Cada modelo lleva dos estantes ajustables y cerradura en dotación.
- Aislamiento de 70 mm.
- Cuenta con dos alarmas acústicas: para detectar la apertura de puerta y para detectar un descenso de temperatura inesperado.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Termostato digital Dixtel Blue Line.
- Dos patas ajustables en la parte frontal y dos ruedas en la parte posterior para facilitar su transporte.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	CR2	CRX2	CN2	CNX2
Código	0CRW0058	0CRW0059	0YRW0054	0YRW0055
Capacidad	L	200	200	200
Rango de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	-23/-18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	56	56	80
Clase climática	Tipo	3	3	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Roll bond	Roll bond	Estático
Clasificación energética	Tipo	A	A	A++
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a
Estantes	nº	2+1	2+1	2
Ancho / fondo / alto	mm	598 / 679 / 838	598 / 679 / 838	598/679/838
Peso neto	kg	41	43	39
PVP		820 €	945 €	835 €
				1.110 €

COTAS



Aplicaciones



Características



CR2



CRX2



CN2



Cerradura con llave.

CR 4 / CN 4

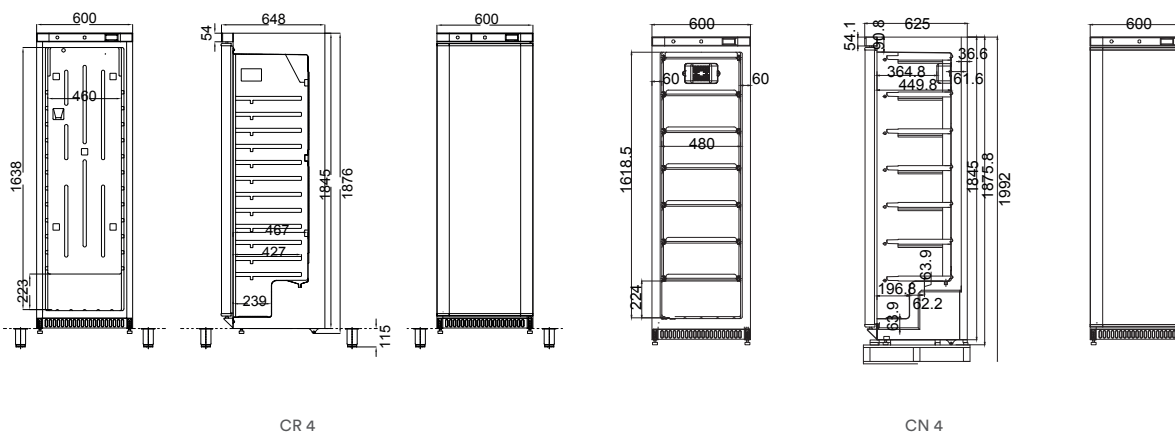
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Clase energética A.
- Modelos CR fabricados en estructura exterior en chapa de metal blanca y modelos CRX en acero.
- Puerta reversible con autocierre, pies ajustables y ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- Cada modelo lleva cuatro estantes ajustables y uno fijo así como cerradura en dotación.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Dos patas ajustables en la parte frontal y dos ruedas en la parte posterior para facilitar su transporte.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	CR4	CRX4	CN4	CNX4
Código	OCRW0121	OCRW0061	OYRW0058	OYRW0059
Capacidad	L	400	400	400
Rango de temperatura	°C	0 / +8	"-23/-18	"-23/-18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	105	105	210
Clase climática	Tipo	3	3	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Roll bond	Roll bond	Estático
Clasificación energética	Tipo	A	A	A
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a
Estantes	nº	2+1	2+1	6
Ancho / fondo / alto	mm	600/648/1876	600/648/1876	600/625/1876
Peso neto	kg	74	78	73
PVP		1.455 €	1.660 €	1.515 €

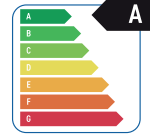
COTAS



Aplicaciones



Características



CR4



CRX4



CN4



CNX4



Termostato digital Dixtel Blue Line.

CR6 / CN6

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Clase energética A.
- Modelos CR fabricados en estructura exterior en chapa de metal blanca y modelos CRX en acero inoxidable.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Termostato digital Dixell Blue Line con doble alarma sonora: para avisar de la apertura de puerta y para avisar de una posible bajada de temperatura imprevista.
- 70 mm de aislamiento
- Puerta con autocierre, pies ajustables y ruedas en la parte trasera para facilitar el desplazamiento.
- Cada modelo lleva cuatro estantes ajustables y un fijo GN 2/1 y cerradura en dotación.
- Modelos de congelación con cestas incluidas en dotación.

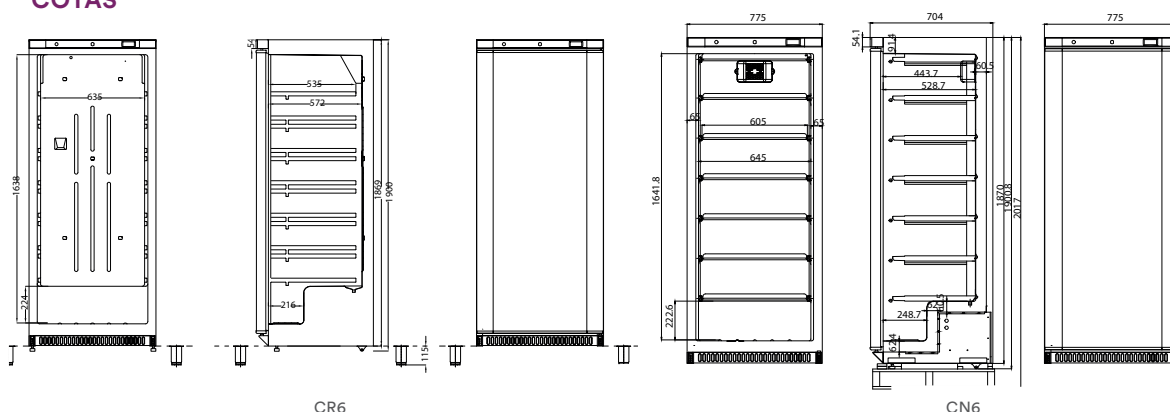
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	CR6	CRX6	CN613	CNX613
Código	0CRW0062	0CRW0063	0YRW0060	0YRW0061
Capacidad	L 600	600	600	600
Rango de temperatura	°C 0 / +8	0 / +8	-23/-18	-23/-18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 128	128	215	215
Clase climática	Tipo 3	3	3	3
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Manual	Manual
Evaporador	Tipo Roll bond	Roll bond	Estático	Estático
Clasificación energética	Tipo A	A	A	A
Refrigerante	Tipo R-600a	R-600a	R-290	R-290
Estantes	nº 4+1	4+1	6	6
Ancho / fondo / alto	mm 775/715/1900	775/715/1900	775/705/1900	775/705/1900
Peso neto	kg 93	98	94	99
PVP	1.780 €	2.110 €	2.270 €	2.410 €

ACCESORIOS

	Estante armario de servicio CR / CRX6	Cesta
Código	0IRW9110	0IRW9019
PVP	95 €	15 €

COTAS



Aplicaciones



Características



CRX6



CR6



CN6



CNX613



Termómetro digital.



Gran capacidad interior.



4 estantes ajustables de serie.



Cerradura de serie.

KITCF 350

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de armarios profesionales side by side, disponible en blanco y con puerta en inox.
- Ideal para instalar en espacios de acceso complicado por su posibilidad de montar por separado.
- Pies regulables en altura.
- 6 niveles de estantes.
- Optimización del espacio.
- Termómetro incluido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CONSERVACIÓN / CONSERVACIÓN		CONSERVACIÓN / CONGELACIÓN		CONGELACIÓN / CONGELACIÓN	
		KITCC 350 PROW TN/TN (Blanco)	KITCC 350 PROSS TN/TN (Inox)	KITCF 350 PROW TN/BT (Blanco)	KITCF 350 PROSS TN/BT (Inox)	KITFF 350 PROW BT/BT (Blanco)	KITFF 350 PROSS BT/BT (Inox)
Código		OITI0141	OITI0156	OITI0146	OITI0161	OITI0151	OITI0166
Capacidad neta	L	666	666	-	-	510	510
Rango de temperatura	°C	+1 / +12	+1/+12 /	+1/+12 // -14/-28	+1/+12 // -14/-28	-14 / -28	-14 / -28
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	420	420	421	421	422	422
Clase climática	Tipo	5	5	5	5	5	5
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	-	-	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Eficiencia energética		C / C	C / C	C / A	C / A	A / A	A / A
Refrigerante	Tipo	R-600	R-600	R-600	R-600	R-600	R-600
Estantes	nº	7+7	7+7	7+6	7+6	6+6	6+6
Ancho / fondo / alto	mm	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815	1220 / 650 / 1815
Peso bruto / neto	kg	112 / 104	112 / 104	119 / 110	119 / 110	126 / 116	126 / 116
PVP		2.160 €	2.570 €	2.285 €	2.735 €	2.330 €	2.625 €

Aplicaciones



Características



KITCC 350 PROW TN/TN (Blanco)



KITCF 350 PROW TN/BT (Blanco)



KITCF 350 PROSS TN/BT (Inox)



Puerta en inox.



Pies regulable en altura.



Side by side.

QR / QN GN 1/1

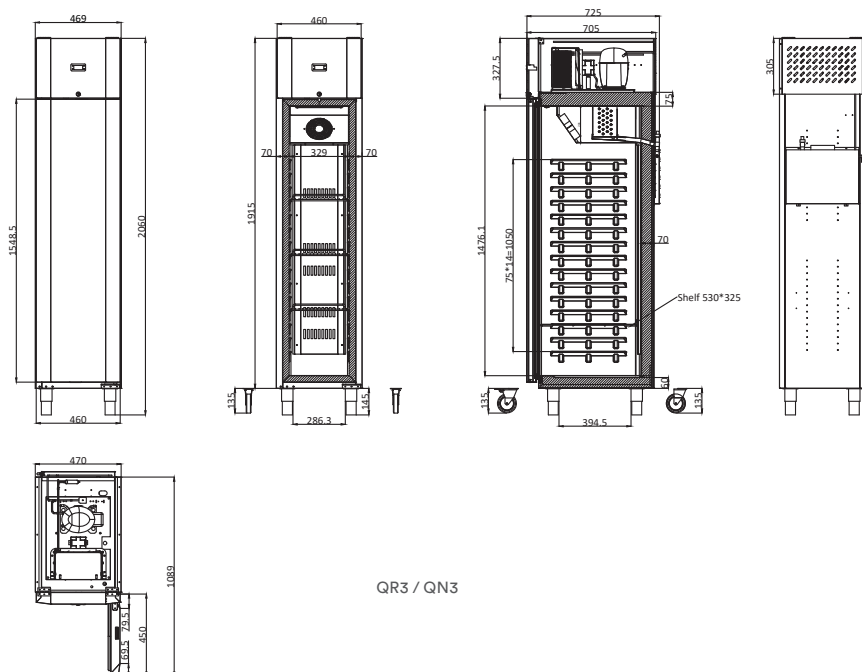
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios profesionales GN 1/1 contruidos totalmente en acero inoxidable, con luz LED de serie, 4 pies regulables en altura, cerradura, termostato digital y puerta reversible dotada de autocierre que permite una mayor versatilidad.
- Condensador con tratamiento anti-corrosivo.
- 3 estantes de serie regulables en altura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	QR3	QN3	QR3	QN3
Código	01RW0165		01RW0166	
Capacidad neta	285		285	
Rango de temperatura	°C -2 / +8		°C -22 / -18	
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz 230/1/50		230/1/50	
Potencia eléctrica	W 145		255	
Clase climática	Tipo 4		4	
Desescarche	Tipo Automático		Automático	
Evaporador	Tipo Ventilado		Ventilado	
Clasificación energética	Tipo C		D	
Refrigerante	Tipo R290		R290	
Ancho / fondo / alto	mm 468 x 737 x 1990		468 x 737 x 1990	
Dimensiones interiores	mm 328 x 560 x 1475		328 x 560 x 1475	
Peso neto	kg 80		85	
PVP	2.040 €		2.430 €	

COTAS



Aplicaciones



Características



QR 3



QN 3



Cerradura de serie.



4 pies regulables en altura en dotación.



Estantes con tope posterior para facilitar la circulación del aire del armario.

QR / QN GN 2/1

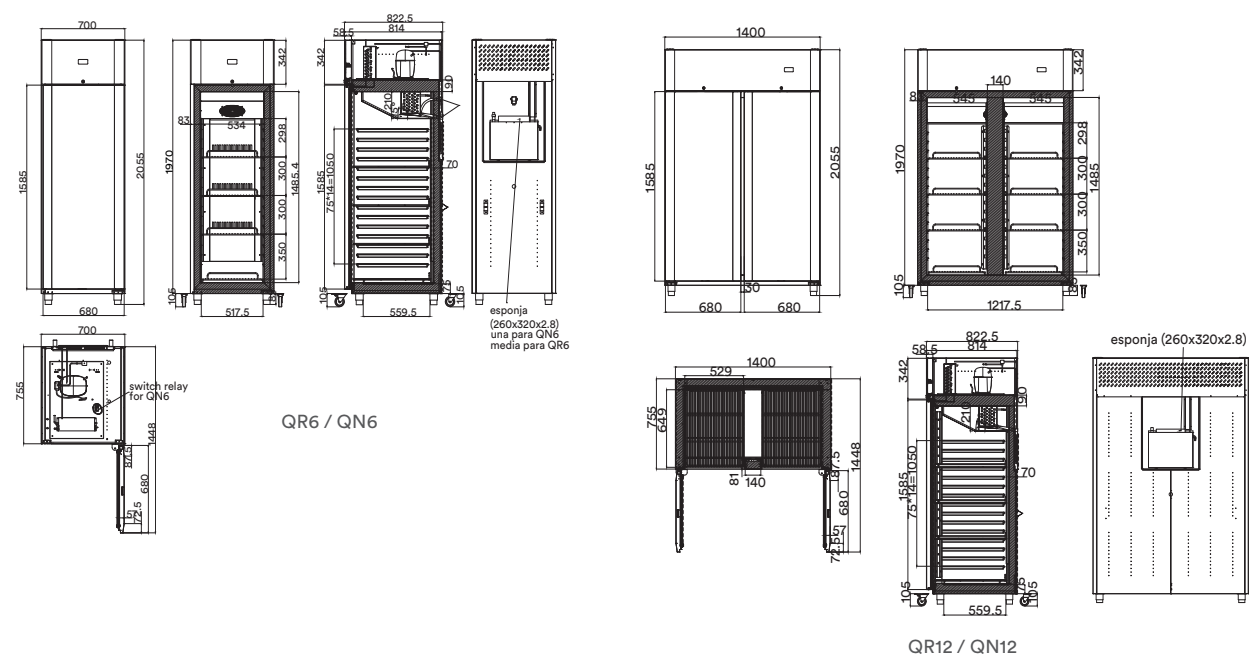
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armarios profesionales GN 2/1 contruidos totalmente en acero inoxidable, con luz LED de serie, 4 pies regulables en altura, cerradura, termostato digital y puerta reversible dotada de autocierre que permite una mayor versatilidad.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Termostato digital con detección de apertura de puerta y alarma de temperatura (“Hi/Low”)
- Paredes de 85 mm de acero inox AISI 304.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN		CONGELACIÓN	
	QR6	QR12	QN6	QN12
Código	01RW0182	01RW0184	01RW0183	01RW0083
Capacidad neta L	550	1300	550	1255
Rango de temperatura °C	-2 / +8	-2 / +8	-22 /-18	-22 /-18
Alimentación eléctrica V/nº/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Clase climática Tipo	4	4	4	4
Clasificación Energética Tipo	C	C	E	D
Desescarche Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante Tipo	R290	R290	R290	R290
Nivel sonoro dB(A)	50	50	50	50
Ancho / fondo / alto mm	700 x 815 x 2055	1400 x 815 x 2055	700 x 815 x 2055	1400x823x2045
Peso neto kg	117	190	117	172
PVP	2.080 €	3.020 €	2.675 €	4.835 €

COTAS



Aplicaciones



Características



QR 12



QN 12



Cerradura de serie.



4 pies regulables en altura en dotación.



Estantes con tope posterior para facilitar la circulación del aire del armario.

QR6 5A

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Puerta reversible de acero inoxidable sólido con cierre automático.
- Cerradura de serie Evaporador y condensador de cobre con tratamiento anti-corrosión especial.
- Patas regulables (ruedas opcionales).
- Aislamiento de espuma de 80 mm con acabado de acero inoxidable.
- Puerta con relieve interno para un mejor sellado.
- Compresor Inverter.
- Luz LED interior de luminosidad superior.
- Clase energética A.
- Clase climática 5
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- 4 estantes regulables incluidos GN 2/1.

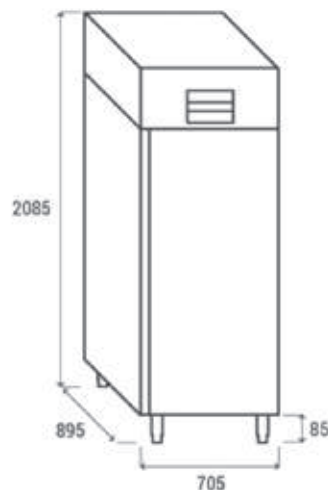
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QR6 5A
Código		01RW0186
Capacidad neta	L	546
Rango de temperatura	°c	-2/+8
Potencia eléctrica	W	87,1
Clase climática	Tipo	5
Consumo eléctrico	kWh/24h	0,85
Evaporador	Tipo	Ventilado
Clasificación energética	Tipo	A
Refrigerante	Tipo	R600a
Estantes	nº	4
Ancho/fondo/alto	mm	700 × 834 × 2045
Peso neto	Kg	108
PVP		3.310 €

ACCESORIOS

	Estante adicional
Código	01RW9036
PVP	55 €

COTAS



Aplicaciones



Características



Evaporador cobre.



Termostato anti-condensación.



Guías embutidas.



Fácil limpieza.

FISH

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario profesional con estructura interna y externa en acero inoxidable para aplicación en pescadería. (Incluso las guías de las cubetas).
- Puerta reversible con autocierre para una mayor versatilidad, pies regulables en altura, cerradura con llave y luz LED.
- Burlletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Incluye 8 cubetas de plástico en dotación.
- Dimensiones de las cubetas: 600x405x120mm (28 litros).
- Ruedas opcionales.

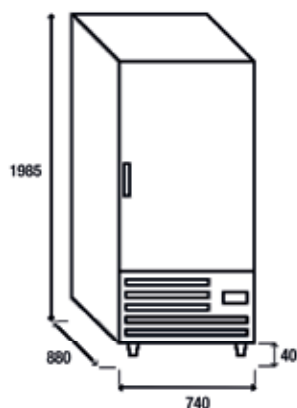
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	QRX 688FH	
Código	01RW0189	
Capacidad neta	L	600
Rango de temperatura	°C	-7 / +2
Clase climática	Tipo	4
Potencia Eléctrica	W	350
Desescarche	Tipo	Automático
Clasificación energética	Tipo	D
Refrigerante	Tipo	R-290
Evaporador	Tipo	Pseudo ventilado
Ancho / fondo / alto	mm	740 / 880 / 2025
Peso neto	kg	150
PVP	2.630 €	

ACCESORIOS

Kit de 4 ruedas (2 con freno)	
Código	01RW9029
PVP	250 €

COTAS



RC 610 Fish

Aplicaciones



Características



RC 610 Fish



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termostato digital.



Ángulos redondeados para una limpieza más fácil.

QR / QN / SK

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

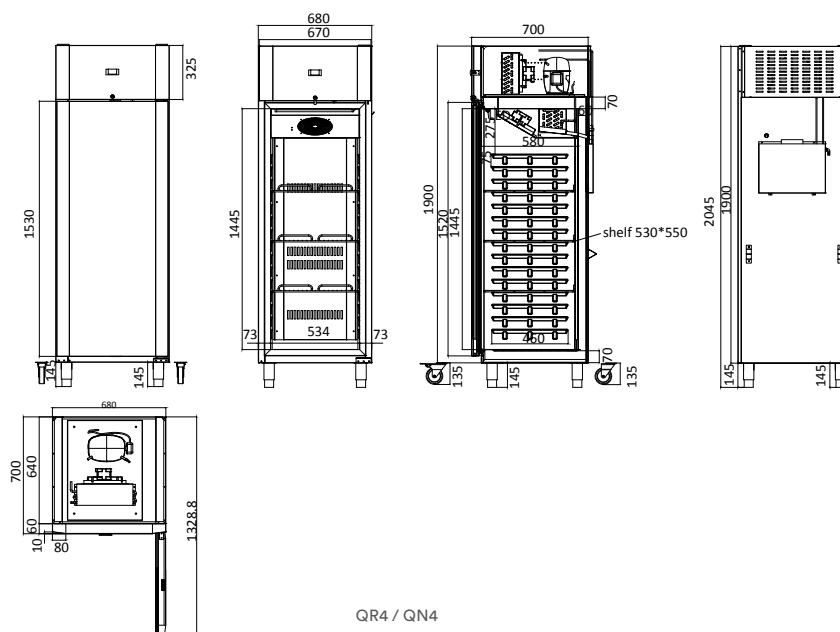
- Armarios profesionales para pastelería contruidos totalmente en acero inoxidable, con luz LED de serie, 4 pies regulables en altura, cerradura, termostato digital y puerta reversible dotada de autocierre que permite una mayor versatilidad.
- Condensador con tratamiento anti-corrosivo.
- 3 estantes de serie regulables en altura.
- Modelos QR / QN: ventilados.
- Modelos SRK / SFK : estáticos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QR4	SRK500	QN4	SFK500
Código		0IRW0170	0IRW0179	0IRW0171	0IRW0180
Capacidad neta	L	450	450	450	450
Rango de temperatura	°C	0 / +8	+2 / +8	-22 / -18	-22 / -18
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	180	180	286	286
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Estático	Ventilado	Estático
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
Ancho / fondo / alto	mm	680 x 700 x 2060	680 x 700 x 2060	680 x 700 x 2060	680 x 700 x 2060
Dimensiones interiores	mm	560 x 580 x 1470	560 x 580 x 1390	560 x 580 x 1470	560 x 580 x 1390
Peso neto	kg	98	96	98	96
PVP		2.005 €	1.915 €	2.275 €	2.170 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

COTAS



Aplicaciones



Características



QR 4 / QN 4



SRK500 / SFK500



Construidos totalmente en acero inoxidable



Estantes regulables en altura

QPC / QPN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

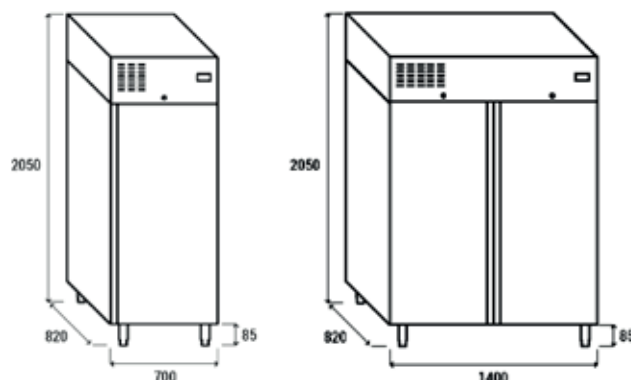
- Armario vertical de conservación y congelación EURONORM.
- Exterior e interior en acero inoxidable.
- Aislante térmico anticondensación en el marco de la puerta en los modelos de baja temperatura. Este sistema con tubo de gas caliente en el marco, garantiza un perfecto rendimiento.
- Refrigeración ventilada.
- Evaporador con tratamiento anti-corrosión para una mayor durabilidad.
- Desescarche automático y programable por parada de ciclo en los modelos de conservación y por resistencia eléctrica en los modelos de congelación
- Agente espumante ciclopentano (85 mm)
- Termostato digital con alarma de “apertura de puerta” y alarma de “alta temperatura” de serie.
- Burlete extraíble para que no dejes de trabajar nunca.
- Puerta reversible y con cierre automático de serie.
- Válvula de compensación para abrir la puerta con facilidad en los modelos de baja temperatura.
- Luz LED horizontal superior y cerradura de serie.
- Conjunto de 20 portaobjetos en los modelos de conservación y 10 portaobjetos en modelos de congelación, ambos para bandeja panadería 600X400.
- Se puede suministrar con 4 pies ajustables.
- Agujero inferior para limpiar y secar fácilmente el armario.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QPC 740	QPN 740	QPC 1640	QPN 1640
Código		01RW0161	01RW0163	01RW0162	01RW0164
Capacidad neta	L	550	550	1105	1105
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	-22 / -18	+2 / +8	-22 / -18
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	165	250	240	370
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R600	R290	R290	R290
Ancho / fondo / alto	mm	705 x 918 x 2085	705 x 918 x 2085	1430 x 918 x 2085	1430 x 918 x 2085
Dimensiones interiores	mm	535 x 665 x 1390	535 x 665 x 1390	1260 x 665 x 1390	1260 x 665 x 1390
Peso neto	kg	154	159	250	257
PVP		2.700 €	3.110 €	4.030 €	5.165 €

Para más información sobre la Clasificación energética, consulta tu comercial.

COTAS



Aplicaciones



Características



LUZ LED



QPC 740



QPC 1640



QPN 740



QPN 1640



Burlete fácilmente extraíble



4 pies ajustables en altura



Alarma por apertura de puerta y por alta temperatura de serie

BY / BYX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos BY blancos con interior en ABS.
- Modelos BYX en acero inoxidable AISI 304 con interior en ABS.
- Espesor del aislamiento de 70 mm.
- Evaporador tipo roll bond con ventilador de soporte para una óptima distribución de temperatura.
- 4 estantes regulables (600x400 mm), puerta con autocierre, cerradura de serie y termostato digital Dixell.
- Luz LED vertical.
- 4 patas regulables en altura.

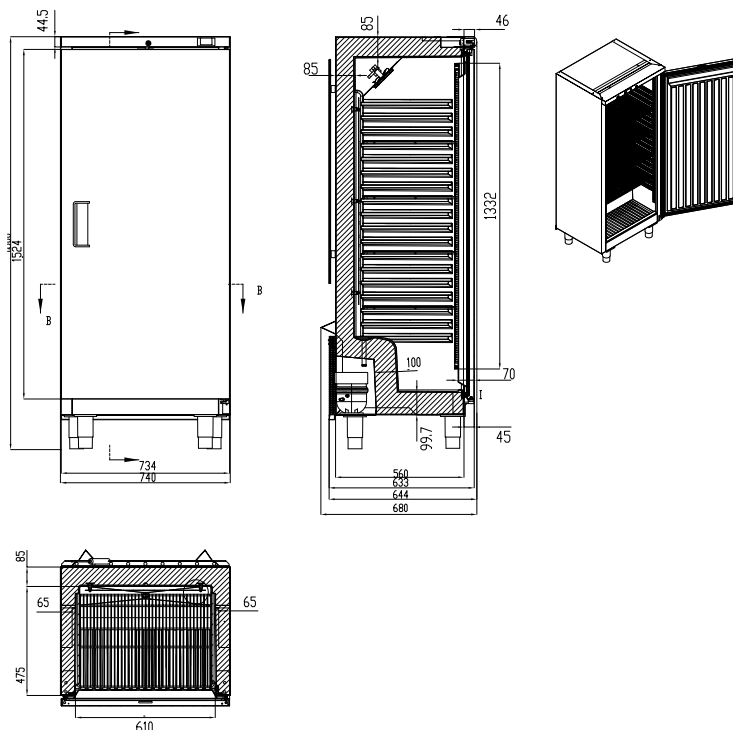
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BY46	BYX46
Código		OCRW0073	OCRW0075
Capacidad neta	L	400	400
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	180	180
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Clasificación energética	Tipo	B	B
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a
Evaporador	Tipo	Pseudo ventilado	Pseudo ventilado
Ancho / fondo / alto	mm	740 / 680 / 1800	740 / 680 / 1800
Estantes en dotación	nº	4	4
Peso neto	kg	91	88
PVP		1.560 €	1.605 €

ACCESORIOS

	Estante adicional
Código	0IRW9107
PVP	110 €

COTAS



Aplicaciones



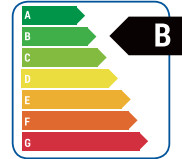
Características



BY46



BYX46



Estructura interna en ABS.



Aislamiento 70 mm.



Pies regulables en altura.



Termostato digital.

PA

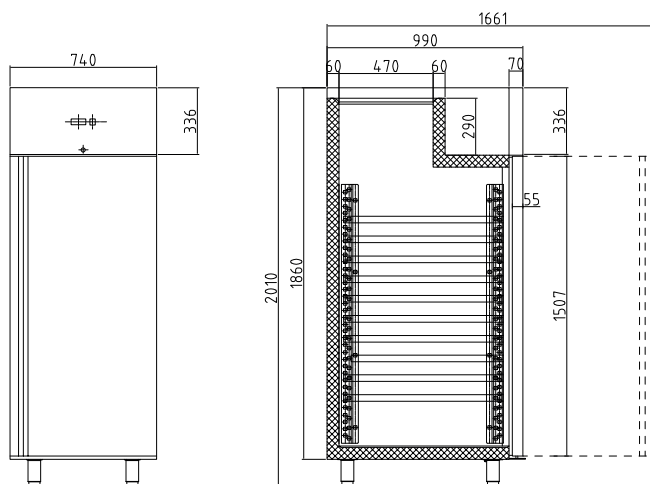
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario profesional con estructura interna y externa en acero inoxidable para aplicación en panadería.
- Puerta reversible y con autocierre, pies regulables en altura, termostato digital.
- Cerradura y luz led de serie.
- Ángulos redondeados para una fácil limpieza.
- Ruedas opcionales.
- Para un óptimo funcionamiento: dejar una distancia de 4 cm en la parte posterior y no cargar cubetas en el último estante.
- No incluye estantes.
- 10 niveles de carga (2 bandejas 60x40 en cada nivel)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PA 800 BT	
Código	2IRW0051	
Capacidad neta	L	746
Guías en forma de "L"	nº	10
Rango de temperatura	°C	-18 / -22
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230/1/50
Clase climática	Tipo	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	10,6 Kw
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado
Clasificación energética	Tipo	E
Refrigerante	Tipo	R290
Ancho / fondo / alto	nº	740 / 990 / 2010
Capacidad cubetas de 5L	nº	161 / 143
Peso bruto/neto	kg	168/150
PVP	3.210 €	

COTAS



Aplicaciones



Características



PA 800 BT

GELATO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario profesional con estructura interna y externa en acero inoxidable para aplicación en heladería.
- Albergar hasta 60 cubetas de 5 litros (cubetas no incluidas).
- Puerta reversible y con autocierre, pies regulables en altura y termostato digital.
- Cerradura y luz led de serie. Diez estantes por modelo.
- Ángulos redondeados para una fácil limpieza.
- Rejillas de 600 x 800 mm.
- Ruedas opcionales.
- Para un óptimo funcionamiento: dejar una distancia de 4 cm en la parte posterior y no cargar cubetas en el último estante.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

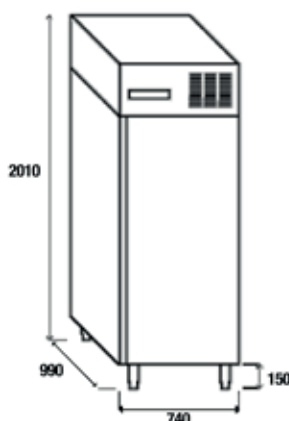
MODELO	GE 800 BT	
Código	2IRW0002	
Capacidad neta	L	800
Capacidad cubetas 5L	nº	46
Rango de temperatura	°C	-18 / -22
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230/1/50
Clase climática	Tipo	4
Consumo eléctrico	kWh/24h	10.6
Desescarche	Tipo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R290
Estantes en dotación	nº	8
Ancho/fondo/alto	nº	740 / 990 / 2010
Peso bruto/neto	mm	161 / 143
PVP	3.505 €	

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Juego de guías	Estante adicional	Kit 4 ruedas (2 con freno)
Código	0IRW9108	0IRW9102	0IRW9109
PVP	45 €	110 €	245 €

COTAS



Aplicaciones



Características



Gelato 800



Estructura interna y externa en acero inoxidable.



Termómetro digital Dixell Blue line.



Pies regulables en altura.



Cerradura de serie.

LABOR

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Armario profesional con estructura interna y externa en acero inoxidable 304 para aplicación en heladería con una capacidad de carga de hasta 65 cubetas de 5 litros (cubetas no incluidas). Posibilidad de colocar 6 cubetas de 5 litros por estante, excepto en el estante superior en el cual caben 5 cubetas de 5 litros.
- Ruedas para facilitar el desplazamiento, puerta con asa ergonómica sobre toda la parte lateral.
- Armarios refrigerados que pueden trabajar en una temperatura ambiente de +30 °C.
- Incluye 5 estantes inox con soporte (720x534mm).

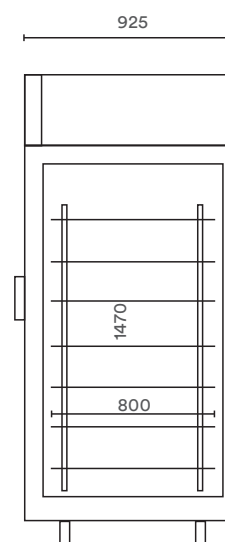
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Labor 70 RS RV TB
Código		2CIS0015
Capacidad neta	L	551
Capacidad cubetas 5 L	nº	65
Rango de temperatura	°C	-18 / -20
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	560
Clase climática	Tipo	4
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual
Evaporador	Tipo	Pseudoventilado
Clasificación energética	Tipo	D
Refrigerante	Tipo	R290
Estantes en dotación	nº	5
Ancho / fondo / alto	mm	670 / 925 / 2090
Peso bruto / neto	kg	158 / 148
PVP		3.870 €

ACCESORIOS

	Estante adicional
Código	2CIS9000
PVP	110 €

COTAS



Labor 70 RS RV TB

Aplicaciones



Características



Labor 70 RS RV TB



5 estantes en dotación regulables en altura. Posibilidad de colocar 5 estantes más, ampliando a 11 el número de niveles de carga.



Acabados interiores y exteriores totalmente en acero inox que facilitan la limpieza y garantizan una higiene total del producto almacenado.



Central electrónica para la regulación de la temperatura.



Ruedas para un desplazamiento fácil.

Tu espacio de trabajo siempre **limpio y en orden**

Tanto para bares como restaurantes, pizzerías, pescaderías, heladerías... disponemos de una amplia gama de equipos de almacenamiento profesional: mesas frías y bajo mostradores en acero inoxidable. Además, cuentan con la tecnología más puntera garantizando la funcionalidad.

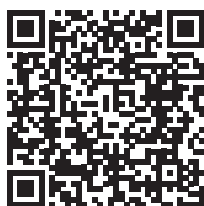
MESAS FRÍAS

EUROFRED

COOL HEAD®

Botellers	104
BackBar	106
Snack	112
Gastronorm	116
Ensaladas	128
Pizzería	132
Panadería	136

CONSULTA EN LA WEB



SERVICIOS OPCIONALES

Para contratar servicios opcionales ver final del catálogo.



BTL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

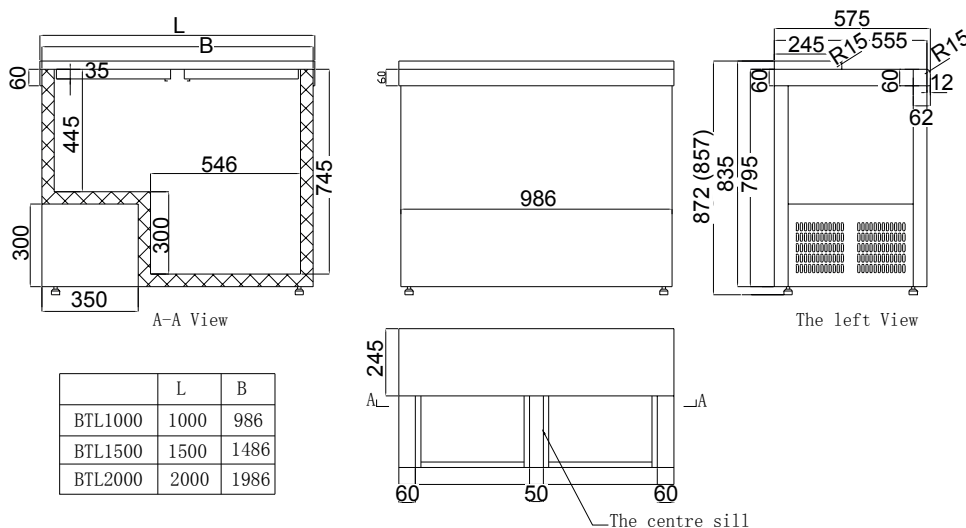
- Interior y exterior completamente en acero inoxidable. Fabricados con poliuretano libre de CFC con una densidad de 42 kg/m³.
- Tapas correderas para un acceso fácil al producto.
- Unidad de condensación ventilada y evaporador perimetral en las cuatro paredes para una distribución óptima del frío.
- Elevación posible de la tapa para facilitar la limpieza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BTL 1000	BTL 1500	BTL 2000
Código		OIRW0114	OIRW0115	OIRW0116
Capacidad neta	L	248	410	560
Rango de temperatura	°C	0 / +8	0 / +8	0 / +8
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Clase climática	Tipo	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A	R-600A
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 575 / 875	1500 / 575 / 875	2000 / 575 / 875
Medidas interiores	mm	896 / 467 / 745	1396 / 467 / 745	1896 / 467 / 745
PVP		1.020 €	1.240 €	1.475 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

COTAS



Aplicaciones



Características



BTL 1500



BTL 1000



Botelleros de 2, 3 y 4 puertas.



Todos los modelos incluyen
abridor de botellas de serie.



Tapas correderas para un fácil
acceso al producto.

QB

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Frente mostrador de 86 cm con posibilidad de incorporar patas en acero inoxidable para conseguir una medida de 1 m de altura.
- Termostato digital Dixell construido en ciclopentano, 40 mm de espesor por cada lado.
- Puertas con perfil de acero revestido.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Puertas dotadas de autocierre.
- Cerradura de serie para cada puerta.
- 4 estantes regulables para los módulos 200, 6 estantes regulables para los modelos 300, y 8 estantes regulables para los modelos 400.
- Pies regulables en altura.
- Fácil acceso al filtro para su limpieza.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

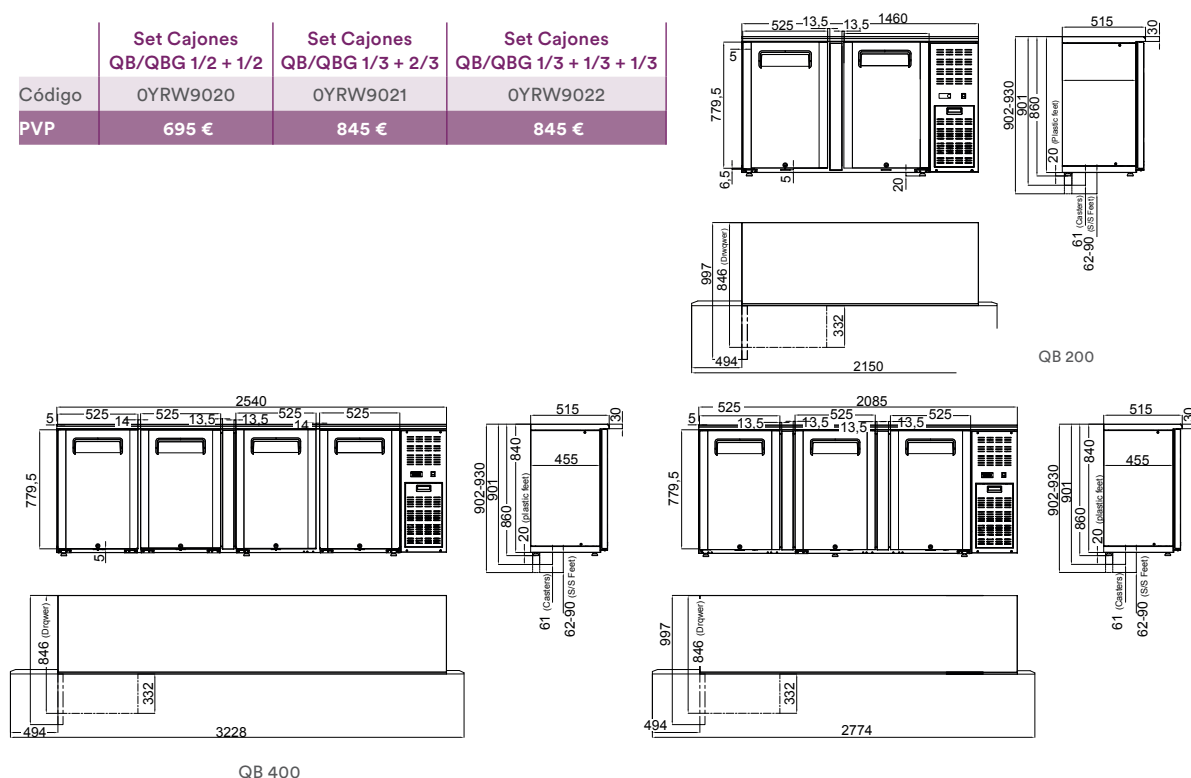
MODELO	QB200	QB300	QB400
Código	0CRW0080	0CRW0081	0CRW0082
Capacidad neta	L 315	500	670
Rango de temperatura	°C +2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm 1460 / 515 / 860	2085 / 515 / 860	2710 / 515 / 860
Peso neto	kg 91	119	149
PVP	2.440 €	3.150 €	3.450 €

Para más información sobre la Clasificación energética, consulta tu comercial.

ACCESORIOS

	Set Cajones QB/QBG 1/2 + 1/2	Set Cajones QB/QBG 1/3 + 2/3	Set Cajones QB/QBG 1/3 + 1/3 + 1/3
Código	0YRW9020	0YRW9021	0YRW9022
PVP	695 €	845 €	845 €

COTAS



Aplicaciones



Características



QB200



QB300



QB400

BBC

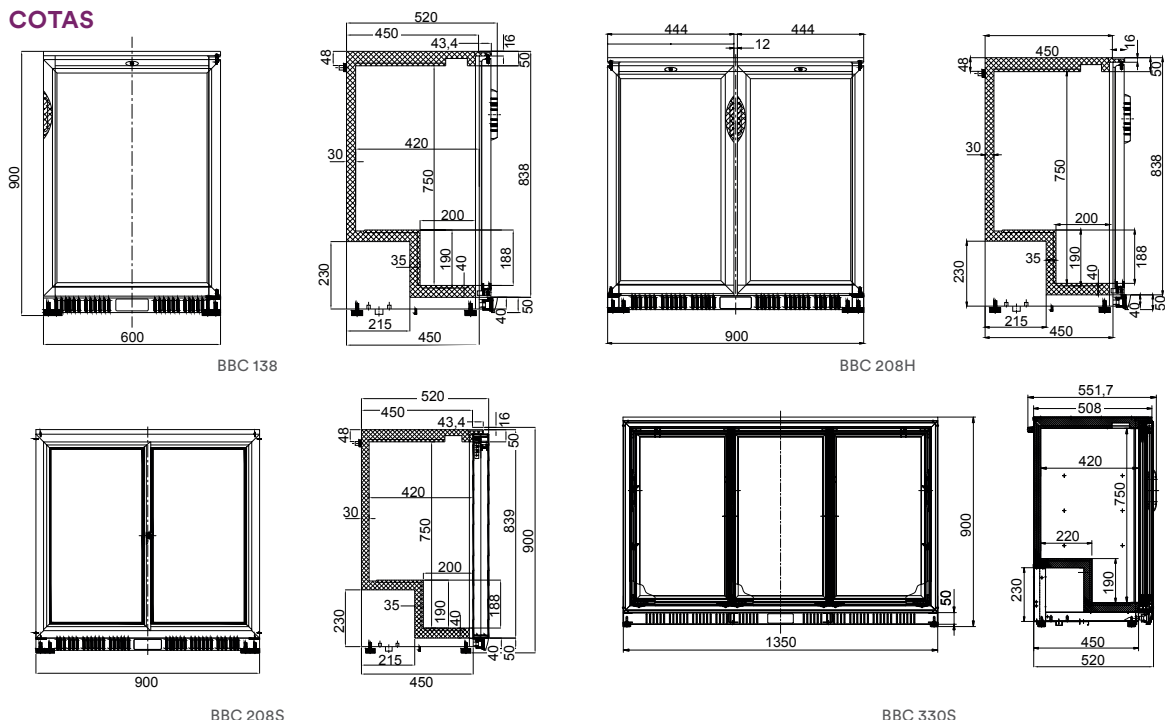
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Back bars de una, dos o tres puertas de cristal.
- Modelos disponibles con puertas pivotantes y correderas.
- Incluido termostato digital de control Dixell Blue Line, dos estantes ajustables por puerta y cuatro patas.
- Luz LED interna para mejorar la visibilidad de los productos expuestos.
- Evaporador tipo roll bond con ventilador de soporte para una óptima distribución de temperatura
- Interior de aluminio.
- Exterior de acero pintado.
- Marco puerta: acero pintado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PUERTAS PIVOTANTES			PUERTAS CORREDERAS	
	BBC 138	BBC 208H	BBC 330H	BBC 208S	BBC 330S
Código	01RW0715	01RW0708	01RW0709	01RW0716	01RW0713
Capacidad neta	L 133	200	320	200	350
Rango de temperatura	°C +1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 180	230	240	230	240
Clase climática	Tipo 4	4	4	4	4
Condensación	Tipo Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo eléctrico	kWh/24h 1,6	1,9	2,5	1,9	2,5
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo Pseudo Ventilado	Pseudo Ventilado	Pseudo Ventilado	Pseudo Ventilado	Pseudo Ventilado
Clasificación energética	D	D	D	D	E
Refrigerante	Tipo R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm 600 / 520 / 900	900 / 520 / 900	1350 / 520 / 900	900 / 520 / 900	1350 / 520 / 900
Peso neto	kg 44	62	80	76	80
PVP	840 €	1.110 €	1.410 €	1.155 €	1.420 €

COTAS



Aplicaciones



Características



BBC 330H



BBC 208H



BBC 208S



BBC 138



Puertas correderas modelos BBC.

QBG

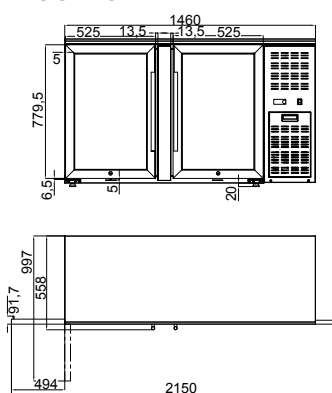
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Termostato digital Dixell construido en ciclopentano, 40 mm de espesor por cada lado.
- Puertas con perfil de acero revestido.
- Puertas dotadas de autocierre.
- Cerradura de serie para cada puerta.
- 1 luz LED por puerta.
- Cristal templado de seguridad.
- 4 estantes regulables para los módulos 200, 6 estantes regulables para los modelos 300, y 8 estantes regulables para los modelos 400.
- Pies regulables en altura de serie. Ruedas opcionales por separado.
- Fácil acceso al filtro para su limpieza.

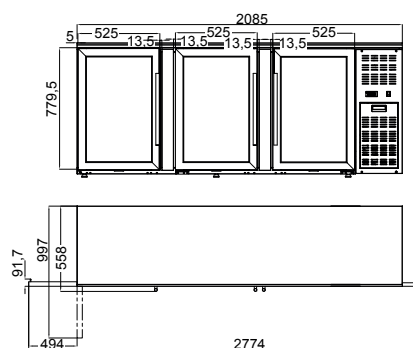
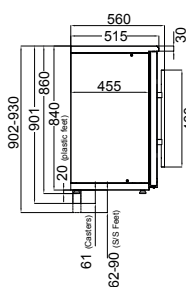
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QBG200	QBG300	QBG400
Código		OCRW0083	OCRW0084	OCRW0085
Capacidad neta	L	315	500	670
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		F	G	G
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	1460 / 535 / 860	2085 / 535 / 860	2710 / 535 / 860
Peso neto	kg	92	121	151
PVP		2.770 €	3.490 €	4.120 €

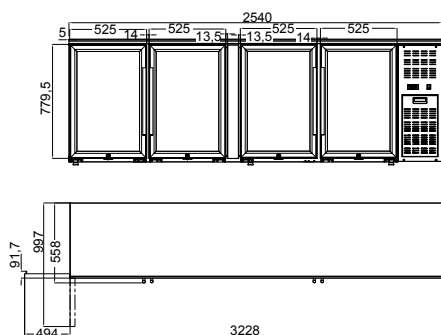
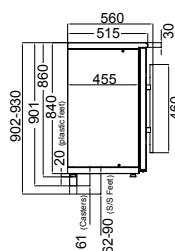
COTAS



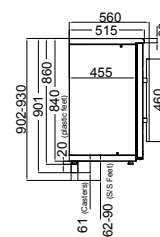
QBG 200



QBG 300



QBG 400



Aplicaciones



Características



QBG200



QBG300



QBG400



Cerradura de serie.



Termómetro digital.

SR / SF

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos de 60 cm de fondo fabricados tanto interior como exteriormente en acero inoxidable.
- Puertas dotadas de autocierre.
- 2 estantes regulables de serie por cada puerta.
- Desescarche eléctrico y termostato digital de serie.
- Todos los modelos incluyen pies ajustables (de 125 a 185 mm).
- Ruedas opcionales.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Disponible como accesorio kit de 2 o de 3 cajones fácilmente sustituibles.
- Todos los modelos SR disponen de cajón neutro.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SIN PETO			CON PETO			
	SR 2100	SR 3100	SR 4100	SR 2200	SR 3200	SR 4200	
Código	OYRW0074	OYRW0077	OYRW0081	OYRW0075	OYRW0078	OYRW0082	
Capacidad neta	L	230	358	485	230	358	485
Rango de temperatura	°C	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	362	372	372	362	372	372
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo	C	C	D	C	C	D
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm	1350 x 600 x 850	1800 x 600 x 850	2250 x 600 x 850	1350 x 600 x 950	1800 x 600 x 950	2250 x 600 x 950
Dimensiones interiores	mm	810 x 485 x 585	1260 x 485 x 585	1710 x 485 x 585	810 x 485 x 585	1260 x 485 x 585	1710 x 485 x 585
Peso neto	kg		114	140	92	116	143
PVP		2.265 €	2.570 €	2.895 €	2.330 €	2.550 €	2.910 €

MODELO	SIN PETO			CON PETO			
	SF 2100	SF 3100	SF 4100	SF 2200	SF 3200	SF 4200	
Código	OYRW0009	OYRW0011	OYRW0013	OYRW0010	OYRW0012	OYRW0014	
Capacidad neta	L	230	358	485	230	358	485
Rango de temperatura	°C	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	600	700	700	600	700	700
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo	D	D	D	D	D	D
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico
Ancho / fondo / alto	mm	1350 x 600 x 850	1800 x 600 x 850	2250 x 600 x 850	1350 x 600 x 950	1800 x 600 x 950	2250 x 600 x 950
Dimensiones interiores	mm	810 x 485 x 585	1260 x 485 x 585	1710 x 485 x 585	810 x 485 x 585	1260 x 485 x 585	1710 x 485 x 585
Peso neto	kg	111	137	147	113	139	151
PVP		2.670 €	3.015 €	3.180 €	2.735 €	3.195 €	3.385 €

ACCESORIOS

	Set Cajones 1/3 + 1/3 + 1/3*	Set Cajones 1/2 + 1/2*	Juego de guías	Kit de ruedas QR / QN / SR / SF / QZ	Estante adicional
Código	OYRW9028	OYRW9011	OYRW9007	OYRW9016	OYRW9005
PVP	895 €	715 €	60 €	250 €	45 €

Aplicaciones



Características



SR2200



SR 4200



SR 4200



2 estantes regulables en altura en cada puerta.



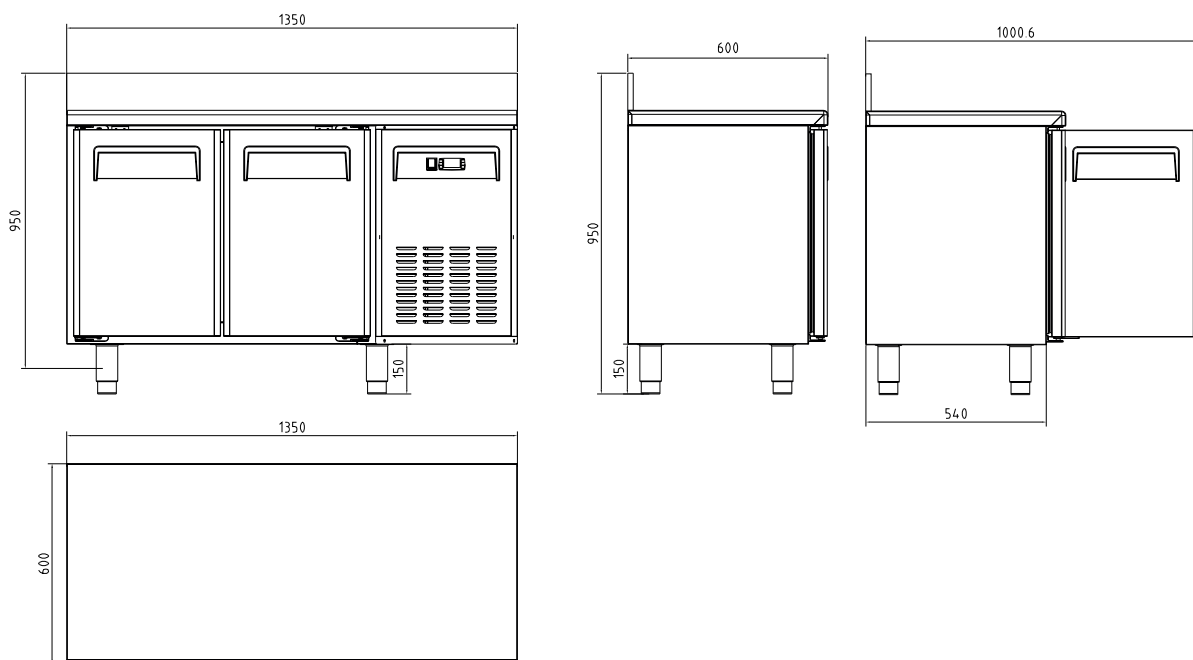
Pies regulables en altura.



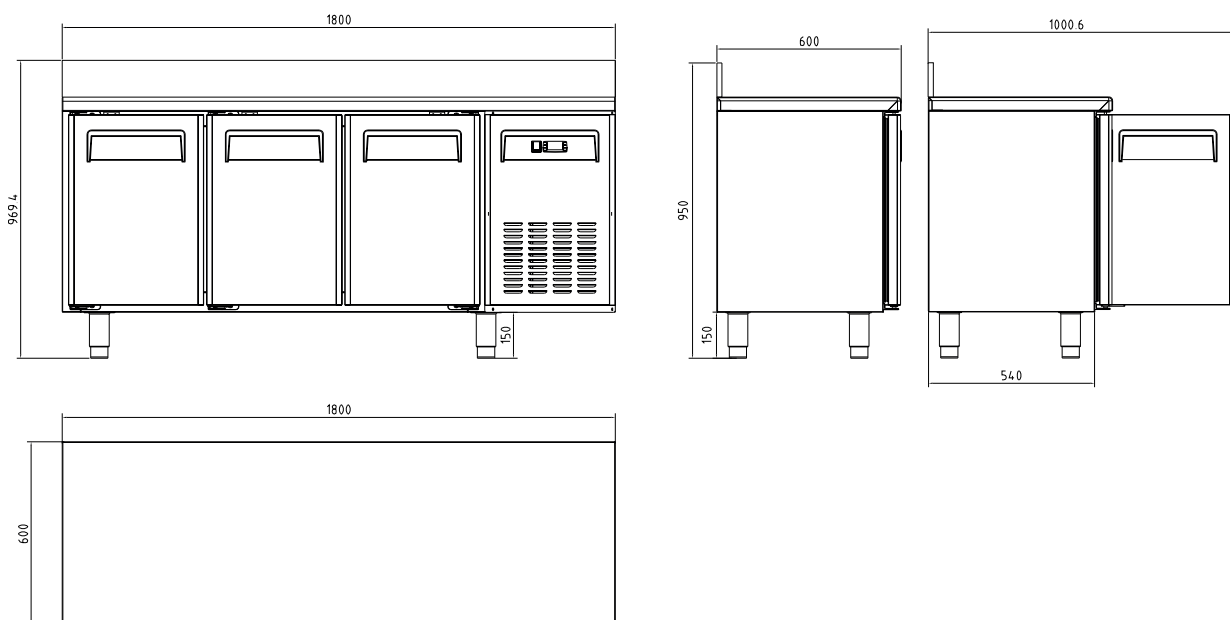
Kit de 2 o 3 cajones como accesorio.

SR / SF

COTAS



SR 2200 - SF 2200

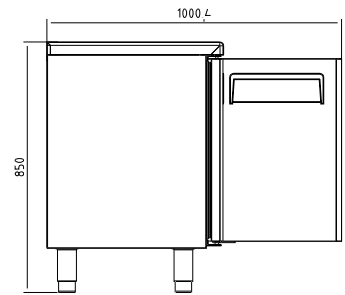
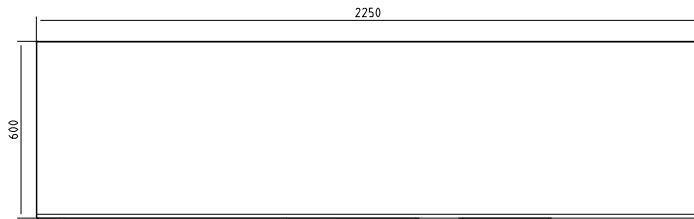
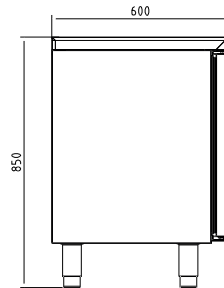
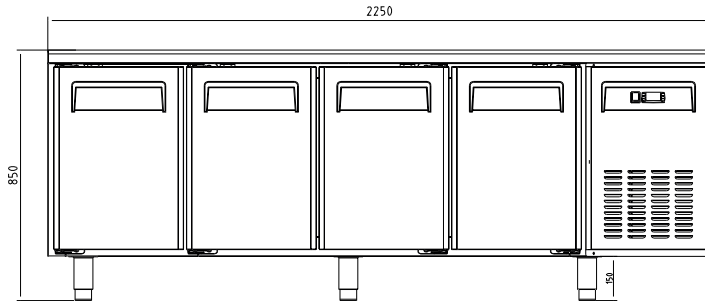


SR 3200 - SF 3200

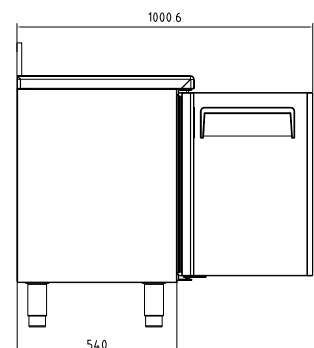
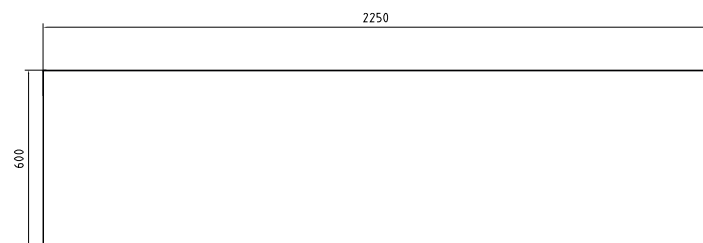
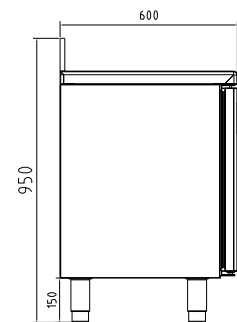
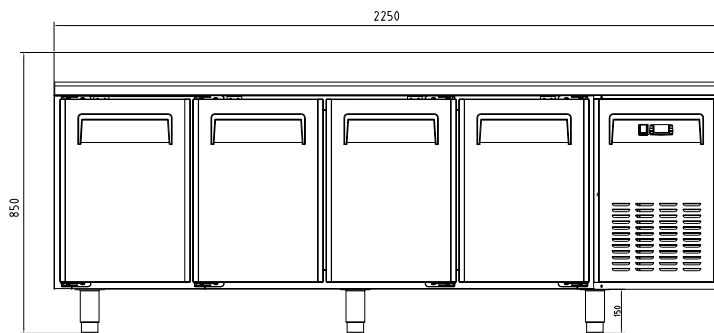
Aplicaciones



Características



SR 4100 - SF 4100



SR 4200 - SF 4200

QR / QN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Gama de armarios de servicio de 285 L netos, de conservación y congelación en acero inoxidable.
- Ambos modelos disponen de cerradura con llave y puerta reversible de autocierre.
- Burlete térmico de plástico anti-condensación.
- Evaporador con tratamiento anticorrosión.
- Termostato digital Dixell Blue line.
- Ambos modelos llevan gas R-290 para asegurar un alto nivel de rendimiento, con un impacto ambiental reducido.
- Dispone de dos patas ajustables en la parte frontal y dos ruedas en la parte posterior para facilitar el desplazamiento.
- Incluye 3 estantes ajustables de GN 1/1 y guías internas onduladas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CONSERVACIÓN					
	SIN PETO			CON PETO		
	QR 2100	QR 3100	QR 4100	QR 2200	QR 3200	QR 4200
Código	OYRW0062	OYRW0066	OYRW0070	OYRW0063	OYRW0067	OYRW0071
Capacidad neta	L 260	400	570	260	400	570
Rango de temperatura	°C -2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8	-2 / +8
Alimentación eléctrica	V/n°/Hz 230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W 350	350	360	350	350	360
Clase climática	Tipo 4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo C	C	D	C	C	D
Refrigerante	Tipo R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm 1350 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	2250 x 700 x 850	1350 x 700 x 950	1800 x 700 x 950	2250 x 700 x 950
Dimensiones interiores	mm 930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585	930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585
Peso neto	kg 100	124	150	102	126	153
PVP	2.265 €	2.585 €	2.925 €	2.245 €	2.625 €	3.005 €

MODELO	CONGELACIÓN					
	SIN PETO			CON PETO		
	QN 2100	QN 3100	QN 4100	QN 2200	QN 3200	QN 4200
Código	OYRW0021	OYRW0023	OYRW0025	OYRW0022	OYRW0024	OYRW0026
Capacidad neta	L 260	400	570	260	400	570
Rango de temperatura	°C -22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18
Alimentación eléctrica	V/n°/Hz 230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W 570	670	670	570	670	670
Clase climática	Tipo 4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo D	D	D	D	D	D
Refrigerante	Tipo R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico	Eléctrico
Ancho / fondo / alto	mm 1350 x 700 x 850	1800 x 700 x 850	2250 x 700 x 850	1350 x 700 x 950	1800 x 700 x 950	2250 x 700 x 950
Dimensiones interiores	mm 930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585	930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585
Peso neto	kg 113	150	170	115	152	175
PVP	2.820 €	3.220 €	3.355 €	2.810 €	3.220 €	3.480 €

ACCESORIOS

	Set Cajones 1/3 + 1/3 + 1/3	Set Cajones 1/2 + 1/2	Juego de guías
Código	OYRW9025	OYRW9029	OYRW9006
PVP	895 €	740 €	65 €

Aplicaciones



Características



QR2200



QR 4200



Posibilidad de sustituir las puertas por cajones.



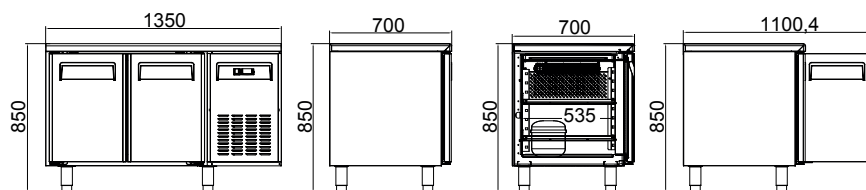
2 estantes GN 1/1 de serie por puerta.



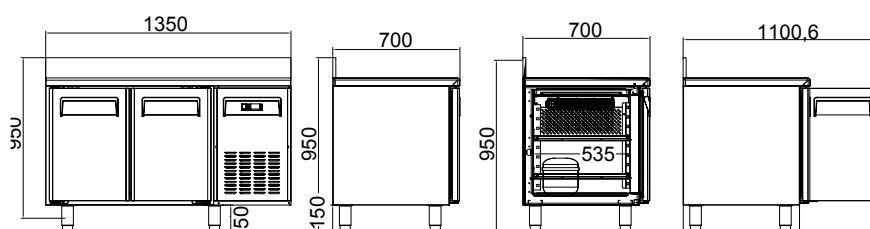
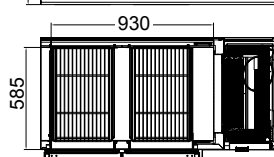
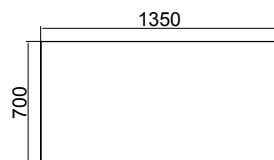
Pies regulables en altura.

QR / QN

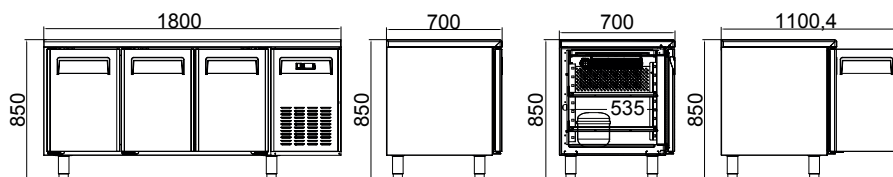
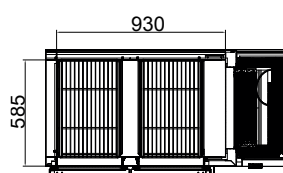
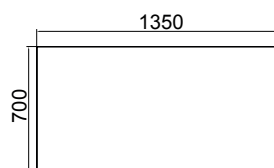
COTAS



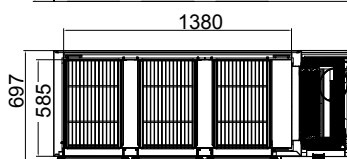
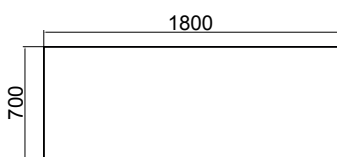
QR 2100, QN 2100



QR 2200, QN 2200



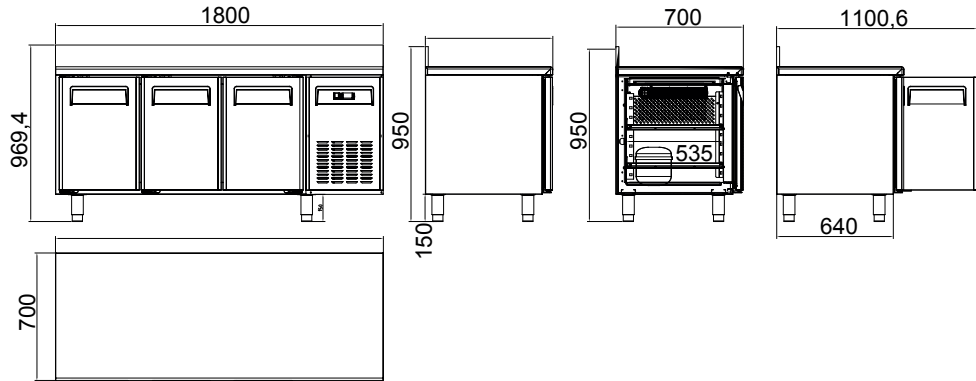
QR 3100, QN 3100



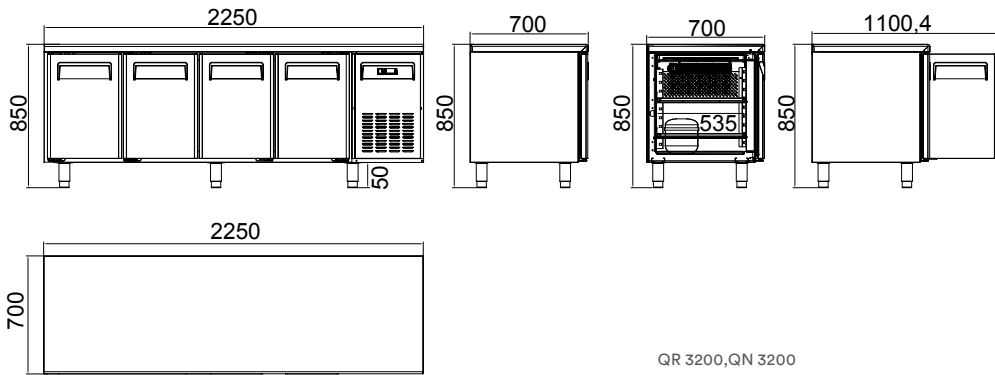
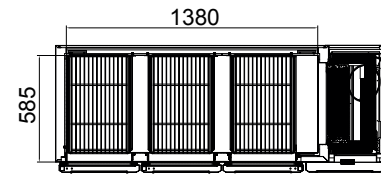
Aplicaciones



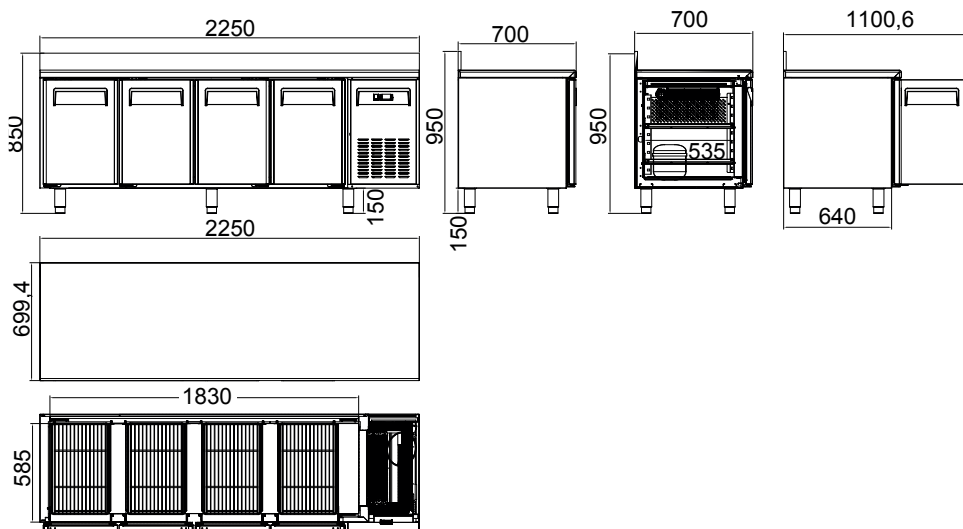
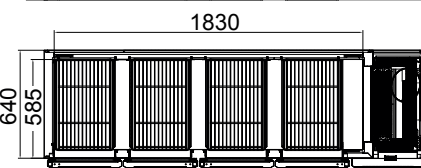
Características



QR 4100, QN 4100



QR 3200, QN 3200



QR 4200, QN 4200

QRG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mesas frías de acero inoxidable, con refrigeración ventilada, con y sin peto.
- Aislamiento de 60 mm.
- Puertas de cristal dotadas de autocierre.
- 2 estantes GN 1/1 por puerta en dotación.
- Modelos sin peto: QRG 2100, 3100, 4100.
- Modelos con peto: QRG 2200, 3200, 4200.
- Incluye luz LED.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SIN PETO			CON PETO		
		QRG 2100	QRG 3100	QRG 4100	QRG 2200	QRG 3200	QRG 4200
Código		OYRW0064	OYRW0068	OYRW0072	OYRW0065	OYRW0069	OYRW0073
Capacidad neta	L	260	400	570	260	400	570
Rango de temperatura	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación eléctrica	V/n°/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	332	342	342	332	342	342
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4	4
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm	1350 x 725 x 850	1800 x 725 x 850	2250 x 725 x 850	1350 x 725 x 950	1800 x 725 x 950	2250 x 725 x 950
Dimensiones interiores	mm	930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585	930 x 585 x 585	1380 x 585 x 585	1830 x 585 x 585
Peso neto	kg	101	126	152	103	128	155
PVP		2.340 €	2.635 €	2.970 €	2.390 €	2.675 €	2.990 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Estante adicional línea QRG
Código	OIRW9018
PVP	70 €

Aplicaciones



Características



QRG 2100



QRG 2200



QRG 3100



QRG 3200



QRG 4100



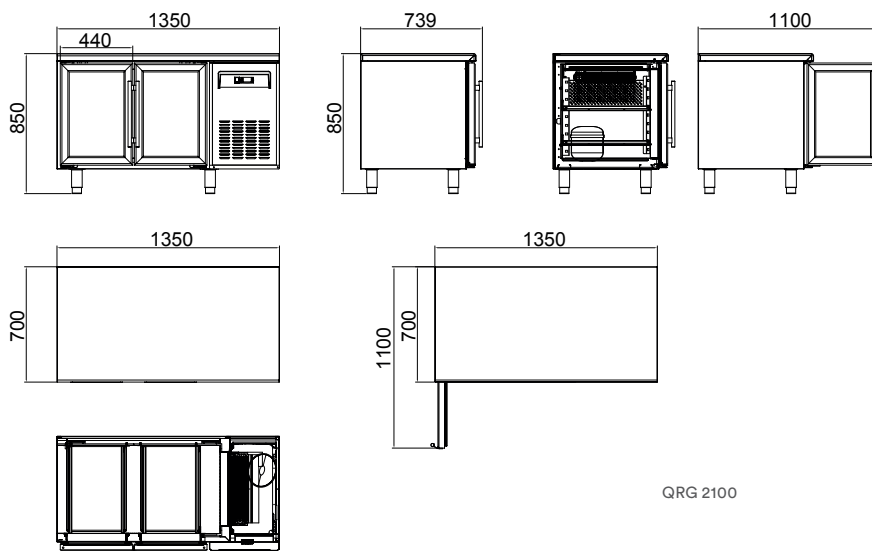
QRG 4200



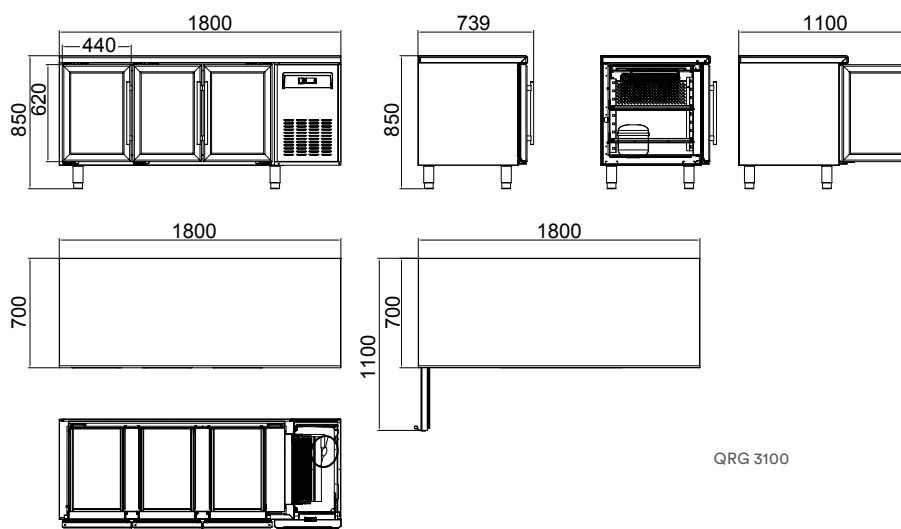
2 estantes GN 1/1 de serie por puerta.

QRG

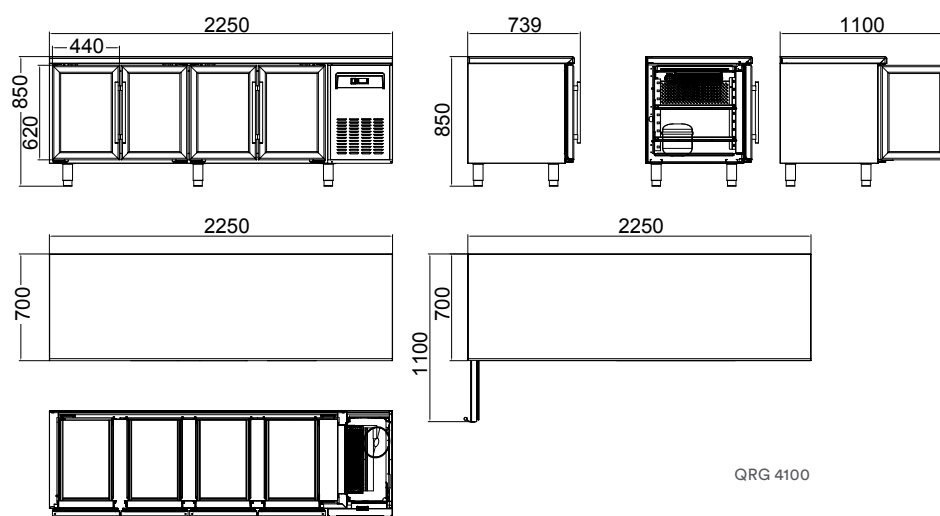
COTAS



QRG 2100



QRG 3100

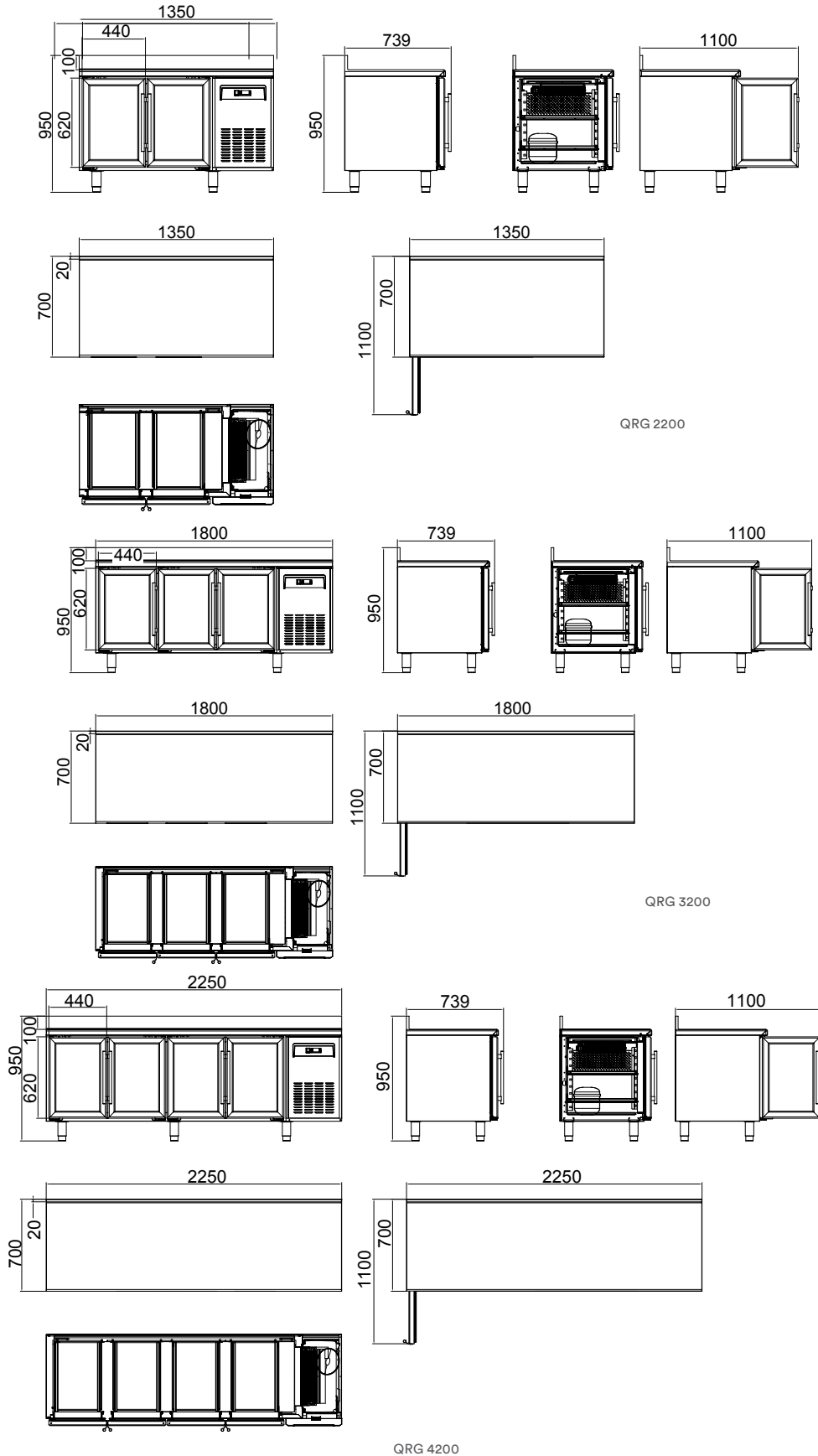


QRG 4100

Aplicaciones



Características



SH

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Bajomostradores para panadería y gastronomía de hasta 800 mm de profundidad con estructura interna y externa en acero inoxidable.
- Refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Pies regulables en altura.
- Puertas dotadas con autocierre. Incluido 1 cajón neutro por mueble.
- Incluye 1 estante por puerta de medidas 60×40 en los modelos, SH 2800 y SH 3800 y 1 estante GN 1/1 por puerta en los modelos SH 2700 y SH 3700.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Ruedas opcionales.
- Puertas extraíbles.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

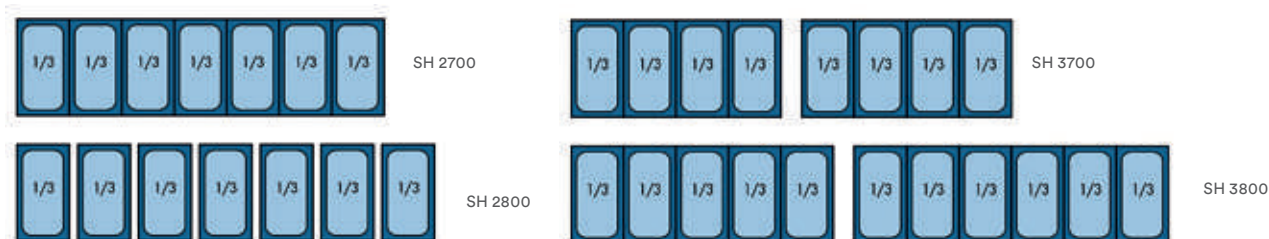
MODELO	GASTRONOMÍA 1/3				
	SH 2700 (2 puertas)	SH 2800 (2 puertas)	SH 3700 (3 puertas)	SH 3800 (3 puertas)	
Código	OIRW0160	OCRW0120	OIRW0154	OIRW0158	
Capacidad	L	396	459	576	
Capacidad cubetas GN 1/3	nº	7	7	8	
Rango de temperatura	ºC	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	
Clase climática	Tipo	4	4	4	
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,7	2,8	2,8	
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	
Puertas	nº	2	2	3	
Ancho / fondo / alto	mm	1360 / 700 / 1085	1510 / 800 / 1085	1795 / 700 / 1085	2020 / 800 / 1085
Peso neto	kg	100	140	121	145
PVP		2.670 €	2.880 €	3.250 €	3.735 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Juego de guías SH 2700 / SH 3700	Juego de guías PA / SH 2800 / SH 3800	Estante adicional SH 2700 / SH 3700	Estante adicional (PA / SH 2800 / SH 3800)	Kit de 4 ruedas (2 con freno)	Cubeta Inox GN 1/3 H150	Cubeta Inox GN 1/3 H100
Código	OIRW9009	OIRW9013	OIRW9016	OIRW9015	OIRW9029	7YMR0140	7YMR0135
PVP	45 €	45 €	100 €	100 €	250 €	45 €	30 €

DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS



Distribución de cubetas modelos SH según orden de aparición. Altura máxima de cubetas 15 cm.

Aplicaciones



Características



SH 3700 (3 puertas)



Cajón neutro en modelos conservación.



Ruedas opcionales.



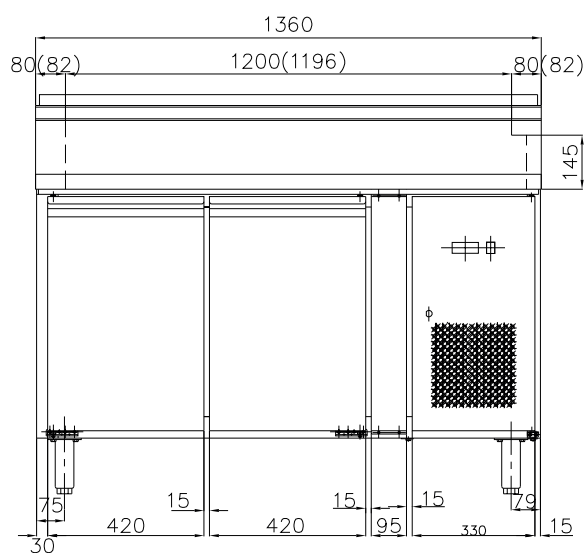
Pies regulables en altura.



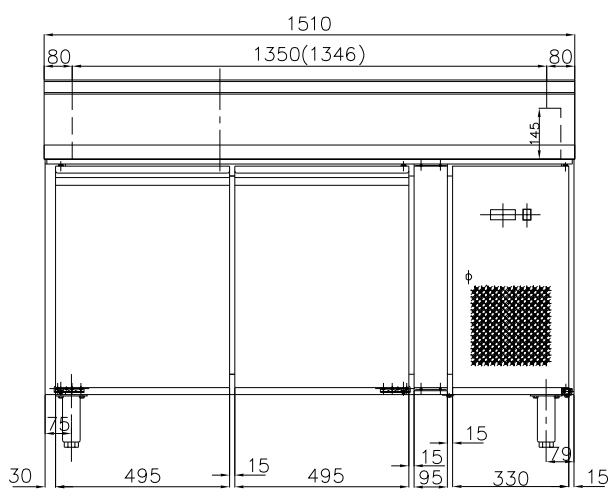
Acabados interiores redondeados para una limpieza fácil.

SH

COTAS



SH 2700

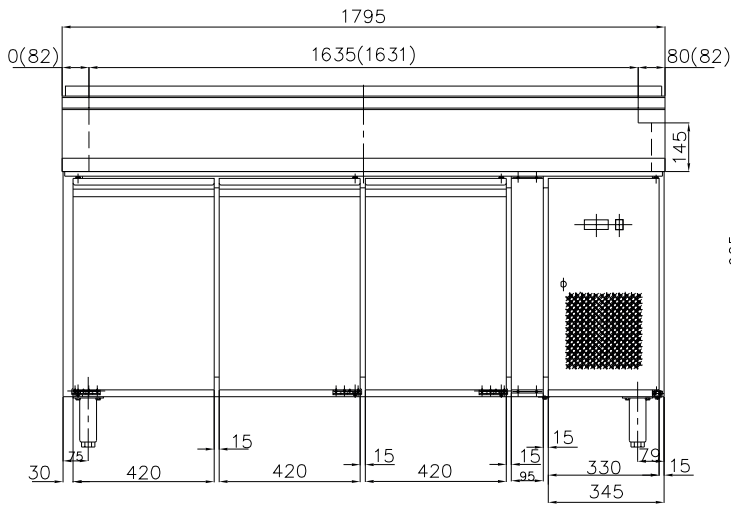


SH 2800

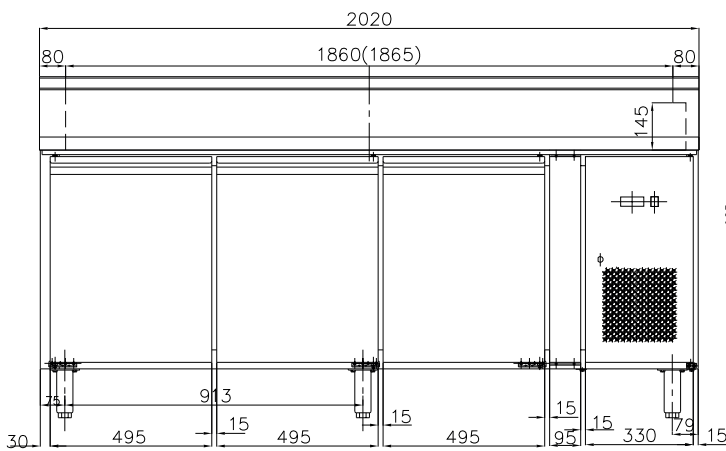
Aplicaciones



Características



SH 3700



SH 3800

CRQ

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Bajomostrador para ensaladas con estructura interna y externa en acero inoxidable.
- Refrigeración estática con ventilador de apoyo.
- Pies regulables en altura.
- Los modelos CRQ llevan vidrio de seguridad temperado curvo que permite visualizar las cubetas expuestas.
- Puertas reversibles dotadas con autocierre.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Rejillas GN 1/1 extraíbles.
- Burletes extraíbles para su fácil sustitución.
- Altura máxima de cubetas 15 cm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		ENSALADAS	
MODELO		CRQ 90A	CRQ 93A
Código		71RW0025	71RW0026
Capacidad neta	L	230	365
Rango de temperatura	°C	+0/ +8	0 / +8
Potencia eléctrica	W	142	230
Clase climática	Tipo	4	4
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	900 / 700 / 1295	1365 / 700 / 1295
Peso neto	kg	106	127
PVP		1.410 €	1.505 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Juego de guías	Estante adicional puerta
Código	OYRW9009	OYRW9004
PVP	80 €	40 €

DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS PARA CRQ90A



Cubetas no incluidas

DISTRIBUCIÓN DE CUBETAS PARA CRQ93A



Cubetas no incluidas

Aplicaciones



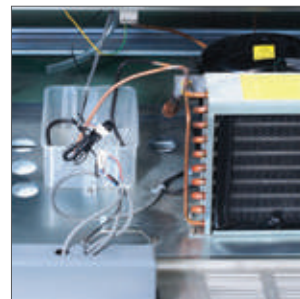
Características



CRQ 93A



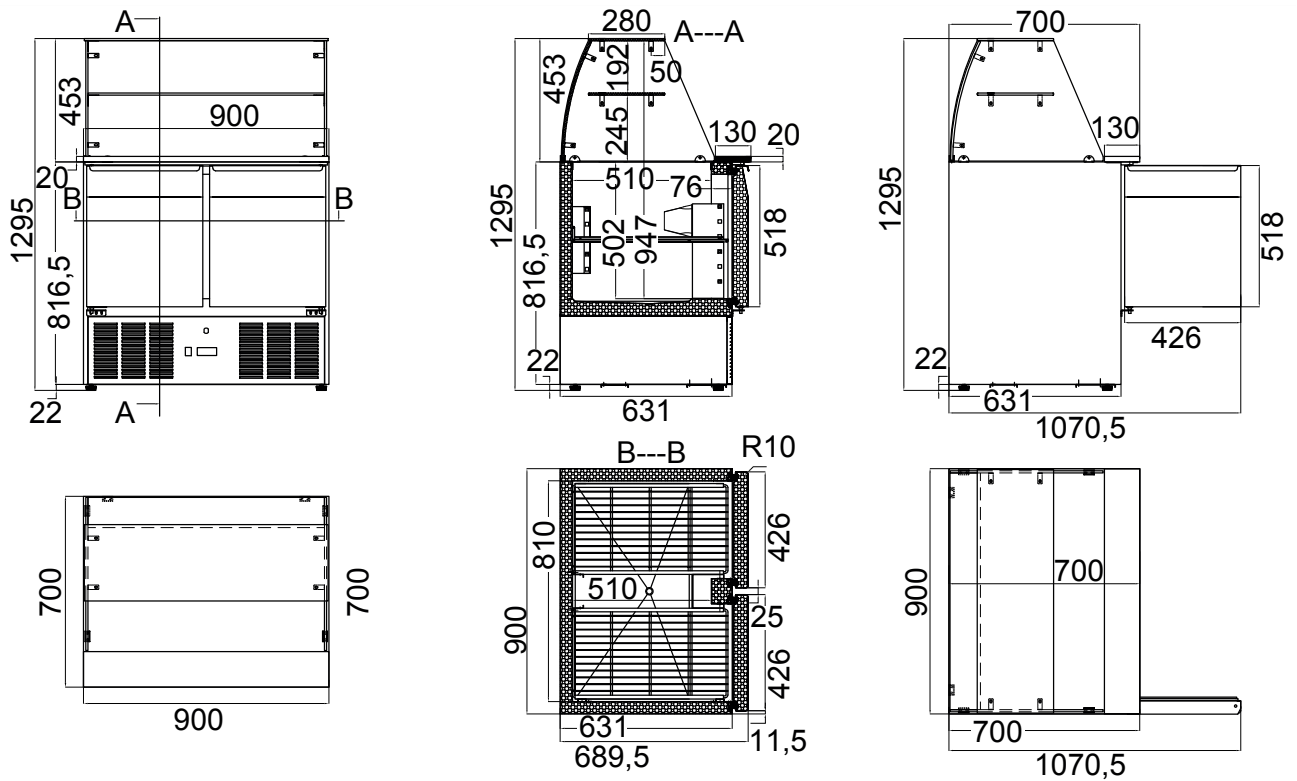
CRQ 93A



Motor extraíble para una fácil reparación.

CRQ

COTAS



CRQ 90A

Aplicaciones

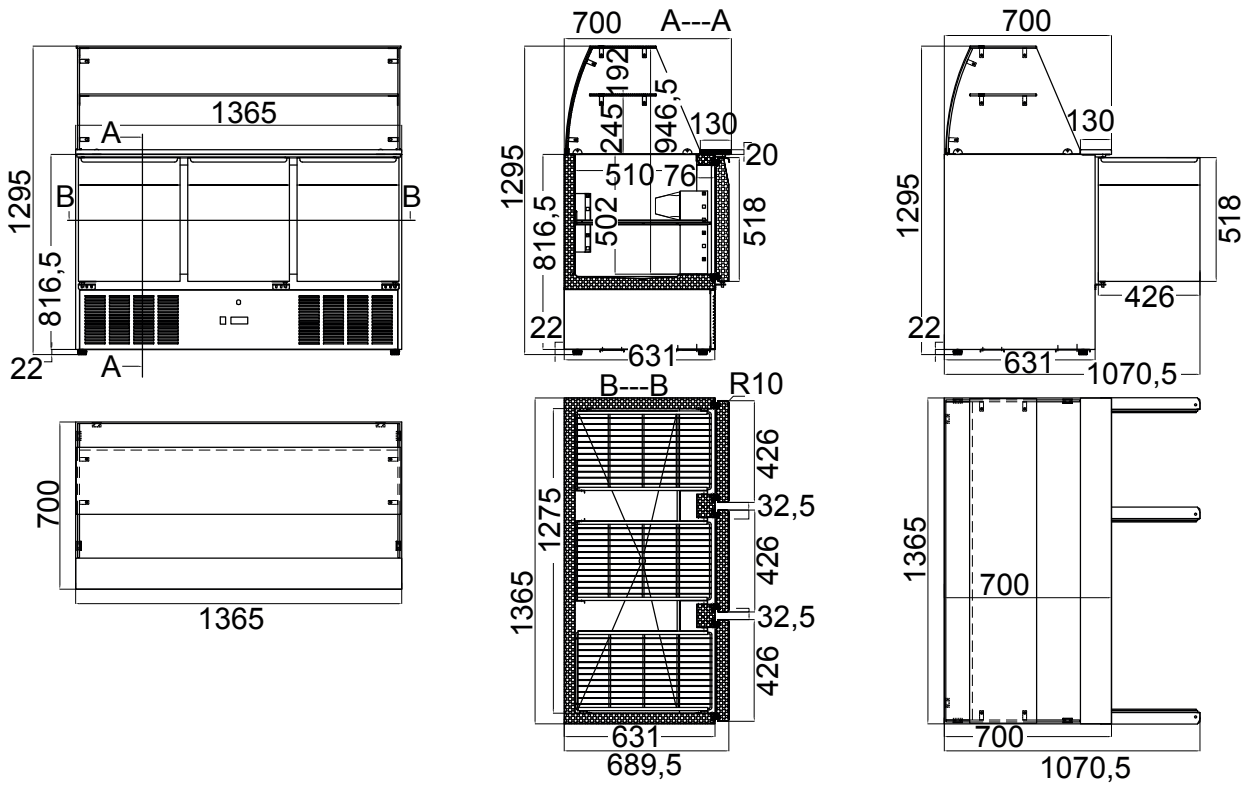


Características

R290

R600a

EUROFriendly



CRQ 93A

QZ

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mesas frías especiales para pizzería, que se pueden complementar con las sobrevitrinas VRX15/38 (para los modelos de QZ16 y QZ20) y VRX20/38 para los modelos QZ26 y QZ30).
- Aislamiento de 60 mm, y desescarche eléctrico.
- Puertas dotadas de autocierre y guías en forma de "C".
- 1 estante por puerta en dotación y pies regulables en altura para todos los modelos.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		QZ 16	QZ 20	QZ 26	QZ 30	D5*
Código		71RW0034	71RW0035	71RW0036	71RW0037	0YRW9001
Capacidad neta	L	220	430	430	640	123
Rango de temperatura	°C	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	+2 / +8	-
Alimentación eléctrica	V/n°/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	-
Potencia eléctrica	W	294	294	294	440	-
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	-
Clase energética	Tipo	C	C	C	C	-
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	-
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	-
Ancho / fondo / alto	mm	1500 x 800 x 1040	1500 x 800 x 1040	2025 x 800 x 1040	2025 x 800 x 1040	525 x 800 x 850
Dimensiones interiores	mm	555 x 685 x 585	1080 x 685 x 585	1080 x 685 x 585	1605 x 685 x 585	426 x 690 x 720
Peso neto	kg	216	203	309	296	58
PVP		3.090 €	3.190 €	3.385 €	3.660 €	1.070 €

*Mesa neutra, contiene componentes frigoríficos.

ACCESORIOS

	Estante	Ruedas
Código	0YRW9002	0YRW9016
PVP	80 €	250 €

Aplicaciones



Características



QZ16



QZ20



QZ26



D5

Sobrevitrinas no incluidas en el precio.*



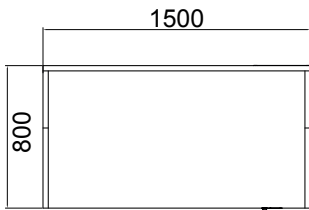
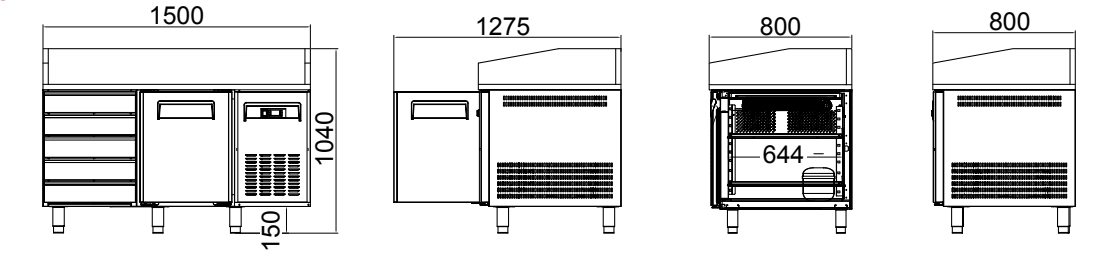
20 cm de peto construido en granito.



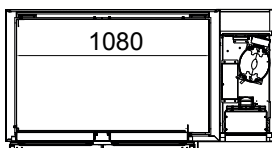
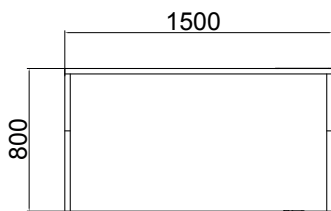
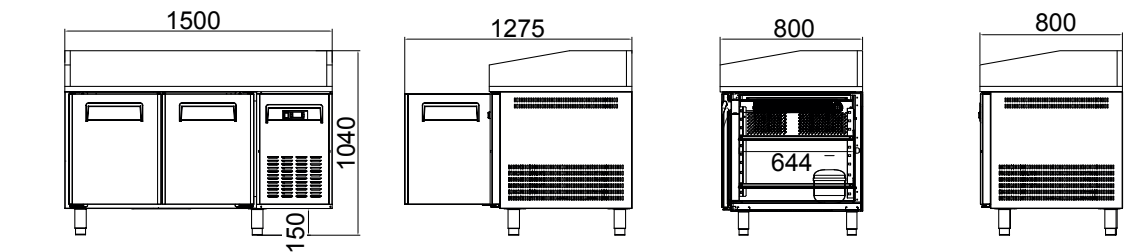
Completa tu mesa fría de pizzería con la sobrevitrina VRX15/38 o VRX 20/38 según tamaño.

QZ

COTAS



QZ 16

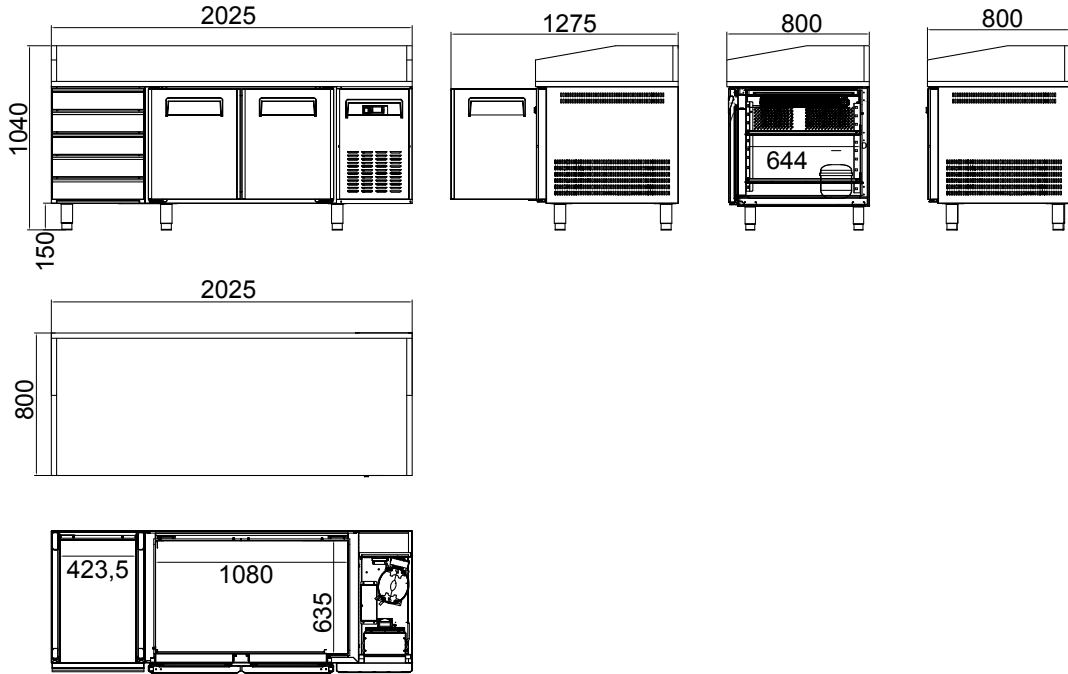


QZ 20

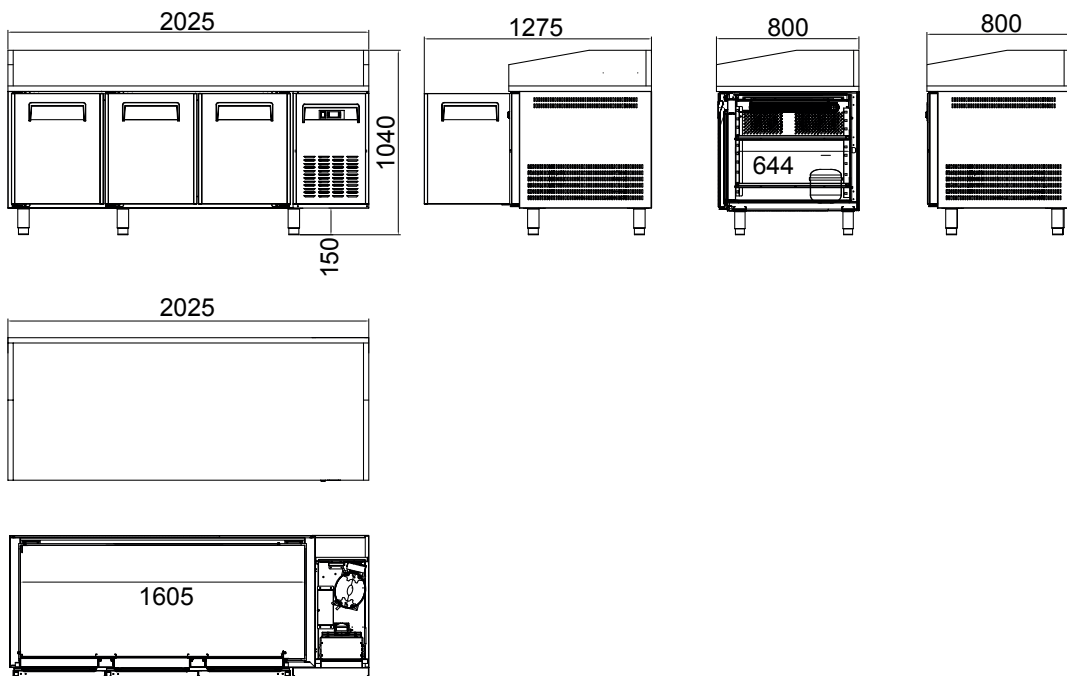
Aplicaciones



Características



QZ 26



QZ 30

PA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mesas frías para panadería y gastronomía de hasta 800 mm de profundidad con estructura interna y externa en acero inoxidable.
- Refrigeración ventilada que favorece la mejor conservación de los alimentos.
- Pies regulables en altura.
- Puertas dotadas con autocierre.
- Incluye 1 estante por puerta de medidas 60x40.
- Está disponible en versión con y sin peto.
- Termostato digital Dixell con algoritmo energy saving.
- Ruedas opcionales.
- Puertas extraíbles.
- Guías en forma de “L”

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	SIN PETO			CON PETO		
	PA 2100	PA 3100	PA 4100	PA 2200	PA 3200	PA 4200
Código	OYRW0040	OYRW0041	OYRW0034	OYRW0033	OYRW0042	OYRW0035
Capacidad neta	L 430	640	745	430	640	745
Rango de temperatura	°C +2 / +8	+2 / +8	0 / +8	+2 / +8	+2 / +8	0 / +8
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 300	285	353	300	285	353
Clase climática	Tipo 4	4	4	4	4	4
Clase energética	Tipo C	C	G	C	C	G
Refrigerante	Tipo R290	R290	R290	R290	R290	R290
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Ancho / fondo / alto	mm 1500 / 800 / 850	2025 / 800 / 850	2480 / 800 / 850	2025 / 800 / 950	2025 / 800 / 950	2480 / 800 / 950
Dimensiones interiores	mm 1080 / 685 / 585	1605 / 685 / 585	1980 / 640 / 620	1080 / 685 / 585	1605 / 685 / 585	1980 / 640 / 620
Peso neto	kg 126	158	139	130	164	143
PVP	2.550 €	2.935 €	3.330 €	2.525 €	3.110 €	3.620 €

ACCESORIOS

	Estante adicional (PA / SH 2800 / SH 3800)	Kit de 4 ruedas (2 con freno)	Juego guías 2 y 3 puertas	Juego guías 4 puertas
Código	01RW9015	01RW9109	0YRW9008	0YRW9026
PVP	100 €	260 €	75 €	75 €

Aplicaciones



Características



PA 2100 (2 puertas)



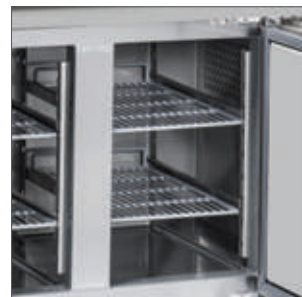
PA 3200 (3 puertas)



Ruedas adicionales.



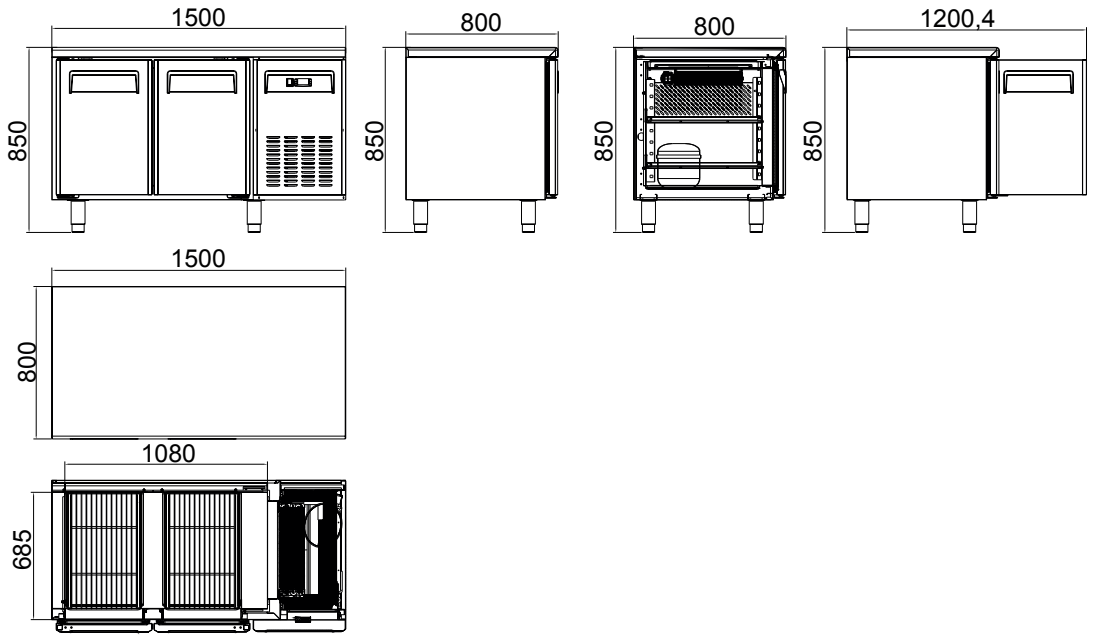
Pies regulables en altura.



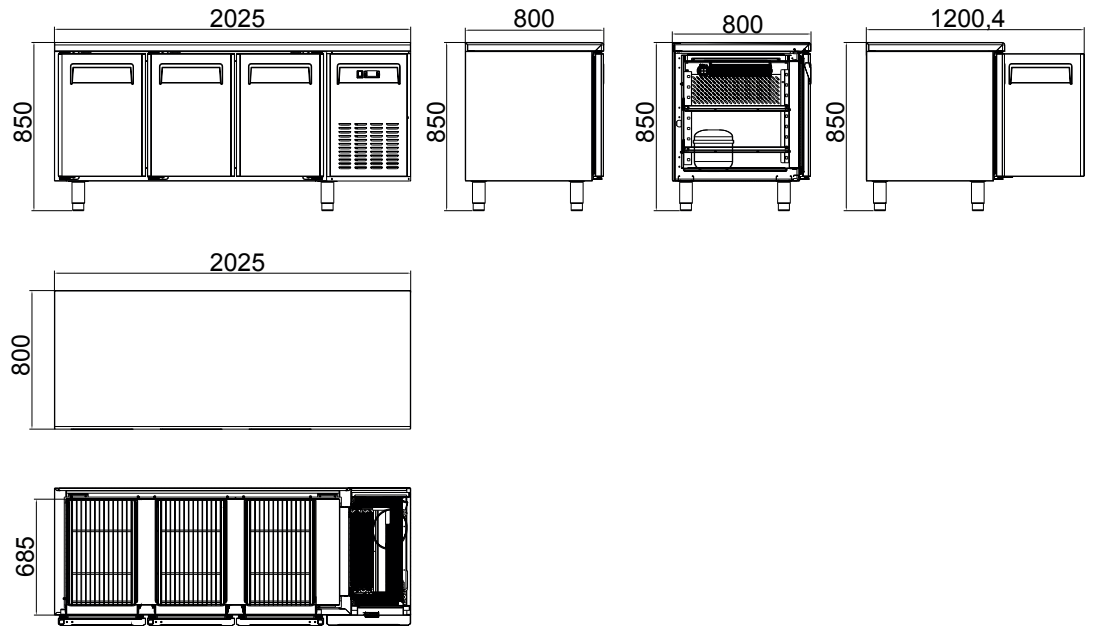
Acabados interiores redondeados para una limpieza fácil.

PA

COTAS



PA 2100

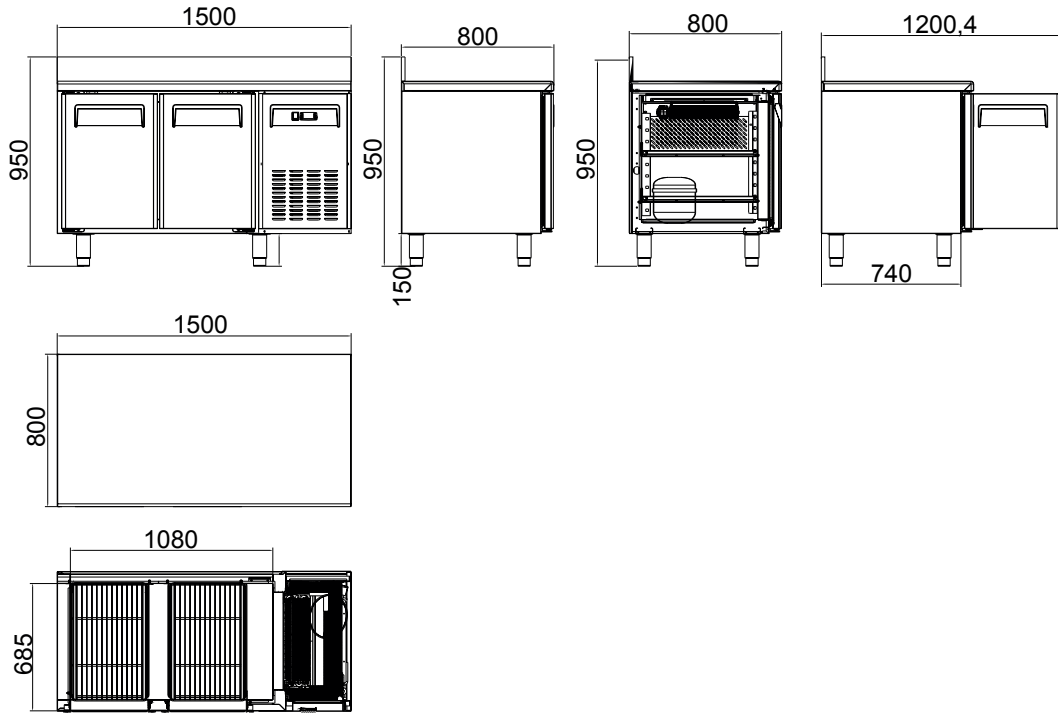


PA 3100

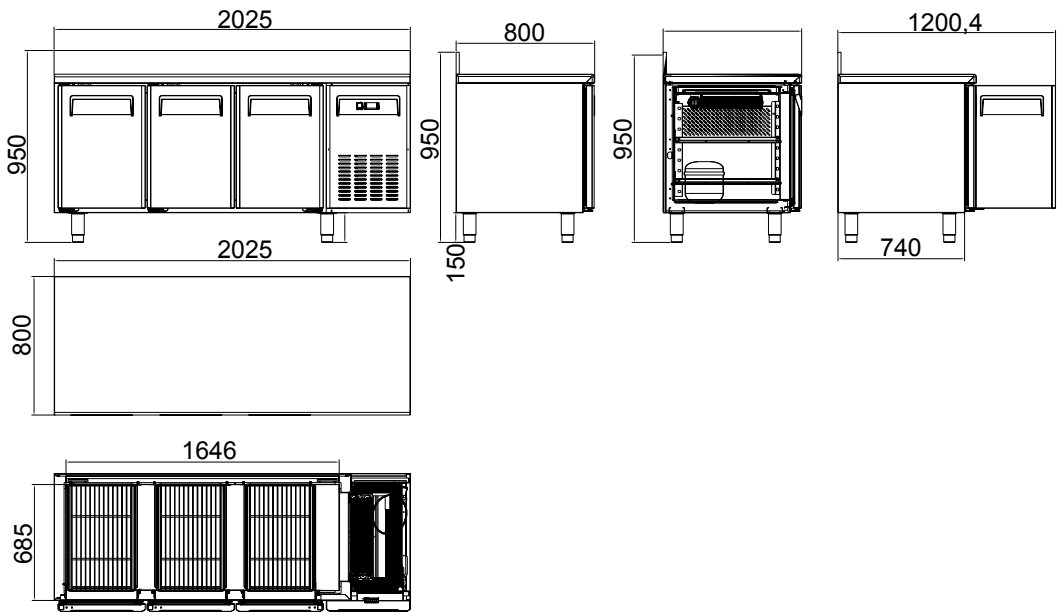
Aplicaciones



Características



PA 2200



PA 3200

Cámaras para todas las **necesidades**



Descubre qué tipo de cámara se adapta mejor a tus necesidades de almacenamiento. Disponemos de equipos tanto de gran capacidad como de dimensiones más reducidas.

CÁMARAS Y EQUIPOS FRIGORÍFICOS

Cámaras y equipos
frigoríficos

EUROFRED



CONCEPTO MODULAR MISA	142	EQUIPOS FRIGORÍFICOS	162
CÁMARAS FRIGORÍFICAS		Monoblocs Pared	162
Cámaras modulares	150	Monoblocs Techo	174
Armarios desmontables	156	Split	178
		Split Vinos	184

CONSULTA EN LA WEB

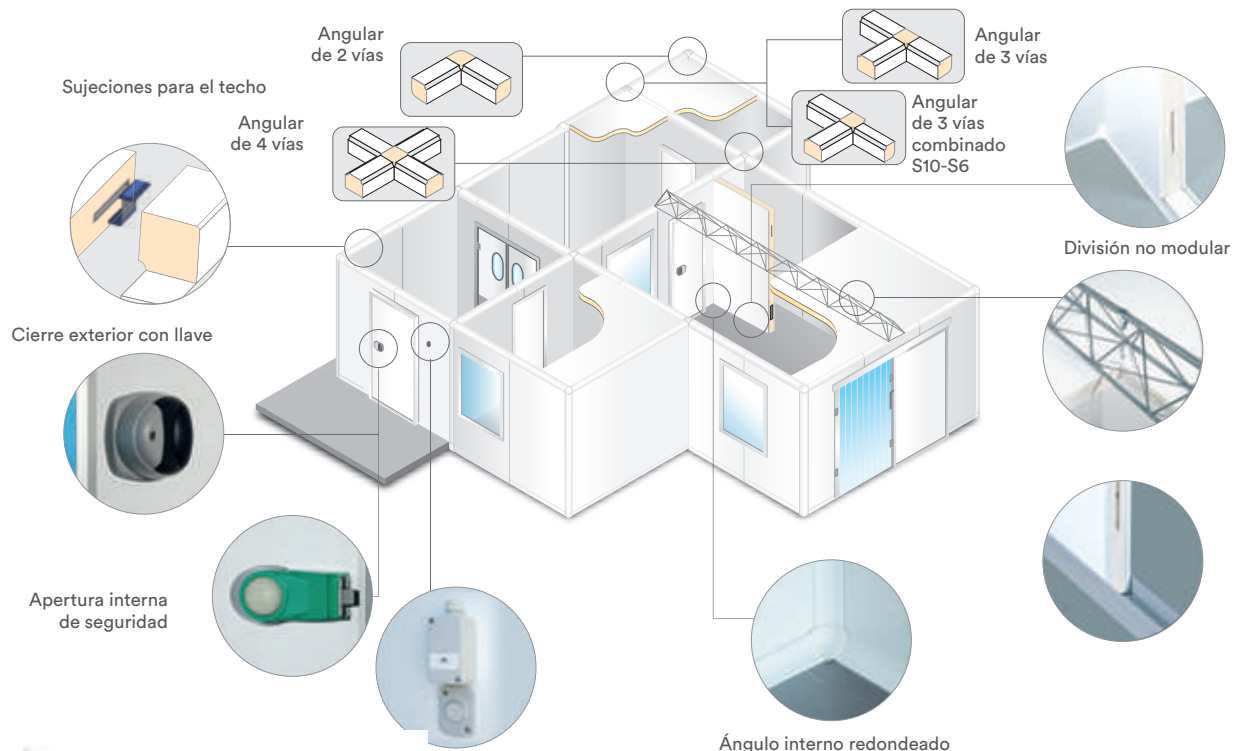


SERVICIOS OPCIONALES

Para contratar servicios
opcionales ver final del catálogo.



MINICÁMARAS DESMONTABLES MISA



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.



Muchos entornos, un solo espacio



SISTEMA FASTENER FAST-FIT

FASTENER FAST-FIT SYSTEM
 FASTENER FAST-FIT METHOD
 SYSTÈME FASTENERS FAST-FIT

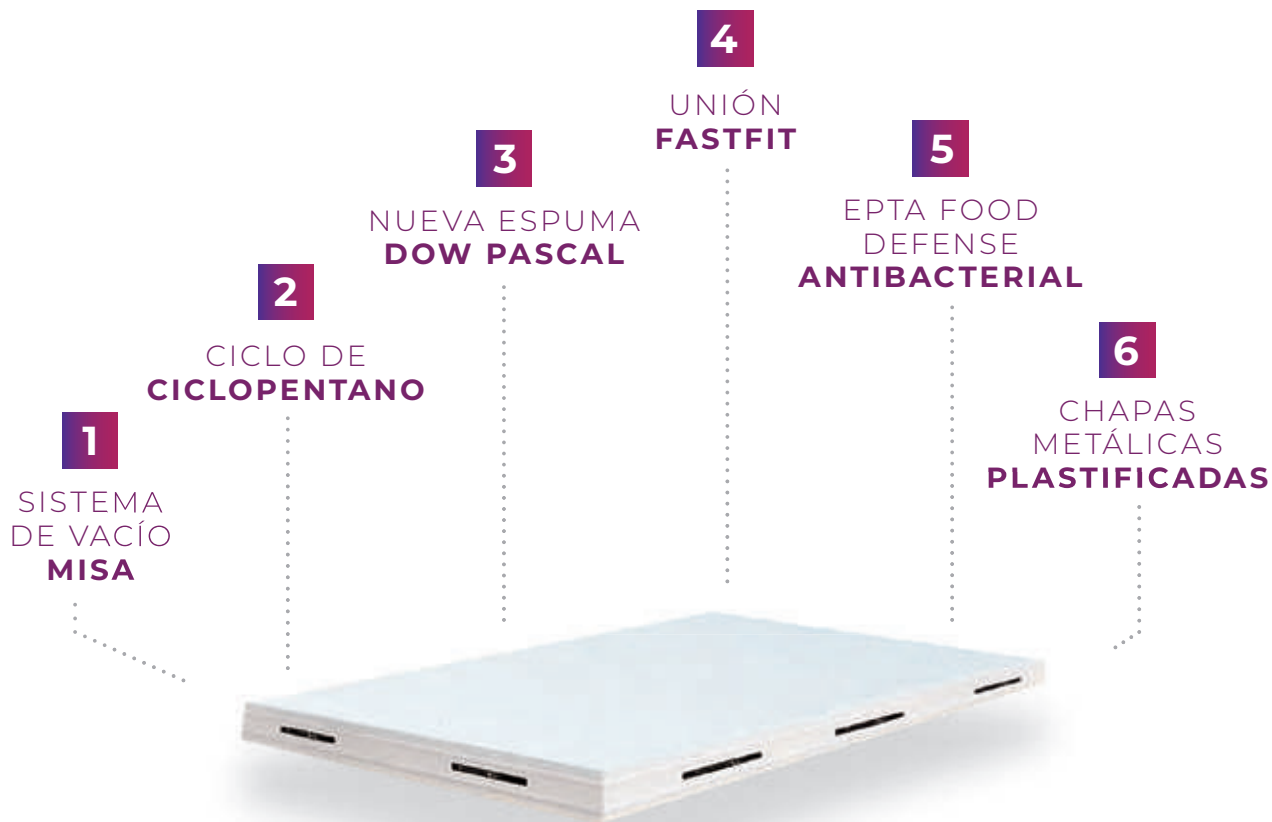


Consultar medidas disponibles en stock.

PANELES



VENTAJAS DE LOS PANELES



SISTEMA DE VACÍO MISA

Una nueva tecnología para la construcción de paneles desarrollada y patentada por Misa gracias a la investigación en aislamiento térmico.

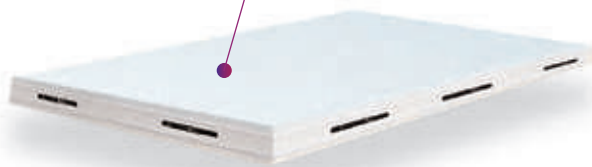
Elimina burbujas en el interior y garantiza una densidad homogénea.



MVS PANEL

Non toxic PVC
120 MICRON

GALVANIZED
STEEL SHEET



TECHNOLOGY MVS

Asegura una alta calidad constante del producto junto con una mejora de todas las características físicas y mecánicas como:

- Superficie perfectamente plana
- Alto grado de homogeneidad de la espuma
- Alta resistencia a la compresión
- Alta densidad y adherencia hoja-espuma
- Disminuye la pérdida energética al ser mejor aislante.
- Menos consumo de compresor

Características

Datos comparativos entre un PUR común y un PUR MVS

		PUR común	PUR MVS	MVS Vs Común
ADHERENCIA DE LA ESPUMA A LA LÁMINA	kPa	100	140	40%
COMPRESIÓN	kPa	120	160	33%
DENSIDAD INTERIOR	kg/m ³	34-38	36-38	50%

CICLO DE CICLOPENTANO

Misa utiliza únicamente ciclopentano, un nuevo agente de expansión ecológico que no daña la capa de ozono de conformidad con el protocolo de Kioto y las normas europeas posteriores



CICLOPENTANO Y SUS ISÓMEROS

¡Una solución amigable!

- No daña la capa de ozono
- Sin efecto invernadero

¡Altos rendimientos!

- Excelentes características de aislamiento
- Alta densidad de espuma

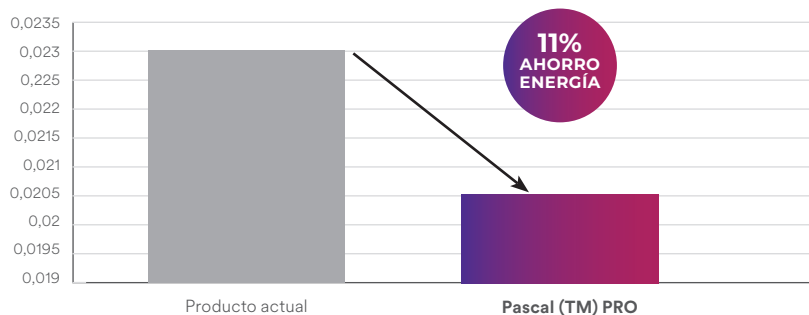
NUEVA TECNOLOGÍA DOW PASCAL^(TM) PRO

Comparativa

Entre 2 cámaras con sistema Dow Pascal y sin él. Menor necesidad frigorífica, ahorro 11%.

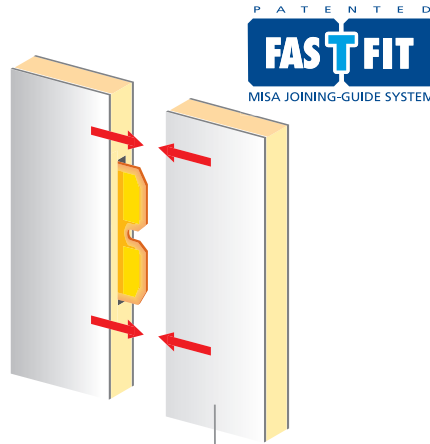
	U W/m ² K	Superf. m ²	AT°C	Q Kcal	kWh	kWh/año	Dif. %
CELLA A	0,230	34,56	45	358	0,416	3644	—
CELLA A PRO	0,205	34,56	45	319	0,371	3250	-11
CELLA B	0,230	92,16	45	954	1,109	9715	—
CELLA B PRO	0,205	92,16	45	850	0,988	8655	-11

Nueva espuma Dow



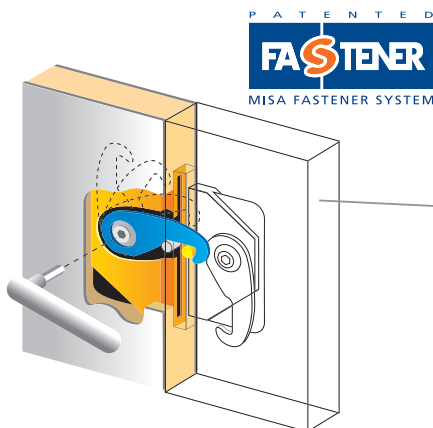
SISTEMA FAST-FIT

Sistema de centrado que permite una perfecta alineación de los paneles.



FASTENER

Está fabricado en material compuesto de alta resistencia. Garantiza un agarre perfecto de todos los componentes que se pueden desmontar y volver a montar cuando sea necesario.



Certificados



Misa reaches the **best fire reaction**: Bs3d0, certified by LAPI S.p.A



Iso 9705 - Misa is running "WJ{FRInJI{IRRP{PJW



Misa panels and components are **not affecting food products**



Management system as per **EN ISO 9001:2008** for design and production of cold rooms, relative components and technical isothermal shelters

SISTEMA ANTIBACTERIANO DE LAS CÁMARAS FRIGORÍFICAS MISA

Previene y combate activamente múltiples especies de bacterias, entre ellas las más conocidas y peligrosas.



El tratamiento Epta Food Defence con iones de plata previene y combate numerosas especies de bacterias, entre las que se incluyen las más conocidas y más peligrosas.

Su principio activo es capaz de inhibir el crecimiento de las bacterias en las cámaras frigoríficas y tiene efectos antimicrobianos.



Tratamiento permanente
24 horas al día,
7 días a la semana
**DURANTE TODA LA VIDA
ÚTIL DE LA CÁMARA**



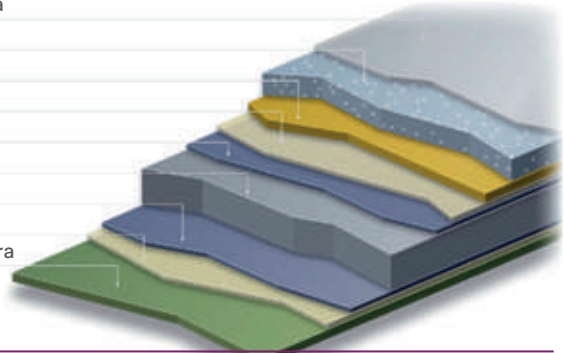
Máxima seguridad

Acero antibacteriano

El acero antibacteriano se produce combinando sus componentes con iones e integrando un recubrimiento rígido de cloruro de polivinilo (PVC) sin ftalatos sobre la base de acero de bajo carbono galvanizado por inmersión en caliente para conformación en frío.

Este recubrimiento es adecuado para el contacto con materiales alimentarios acuosos, ácidos, alcohólicos (hasta un 15%) y oleosos, tal y como han demostrado los análisis realizados en los laboratorios CSI y Eurofin Biolab.

- Película protectora
- Película Sanisteel®
- Adhesivo
- Recubrimiento
- Zinc
- Base metálica
- Zinc
- Recubrimiento
- Imprimación trasera



El recubrimiento es adecuado para el contacto con productos alimentarios y sustancias de uso personal conforme al Decreto Ministerial italiano del 21 de marzo de 1973 y posteriores enmiendas, así como a las directivas europeas 78/142/CEE, 80/766/CEE, 82/711/CEE, 85/572/CEE, 90/128/CEE y 92/39/CEE.



Al detalle

Los iones liberados por el recubrimiento son capaces de penetrar las paredes celulares de las bacterias y combinarse con los grupos tiólicos, carboxilos e hidroxilos, asfixiando a las bacterias e impidiendo la reproducción celular.

CÁMARA CONSERVACIÓN S6

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Minicámaras hasta un máximo de 18 m³ de volumen que responden a la gran demanda de mercado actual de minicámaras de instalación rápida, de alta calidad con un espesor de panel de 60 mm para la gama de congelación.
- Paneles plastificados aptos para uso alimentario.
- Ángulos: inyectados bajo prensa con poliuretano.
- Puertas con luz de 700 x 1870 mm compuesta de maneta externa con llave y desbloqueo interno de seguridad con visibilidad en la oscuridad. Apertura hacia la derecha.
- Sistema Epta Food Defence: sistema antibacteriano de MISA para cámaras frigoríficas que mejora la calidad y salubridad de los productos refrigerados y previene y combate de forma activa múltiples especies de bacterias.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MC KL S6 1A 29	MC KL S6 2A 38	MC KL S6 2B 51	MC KL S6 3B 64	MC KL S6 4B 77	MC KL S6 3A 48	MC KL S6 3C 80	MC KL S6 4C 96	MC KL S6 5C 112
Código		ONMI2057	ONMI2058K	ONMI2059K	ONMI2060K	ONMI2061	ONMI2062K	ONMI2063K	ONMI2064K	ONMI2065K
Volumen	m ³	3,07	4,07	5,39	6,72	8,04	5,07	8,37	10,01	11,66
Ancho / fondo / alto interior	mm	1230 / 1230 / 2030	1630 / 1230 / 2030	1630 / 1630 / 2030	1630 / 2030 / 2030	1630 / 2430 / 2030	2030 / 1230 / 2030	2030 / 2030 / 2030	2030 / 2430 / 2030	2030 / 2830 / 2030
Ancho / fondo / alto exterior	mm	1350 / 1350 / 2150	1750 / 1350 / 2150	1750 / 1750 / 2150	1750 / 2150 / 2150	1750 / 2550 / 2150	2150 / 1350 / 2150	2150 / 2150 / 2150	2150 / 2550 / 2150	2150 / 2950 / 2150
Espesor	mm	60	60	60	60	60	60	60	60	60
PVP		3.250 €	3.770 €	4.525 €	4.880 €	5.195 €	4.080 €	5.245 €	5.560 €	6.175 €

MODELO		MC KL S6 4A 58	MC KL S6 4D 115	MC KL S6 5D 134	MC KL S6 5E 157	MC KL S6 1A 35	MC KL S6 2A 46	MC KL S6 2B 61	MC KL S6 3B 77	MC KL S6 4B 92
Código		ONMI2066	ONMI2067K	ONMI2068K	ONMI2069	ONMI2070	ONMI2071	ONMI2072	ONMI2073	ONMI2074
Volumen	m ³	6,07	11,99	13,96	16,26	3,68	4,87	6,46	8,04	9,62
Ancho / fondo / alto interior	mm	2430 / 1230 / 2030	2430 / 2430 / 2030	2430 / 2830 / 2030	2830 / 2830 / 2030	1230 / 1230 / 2430	1630 / 1230 / 2430	1630 / 1630 / 2430	1630 / 2030 / 2430	1630 / 2430 / 2430
Ancho / fondo / alto exterior	mm	2550 / 1350 / 2150	2550 / 2550 / 2150	2550 / 2950 / 2150	2950 / 2950 / 2150	1350 / 1350 / 2550	1750 / 1350 / 2550	1750 / 1750 / 2550	1750 / 2150 / 2550	1750 / 2550 / 2550
Espesor	mm	60	60	60	60	60	60	60	60	60
PVP		4.370 €	5.965 €	6.555 €	7.455 €	3.490 €	4.050 €	4.830 €	5.220 €	5.560 €

MODELO		MC KL S6 3A 58	MC KL S6 3C 96	MC KL S6 4C 115	MC KL S6 5C 134	MC KL S6 4A 69	MC KL S6 4D 138	MC KL S6 5D 161	MC KL S6 5E 188
Código		ONMI2075	ONMI2076	ONMI2077	ONMI2078	ONMI2079	ONMI2080	ONMI2081	ONMI2082
Volumen	m ³	6,07	10,01	11,99	13,96	7,26	14,35	16,71	19,46
Ancho / fondo / alto interior	mm	2030 / 1230 / 2430	2030 / 2030 / 2430	2030 / 2430 / 2430	2030 / 2830 / 2430	2430 / 1230 / 2430	2430 / 2430 / 2430	2430 / 2830 / 2430	2830 / 2830 / 2430
Ancho / fondo / alto exterior	mm	2150 / 1350 / 2550	2150 / 2150 / 2550	2150 / 2550 / 2550	2150 / 2950 / 2550	2550 / 1350 / 2550	2550 / 2550 / 2550	2550 / 2950 / 2550	2950 / 2950 / 2550
Espesor	mm	60	60	60	60	60	60	60	60
PVP		4.390 €	5.625 €	5.980 €	6.625 €	4.720 €	6.395 €	7.025 €	7.975 €



CÁMARA CONSERVACIÓN S6



EPTA FOOD DEFENCE
Sistema Antibacteriano

CÁMARA CONGELACIÓN S10

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Minicámaras hasta un máximo de 18 m³ de volumen que responden a la gran demanda de mercado actual de minicámaras de instalación rápida, de alta calidad con un espesor de panel de 100 mm para la gama de congelación.
- Paneles plastificados aptos para uso alimentario.
- Ángulos: inyectados bajo prensa con poliuretano.
- Puertas con luz de 700 x 1870 mm compuesta de maneta externa con llave y desbloqueo interno de seguridad con visibilidad en la oscuridad. Apertura hacia la derecha.
- Sistema Epta Food Defence: sistema antibacteriano de MISA para cámaras frigoríficas que mejora la calidad y salubridad de los productos refrigerados y previene y combate de forma activa múltiples especies de bacterias.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MC KL S10 1A 29	MC KL S10 2A 38	MC KL S10 2B 51	MC KL S10 3B 64	MC KL S10 4B 77	MC KL S10 3A 48	MC KL S10 3C 80	MC KL S10 4C 96	MC KL S10 5C 112
Código		ONMI2243	ONMI2244K	ONMI2245K	ONMI2246K	ONMI2247	ONMI2248K	ONMI2249K	ONMI2250K	ONMI2251K
Volumen	m ³	3,07	4,07	5,39	6,72	8,04	5,07	8,37	10,01	11,66
Ancho / fondo / alto interior	mm	1230 / 1230 / 2030	1630 / 1230 / 2030	1630 / 1630 / 2030	1630 / 2030 / 2030	1630 / 2430 / 2030	2030 / 1230 / 2030	2030 / 2030 / 2030	2030 / 2430 / 2030	2030 / 2830 / 2030
Ancho / fondo / alto exterior	mm	1430 / 1430 / 2230	1830 / 1430 / 2230	1830 / 1830 / 2230	1830 / 2230 / 2230	1830 / 2630 / 2230	2230 / 1430 / 2230	2230 / 2230 / 2230	2230 / 2630 / 2230	2230 / 3030 / 2230
Espesor	mm	100	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP		4.000 €	4.565 €	5.390 €	5.795 €	6.140 €	4.955 €	6.255 €	6.625 €	7.290 €

MODELO		MC KL S10 4A 58	MC KL S10 4D 115	MC KL S10 5D 134	MC KL S10 5E 157	MC KL S10 1A 35	MC KL S10 2A 46	MC KL S10 2B 61	MC KL S10 3B 77	MC KL S10 4B 92
Código		ONMI2252	ONMI2253K	ONMI2254K	ONMI2255	ONMI2256	ONMI2257	ONMI2258	ONMI2259	ONMI2260
Volumen	m ³	6,07	11,99	13,96	16,26	3,68	4,87	6,46	8,04	9,62
Ancho / fondo / alto interior	mm	1230 / 1230 / 2030	1630 / 1230 / 2030	1630 / 1630 / 2030	1630 / 2030 / 2030	1630 / 2430 / 2030	2030 / 1230 / 2030	2030 / 2030 / 2030	2030 / 2430 / 2030	2030 / 2830 / 2030
Ancho / fondo / alto exterior	mm	2630 / 1430 / 2230	2630 / 2630 / 2230	2630 / 3030 / 2230	3030 / 3030 / 2230	1430 / 1430 / 2630	1830 / 1430 / 2630	1830 / 1830 / 2630	1830 / 2230 / 2630	1830 / 2630 / 2630
Espesor	mm	100	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP		5.285 €	7.070 €	7.735 €	8.720 €	4.270 €	4.885 €	5.750 €	6.195 €	6.580 €

MODELO		MC KL S10 3A 58	MC KL S10 3C 96	MC KL S10 4C 115	MC KL S10 5C 134	MC KL S10 4A 69	MC KL S10 4D 138	MC KL S10 5D 161	MC KL S10 5E 188
Código		ONMI2261	ONMI2262	ONMI2263	ONMI2264	ONMI2265	ONMI2266	ONMI2267	ONMI2268
Volumen	m ³	6,07	10,01	11,99	13,96	7,26	14,35	16,71	19,46
Ancho / fondo / alto interior	mm	2030 / 1230 / 2430	2030 / 2030 / 2430	2030 / 2430 / 2430	2030 / 2830 / 2430	2430 / 1230 / 2430	2430 / 2430 / 2430	2430 / 2830 / 2430	2830 / 2830 / 2430
Ancho / fondo / alto exterior	mm	2230 / 1430 / 2630	2230 / 2230 / 2630	2230 / 2630 / 2630	2230 / 3030 / 2630	2630 / 1430 / 2630	2630 / 2630 / 2630	2630 / 3030 / 2630	3030 / 3030 / 2630
Espesor	mm	100	100	100	100	100	100	100	100
PVP		5.290 €	6.660 €	7.085 €	7.780 €	5.660 €	7.575 €	8.260 €	9.270 €



CÁMARA CONGELACIÓN S10



EPTA FOOD DEFENCE
Sistema Antibacteriano

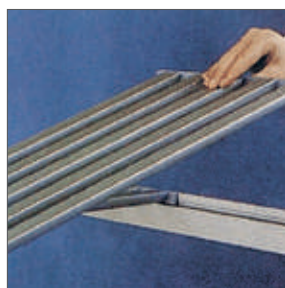
ACCESORIOS

RAMPA EXTERIOR ACCESO

MODELO	Rampa inox. S6	Rampa inox. S10
Código	ONMI8810	ONMI8815
PVP	545 €	545 €



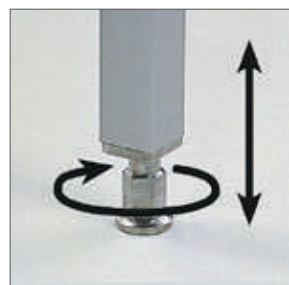
Baldas de polietileno y montantes de duralinox de gran resistencia (150 kg/m²). Baldas de duralinox bajo pedido.



Montaje de ángulo.

CORTINA LAMAS

MODELO	Cortina lamas plástico PS 7 (0,7x1,87)
Código	ONMI7480
PVP	215 €



Pies regulables.



Cortina de lamas de plástico. Preservan la temperatura interior durante las aperturas de puertas. El espesor de cada lama es 1,8 mm y la anchura es de 20 cm.

ESTANTERÍAS EN “L” (FONDO 36 CM, 4 NIVELES)

MODELO	Set Estantería 1A	Set Estantería 2A	Set Estantería 3A	Set Estantería 4A	Set Estantería 2B
Código	ONFF1501	ONFF1502	ONFF1503	ONFF1504	ONFF1505
PVP	870 €	940 €	1.020 €	1.055 €	955 €

MODELO	Set Estantería 3C	Set Estantería 4D	Set Estantería 3B	Set Estantería 4C	Set Estantería 5D
Código	ONFF1506	ONFF1507	ONFF1508	ONFF1509	ONFF1510
PVP	1.300 €	1.570 €	1.180 €	1.375 €	1.665 €

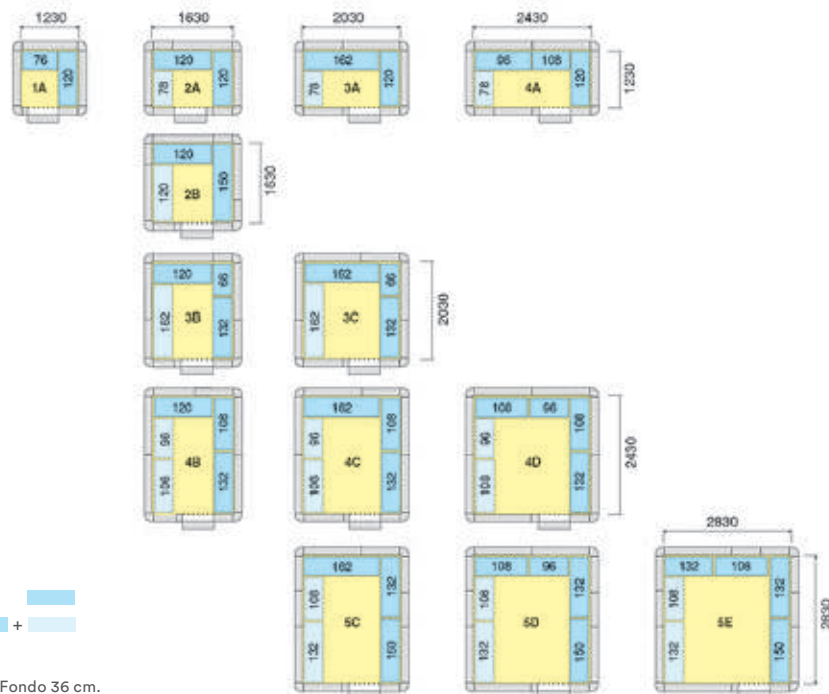
MODELO	Set Estantería 4B	Set Estantería 5C	Set Estantería 5E
Código	ONFF1511	ONFF1512	ONFF1513
PVP	1.260 €	1.455 €	1.740 €

ESTANTERÍAS EN “U” (FONDO 36 CM, 4 NIVELES)

MODELO	Set Estantería 2A	Set Estantería 3A	Set Estantería 4A	Set Estantería 2B	Set Estantería 3C	Set Estantería 4D
Código	ONFF1514	ONFF1515	ONFF1516	ONFF1517	ONFF1518	ONFF1519
PVP	1.235 €	1.360 €	1.545 €	1.375 €	1.845 €	2.330 €

MODELO	Set Estantería 3B	Set Estantería 4C	Set Estantería 5D	Set Estantería 4B	Set Estantería 5C	Set Estantería 5E
Código	ONFF1520	ONFF1521	ONFF1522	ONFF1523	ONFF1524	ONFF1525
PVP	1.730 €	2.120 €	2.470 €	2.000 €	2.285 €	2.560 €

DISTRIBUCIÓN
ESTANTERÍA
(Las cotas de
las cámaras son
interiores)



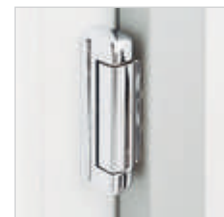
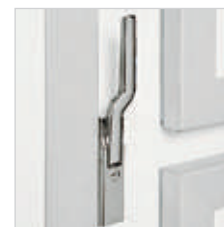
ESTANTERÍA EN “L”
ESTANTERÍA EN “U”

NOTA: Altura estantería 1,67 m. Fondo 36 cm.
(Otras medidas consultar).

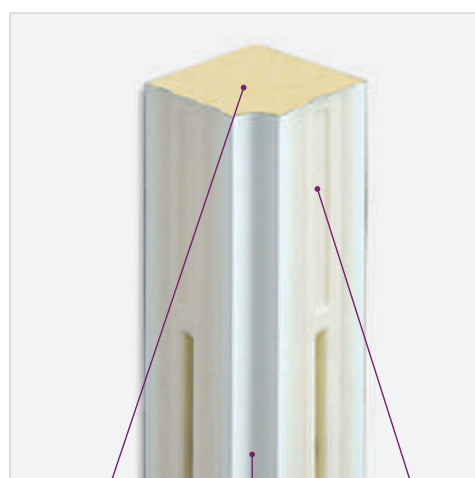
ARMARIOS DESMONTABLES MISA



Válvula de compensación y caja de conexiones.



Angular patentado



Aislamiento de espuma de poliuretano

Perfil sanitario integrado

Enganches en ABS

Panel isotérmico



S10

S6

Puertas semiencastradas

Excelente acabado estético con perfiles de PVC y sin tornillos a la vista.



Espesor de 4 cm - tanto en armarios de temperatura positiva como negativa.

- Calidad - Chapa de acero plastificada MISA:
- Duradera, higiénica y resistente a los agentes corrosivos.
- Acabado atóxico blanco PVC 120 micras.
- Ninguna absorción de líquidos u olores.
- Ninguna migración de partículas
- Garantía de 10 años: alta resistencia a la corrosión y creación de óxido.



CE



Misa Vacuum System

Tecnología patentada MISA VACUUM SYSTEM (MVS): el conjunto de paneles para paredes y techos modulares se producen por dicho proceso patentado que consiste en hacer el vacío a los paneles atóxicos de chapa galvanizada de zinc 6/10 y, posteriormente, inyectar el aislamiento de espuma de poliuretano con una densidad de 40 kg/m³. El endurecimiento perfecto de paneles de cada espesor se obtiene por medio de sujeciones de enganche rápido (Fasteners) insertados cada 40 cm en todo el perímetro de los paneles. El agarre perfecto entre cada panel está garantizado por una junta de polietileno expandido colocado por todo el panel.

Alto grado de homogeneidad de espuma que mejora la densidad y la adherencia de la misma. Superficie perfectamente plana y eliminación total de las pérdidas de poliuretano.



EPTA FOOD DEFENCE

Sistema Antibacteriano

Epta Food Defence MISA

El innovador sistema antibacteriano de MISA para cámaras frigoríficas mejora la calidad y la salubridad de los productos refrigerados.

Es capaz de prevenir y combatir de forma activa múltiples especies de bacterias, incluyendo las variedades conocidas como más peligrosas.

La acción del tratamiento es permanente, las 24 horas del día, los 7 días de la semana. Además, el tratamiento no necesita ser renovado y dura toda la vida útil de la cámara frigorífica.

ARMARIOS DESMONTABLES

ARMARIOS DE CONSERVACIÓN

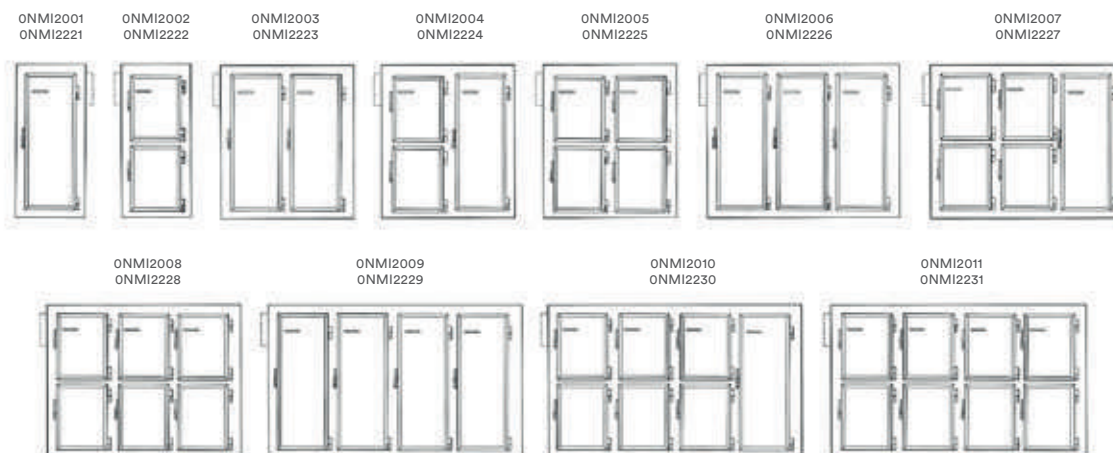
MODELO	A13KL S6 1P	A13 KL S6 2 1/2P	A27 KL S6 2P	A27 KL S6 1P + 2 1/2P	A27 KL S6 4 1/2P	A40 KL S6 3P
Código	ONMI2001	ONMI2002	ONMI2003	ONMI2004	ONMI2005	ONMI2006
Volumen m ³	1,39	1,39	2,56	2,56	2,56	3,84
Ancho / fondo / alto interior mm	830 / 830 / 2030	830 / 830 / 2030	1630 / 830 / 2030	1630 / 830 / 2030	1630 / 830 / 2030	2430 / 830 / 2030
Ancho / fondo / alto exterior mm	950 / 950 / 2150	950 / 950 / 2150	1750 / 950 / 2150	1750 / 950 / 2150	1750 / 950 / 2150	2550 / 950 / 2150
Nº y tipo de puertas	1 puerta entera	2 medias puertas	2 puertas enteras	1 puerta entera + 2 medias puertas	4 medias puertas	3 puertas enteras
Espesor mm	60	60	60	60	60	60
PVP	2.835 €	2.985 €	4.435 €	4.585 €	4.735 €	5.900 €

MODELO	A40 KL S6 1P + 4 1/2P	A40 KL S6 6 1/2P	A52 KL S6 4P	A52 KL S6 1P + 6 1/2P	A52 KL S6 8 1/2P
Código	ONMI2007	ONMI2008	ONMI2009	ONMI2010	ONMI2011
Volumen m ³	3,84	3,84	5,12	5,12	5,12
Ancho / fondo / alto interior mm	2400 / 830 / 2030	2400 / 830 / 2030	3230 / 830 / 2030	3230 / 830 / 2030	3230 / 830 / 2030
Ancho / fondo / alto exterior mm	2550 / 950 / 2150	2550 / 950 / 2150	3350 / 950 / 2150	3350 / 950 / 2150	3350 / 950 / 2150
Nº y tipo de puertas	1 puerta entera + 4 medias puertas	6 medias puertas	4 puertas enteras	1 puerta entera + 6 medias puertas	8 medias puertas
Espesor mm	60	60	60	60	60
PVP	6.190 €	6.345 €	7.455 €	7.910 €	8.050 €

CAPACIDADES

	Bandejas pastelería 40 × 60 cm		Estantes rejilla 78,5 × 81,4 cm	
	1 puerta entera	1/2 puerta	1 puerta	1/2 puerta
Kit cremalleras + guías cada 3,5 cm	48	20	-	-
Kit cremalleras + guías cada 7 cm	24	10	-	-
Kit cremalleras + soportes	-	-	6	3

COTAS



ARMARIOS DE CONGELACIÓN

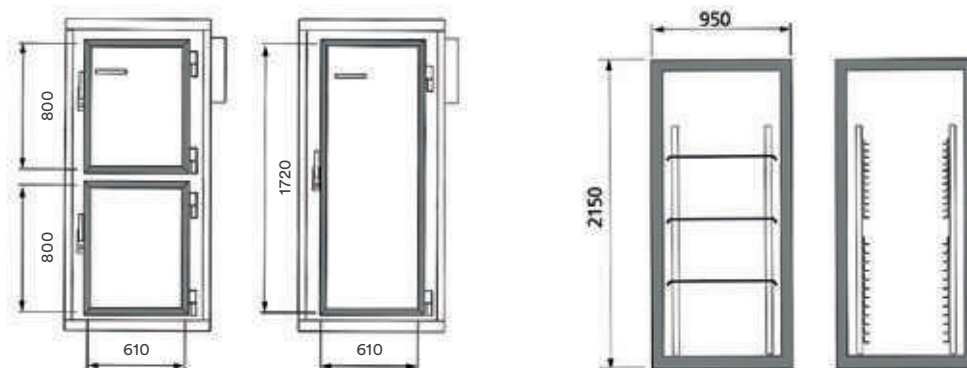
MODELO	A13KL S10 1P	A13 KL S10 2 1/2P	A27 KL S10 2P	A27 KL S10 1P + 2 1/2P	A27 KL S10 4 1/2P	A40 KL S10 3P
Código	ONMI2221	ONMI2222K	ONMI2223K	ONMI2224	ONMI2225K	ONMI2226K
Volumen	m ³ 1,39	1,39	2,56	2,56	2,56	3,84
Ancho / fondo / alto interior	mm 830 / 830 / 2030	830 / 830 / 2030	1630 / 830 / 2030	1630 / 830 / 2030	1630 / 830 / 2030	2430 / 830 / 2030
Ancho / fondo / alto exterior	mm 1030 / 1030 / 2230	1030 / 1030 / 2230	1830 / 1030 / 2230	1830 / 1030 / 2230	1830 / 1030 / 2230	2630 / 1030 / 2230
Nº y tipo de puertas	1 puerta entera	2 medias puertas	2 puertas enteras	1 puerta entera + 2 medias puertas	4 medias puertas	3 puertas enteras
Espesor	mm 100	100	100	100	100	100
PVP	3.420 €	3.490 €	5.395 €	5.480 €	5.540 €	7.240 €

MODELO	A40 KL S10 1P + 4 1/2P	A40 KL S10 6 1/2P	A52 KL S10 4P	A52 KL S10 1P + 6 1/2P	A52 KL S10 8 1/2P
Código	ONMI2227	ONMI2228K	ONMI2229K	ONMI2230K	ONMI2231
Volumen	m ³ 3,84	3,84	5,12	5,12	5,12
Ancho / fondo / alto interior	mm 2430 / 830 / 2030	2430 / 830 / 2030	3230 / 830 / 2030	3230 / 830 / 2030	3230 / 830 / 2030
Ancho / fondo / alto exterior	mm 2630 / 1030 / 2230	2630 / 1030 / 2230	3430 / 1030 / 2230	3430 / 1030 / 2230	3430 / 1030 / 2230
Nº y tipo de puertas	1 puerta entera + 4 medias puertas	6 medias puertas	4 puertas enteras	1 puerta entera + 6 medias puertas	8 medias puertas
Espesor	mm 100	100	100	100	100
PVP	7.380 €	7.455 €	9.175 €	9.390 €	9.480 €

ACCESORIOS

	Rejilla 78,5 × 81,4 con soporte	Kit cremallera con 3 rejillas (78,5 × 81,4)	Kit cremallera pastelería cada 7 cm	Kit cremallera pastelería cada 3,5 cm	Set 4 cajones extraíbles
Código	ONMI9511K	ONMI9501K	ONMI9651	ONMI9601	ONMI0012
PVP	65 €	250 €	860 €	1.535 €	1.700 €

COTAS



Dimensiones puertas

Kit cremallera 3 estantes Kit cremallera pastelería



Seguridad y confianza

Equipos fabricados y testados con altos estándares de calidad.



Sostenibilidad

Utilización de gases naturales que permiten reducir las emisiones contaminantes a la capa de ozono.



Eficiencia

Equipos compactos que reducen al máximo el tiempo de instalación y mayor facilidad de funcionamiento.



Valor añadido

Utilización de materiales y componentes de alta calidad que cumplen todos los estándares europeos.

MÁS FRÍO QUE NUNCA

Eurofred pone a tu disposición una amplia gama de soluciones para la producción de frío con todas las características imprescindibles para tu negocio.

Monoblocs y splits

Equipos compactos para la refrigeración industrial y comercial.

Disponibilidad para cámaras tanto de frío positivo como de negativo.

Fácil instalación, uso y mantenimiento.



Unidades condensadoras

Soluciones eficientes para climas cálidos con sistemas dotados de transparencia y funcionalidad. Extremadamente flexibles, pueden ser conectados con un sistema de evaporación para ambientes con temperatura positiva y negativa.

Indicados para todo tipo de soluciones y diferentes aplicaciones y responden a todas las necesidades para tu negocio.

FAM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monobloc de pared.
- Rango de temperatura: -5°C / +5°C.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Desescarche por gas caliente.
- Refrigerante R-452A.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- Tampón opcional.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

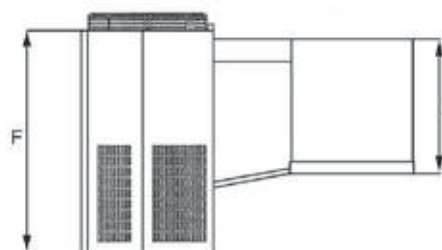
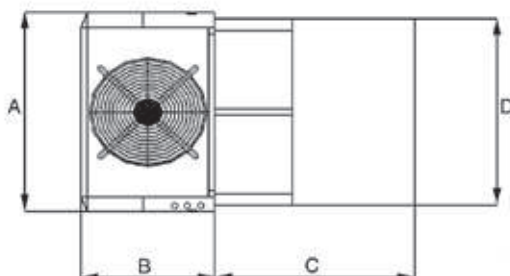
MODELO		FAM 3	FAM 7	FAM 9	FAM 12	FAM 16	FAM 22	FAM 28	FAM 34	FAM 40
Código		ONRV0441	ONRV0442	ONRV0443	ONRV0444	ONRV0445	ONRV0446	ONRV0447	ONRV0448	ONRV0449
Rango de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	596	838	967	1083	1200	1286	1504	1540	1915
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Expansión	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Peso	kg	47,5	50	58	61	75,6	76,5	82,5	97	122
PVP		2.180 €	2.445 €	2.540 €	2.670 €	3.280 €	3.440 €	3.515 €	4.200 €	4.635 €

ACCESORIOS

	Tampón para modelos hasta FAM 12 y FAL 9	Tampón para modelos hasta FAM 28 y FAL 16	Tampón para modelos hasta FAM 40 y FAL 24	Kit radiales
Código	ONRV9001	ONRV9002	ONRV9003	
PVP	90 €	110 €	120 €	

COTAS

	A	B	C	D	E	F
FAM 3 / 7 / 9 / 12	400	320	476	360	275	680
FAM 16 / 22 / 28	650	390	497	610	275	780
FAM 34 / 40	690	430	751	650	480	780





FAM

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	+5°C		0°C		+5°C		0°C		+5°C		0°C	
	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³
FAM 3	1036	11,1	900	7	941	7,7	821	4,6	776	4,7	678	3,1
FAM 7	1423	17	1251	11,4	1300	11,6	1146	7,9	1090	7,6	969	5,3
FAM 9	1638	22,2	1432	15,9	1487	15,7	1302	10,6	1232	10,4	1081	6,1
FAM 12	1777	22,9	1557	19,7	1621	16	1420	11,1	1390	10,8	1209	7,1
FAM 16	2474	33,2	2147	22,5	2261	23,9	1960	16,4	1923	17,7	1665	11,3
FAM 22	2833	39,9	2432	26,5	2604	29,1	2234	19,8	2209	21,8	1894	13,6
FAM 28	3182	47,2	2769	31,6	2906	34,2	2526	23,9	2440	25,2	2116	16
FAM 34	3802	58	3306	39,1	3451	42,1	2995	31,1	2865	31,3	2475	19,8
FAM 40	4340	67,5	3748	45,9	3931	49,1	3389	37,6	3226	36,1	2767	22,6

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	60
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	15
Suelo aislado	No



Tampón opcional para facilitar aún más el montaje del equipo.



Control electrónico para la regulación de los diferentes parámetros de funcionamiento.

BEST TN

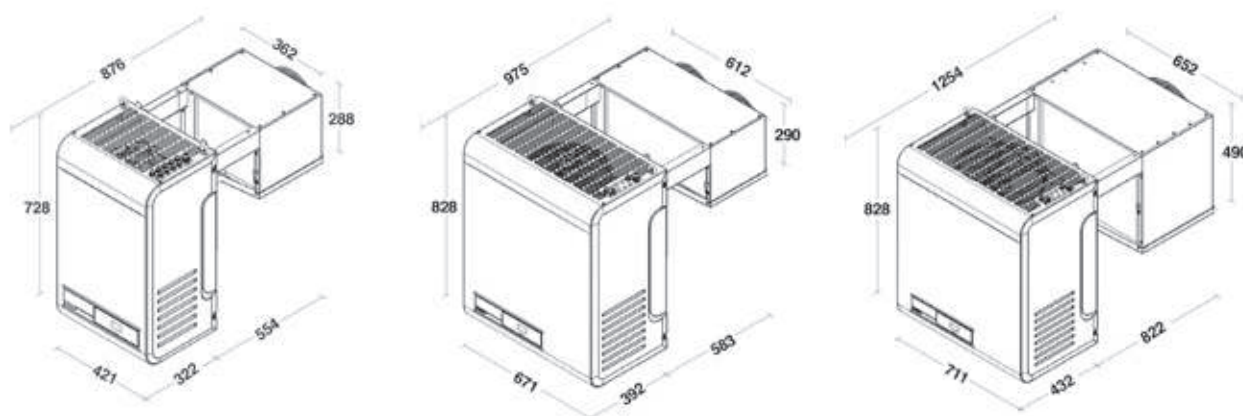
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monobloc de pared
- Rango de temperatura: -5°C/ +10°C
- Compresor hermético
- Expansión por válvula termostática
- Evaporación automática del agua por condensación
- Desescarche por gas caliente
- Refrigerante R290
- Incluye precarga de líquido refrigerante
- Incluye iluminación de la cámara (solamente cableado)
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado)
- Tampón opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BEST 10 TN	BEST 20 TN	BEST 30 TN	BEST 50 TN	BEST 60 TN	BEST 70 TN
Código		ONRV0810	ONRV0811	ONRV0812	ONRV0813	ONRV0814	ONRV0816
Rango de temperatura	°C	-5/+10	-5/+10	-5/+10	-5/+10	-5/+10	-5/+10
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	540	780	990	1490	1870	2000
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
Peso	kg	45	47	64	81	102	102
PVP		3.225 €	3.620 €	4.465 €	5.320 €	5.970 €	6.645 €

COTAS





BEST TN

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R290	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	+5°C		0°C		+5°C		0°C		+5°C		0°C	
	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³
ONRV0810	1143	19,4	1001	11,6	1073	12,6	938	8,2	955	6,6	832	4,5
ONRV0811	1523	27,7	1335	17,8	1434	19,9	1256	11,8	1281	9,6	1123	6,6
ONRV0812	1983	38	1731	24,6	1840	27,6	1607	17,9	1577	13,2	1373	8,6
ONRV0813	3054	63,1	2678	41,9	2876	48,4	2521	32,2	2574	28,9	2255	19,2
ONRV0814	3797	81	3303	53,7	3537	62,3	3066	41,2	3130	37,8	2691	24,7
ONRV0816	3997	85,8	3490	57,5	3716	66,1	3245	44,2	3199	38,9	2785	25,9

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	60
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	15
Suelo aislado	No

FAL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monobloc de pared.
- Rango de temperatura: -25°C / -15°C.
- Compresor hermético.
- Expansión por válvula termostática.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Desescarche por gas caliente.
- Refrigerante R-452A.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- Incluye cable para la conexión de la resistencia de puerta.
- Tampón opcional.

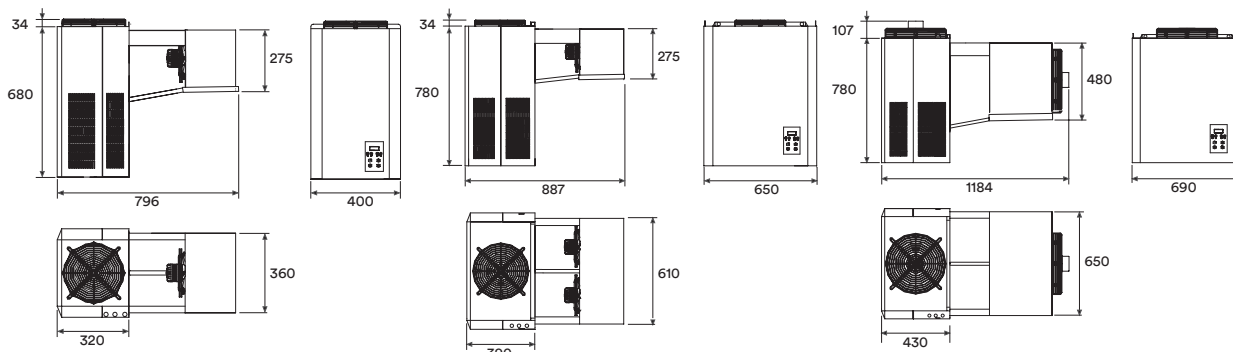
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FAL 3	FAL 9	FAL 12	FAL 16	FAL 20	FAL 24	FAL 34
Código		ONRV0450	ONRV0451	ONRV0452	ONRV0453	ONRV0454	ONRV0455	ONRV0793
Rango de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	655	999	1061	1422	1458	1777	2316
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Peso	kg	51,9	60	79	90,5	111	124,5	126,5
PVP		2.690 €	2.895 €	3.180 €	3.670 €	4.540 €	4.560 €	6.095 €

ACCESORIOS

	Tampón para modelos hasta FAM 12 y FAL 9	Tampón para modelos hasta FAM 28 y FAL 16	Tampón para modelos hasta FAM 40 y FAL 24
Código	ONRV9001	ONRV9002	ONRV9003
PVP	90 €	110 €	120 €

COTAS



FAL 3 / FAL 9

FAL 12 / FAL 16

FAL 20 / FAL 24



TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R452A	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	-20°C		-25°C		-20°C		-25°C		-20°C		-25°C	
	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³
FAL 3	738	5,5	616	2,8	671	3,6	560	2	557	3,4	462	1,4
FAL 9	1060	11,6	873	7,3	953	6,1	780	3,7	802	4,3	646	2,7
FAL 12	1409	19,2	1147	11,7	1266	11,1	1026	6	1036	7,3	829	5,1
FAL 16	1734	22,1	1409	12,3	1577	16,3	1270	9,5	1318	9,7	1039	6
FAL 20	2120	26,3	1727	15,1	1914	19,4	1543	11,1	1578	16,4	1243	7,3
FAL 24	2601	38,6	2104	21,3	2343	29,2	1879	15,9	1936	27	1528	11,8
FAL 34	2862	45,8	2298	25,5	2547	34,2	2029	18,6	2014	29	1578	12,8

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-10
Suelo aislado	Si

BEST BT

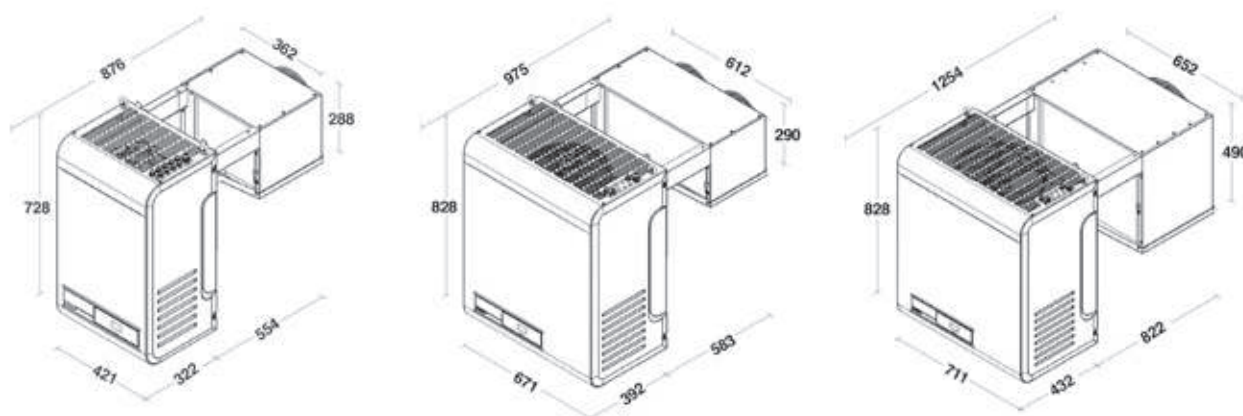
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monobloc de pared
- Rango de temperatura: -15°C/ -25°C
- Compresor hermético
- Expansión por válvula termostática
- Evaporación automática del agua por condensación
- Desescarche por gas caliente
- Refrigerante R290
- Incluye precarga de líquido refrigerante
- Incluye iluminación de la cámara (solamente cableado)
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado)
- Tampón opcional

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BEST 10 BT	BEST 20 BT	BEST 30 BT	BEST 50 BT	BEST 60 BT
Código		ONRV0817	ONRV0818	ONRV0819	ONRV0821	ONRV0822
Rango de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	690	910	940	1300	1800
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290
Peso	kg	46	54	64	93	101
PVP		3.985 €	4.025 €	4.340 €	5.300 €	6.230 €

COTAS





BEST BT

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R290	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	+5°C		0°C		+5°C		0°C		+5°C		0°C	
	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³
ONRV0817	708	6,6	592	4,2	663	4,6	554	3	588	2,6	491	1,7
ONRV0818	980	10,4	823	6,7	919	7,4	770	4,9	810	4,2	675	2,8
ONRV0819	1144	13,3	956	8,3	1069	9,1	892	6	936	5,1	774	3,4
ONRV0821	1678	25,6	1408	15,5	1539	17,4	1283	10	1325	8,4	1091	5,6
ONRV0822	2310	40,8	1930	25,6	2161	29,6	1802	18,4	1893	15,7	1566	9,2

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-10
Suelo aislado	Si

PTM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

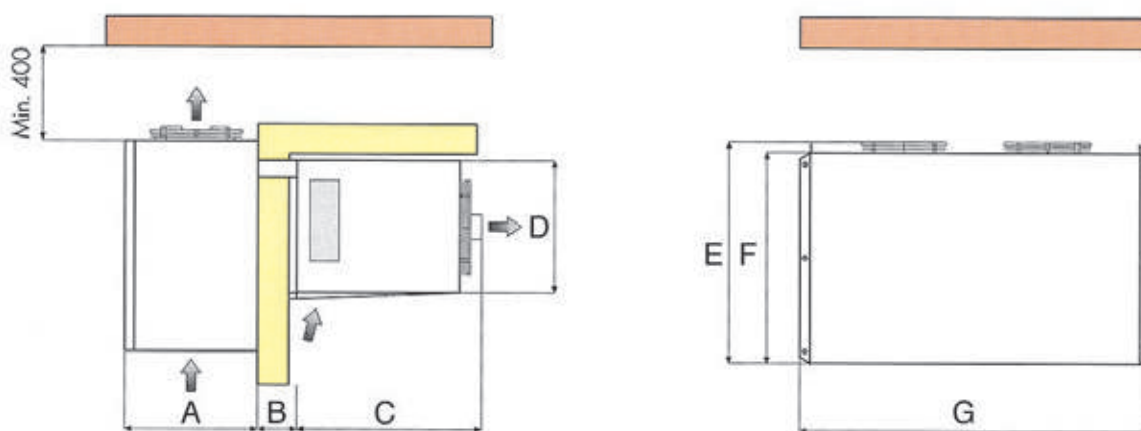
- Equipos frigoríficos compactos que reducen al máximo el tiempo de instalación, a la vez que eliminan la costosa y difícil regulación de un equipo convencional ya que viene regulado y comprobado de fábrica.
- Monobloc de pared.
- Rango de temperatura: -5°C / +5°C.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- Incluye tampón.
- Gas refrigerante R-452A.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PTM 54	PTM 68	PTM 80	PTM 110	PTM 140	PTM 200
Código		ONRV0467	ONRV0468	ONRV0469	ONRV0470	ONRV0471	ONRV0472
Rango de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	2442	3272	3667	4475	5497	6636
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R449A
Peso	kg	167	206,5	222,5	266	290,5	370,5
PVP		6.430 €	8.620 €	9.535 €	10.650 €	12.840 €	14.680 €

COTAS

	A	B	C	D	E	F	G
PTM 54	380	100	600	400	710	670	1140
PTM 68/80	450	120	860	530	970	860	1140
PTM 110	525	120	865	520	1000	860	1830
PTM 140/200	525	120	865	520	1000	860	1830





PTM



Control electrónico para la regulación de los diferentes parámetros de funcionamiento.

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R452A	Ta = 32°C	
	0°C	
	Pot frg W	Volumen m ³
PTM 54	4499	48,6
PTM 68	5583	71,4
PTM 80	6603	86,4
PTM 110	7947	106,8
PTM 140	10834	150
PTM 200 (R449A)	10834	150

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	60
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	15
Suelo aislado	No

PTL

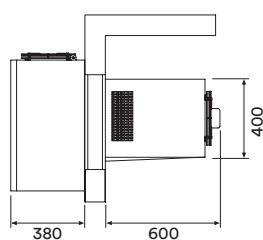
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monobloc de pared.
- Rango de temperatura: -25°C / -15°C.
- Desescarche por resistencias.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- Incluye cable para la conexión de la resistencia de puerta (PTL).
- Incluye tampón.
- Gas refrigerante R-452A y R-449A.

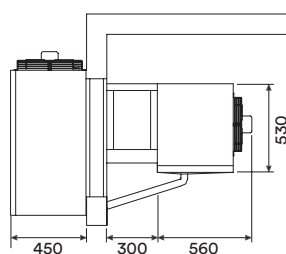
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PTL 34	PTL 60	PTL 80	PTL 130	PTL 180	PTL 260
Código		ONRV0473	ONRV0474	ONRV0475	ONRV0476	ONRV0477	ONRV0478
Rango de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	2456	3490	3210	3910	4935	5523
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R449A	R449A	R449A	R449A	R449A
Peso	kg	182	227	233	329,5	349,5	411
PVP		6.975 €	9.915 €	10.280 €	13.015 €	15.585 €	18.890 €

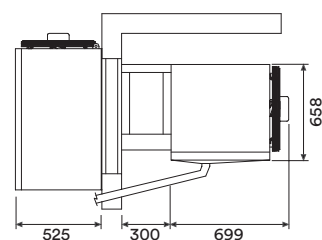
COTAS



PTL 34



PTL 60 / PTL 80



PTL 130 / PTL 180 / PTL 200



PTL

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R449A	Ta = 32°C	
	-20°C	
	Pot frg W	Volumen m³
PTL 34 (R452A)	2939	42,8
PTL 60	3918	62,5
PTL 80	4478	78
PTL 130	6040	119,6
PTL 180	8132	184,2
PTL 260	10555	266,3

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-10
Suelo aislado	Si

* Consultar stock disponible. Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SFM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

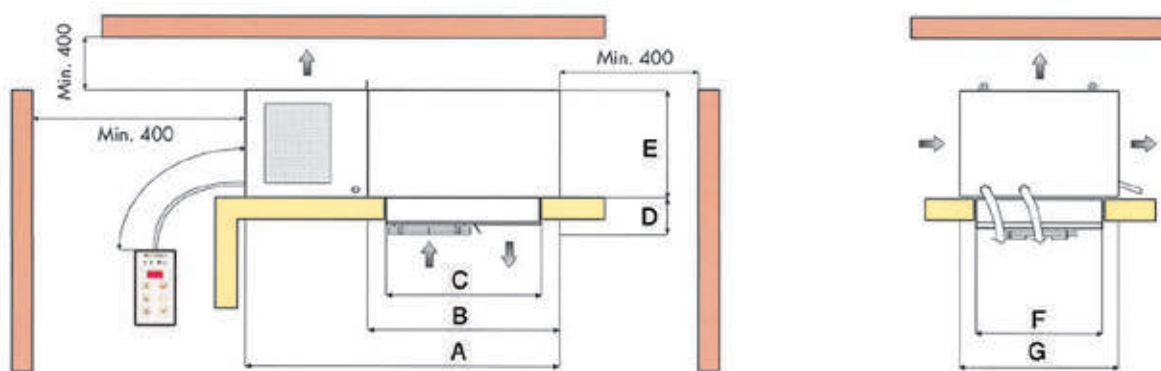
- Monobloc de techo.
- Rango de temperatura: -5°C / +5°C.
- Panel de control remoto con cable de 5 m.
- Compresor hermético.
- Expansión por capilar.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Desescarche por gas caliente.
- Refrigerante R-452A.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SFM 3	SFM 8	SFM 9	SFM 16	SFM 22	SFM 34	SFM 54
Código		0NRV0456	0NRV0457	0NRV0458	0NRV0459	0NRV0460	0NRV0791	0NVR0792
Rango de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	539	838	1095	1280	1428	1646	2542
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Expansión	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Peso	kg	48,5	69,5	84	89	90	110	174,5
PVP		2.695 €	3.215 €	3.905 €	4.350 €	5.080 €	6.385 €	8.005 €

COTAS

	A	B	C	D	E	F	G
SFM 3	765	420	320	128	350	400	500
SFM 8	880	500	380	128	390	580	700
SFM 9/16	1000	620	510	130	350	810	930
SFM 22	1110	620	510	180	440	810	930





SFM



Control electrónico para la regulación de los diferentes arámetros de funcionamiento.

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R452A	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	+5°C		0°C		+5°C		0°C		+5°C		0°C	
	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³
SFM 3	946	7,8	825	5,1	860	6,6	753	4,3	710	5	622	3,3
SFM 8	1606	16,5	1403	10,8	1470	14,7	1288	9,5	1235	10,6	1090	7
SFM 9	2052	16,5	1775	14,9	1870	19,5	1619	12,9	1557	14,3	1349	9,35
SFM 16	2522	29,5	2192	19,6	2298	25,7	1996	17	1949	19,2	1692	12,7
SFM 22	3115	39	2670	25,2	2851	33,8	2442	21,9	2398	25	2051	16,2
SFM 34	3753	49,6	3261	32,7	3415	42,8	2961	28,2	2846	31,4	2456	20,5
SFM 54	5695	82,4	4930	54,9	5173	70,3	4464	47,1	4285	52	3673	34

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	60
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	15
Suelo aislado	No

* Consultar stock disponible. Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

SFL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Monobloc de techo.
- Rango de temperatura: -25°C / -15°C.
- Panel de control remoto con cable de 5 m.
- Compresor hermético.
- Expansión por válvula termostática.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Desescarche por gas caliente.
- Refrigerante R-452A.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).
- Incluye cable para la conexión de la resistencia de puerta.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SFL 3	SFL 6	SFL 8	SFL 12	SFL 16	SFL 20	SFL 24	SFL 34
Código		ONRV0461	ONRV0462	ONRV0463	ONRV0464	ONRV0465	ONRV0466	ONRV0794	ONRV0795
Rango de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	598	786	999	1203	1288	1950	2084	2882
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Peso	kg	51,4	54	74	105,5	119	126	178,5	192
PVP		3.395 €	3.670 €	4.165 €	4.615 €	5.045 €	5.895 €	7.550 €	8.600 €

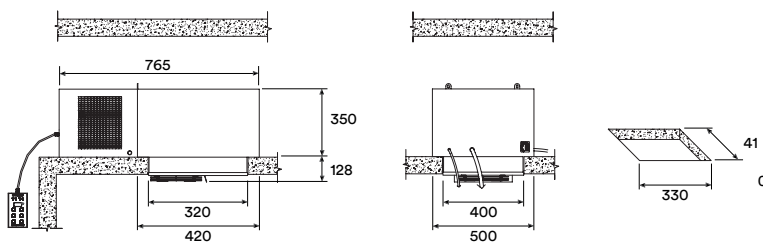
CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-10
Suelo aislado	Si

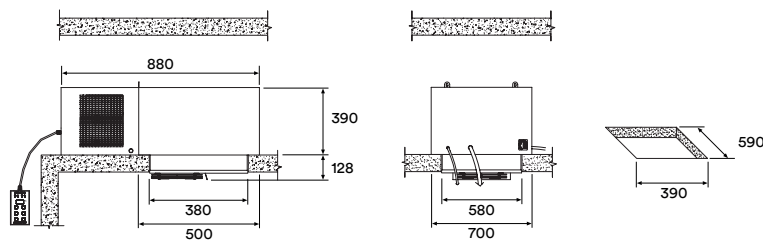


SFL

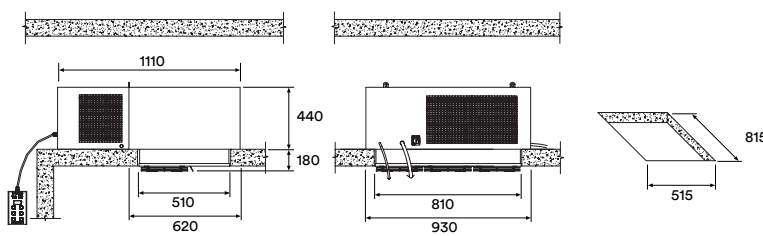
COTAS



SFL 3



SFL 6 / SFL 8



SFL 12 / SFL 16 / SFL 20

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R452A	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	-20°C		-25°C		-20°C		-25°C		-20°C		-25°C	
	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³
SFL 3	640	3,3	532	2,3	586	2,8	486	1,8	493	2	408	1,4
SFL 6	1007	6,7	826	4,9	895	5,7	734	3,8	734	4	589	2,6
SFL 8	1185	9	981	6,1	1058	7,6	871	5,1	881	5,4	714	3,3
SFL 12	1596	15	1294	9,8	1429	15,5	1155	8,3	1159	7,4	925	5,2
SFL 16	1929	20,3	1563	13,3	1733	17,3	1395	11,1	1417	12,1	1124	7,6
SFL 20	2721	36,6	2246	24,2	2463	30,5	2027	20,7	2007	21,4	1641	14,3
SFL 24	3076	41,8	2535	28,8	2772	36,4	2276	24,2	2244	25,1	1828	16,9
SFL 34	3960	61,4	3289	42,7	3560	52,7	2949	35,7	2924	34,9	2415	25,6

* Consultar stock disponible. Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

STM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

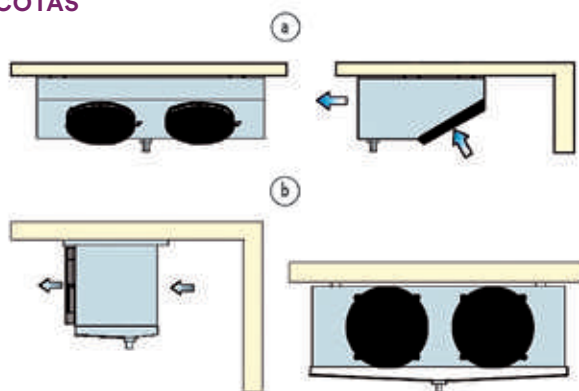
- Equipo partido de techo.
- Panel de control remoto concable de 10 m.
- Rango de temperatura: -5°C / +5°C.
- Compresor hermético.
- Desescarche por resistencias.
- Refrigerante R-452A .
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye cable de interconexión entre unidad exterior e interior.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STM 3	STM 6	STM 9	STM 12	STM 16	STM 22
Código		ONRV0479	ONRV0480	ONRV0481	ONRV0482	ONRV0483	ONRV0484
Rango de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	577	810	1025	1234	1266	1402
Desescarche	Tipo	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia
Expansión	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Diámetro líquido	mm	6	6	6	6	6	10
Diámetro succión	mm	10	10	12	12	12	16
Peso	kg	51,5	53,5	66,5	69,5	73,5	92,5
PVP		2.690 €	3.065 €	3.545 €	3.585 €	3.975 €	4.525 €

MODELO		STM 34	STM 40	STM 54	STM 68	STM 80
Código		ONRV0485	ONRV0486	ONRV0487	ONRV0488	ONRV0489
Rango de temperatura	°C	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5	-5/+5
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	1655	2110	2497	3272	3667
Desescarche	Tipo	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Diámetro líquido	mm	10	10	10	12	12
Diámetro succión	mm	16	16	18	22	22
Peso	kg	99,5	123,5	156,5	162	171,5
PVP		5.915 €	6.510 €	7.230 €	9.040 €	9.595 €

COTAS



STM 12



STM 16



STM 12

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R452A	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	+5°C		0°C		+5°C		0°C		+5°C		0°C	
	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³
STM 3	962	7,9	835	4,8	882	6,9	769	4,2	736	5	642	3,2
STM 6	1227	11,2	1082	7,3	1114	9,8	981	6,2	941	7,3	831	4,7
STM 9	1777	18,6	1551	10,7	1609	15,9	1406	10,4	1325	11,4	1160	7,5
STM 12	2298	26,3	1987	18,2	2081	22,5	1800	14,9	1697	16	1471	10,5
STM 16	2353	26,8	2052	20,7	2144	23,3	1868	15,5	1822	17,6	1585	11,5
STM 22	2711	32,3	2333	23	2488	28,3	2139	18,1	2105	21,1	1808	13,5
STM 34	3530	45,5	3074	32,8	3207	39,7	2788	25,4	2668	32,1	2309	18,5
STM 40	4459	61,2	3825	34,6	4080	53,2	3490	34,3	3417	32,8	2904	25,2
STM 54	5212	73,7	4502	42,3	4784	63,3	4122	37,7	4039	48,4	3459	27,8
STM 68	7102	105,6	6164	79,9	6486	91,7	5618	68,8	5425	67,3	4677	51
STM 80	8646	136,2	7434	99,8	7798	116,1	6688	85,6	6371	83,7	5433	61,1

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	60
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	15
Suelo aislado	No

STL

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipo partido de techo.
- Expansión por válvula termostática.
- Panel de control remoto concable de 10 m.
- Rango de temperatura: -15 / -25.
- Compresor hermético.
- Desescarche por resistencias.
- Refrigerante R-452A.
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye cable de interconexión entre unidad exterior e interior.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STL 3	STL 6	STL 9	STL 12	STL 16
Código		ONRV0490	ONRV0491	ONRV0492	ONRV0493	ONRV0494
Rango de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	636	782	1127	1171	1262
Desescarche	Tipo	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Diámetro líquido	mm	6	6	6	10	10
Diámetro succión	mm	8	12	12	12	16
Peso	kg	61,5	66	73	89,5	104,5
PVP		3.475 €	3.725 €	3.840 €	4.765 €	5.255 €

MODELO		STL 20	STL 24	STL 34	STL 60	STL 80
Código		ONRV0495	ONRV0496	ONRV0497	ONRV0803	ONRV0804
Rango de temperatura	°C	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25	-15/-25
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	1959	2039	2837	2510	2673
Desescarche	Tipo	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia	Resistencia
Expansión	Tipo	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R449A	R449A
Diámetro líquido	mm	10	10	10	12	12
Diámetro succión	mm	16	16	18	22	22
Peso	kg	109,5	120	139	197,5	226
PVP		5.685 €	6.105 €	7.310 €	10.075 €	10.980 €

COTAS

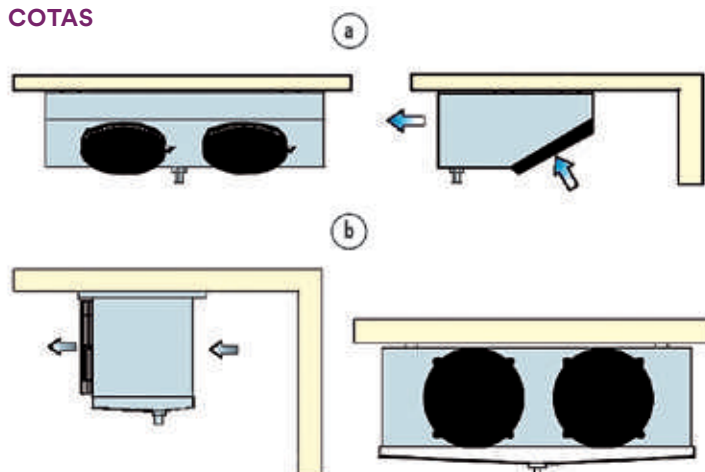




TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R452A/R449A	Ta = 25°C				Ta = 32°C				Ta = 43°C			
	-20°C		-25°C		-20°C		-25°C		-20°C		-25°C	
	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³
STL 3	693	3,4	581	2,2	633	3	529	1,9	527	2,1	437	1,3
STL 6	918	5,8	752	3,8	824	5	675	3,2	676	3,5	543	2,1
STL 9	1241	9,4	1016	6,3	1117	8,2	910	5,3	923	5,4	740	3,5
STL 12	1401	11,9	1142	7,9	1258	10,2	1021	6,6	1028	6,8	822	4,4
STL 16	1675	15,4	1363	10	1509	13,2	1219	8,5	1239	9,2	985	5,6
STL 20	2561	32,4	2120	22,1	2313	27,8	1909	19	1873	19,1	1537	13
STL 24	2702	34,4	2223	22,9	2465	30,2	2018	19,9	2041	21,5	1656	13,9
STL 34	3399	49,3	2805	33,6	3109	43,2	2560	29,4	2632	32	2164	21,8
STL 60 (R449A)	4347	68	3561	48	3996	58	3257	41	3420	49	2760	35
STL 80 (R449A)	4835	93	3945	67	4440	80	3605	58	3798	66	3054	48

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	100
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	-10
Suelo aislado	Si

* Consultar stock disponible. Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.

STH

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipo partido de techo.
- Panel de control remoto concable de 10 m.
- Rango de temperatura: +8 / +15.
- Compresor hermético.
- Desescarche por aire.
- Refrigerante R-452A .
- Incluye precarga de líquido refrigerante.
- Incluye cable de interconexión entre unidad exterior e interior.
- Incluye iluminación de la cámara (lámpara y cableado).
- Incluye microinterruptor de puerta (interruptor y cableado).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		STH 6	STH 9	STH 16	STH 22	STH 34	STH 54	STH 68	STH 80	STH 110
Código		ONRV0498	ONRV0499	ONRV0504	ONRV0501	ONRV0502	ONRV0503	ONRV0796	ONRV0797	ONRV0798
Rango de temperatura	°C	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15	+8/+15
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	619	937	1155	1399	1550	2368	2990	3771	4562
Desescarche	Tipo	Parada	Parada	Parada	Parada	Parada	Parada	Parada	Parada	Parada
Expansión	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula	Válvula
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A	R449A
Diámetro líquido	mm	6	6	6	10	10	10	12	12	12
Diámetro succión	mm	10	12	12	12	16	16	22	22	22
Peso	kg	47	58,5	64	82	90	120,5	145	160	208
PVP		3.220 €	3.565 €	4.105 €	5.865 €	7.085 €	7.560 €	9.920 €	11.685 €	13.670 €

CONDICIONES DE CÁLCULO

ESPESOR DE PANEL (MM)	60
Rotación de producto (%)	10
Densidad de carga (kg/m ³)	250
Temperatura introducción del género (°C)	20
Suelo aislado	No



STH 22



STH 16

TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

R452A	Ta = 25°C						Ta = 43°C					
	+15°C		+12°C		+8°C		+15°C		+12°C		+8°C	
	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³	Pot frg W	Volumen m³
STH 6	1187	12	1107	11	1002	10	983	10	918	9	832	8
STH 9	1849	18	1721	17	1555	15	1534	16	1436	14	1306	13
STH 16	2370	23	2204	22	1990	20	1972	20	1834	18	1657	17
STH 22	3149	31	2920	29	2625	26	2597	26	2402	24	2151	22
STH 34	3805	38	3529	35	3169	32	3193	32	2966	29	2667	27
STH 54	5746	57	5312	53	4754	48	4860	48	4484	45	3999	40
STH 68	7975	79	7379	73	6616	67	6695	67	6185	62	5532	56
STH 80	9271	87	8608	86	7756	77	7794	78	7232	73	6508	65
STH 110	12651	126	11642	116	10357	103	10473	105	9613	96	8519	85

WSH

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Unidad condensadora con carcasa silenciada, presión de nitrógeno, conexiones de soldadura.
- Variador de velocidad del ventilador del condensador.
- Unidad de refrigeración de pared con espacio mínimo dentro de la celda, presión de nitrógeno, conexiones de soldadura.
- Panel de control remoto con cable de 10 m. con tarjeta electrónica.
- Interruptor de alta presión
- Sistema de humidificación integrado.
- Descarga directa de agua condensada

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		WSH 018	WSH 028	WSH 045	WSH 060
Código		0NRV0799	0NRV0800	0NRV0801	0NRV0802
Rango de temperatura	°C	+10/+18	+10/+18	+10/+18	+10/+18
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230/1/50	230/1/50	230/1/50	230/1/50
Potencia eléctrica	W	1065	1315	2080	2892
Expansión	Tipo	Capilar	Capilar	Capilar	Capilar
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A
Diámetro líquido	mm	6	6	6	6
Diámetro succión	mm	10	10	12	12
Peso	Neto	52,5	62	71,8	79
	Bruto	92	88,5	98,2	105,5
PVP		6.550 €	6.885 €	7.195 €	7.695 €

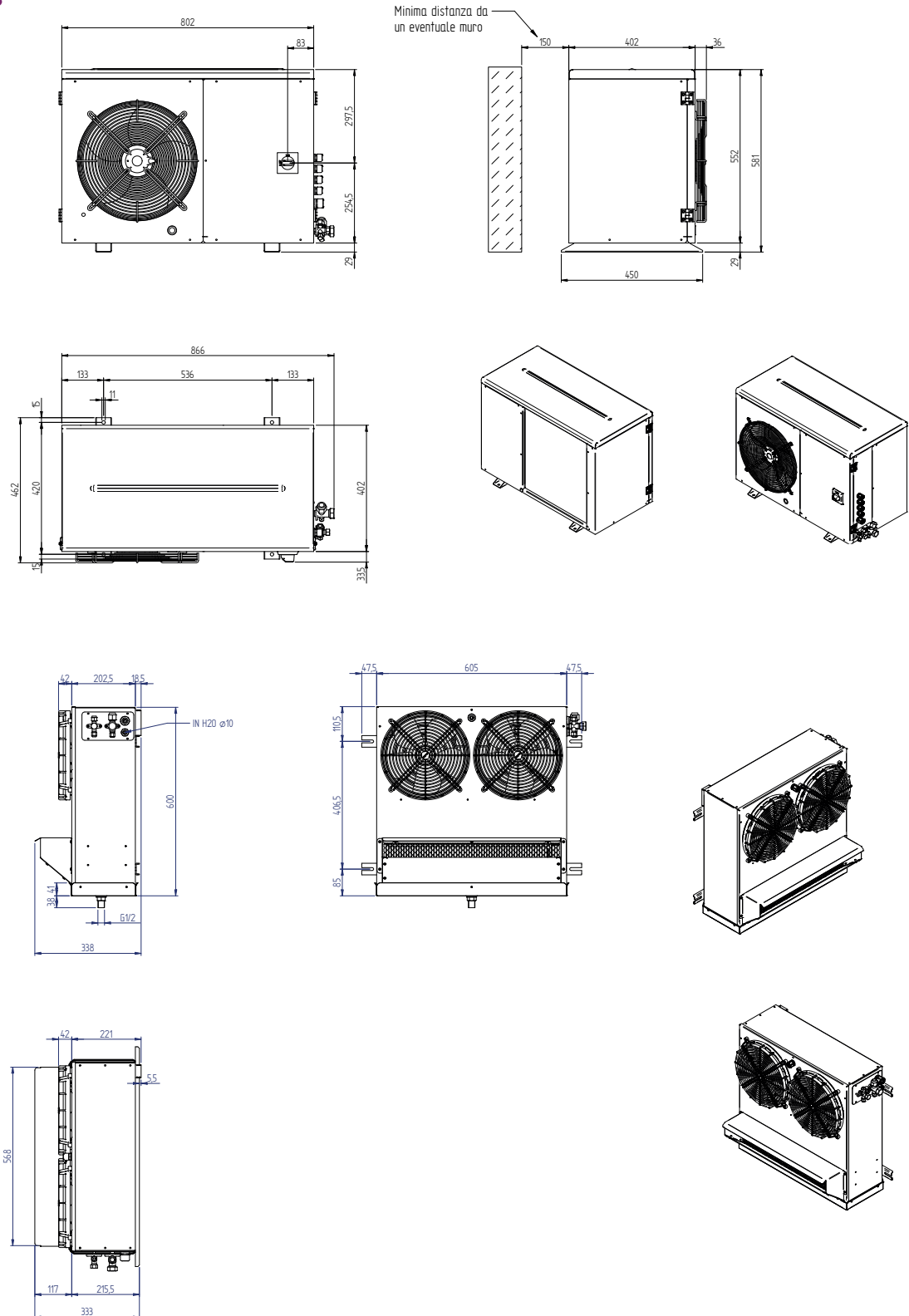


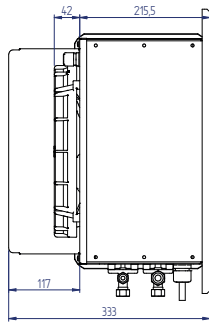
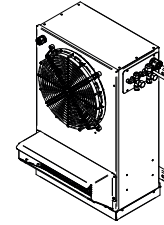
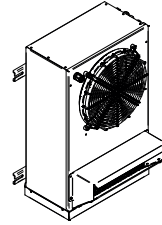
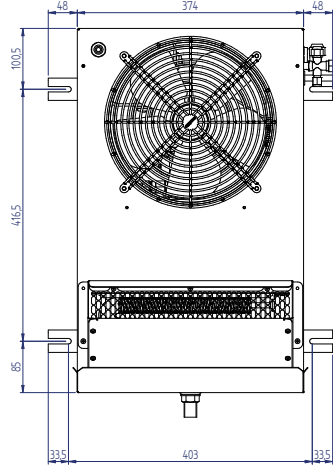
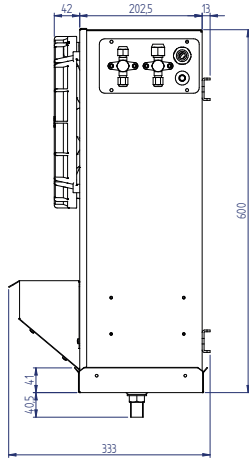
TABLA VOLÚMENES (m³) Y POTENCIAS (kW)

BODEGAS	Potencia frigorífica Ta = 32°C					
	Tc = +10°C		Tc = +15°C		Tc = +18°C	
	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³	Pot frg W	Volumen m ³
WSH 018	684	5,4	781	12,3	841	19,7
WSH 028	1028	12,6	1173	23,5	1265	35,2
WSH 045	1629	25,4	1850	43	1986	61,9
WSH 060	2082	35,1	2348	57,6	2507	81,8

WSH


COTAS







Un **congelador** para cada **necesidad**



Para almacenar los productos que necesiten frío con total garantía o mostrar una gran oferta de congelados con la tecnología más avanzada. La gama de congeladores abarca todas las necesidades, volúmenes y características, protegiendo siempre la calidad y textura de los alimentos.

CONGELADORES HORIZONTALES

EUROFRED

Tapa abatible	192
Tapa corredera	196
Tapa corredera cristal	198

CONSULTA EN LA WEB



SERVICIOS OPCIONALES

Para contratar servicios
opcionales ver final del catálogo.





Diferentes tipos de tapas

Tapas correderas: ciegas, rectas, inclinadas o inclinadas con cristal curvo.

Gracias a la robustez de las tapas, los congeladores conservan su hermeticidad a lo largo del tiempo y mantienen al mínimo el intercambio térmico con el exterior.

Termómetro o controlador

Todos los modelos disponen de termómetro o controlador electrónico para un perfecto control de temperatura.



Tapa de cristal corredera curva sobre marco de plástico inyectado.

DISEÑOS ERGONÓMICOS Y HERMÉTICOS

Una gama con modelos de entre 100L y 500L, con una alta eficiencia energética que reduce al mínimo el consumo.

Gama eficiente

Nuestra gama de congeladores, esta diseñada para ayudar a la sostenibilidad del medio ambiente gracias a sus gases ecológicos R290 y R600a.



IC 300 SCE

CH / HC / SIF

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia gama de congeladores disponible en tapa blanca y tapa inoxidable desde 100 hasta 664 litros.
- Incluye cerradura con llave en todos los modelos (excepto modelo CH 110).
- Incluye luz interna al abrir la puerta en todos los modelos (excepto modelo CH 110 y HC 170).
- El modelo SIF 700 está construido para resistir mayores impactos, tiene más robustez y lleva un condensador interno ventilado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	TAPA BLANCA						
	CH 110	HC 170	HC 240	HC 320	HC 370	HC 460	HC 570
Código	OITI0002	OITI0006	OITI0011	OITI0017	OITI0022	OITI0027	OITI0032
Capacidad neta L	102	125	208	263	323	401	427
Capacidad de congelación kg/24h	11	8	11	15	18	22	24
Rango de temperatura °C	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	90	133	146	167	199	231	243
Clase climática Tipo	ST	T	T	T	T	T	T
Condensación Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico kWh/24h	1,17	1,23	1,37	1,67	1,83	2,32	2,57
Desescarche Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética Tipo	F	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica	No aplica
Refrigerante Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Cestas en dotación nº	0	0	1	1	1	1	1
Cantidad máxima de cestas nº	-	1	3	3	4	5	6
Espesor aislamiento mm	55	50	50	50	50	50	60
Ancho / fondo / alto mm	550 / 650 / 850	580 / 620 / 840	830 / 660 / 850	990 / 660 / 850	1170 / 660 / 850	1400 / 660 / 850	1600 / 660 / 850
Peso bruto / neto kg	26 / 24	32 / 29	38 / 34	41 / 36	47 / 41	53 / 46	63 / 56
PVP	390 €	450 €	495 €	585 €	640 €	735 €	785 €

MODELO	TAPA BLANCA
	SIF 700
Código	OCTI0006
Capacidad neta L	643
Capacidad de congelación kg/24h	42
Rango de temperatura °C	-17/-25
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	220
Clase climática Tipo	4
Condensación Tipo	Estática
Consumo eléctrico kWh/24h	3,639
Desescarche Tipo	Manual
Evaporador Tipo	Estático
Refrigerante Tipo	R-600a
Cestas en dotación nº	2
Cantidad máxima de cestas nº	4
Espesor aislamiento mm	60
Ancho / fondo / alto mm	1570/751/ 1027
Peso bruto / neto kg	96/102
PVP	1.295 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño
*Los modelos HC y SIF son considerados conservadores de congelado de 3 estrellas.

Aplicación



Características



SIF 700



HC 460



HC 240



HC 570

ACCESORIOS

	Cesta CH 110	Cesta (HC 170 a HC 460)	Cesta plástico con asa (HC 170 a HC 460)	Cesta HC 570	Cesta SIF 700
Código	0IT19002	0IT19000	0IT19001	0IT19004	0IT19003
PVP	15 €	15 €	15 €	15 €	25 €



Termómetro en la parte exterior.



Cesta de plástico con asa.

SE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Congelador especial para laboratorios.
- Baja temperatura (-45°C).
- Capacidad de congelación alta y rápida.
- Termóstato electrónico con alarma.
- Maneta con cerradura.
- 4 ruedas, 2 de ellas con frenos.
- Una cesta en dotación.
- Drenaje del agua de desescarche.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		SE 10-45	SE 20-45	SE 30-45	SE 40-45
Código		OITC0171	OITC0172	OITC0173	OITC0021
Capacidad neta	L	152	230	323	392
Capacidad bruta	L	155	235	330	400
Rango de temperatura	°C	-5 / -45	-5 / -45	-5 / -45	-5 / -45
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	180	180	225	245
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	734 / 705 / 945	984 / 705 / 945	1284 / 705 / 945	1504 / 705 / 945
Peso neto	kg	49	57	71	78
Capacidad máxima de cestas		2	3	5	6
PVP		1.110 €	1.320 €	1.445 €	1.540 €

Estos modelos no requieren etiqueta energética por ser una excepción del reglamento de Ecodiseño

ACCESORIOS

	Cesta SE
Código	OCTC9002
PVP	35 €

Aplicación



Características



SE10-45



SE20-45



SE30-45



SE40-45



Termostato electrónico.



Maneta y cerradura.



Ruedas.

ICE NTOS

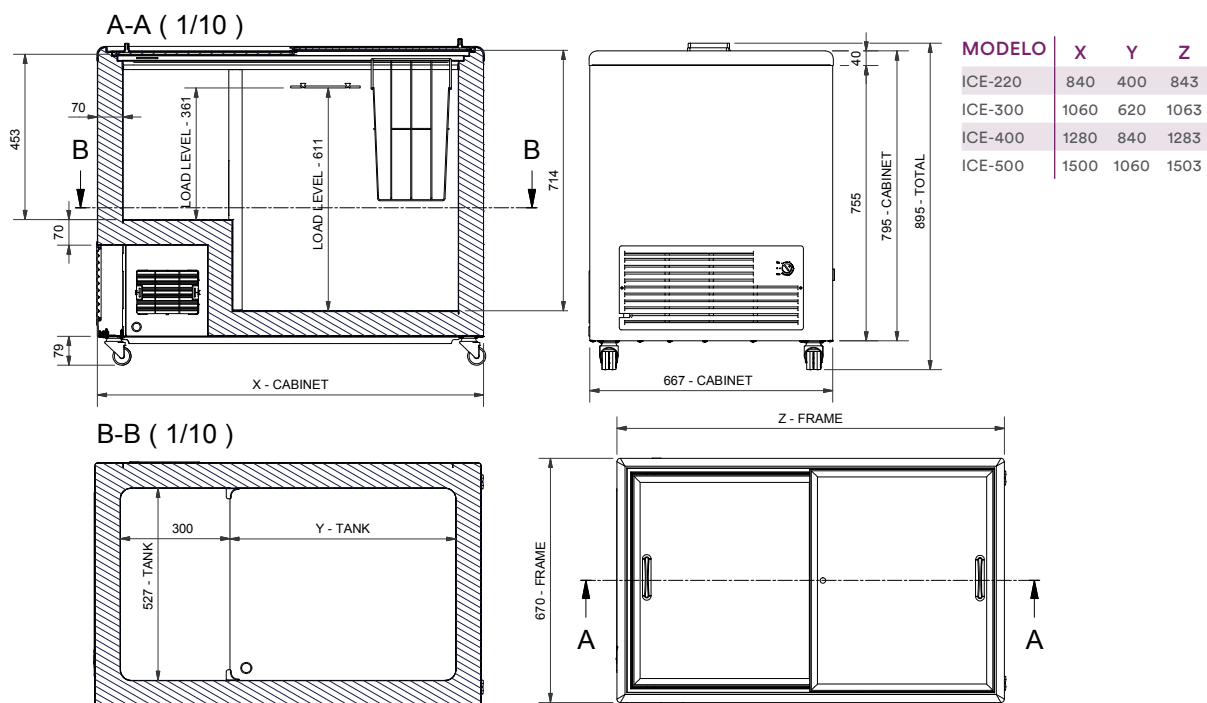
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Arcones congeladores de tapa ciega corredera de 185 a 400 litros.
- Termómetro situado en la parte frontal del congelador para un mayor control.
- Interior lacado en blanco
- Incluye cuatro ruedas unidireccionales.
- Puertas con marco de plástico inyectado que permiten el deslizamiento de las puertas correderas.
- No apto para cestas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		ICE 220 NTOS	ICE 300 NTOS	ICE 400 NTOS	ICE 500 NTOS
Código		OCTI0002	OCTI0003	OCTI0004	OCTI0005
Capacidad neta	L	185	256	327	398
Rango de temperatura	°C	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25	-18 / -25
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	218	249	297	326
Clase climática	Tipo	5	5	5	5
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energétic		D	F	F	F
Refrigerante	Tipo	R-600a	R-600a	R-600a	R-600a
Ancho / fondo / alto	mm	843 / 670 / 895	1063 / 670 / 895	1283 / 670 / 895	1503 / 670 / 895
Peso bruto / neto	kg	52 / 48	59 / 54	63 / 57	67 / 60
PVP		725 €	745 €	825 €	910 €

COTAS



Aplicación



Características



ICE 220 NTOS



ICE 400 NTOS



ICE 500 NTOS



Rejilla compresor.



Termómetro.



Ruedas para facilitar el desplazamiento.



Cerradura con llave.

IC SC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Espesor de pared de 60 mm, que reduce de manera considerable el consumo energético.
- Tapas correderas que se deslizan sobre un marco de aluminio altamente resistente.
- El condensador integrado elimina los riesgos de condensación en condiciones de alta humedad.
- Las medidas interiores permiten una gran capacidad de producto.
- Todos los modelos incluyen cerradura con llave, cestas y ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Clase climática 4.
- Interior blanco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		IC 200 SC	IC 300 SC	IC 400 SC	IC 500 SC
Código		0ITC0143	0ITC0190	0ITC0191	0ITC0192
Capacidad neta	L	165	255	350	430
Capacidad bruta	L	191	326	401	491
Rango de temperatura	°C	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	218	220	330	335
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico	kWh/24h	3,09	2,7	3,6	4
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética		C	D	D	D
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Cestas en dotación	nº	1	1	2	2
Cantidad máxima de cestas	nº	2	4	5	6
Ancho / fondo / alto	mm	720 / 630 / 892	1030 / 630 / 892	1300 / 630 / 892	1550 / 630 / 892
Peso bruto / neto	kg	57 / 52	67 / 62	82 / 77	98 / 93
PVP		830 €	845 €	955 €	1.120 €

ACCESORIOS

	Cesta (530x220x277 mm.)	Separador para cesta
Código	0ITC9028	2CTC9040
PVP	60 €	55 €

Aplicación



Características



IC 300 SC



Termostato incluido.



Cestas para una mejor exposición.



Ruedas en dotación.

IC SCE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Espesor de pared de 60 mm que reduce de manera considerable el consumo energético.
- Tapas correderas de cristal inclinado para resaltar la exposición del producto. Marco superior en aluminio altamente resistente.
- El condensador integrado elimina los riesgos de condensación en condiciones de alta humedad.
- Las medidas interiores permiten una gran capacidad interna de producto.
- Clase climática 4.
- Interior blanco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		IC 200 SCE	IC 300 SCE	IC 400 SCE	IC 500 SCE
Código		0ITC0153	2CTC0009	0ITC0155	0ITC0156
Capacidad neta	L	157	230	325	398
Capacidad bruta	L	176	264	352	427
Rango de temperatura	°C	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	218	239	330	335
Clase climática	Tipo	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,6	2,9	3,6	4,0
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-290	R-290	R-290
Cestas en dotación	nº	1	1	2	2
Cantidad máxima de cestas	nº	2	4	5	6
Ancho / fondo / alto	mm	720 / 615 / 949	1010 / 615 / 949	1310 / 615 / 949	1550 / 615 / 949
Peso bruto / neto	kg	58 / 53	65 / 57	76 / 66	82 / 72
PVP		815 €	980 €	1.090 €	1.360 €

Para más información sobre la Clasificación energética, consulta con tu comercial.

ACCESORIOS

	Cesta IC-SCEB/IC-SCE (200-500)	Display IC 200 SCE	Display IC 300 SCE	Display IC 400 SCE	Display IC 500 SCE
Código	2CTC9000	0ITC9029	0ITC0075	0ITC0085	0ITC0095
PVP	60 €	155 €	190 €	190 €	230 €

Aplicación



Características



IC 300 SCE



Termostato incluido.



Cestas para una mejor exposición del producto (opcional).



Las tapas correderas incorporan cerradura con llave.



Provisto de ruedas.

IC SCEB

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Tapas correderas de cristal curvo para resaltar el producto expuesto.
- Marco superior en aluminio altamente resistente.
- Condensador estático con ventilador de apoyo acoplado que aumenta el rendimiento del aparato incluso en condiciones extremas de funcionamiento.
- Todos los modelos incluyen cerradura con llave y ruedas para facilitar el desplazamiento.
- Cestas incluidas.
- Clase climática 4.
- Interior blanco.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		IC 100 SCEB	IC 200 SCEB	IC 300 SCEB	IC 400 SCEB	IC 500 SCEB
Código		2CTC0002	2CTC0007	2CTC0012	2CTC0017	2CTC0022
Capacidad neta	L	85	157	230	325	398
Capacidad bruta	L	100	176	264	352	427
Rango de temperatura	°C	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24	-14 / -24
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	129	218	239	330	335
Clase climática	Tipo	4	4	4	4	4
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Consumo eléctrico	kWh/24h	2,5	2,6	3,3	3,6	4,0
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética		*	E	E	E	F
Refrigerante	Tipo	R-600A	R-600A	R-290	R-290	R-290
Cestas en dotación	nº	1	1	1	2	2
Cantidad máxima de cestas	nº	2	2	4	5	6
Ancho / fondo / alto	mm	570 / 570 / 885	720 / 615 / 949	1010 / 615 / 949	1300 / 615 / 949	1550 / 615 / 949
Peso bruto / neto	kg	40 / 37	53 / 45	65 / 57	76 / 66	80 / 72
PVP		780 €	895 €	1.030 €	1.155 €	1.415 €

* Para más información sobre la Clasificación energética, consulta con tu comercial.

ACCESORIOS

	Cesta IC-SCEB/IC-SCE (100)	Cesta IC-SCEB/IC-SCE (200-500)
Código	2CTC9006	2CTC9000
PVP	35 €	60 €

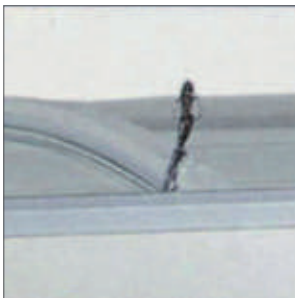
Aplicación



Características



IC 300 SCEB



Incluyen cerradura de serie.



Cestas para una mejor exposición del producto (dotación).



Ruedas para facilitar movilidad.

CHV/V

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Posibilidad de poner productos por debajo de los que se exhiben. Separación interna con dos zonas independientes de control de temperatura.
- Interior y exterior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco. Estructura externa con protección contra choques de carritos de supermercado.
- Tapas correderas en cristal térmico.
- Desagüe frontal fácilmente accesible.
- 1 cesta incluida.
- Para utilizar las cubetas es necesario añadir la barra divisoria y las cestas para divisor.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		750 CHV/V	900 CHV/V	1100 CHV/V
Código		0CAC0103	0CAC0104	0CAC0105
Capacidad neta	L	459	652	805
Capacidad bruta	L	597	839	1032
Rango de temperatura	°C	-18 / -28	-18 / -28	-18 / -28
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	410	594	594
Clase climática	Tipo	4	4	4
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Consumo eléctrico	kWh/24h	3.9	4.5	4.9
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética		C	B	B
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Cestas en dotación	nº	1	1	1
Cantidad máxima de cestas grandes	nº	3	5	7
Cantidad máxima cestas para barra divisoria	nº	6	10	14
Ancho / fondo / alto	mm	1550 / 960 / 780	2050 / 960 / 780	2505 / 960 / 780
Peso bruto / neto	kg	96 / 81	120 / 105	142 / 125
PVP		2.130 €	2.490 €	3.060 €

ACCESORIOS

	Cesta sin divisor (765x275x230 mm.)	Cesta para barra divisoria (355x275x230 mm.)	Cubeta para barra divisoria (355x275x230 mm.)
Código	0CAC9001	0CAC9023	0CAC9004
PVP	60 €	40 €	35 €

	Barra divisoria Inox 750 CHV/V (1368x40x40 mm.)	Barra divisoria Inox 900 CHV/V (1865x40x40 mm.)	Barra divisoria Inox 1100 CHV/V (1123x40x40 mm.)
Código	0CAC9028	0CAC9003	0CAC9029
PVP	45 €	70 €	75 €

Aplicación

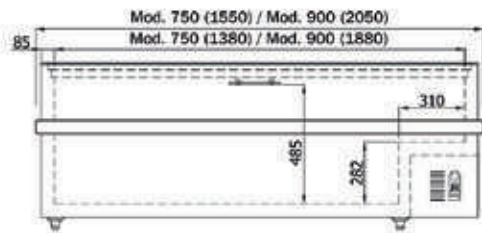
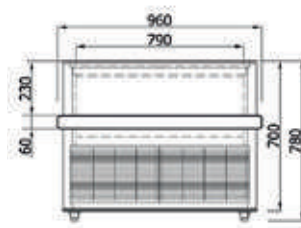
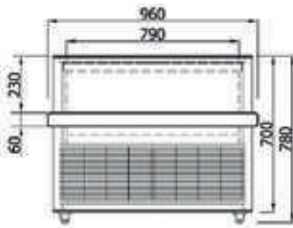


Características

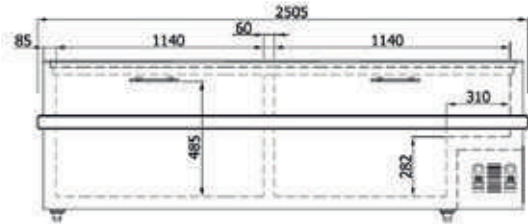


1100 CHV/V

COTAS



Glass Top 750/900 CHV/V



Glass Top 1100 CHV/V



Un termómetro lee la temperatura interior.



Perfil parachoques.



Triturado, compacto y **muy, muy frío**

¿Para qué necesitas el hielo? En Eurofred tenemos un fabricante específico para cada ocasión.

También disponemos de fuentes de agua compactas y de fácil instalación, para ofrecer agua fresca en oficinas, hospitales, gimnasios, industrias, etc.

MÁQUINAS DE HIELO, FUENTES DE AGUA Y ENVASADORAS

EUROFRED

ERICA

MÁQUINAS DE HIELO

Fabricadores cubitos

210

Fabricadores triturado

212

FUENTES DE AGUA

214

CONSULTA EN LA WEB

SERVICIOS OPCIONALES

Para contratar servicios opcionales ver final del catálogo.

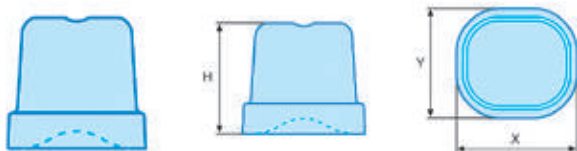




Fabricador de cubitos

El fabricante de cubitos de hielo produce cubitos de forma sólida y pura. Tiene su popular aplicación en restaurantes, hoteles o discotecas.

Diferentes dimensiones de cubitos. Desde 14 gramos a 41 gramos.



Nuestra gama de fabricantes de hielo está homologada y reconocida con las siguientes certificaciones:



LA INNOVACIÓN MÁS FRESCA Y PURA

La amplia gama de fabricantes de hielo y fuentes de agua ha sido desarrollada con la mejor tecnología del mercado para proporcionar la frescura necesaria en cada ocasión. Diseños innovadores y elegantes que incorporan las máximas prestaciones.

Fabricador de hielo triturado/troceado

La máquina de hielo triturado/troceado es ideal para la presentación de productos alimenticios como el pescado, o para el uso en la industria farmacéutica o química.



Fuentes de agua

El diseño de vanguardia y la tecnología punta se unen para crear la fuente de agua más innovadora y elegante. Nuestros modelos disponen de una gran capacidad de enfriamiento del agua.

CP / CM / CG

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CUBITO PEQUEÑO							
	14 GRAMOS	17 GRAMOS						
	CP 20	CP 28	CP 32	CP 37	CP 46	CP 53	CP 68	
Código	7ANF0117	7ANF0128	7ANF0138	7ANF0038	7ANF0158	7ANF0168	7ANF0178	
Capacidad depósitos	kg	4	6	9	16	25	40	
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	
Potencia eléctrica	W	320	290	350	370	450	700	
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	
Producción	kg/24h	20	28	32	37	46	68	
Conexión	mm	24	24	24	24	24	24	
Consumo agua	L/kg	4,5	5,1	5,1	3,3	4	2,8	
Diámetro entrada de agua	Pulg	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	
Ancho / fondo / alto	mm	355 / 404 / 640	387 / 465 / 657	387 / 465 / 737	497 / 592 / 797	497 / 592 / 907	497 / 592 / 997	735 / 603 / 1017
Peso bruto / neto	kg	34 / 27,5	41 / 39	44 / 38	55 / 48	61 / 52	64 / 55	79 / 67
PVP		1.475 €	1.640 €	1.700 €	2.200 €	2.280 €	2.300 €	3.000 €

MODELO	CUBITO PEQUEÑO				CUBITO MEDIANO		CUBITO GRANDE	
	17 GRAMOS				32 GRAMOS		41 GRAMOS	
	CP 88	CP 100	CP 130	CP 155	CM 28	CM 32	CG 37	
Código	7ANF0188	7ANF0198	7ANF0207	7ANF0217	7ANF0012	7ANF0028	7ANF0149	
Capacidad depósitos	kg	40	60	65	65	6	9	16
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	800	850	1050	1400	290	350	370
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-452	R-452	R-452
Producción	kg/24h	88	100	130	155	28	32	37
Conexión	mm	24	24	24	24	24	24	24
Consumo agua	L/kg	2,5	2,5	2,8	2,6	5,1	5,1	3,3
Diámetro entrada de agua	Pulg	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Ancho / fondo / alto	mm	735 / 603 / 1017	735 / 603 / 1117	840 / 740 / 1185	840 / 740 / 1185	387 / 465 / 657	387 / 465 / 737	497 / 592 / 797
Peso bruto / neto	kg	83 / 71	86 / 74	133 / 113	138 / 118	41 / 39	44 / 38	55 / 48
PVP		3.235 €	3.445 €	4.490 €	4.685 €	1.690 €	1.905 €	2.050 €

MODELO	CUBITO GRANDE							
	41 GRAMOS							
	CG 46	CG 53	CG 68	CG 88	CG 100	CG 130	CG 155	
Código	7ANF0048	7ANF0058	7ANF0067	7ANF0078	7ANF0089	7ANF0098	7ANF0107	
Capacidad depósitos	kg	25	25	40	40	60	65	65
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	450	500	700	800	850	1050	1400
Refrigerante	Tipo	R-452	R-452	R-452	R-452	R-452	R-452	R-452
Producción	kg/24h	46	53	68	88	100	130	155
Conexión	mm	24	24	24	24	24	24	24
Consumo agua	L/kg	4	4	2,8	2,5	2,5	2,8	2,6
Diámetro entrada de agua	Pulg	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4	3/4
Ancho / fondo / alto	mm	497 / 592 / 907	497 / 592 / 997	735 / 603 / 1017	735 / 603 / 1017	735 / 603 / 1117	840 / 740 / 1185	840 / 740 / 1185
Peso bruto / neto	kg	61 / 52	64 / 55	79 / 67	83 / 71	86 / 74	133 / 113	138 / 118
PVP		2.175 €	2.300 €	2.675 €	3.290 €	3.495 €	4.610 €	4.805 €

Características



CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Excelente garantía de mantenimiento del cubito de hielo gracias a que el depósito interno de la máquina está completamente aislado.
- Interior fabricado y diseñado con materiales de alta calidad.
- El acabado satinado ofrece un atractivo diseño y durabilidad en el tiempo ya que lo preserva de ralladuras y manchas.
- Fabricadores de hielo que pueden trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43°C.
- Modelos refrigerados por aire. Consultar con el departamento comercial los modelos refrigerados por agua.



CG 68 / CP 68



CP 20



Pies regulables en altura a partir del modelo CP-CG 37.



Construidos en acero inoxidable AISI 304 que garantiza una gran durabilidad de la máquina.

HG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Modelos HG diseñados para realizar hielo triturado. Ideales para la presentación de productos alimenticios como el pescado.
- Modelos disponibles en condensación por aire.
- El acabado satinado ofrece un atractivo diseño y durabilidad en el tiempo ya que lo preserva de ralladuras y manchas.
- Excelente garantía de manutención del cubito de hielo gracias a que el depósito interno de la máquina está completamente aislado.
- Interior fabricado en materiales compatibles para el contacto con alimentos.
- Fabricadores de hielo que pueden trabajar a una temperatura ambiente de hasta 43°C.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		HG 90A	HG 150A
Código		7ANF0281	7ANF0291
Capacidad depósitos	kg	19	55
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	550	650
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Producción	kg/24h	90	150
Conexión	mm	24	24
Consumo agua	L/kg	1	1
Diámetro entrada de agua	Pulg	3/4	3/4
Ancho / fondo / alto	mm	496 / 660 / 795	741 / 678 / 1015
Peso bruto / neto	kg	67 / 59	98 / 87
PVP		3.935 €	4.875 €

Características



HG 150A



HG 90A



Pies regulables en altura.



Construidos en acero inoxidable AISI 304 que garantiza una gran durabilidad de la máquina.

REFRIZER

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Fuentes de agua fría que por sus medidas compactas y por su facilidad de instalación, uso y limpieza, son especialmente indicadas para su ubicación en oficinas, industrias, hospitales, centros o clubes deportivos, gimnasios, etc.
- Alta capacidad de enfriamiento que permite disponer de agua fría en menos de 25 minutos desde su encendido.
- Máxima seguridad gracias a la estanqueidad de la fuente.
- Incluye termostato para la regulación automática de la temperatura.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Refrizer 2 PLL	Refrizer 2 PLL INOX
Código sin pedal		ORZA0033	ORZA0034
Código con pedal		ORZA0035	ORZA0036
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	360	360
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Producción mínima	L/h	16	16
Producción máxima	L/h	46	46
Ancho / fondo / alto	mm	310 / 310 / 1020	310 / 310 / 1020
Peso bruto / neto	kg	25 / 24	25 / 24
PVP sin pedal		755 €	865 €
PVP con pedal		1.005 €	1.130 €

ACCESORIOS

	Filtro desaborizante	Portafiltro	Llenador de vasos
Código	ORSO9010	ORSO9005	ORZA9006
PVP	25 €	60 €	520 €



Refrizer 2 PLL

Refrizer 2 PLL INOX

Refrizer 2 PLL INOX
con pedal



Todos los modelos incorporan pulsador y llenador de vasos.



Sobre en acero inoxidable AISI 304 18/10.



Acabados exteriores en plancha de acero plastificada.



Acabados exteriores en acero inox AISI 430 18/10 (modelos inox).

Máxima eficiencia en espacios reducidos



Descubre una amplia gama de equipos que se caracterizan por su adaptabilidad a todo tipo de espacios. Tanto en pequeños comercios como en supermercados de tamaño reducido, garantizando unas cualidades óptimas de refrigeración.

SUPERMERCADO

EUROFRED



PLUG-IN

Murales	220
Vitrinas	224
Islas	228

CONSULTA EN LA WEB



SERVICIOS OPCIONALES

Para contratar servicios opcionales ver final del catálogo.





Apostamos por la mejor tecnología de conservación de producto fresco y por su óptima exposición.

Disponemos de diferentes gamas de vitrinas murales de supermercado, modernas, versátiles con puertas de doble vidrio y cierre automático para una mayor eficiencia energética.



PATAGONIA

Seguridad

Vitrinas refrigeradas diseñadas especialmente para la exposición y conservación de todo tipo de producto fresco.



SLIM

Innovación

Diseño compacto y moderno para adaptarse a los espacios más reducidos.

TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN PARA UNA MAYOR EFICIENCIA ENERGÉTICA

Descubre una gama de equipos eficientes y adaptables a todo tipo de espacios, con un bajo nivel de consumo energético y un alto nivel de eficiencia.



YALOS

Exposición perfecta

Laterales panorámicos de cristal que confieren una óptima visibilidad del producto expuesto.

NEW CERVINO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mural expositor con una gran superficie de exposición, ideal para la conservación y venta de todo tipo de producto refrigerado.
- Mural con un gran rendimiento gracias a la circulación de aire forzado y al sobredimensionamiento del evaporador.
- Puertas correderas en dotación.
- Estantes y plano cuba en acero inoxidable que facilitan las operaciones de limpieza.
- Disponen de evaporación de agua mediante bandeja eléctrica.
- Color negro de serie.
- Portaprecios incorporado.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

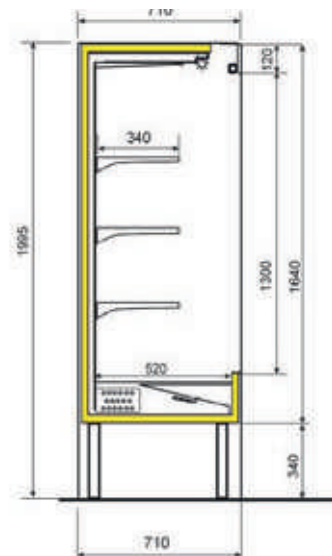
MODELO		CERVINO 100	CERVINO 120	CERVINO 150	CERVINO 180
Código		0LZN0118	0LZN0119	0LZN0120	0LZN0121
Rango de temperatura	°C	+4 / +6	+4 / +6	+4 / +6	+4 / +6
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	583	599	837	2x583
Clase climática	Tipo	3	3	3	3
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Evaporador	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Clase de temperatura	Tipo	H	H	H	H
Clasificación energética		C	C	C	C
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290
Estantes	nº	3	3	3	3
Superficie de exposición	m²	1,41	1,72	2,18	2,67
Niveles de exposición	nº	4	4	4	4
Ancho / fondo / alto	mm	100 / 71 / 1995	120 / 71 / 1995	150 / 71 / 1995	180 / 71 / 1995
Peso bruto / neto	kg	163 / 130	195 / 156	235 / 195	282 / 235
PVP		3.915 €	4.320 €	4.845 €	5.565 €

ACCESORIOS

	Estante 100	Estante 120	Estante 150	Estante 180
Código	0LZN9613	0LZN9614	0LZN9615	0LZN9616
PVP	255 €	255 €	270 €	270 €

	Stopper 100	Stopper 120	Stopper 150	Stopper 180
Código	0LZN9596	0LZN9597	0LZN9598	0LZN9599
PVP	70 €	90 €	105 €	125 €

COTAS



Aplicaciones



Luz LED en la parte superior para una mejor iluminación.



Estantes regulables en altura.

SLIM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mural de dimensiones externas reducidas y con una gran capacidad interna para la exposición de quesos, lácteos y productos frescos precocinados.
- Diseño compacto y moderno para adaptarse a los espacios más reducidos.
- Optimización del espacio interno con cinco estantes de 30 cm de fondo.
- Los modelos con puertas llevan luz LED vertical en ambos lados, cierre automático y puertas de doble cristal para una conservación óptima del producto.
- Base con pies de altura regulable.
- EC Fan Motor. Ventilador Inverter para un ahorro en consumo y eficiencia energética.
- Posibilidad de suministrar con gas refrigerante R452.

APLICACIONES

Especialmente recomendada para productos lácteos, frescos y platos preparados.

RANGO DE MODELOS

Altura 205 cm y profundidad 65 cm. Tres longitudes disponibles: 100, 130 y 190.

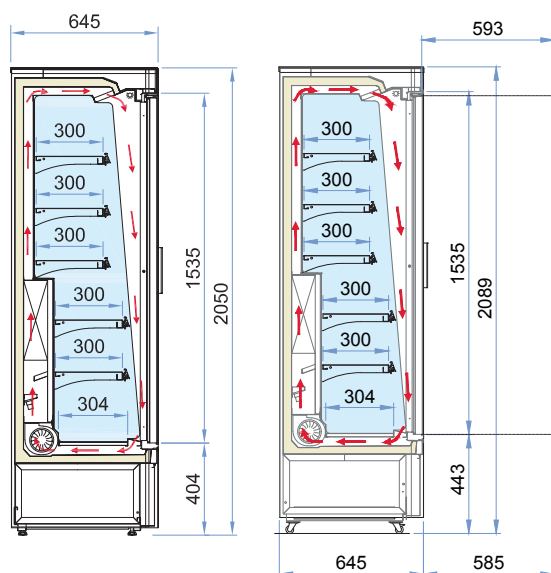
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CON PUERTAS		
	SLIM GD 100	SLIM GD 130	SLIM GD 190
Código	OLIS1162	OLIS1163	OLIS1164
Capacidad neta L	345 / 435 / 685	345 / 435 / 685	345 / 435 / 685
Rango de temperatura °C	-1 / +5	-1 / +5	-1 / +5
Alimentación eléctrica V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	670 / 700 / 1350	670 / 700 / 1350	670 / 700 / 1350
Clase climática Tipo	3	3	3
Desescarche Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clase de temperatura Tipo	M1-M2	M1-M2	M1-M2
Refrigerante Tipo	R452A	R452A	R452A
Ancho / fondo / alto mm	986 / 645 / 2050	1226 / 645 / 2050	1900 / 645 / 2050
Peso bruto / neto kg	255 / 240	295 / 280	355 / 340
PVP	6.710 €	6.960 €	10.445 €

ACCESORIOS

	Estante divisorio	Frontal estante 100	Frontal estante 130	Frontal estante 190
Código	OLIS9004	OLIS9007	OLIS9008	OLIS9009
PVP	30 €	40 €	40 €	50 €

COTAS



Aplicaciones



Características



SLIM GD



Modelos GD con puerta de doble cristal.



5 estantes de serie de 30 cm de profundidad.



Laterales panorámicos para una mejor exposición del producto.

PATAGONIA

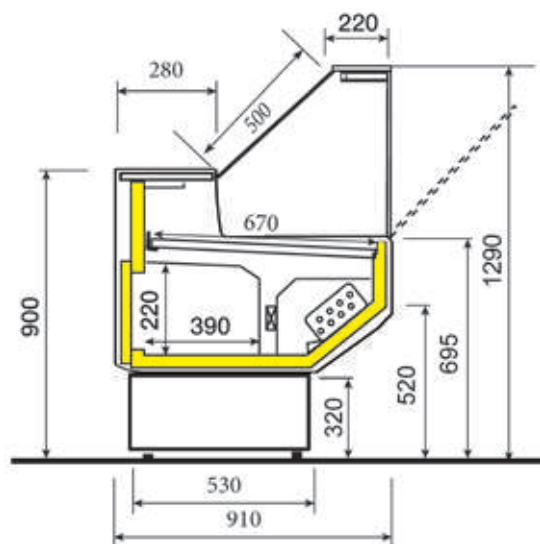
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina de diseño italiano elegante y sofisticado.
- Desarrollada pensando en espacios compactos, donde la accesibilidad es un factor importante, sin sacrificar el diseño y la funcionalidad.
- Vitrina de cristal recto y refrigeración ventilada.
- Disponible en 4 medidas: desde 1 metro a 2,5 metros.
- Gas refrigerante R290.
- Reserva refrigerada de serie.
- Estante intermedio de serie.
- Color negro de serie.
- Puertas de plexiglass en dotación.
- Depósito de evaporación de agua eléctrico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		PATAGONIA 104	PATAGONIA 150	PATAGONIA 200	PATAGONIA 250
Código		0LZN0200	0LZN0201	0LZN0202	0LZN0203
Rango de temperatura	°C	+3 / +6	+3 / +6	+3 / +6	+3 / +6
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	326	364	495	672
Potencia frigorífica W	W	571	690	873	1054
Clase climática		3	3	3	3
Condensación		Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante		R-290	R-290	R-290	R-290
Estantes		1	1	1	1
Puertas		1	1	2	2
Desescarche		Automático	Automático	Automático	Automático
Superficie de exposición	L	81	121	165	209
Niveles de exposición		1	1	1	1
Evaporador		Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Ancho / fondo / alto	mm	1000 / 910 / 1290	1500 / 910 / 1290	2000 / 910 / 1290	2500 / 910 / 1290
Peso bruto / neto	kg	161 / 130	207 / 165	276 / 220	345 / 275
Reserva refrigeradaL	L	82	122	166	210
PVP		3.115 €	3.660 €	4.290 €	5.150 €

COTAS



Aplicaciones



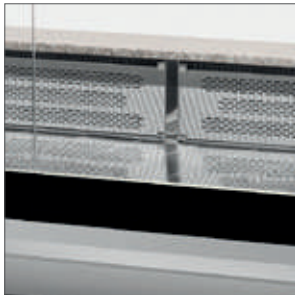
Características



PATAGONIA



Vidrio recto.



Estante intermedio de serie.



Color negro de serie

KARINA

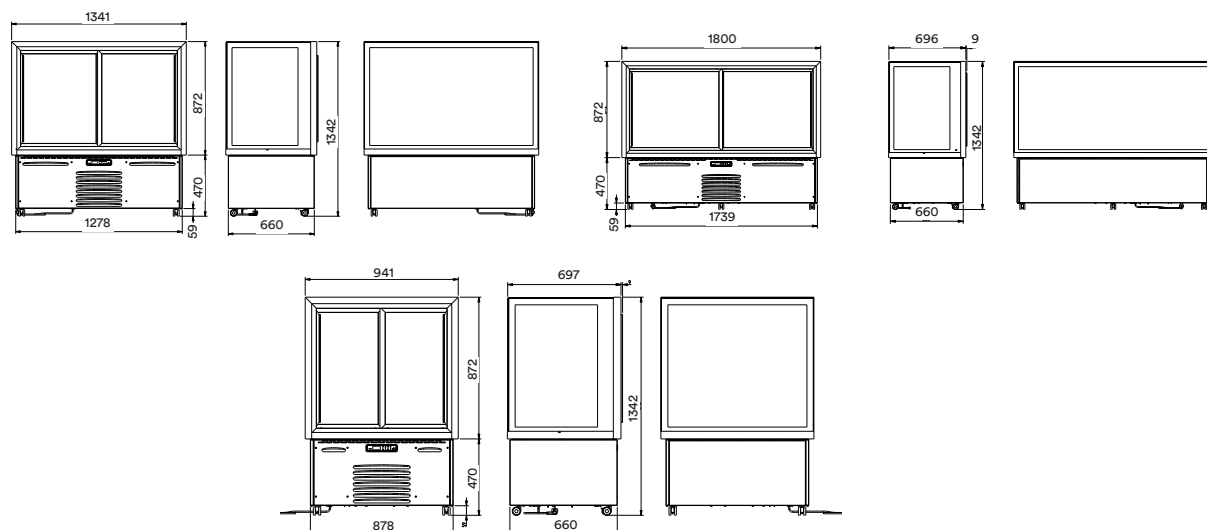
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina diseñada especialmente para pastelería con un diseño de estilo simple y refinado
- Disponibles 3 modelos con refrigeración ventilada
- Iluminación LED estándar en cada estante para una máxima visibilidad de los productos en exhibición (led de alta eficiencia lumínica y ahorro energético).
- Triple acristalamiento de serie para garantizar un excelente aislamiento y rendimiento.
- Estructura de chapa de acero galvanizado anticorrosión.
- Rejillas de ventilación traseras en acero inoxidable.
- Paneles base de contrachapado pintado estándar negro RAL 9005, combinado con perfil plata.
- Banda frontal con elemento calefactor anticondensación.
- Estantes con soportes ajustables y ventosas de seguridad amortiguadoras.
- Estante inferior en acero inoxidable perforado, fácil de limpiar.
- Unidad de control electrónico con pantalla.
- 4 ruedas giratorias (2 con freno) de acero revestido de poliamida.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		KARINA 97 Q	KARINA 137 Q	KARINA 187 Q
Código		OITF1663	OITF1664	OITF1665
Rango de temperatura °C	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	300	530	600
Clase climática	Tipo	4	4	4
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Estantes	Tipo	3	3	6
Capacidad	L	380	550	750
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Ancho / fondo / alto	mm	941 / 700 / 1340	1341 / 700 / 1340	1800 / 700 / 1340
Peso	kg	173	243	307
PVP		7.795 €	9.495 €	11.395 €

COTAS



Aplicaciones



Características



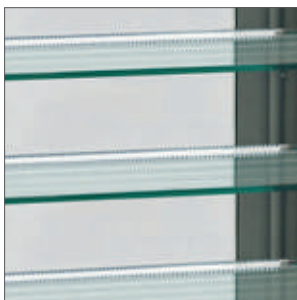
LUZ LED



KARINA 97 Q



KARINA 137 Q



Iluminación LED de serie



4 ruedas giratorias incluidas



Estante inferior en acero inoxidable perforado, fácil de limpiar

TAHITI

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Tapas correderas de cristal curvado de baja emisión que garantizan una óptima visibilidad de los productos y reducen las dispersiones térmicas.
- Canalizable en línea o espalda contra espalda.
- Iluminación en la cuba en dotación.
- Rejilla interior y parachoques.
- Reducido consumo energético.
- Iluminación por luz LED.
- Rejillas internas perimetrales.
- Desescarche automático.
- Compresor inverter.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		R-290		
MODELO		TAHITI 210	TAHITI 250	TAHITI CABECERA
Código		OLIS0032	OLIS0033	OLIS0034
Capacidad neta	L	664	791	578
Rango de temperatura	°C	-23 / -18	-23 / -18	-23 / -18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	495	545	495
Clase climática	Tipo	3	3	3
Condensación	Tipo	Estática	Estática	Estática
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética		C	C	D
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	2132 / 900 / 850	2532 / 900 / 850	1872 / 900 / 850
Peso bruto / neto	kg	136 / 125	165 / 149	125 / 109
Cantidad máxima de cestas	nº	6	8	5
PVP		4.115 €	4.325 €	4.060 €

ACCESORIOS

	Divisor cuba	Zócalo modelo 210	Kit unión espalda modelo 210	Kit unión espalda modelo 250	Zócalo modelo 250	Cesta
Código	OLIS9436	9FIS1427	OLIS9431	OLIS9432	9FIS1355	OLIS9442
PVP	55 €	90 €	210 €	210 €	205 €	150 €

Aplicaciones



Características

L1

R290
*Opcional

EUROFriendly

LUZ LED



TAHI



Rejilla interior y parachoques.



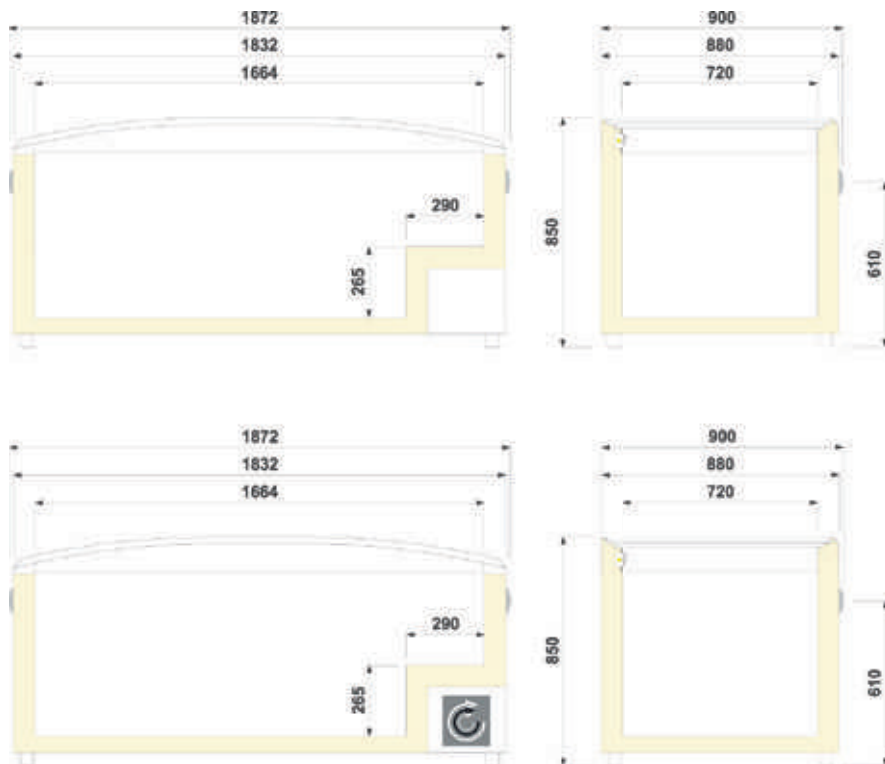
Tapas correderas de cristal curvado.



Panel digital.

TAHITI

COTAS

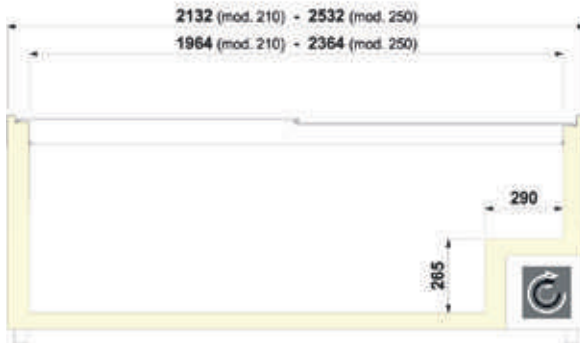
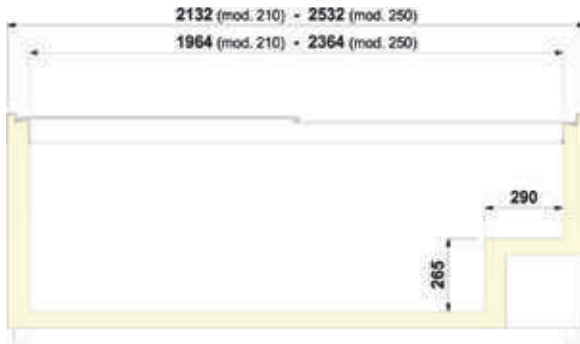


TAHITI CABECERA

Aplicaciones



Características



TAHITI

CEP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Isla de congelación ensamblables con diseño muy atractivo y modulable.
- Exterior e interior en chapa galvanizada revestida en PVC blanco.
- Termostato regulable analógico y termómetro digital.
- Iluminación interior LED.
- Aislamiento de alta eficiencia (70 mm) para reducir el consumo energético.
- Los modelos CEP VCI llevan tapas correderas en cristal térmico.
- Los modelos CEP VLC llevan tapa abatible curva en cristal térmico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		TAPA ABATIBLE		TAPA CORREDERA		
		CEP 1,5 VLC	CEP 2 VLC	CEP 1,5 VCI	CEP 2 VCI	CEP TOPO
Código		0CAC0006	0CAC0007	0CAC0008	0CAC0009	0CAC0031
Capacidad neta	L	350	518	350	518	370
Rango de temperatura	°C	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18	-22 / -18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	600	633	600	633	762
Clase climática	Tipo	3	3	3	3	3
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética		E	D	E	D	E
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Cantidad máxima de cestas	nº	5	6	5	6	-
Ancho / fondo / alto	mm	1500 / 880 / 940	2000 / 880 / 940	1500 / 880 / 940	2000 / 880 / 940	1770 / 880 / 940
Peso bruto / neto	kg	115 / 100	140 / 125	115 / 100	140 / 125	125 / 110
PVP		3.000 €	4.865 €	2.850 €	3.530 €	4.245 €

ACCESORIOS

	Cesta	Perfil expositor precios CEP 1,5 VCI	Perfil expositor precios CEP 2 VCI	Kit unión CEP 1,5	Kit unión CEP 2
Código	0CAC9000	0CAC9011	0CAC9012	0CAC9005	0CAC9006
PVP	40 €	55 €	65 €	95 €	95 €

Aplicaciones



Características



CEP 1,5 VCI



CEP 1,5 VLC



CEP 2 VLC



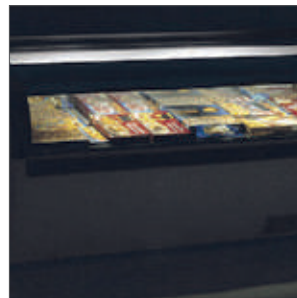
CEP TOPO



Grupo frigorífico.



Divisor alto / Divisor bajo.



Iluminación interna para aumentar la visibilidad.



Tapa de cristal.

YALOS

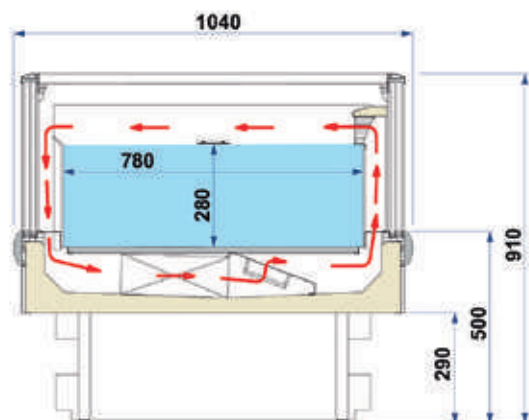
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Isla refrigerada disponible en versión bitemperatura con laterales panorámicos de cristal que le confiere una óptima visibilidad del producto expuesto.
- Luz LED que permite un ahorro considerable de energía.
- EC Fan Motor: Ventilador Inverter para un ahorro en consumo y eficiencia energética.
- Color gris de serie.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		YALOS 150	YALOS 210	YALOS 250
Código		OLIS1041	OLIS1042	OLIS1043
Capacidad neta	L	287	418	505
Rango de temperatura	°C	-18/-1 // -16/+5	-18/-1 // -16/+5	-18/-1 // -16/+5
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1000	1350	1450
Clase climática	Tipo	4	4	4
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		E	F	E
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	1500 / 1040 / 910	2100 / 1040 / 910	2500 / 1040 / 910
Peso bruto / neto	kg	200 / 187	287 / 274	329 / 316
PVP		5.720 €	6.655 €	7.425 €

COTAS



Aplicaciones



Características

L1

M1

M2

R290

EUROFriendly



YALOS



Gran superficie de cristal para una visibilidad óptima del producto expuesto.



Ideal para merchandising.



Tapas de cristal doble.



Perfiles parachoques de protección en color gris.

La **tecnología** aplicada al **lavado**



Haz que el día a día en tu cocina sea cada vez más fácil con la amplia gama de lavavasos, lavaplatos, lavaobjetos y túneles de arrastre. Consumos reducidos, máquinas resistentes, con una estética cuidada y la mejor tecnología aplicada.

LAVADO

ELETTROBAR

LAVAVASOS 244

LAVAPLATOS

Lavaplatos bajomostrador 252

Lavaplatos capota 258

LAVA OBJETOS 270

TÚNELES DE ARRASTRE 284

CONSULTA EN LA WEB



SERVICIOS OPCIONALES

Para contratar servicios opcionales ver final del catálogo.



CALIDAD DEL AGUA, DETERGENTE Y ABRILLANTADOR PARA UN LAVADO PERFECTO

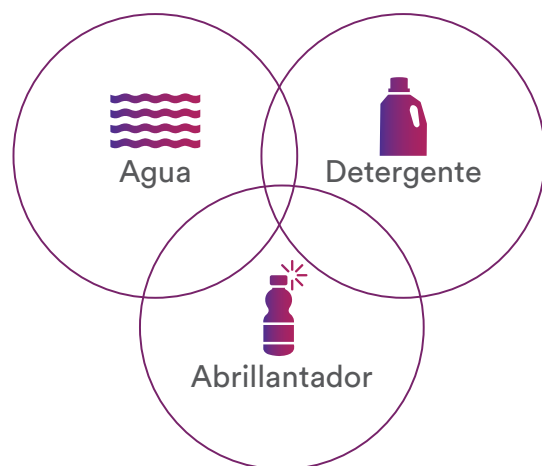
Los lavavajillas trabajan con agua, detergente y abrillantador. Para optimizar el lavado es muy importante tener en cuenta estos 3 factores.



La importancia de contar con la presión del agua adecuada

Cuando hablamos de presión nos referimos al empuje del agua dentro de las canalizaciones. Teniendo esto en cuenta, desde Eurofred recomendamos que la presión dinámica en la acometida sea de entre 2 y 4 bares para lograr un rendimiento óptimo del aclarado. Por debajo o por encima de este rango el proceso de aclarado podría sufrir dando resultados por debajo de nuestras expectativas. Si tenemos mucha presión, el agua saldrá vaporizada parcialmente de los brazos de lavado y se proyectará a las paredes de la máquina en lugar de dirigir el chorro a la vajilla. Por lo contrario, si tenemos poca presión, el agua de aclarado no desplazará suficiente el jabón lastrando los resultados.

En caso de tener problemas con la presión de agua, ofrecemos los equipos FAST, OCEAN o RIVER con boiler atmosférico, que usan la bomba de aclarado para trabajar a la presión perfecta de aclarado.



¿Cómo mantener el lavavajillas trabajando en pleno rendimiento?

Si queremos alargar la vida útil de nuestro equipo lo mejor es comprobar 3 propiedades del agua antes de instalar el equipo; pH, dureza y conductividad.

Lo ideal sería disponer de un agua con un pH de 7 (neutra), una dureza de 7°F y una conductividad de 50 microsiemens. Por desgracia, esto está lejos de cumplirse en la mayoría de instalaciones. Pero sí que tenemos

que ser conscientes que como peores sean las condiciones de trabajo, peor van a ser los resultados de lavado. Si tenemos condiciones muy desfavorable podrían requerir un mantenimiento más frecuente de nuestro lavavajillas. .

Aquí os damos una guía que os ayudará a mantener el lavavajillas trabajando a pleno rendimiento:

DUREZA

5 - 15°F
(Por encima mejor tratar el agua) -
En entrada de agua

CONDUCTIVIDAD

80 μS
(Suficiente para cubiertos metálicos)

10 - 80 μS
(Suficiente para cristal)

300 - 600 μS
(Suficiente para Loza)
Todos los valores en entrada de agua

PH

Un pH neutro o básico: 7 - 8 En la entrada de agua de red.

11,5- 12 En cuba, ya que tendremos jabón que hace el agua más básica.



El uso adecuado del detergente

Si queremos lavar bien y durante mucho tiempo resulta imprescindible no utilizar detergentes con cloro. El uso de este tipo de productos acabará produciendo corrosión en la máquina y reducirá considerablemente la vida útil de la máquina

Debemos tener en cuenta que el cloro también puede estar en el agua, así que recomendamos mantener el nivel de cloro en el agua por debajo de 40 mg/l y si supera esta cifra es mejor realizar un mantenimiento y limpieza diarios. Si llega a superar los 60mg/l es indispensable utilizar filtros de carbón activo.

Regular la dosificación del detergente correctamente será una pieza vital para el lavado, prueba de hacer unos cuantos lavados hasta que tengas la configuración ideal. Nosotros recomendamos usar nuestros dosificadores de detergente, pero si te decides a usar uno de terceros, conéctalo a la electroválvula usando un relé separador de 100W. Con esto protegerás el equipo.



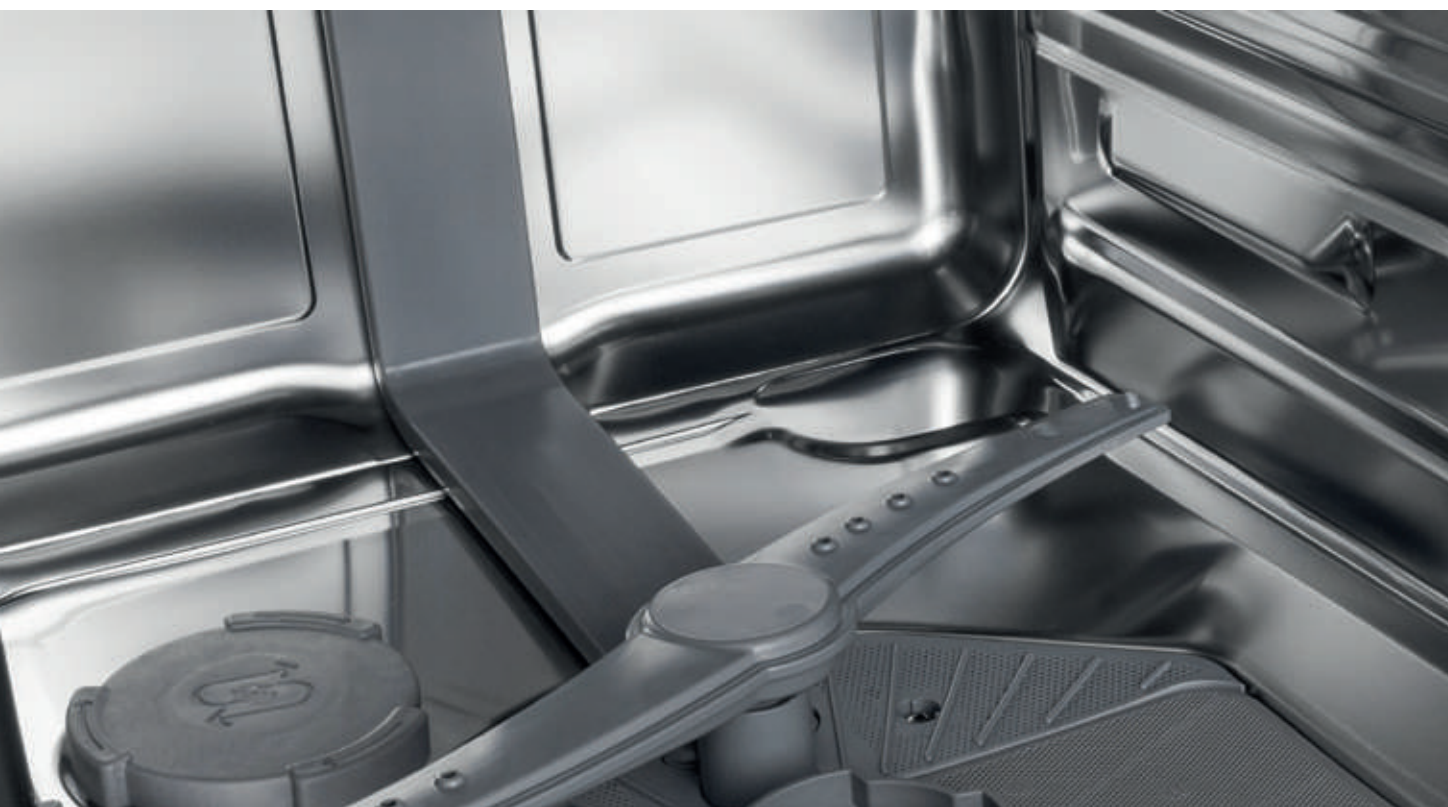
Abrillantador y limpieza final

La regulación del abrillantador es vital para obtener unos platos secos y relucientes después del lavado.

Los equipos de Eurofred están equipados con dosificadores de abrillantador que te permitirán regular la cantidad en cada instalación.

Cuando toca limpiar recomendamos vaciar la cuba de agua y pasar un estropajo con agua y con algún producto suave sin cloro por sus paredes. Es importante que el estropajo no sea de metal, ya que podría rallar la cuba y dejar restos de metal que corroerían el equipo con el tiempo.

Se recomienda regular la dosificación entre 0,3-0,7 ml/l o seguir las indicaciones de la etiqueta del abrillantador seleccionado. Valores superiores a este rango podrían empeorar la calidad del aclarado.



Sistema de lavado EWT TECNOLOGÍA DE LAVADO ELETTROBAR

De serie en las gamas River, Niagara, Ocean y Fast

La mayor parte de las pérdidas de potencia se producen en el desviador que separa el agua destinada al brazo superior de la que se dirige al brazo inferior. La solución EWT de Elettrobar es sencilla y genial, digna de ser patentada: eliminar el desviador. Así nace la exclusiva bomba de agua de doble flujo con dos salidas unidas directamente a los brazos.

No se desperdicia potencia pues la bomba tiene un consumo mínimo.

El brazo, construido en material ligero y resistente, necesita menos energía al girar y distribuye de manera óptima el agua, haciéndolo altamente tecnológico.



TECNOLOGÍA DE LAVADO

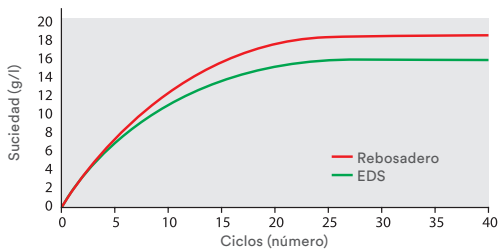
Presentamos las tecnologías y patentes que miman el producto. Elettrobar trabaja día a día para mejorar las máquinas que pone al servicio del cliente. Cubas embutidas, brazos de lavado ligeros y a la vez resistentes, sistemas de lavado y enjuague preconcebidos para un mejor resultado y un menor consumo.

Sistema de desagüe EDS

De serie en las gamas Niagara, Ocean y Fast (excluidas las versiones con EDT)

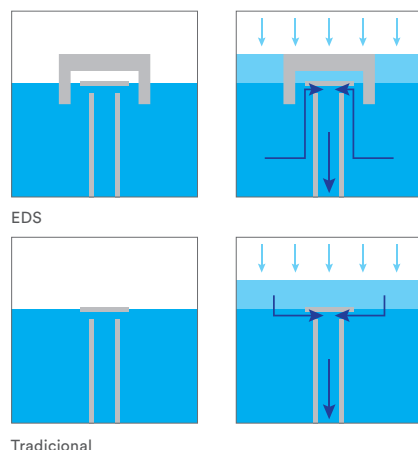
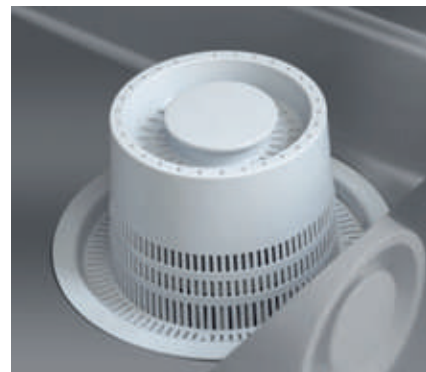
El sistema de desagüe tradicional utiliza un rebosadero para descargar el agua sobrante durante el aclarado. Dado que el agua limpia es más ligera que la sucia de la cuba, flota sobre ella y una parte, un 35%, acaba directamente en el desagüe y no en la cuba.

EDS emplea el principio de Arquímedes, empleando el agua limpia como un «pistón» para impulsar el agua sucia hacia el rebosadero. De este modo, solo el 17% del agua limpia se descarga directamente, la mezcla de la cuba es más limpia y se puede trabajar con una concentración más baja de detergente.



- a) Rebosadero: renovación de agua igual al 62% del aclarado.
 b) EDS: renovación de agua igual al 83% del aclarado.

Suciedad en la cuba de lavado
 (cuba de 15 litros; aclarado 1.9 litros/cesta; suciedad 30 g/cesta)

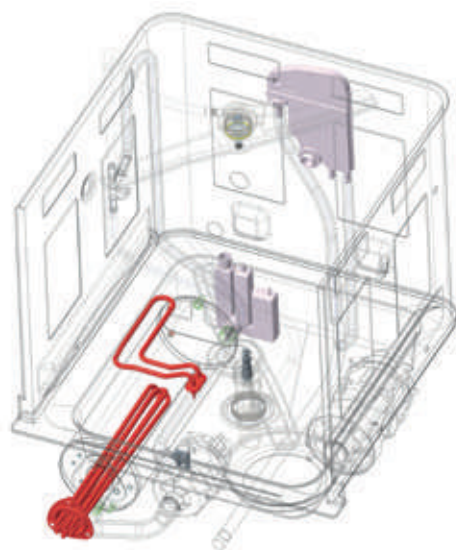


Sistema de calentamiento potenciado EHW

De serie en las gamas River, Niagara, Ocean y Fast

Sistema con elementos calentadores independientes. Generalmente, los elementos calentadores de la cuba y el boiler funcionan alternativamente. Se le da prioridad al boiler por motivos de higiene. Esto significa que, en caso de ciclos repetidos, la cuba no se calienta y la temperatura disminuye rápidamente perjudicando los resultados. El sistema HotWash, sin embargo, reparte la potencia eléctrica para conseguir que la cuba esté caliente a pesar de muchos ciclos y muy seguidos.

El resultado es que, a diferencia de las máquinas cuyos elementos calentadores no funcionan a la vez, la temperatura, en caso de lavados repetidos, es unos 10 grados más alta: esto permite disminuir el tiempo de lavado y el tiempo de secado porque los platos salen más calientes. Reduce, además, la concentración de detergente y ahorra dinero.



Construcción ECC

De serie en las gamas River, Niagara, Ocean y Fast

Los productos Elettrobar están concebidos para evitar puntos de acumulación de suciedad. Las cubas, contraportas y las guías de la cesta están completamente estampadas y radiadas para favorecer el flujo de la suciedad. También las aristas verticales están redondeadas.

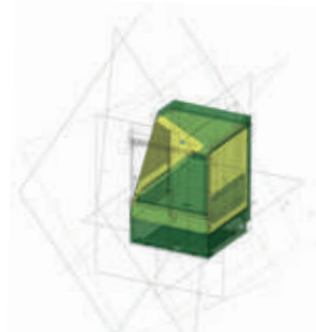
Los componentes de la cuba se han reducido al máximo y las tuberías de entrada de agua de lavado y aclarado se han colocado en el interior de la pared doble. Las partículas más grandes quedan retenidas en los filtros de la cuba. Las máquinas bajo mostrador, las de capota y lavaollas más avanzadas están dotadas de un ciclo de autolimpieza.



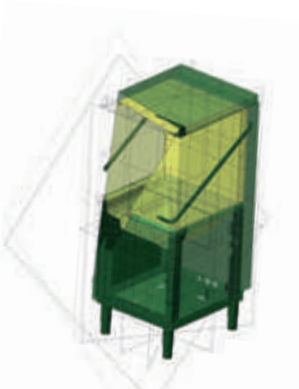
Aislamiento térmico

Toda nuestra gama incorpora soluciones constructivas que limitan la pérdida de calor, controlan el flujo de calor que atraviesa los elementos estructurales y mantienen constante la temperatura del interior. En definitiva, permite un gran ahorro en el costo de energía eléctrica.

Toda la gama de lavavajillas se ofrece, de hecho, de manera prioritaria con «doble pared», con la única excepción de las paredes laterales en los modelos empotrados y de la campana para los modelos de cúpula. En estos casos, es posible escoger entre las versiones que adoptan diferentes soluciones constructivas con sus ventajas:

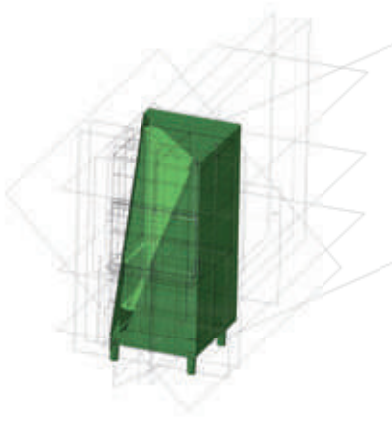


PÉRDIDA DE CALOR	LAVAVASOS/LAVAPLATOS
100%	Lados pared simple
-25%	Lados doble pared parcial El 40% de los lados tienen doble pared.
-35%	Doble pared estratificada en los lados Capa interior de aire de 3 mm
-60%	Doble pared espaciada en los lados Capa interior de aire de 10 mm

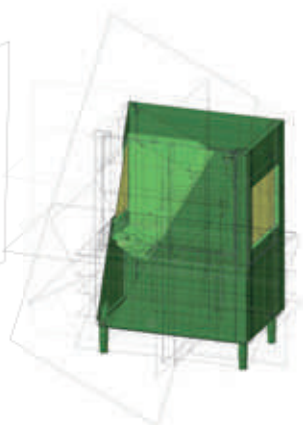


PÉRDIDA DE CALOR	CAPOTA
100%	Capota pared simple
-60%	Capota doble pared espaciada Capa interior de aire de 10 mm

-70%	Capota doble aislada pared Capa interior de aire + material aislante
------	---



PÉRDIDA DE CALOR	LAVAUTENSILIOS
-60%	Doble pared espaciada Capa interior de aire



PÉRDIDA DE CALOR	ARRASTRE
-60%	Doble pared espaciada Capa interior de aire

Elevación campana ELS

De serie en las gamas River

Sistema de elevación de la campana de nuevo diseño que hace más suave el movimiento, reduce el esfuerzo a solo 3 kg y elimina atascos, incluso si el asa se coge lateralmente.

El personal se cansa menos y es más productivo. La campana es de doble pared y aislada.



FAST 30

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavasos con cesta de 35x35 cm con interfaz de usuario electromecánico construido con doble pared parcial sobre los lados con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral. La cuba está soldada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas.
- La función de lavado se realiza solo con el brazo inferior. La reducida altura de la máquina la convierten en una solución ideal para locales con espacios reducidos.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

VERSIONES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 30	7FEB0042	1.465 €
Fast 30DE	7FEB0043	1.675 €

Dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba

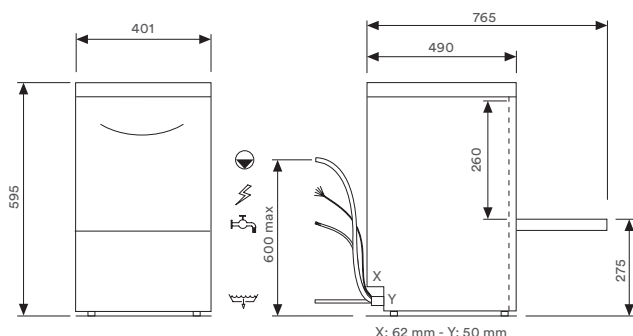
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	40.1x49x59.5
Altura hueco puerta	cm	26
Dimensiones cesta	cm	35x35
Productividad efectiva*	cestas/h	30 (35 con agua caliente)
Productividad teórica	cestas/h	40
Capacidad cuba	l	7
Capacidad boiler	l	2.6

Resistencia cuba	kW	0.6
Resistencia boiler	kW	2.6
Bomba lavado	kW	0.15
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	50 → 60

* Alimentación con agua a 15°C, 12" para carga y descarga cesta.

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50Hz - 1N ph	16	3.5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	30
Volumen	m ³	0.19
Dim. (LxPxH)	cm	47x56x74

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	25
--	----	----

Tecnologías

ECC

EDS

EHW

EWT

EDT

Modelo DE



FAST 30

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 30	FAST 30DE
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,6	90	60	65	•	•
ProFessional	Uso general	1,6	120	60	65	•	•
ProClean	Autolimpieza	1,6	90	-	-	•	
ProDrain	Desagüe automático	-	90-120	-	-		•

OPCIONAL

		COD.	PVP (€)
	Kit bomba desagüe	7FEB9162	240 €
	Kit dosificador detergente peristáltico	7FEB9161	290 €

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
Cesta vasos cuadrada	7FEB9087	2
Cestillo cubiertos para todas las versiones	7FEB9083	1

FAST 40

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavasos con cesta de 39×39 cm con interfaz de usuario electromecánico construido con doble pared parcial sobre los lados con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral. La cuba está soldada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas.
- Gracias a la gran anchura de la puerta y al uso de una bomba de lavado de doble flujo, es capaz de lavar platos de hasta 30 cm de diámetro. Utilizando la rejilla opcional es posible, además, lavar, a la vez, una cesta con las tascas y otras con sus platos. Tiene, de serie, un dosificador peristáltico de abrillantador regulable desde el panel de control.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

VERSIONES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 40	7FEB0044	1.825 €
Fast 40DE	7FEB0045	Dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba 2.050 €

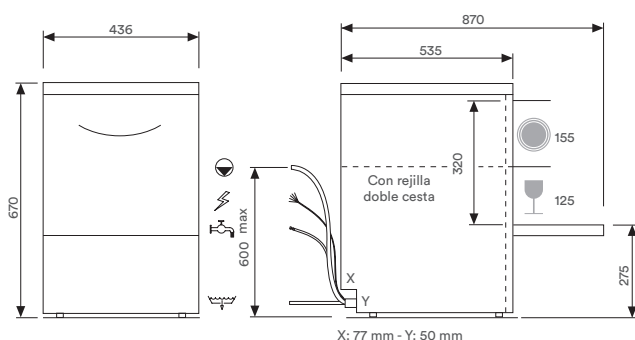
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	43.6×53.5×67
Altura hueco puerta	cm	32
Dimensiones cesta	cm	39×39
Productividad efectiva*	cestas/h	30 (35 con agua caliente)
Productividad teórica	cestas/h	40
Capacidad cuba	l	8
Capacidad boiler	l	2.6

Resistencia cuba	kW	0.6
Resistencia boiler	kW	2.6
Bomba lavado	kW	0.2
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	50 → 60

* Alimentación con agua a 15°C, 12" para carga y descarga cesta.

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50Hz - 1N ph	16	3.5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	34
Volumen	m ³	0.27
Dim. (LxPxH)	cm	52×61×84

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	30
	cm	30

Tecnologías

ECC

EDS

EHW

EWT

EDT

Modelo DE



FAST 40

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 40	FAST 40DE
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,6	90	60	65	•	•
ProFessional	Uso general	1,6	120	60	65	•	•
ProClean	Autolimpieza	1,6	90	-	-	•	
ProDrain	Desagüe automático	-	90-120	-	-		•

OPCIONAL

		COD.	PVP (€)
	Kit bomba desagüe	7FEB9162	240 €
	Kit dosificador detergente peristáltico	7FEB9161	290 €
	Kit doble cesta cuadrada n. 1 rejilla (901059), n. 2 cestas de rejilla (983055) n. 1 Soporte (712020), n. 1 Soporte (780140)	7FEB9549	235 €
	Soporte para platos (13 uni.)	7FEB9547	30 €

DOTACIÓN CESTAS

		COD.	N.
	Cesta vasos cuadrada	7FEB9105	2
	Cesto para cubiertos	7FEB9083	1

FAST 50

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavasos/lavaplatos con cestas de 45x45 cm, interfaz electromecánico. Construido con puerta de doble pared y guías embutidas. La cuba está soldada y dotada de un filtro integral de material compuesto.
- El interior de la cámara de lavado no tiene tuberías. Un punto medio eficaz entre un lavavasos medio y un pequeño lavaplatos. Puede ser ideal para restaurantes pequeños.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

VERSIONES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 50	7FEB0037	2.490 €

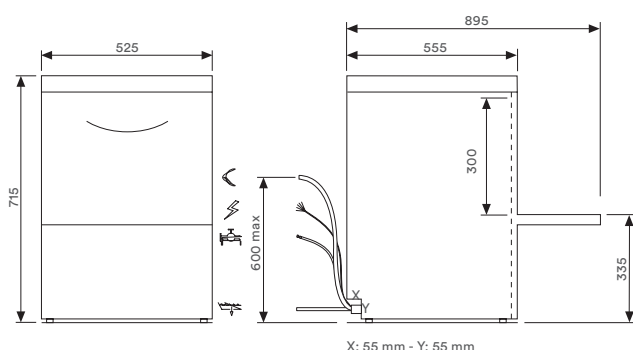
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	52.5x55.5x71.5
Altura hueco puerta	cm	30
Dimensiones cesta	cm	45x45
Productividad efectiva*	cestas/h	30 (35 con agua caliente)
Productividad teórica	cestas/h	40
Capacidad cuba	l	14
Capacidad boiler	l	2.6

Resistencia cuba	kW	0.6
Resistencia boiler	kW	2.6
Bomba lavado	kW	0.2
Presión alim.	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	50 → 60

* Alimentación con agua a 15°C, 12" para carga y descarga cesta.

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50Hz - 1N ph	16	3.5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	49
Volumen	m ³	0.37
Dim. (LxPxH)	cm	64x58x87

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	28
	cm	28

Tecnologías

ECC EDS EDD EWT EHW





FAST 50


MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 50
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,9	90	60	65	•
ProFessional	Uso general	1,9	120	60	65	•
ProClean	Autolimpieza	1,9	90	-	-	•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
 Kit bomba desagüe	7FEB9043	260 €
 Kit dosificador detergente peristáltico	7FEB9161	290 €

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
 Cesta cuadrada platos	7FEB9078	1
 Cesta vasos cuadrada	7FEB9079	1
 Cestillo cubiertos	7FEB9083	1

OCEAN 41

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavasos con cesta de 39x39 cm construido con doble pared estratificada en los lados con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral. La cuba está soldada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas. Gracias a la gran anchura de la puerta y al uso de una bomba de lavado de doble flujo, es capaz de lavar platos de hasta 30 cm de diámetro. Utilizando

la rejilla opcional es posible, además, lavar, a la vez, una cesta con las tacitas y otras con sus platos. Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control.

- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

VERSIONES

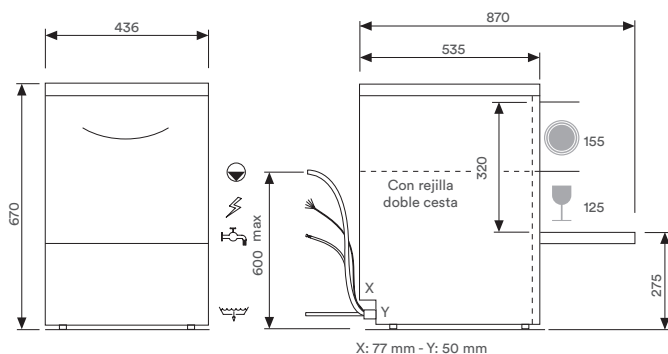
MODELO	COD		PVP (€)
Ocean 41D	7FEB0051	Dosificador detergente peristáltico	2.030 €
Ocean 41DE	7FEB0052	Dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba	2.145 €

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	43.6x53.5x67	Resistencia cuba	kW	0.6
Altura hueco puerta	cm	32	Resistencia boiler	kW	2.6
Dimensiones cesta	cm	39x39	Bomba lavado	kW	0.2
Productividad efectiva*	cestas/h	30 (35 con agua caliente)	Bomba aclarado	kW	0.2
Productividad teórica	cestas/h	40	Bomba desagüe	kW	0.04
Capacidad cuba	l	8	Presión alim.	bar	2 → 4
Capacidad boiler	l	2.6	Presión alim. 41CD - 41CDE	bar	1 → 4
			Temperatura alim.	°C	50 → 60

* Alimentación con agua a 50 °C, 12" para carga y descarga cesta.

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50Hz - 1N ph	16	3.5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	34
Volumen	m3	0.27
Dim. (LxPxH)	cm	52x61x84

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	30
	cm	30

Tecnologías

ECC EDS EHW ELI EWT EDT EDD ERT





OCEAN 41




MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	OCEAN 41D	OCEAN 41DE
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,6	90	60	65	•	•
ProFessional	Uso general	1,6	120	60	65	•	•
ProTemp	Suciedad difícil	1,9	150	60	65	•	•
ProWater	Vidrio y cristal con agua osmotizada	1,6	120	65	75	•	•
ProPlates	Ciclo específico para platos	1,9	150	60	80	•	•
ProCold	Aclarado agua fría	1,9 + 1,9	180	60	65 + fría		
ProClean	Autolimpieza	1,6	90	-	-	•	•
ProDrain	Desagüe automático	-	90	-	-		•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
 Kit bomba desagüe	7FEB9162	240 €
 Kit doble cesta cuadrada n. 1 rejilla (901059), n. 2 cestas de rejilla (983055) n. 1 Soporte (712020), n. 1 Soporte (780140)	7FEB9549	235 €

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
 Cesta vasos cuadrada	7FEB9105	2
 Cesta cubiertos	7FEB9083	1
 Soporte vertical platos	7FEB9547	1

FAST 60M

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaplatos bajo mostrador monofásico con cesta de 50x50 cm con interfaz de usuario electromecánico construido con doble pared parcial en los lados, con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral. La cuba tiene el fondo embutido y está dotada de un filtro integral de material compuesto.
- La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas. Tiene, de serie, un dosificador peristáltico de abrillantador regulable desde el panel de control.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

VERSIONES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 60M	7FEB0038	2.600 €
Fast 60DE	7FEB0039	Dosificador de detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba 2.855 €

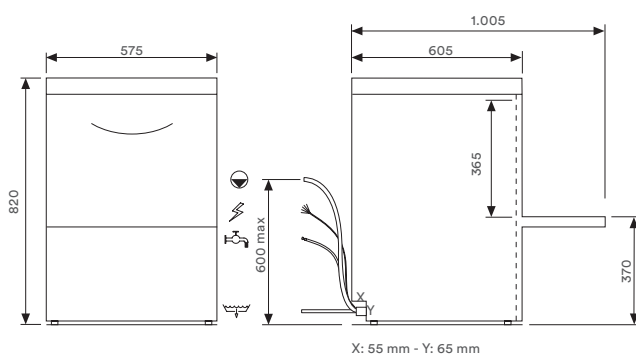
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	57.5x60.5x82
Altura hueco puerta	cm	36.5
Dimensiones cesta	cm	50x50
Productividad efectiva*	cestas/h	20
Productividad teórica	cestas/h	60
Capacidad cuba	l	20
Capacidad boiler	l	6

* Alimentación con agua a 50 °C, 12" para carga y descarga cesta.

Resistencia cuba	kW	2.1
Resistencia boiler	kW	3.0
Bomba lavado	kW	0.47
Presión alim.	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	50 → 60

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
230 V - 50Hz - 1N ph	16	3.5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	62
Volumen	m ³	0.45
Dim. (LxPxH)	cm	69x67x98

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	32.2
	cm	36.5

Tecnologías

ECC

EDS

EWT

EHW

EDT

Modelo DE





FAST 60M

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 60 M
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	2,1	60	55	80	•
ProFessional	Uso general	2,1	90	60	82	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•
ProSelf	Autolimpieza	2,1	120	-	-	•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
 Kit bomba desagüe	7FEB9046	280 €
 Kit dosificador detergente peristáltico	7FEB9161	290 €

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
 Cesta cuadrada platos	7FEB9082	1
 Cesta vasos cuadrada	7FEB9084	1
 Cestillo cubiertos	7FEB9083	1

FAST 60T

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaplatos bajo mostrador con cesta de 50×50 cm con interfaz de usuario electromecánico construido con doble pared parcial en los lados, con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral.
- La cuba tiene el fondo embutido y está dotada de un filtro integral de material compuesto. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas. Tiene, de serie, un dosificador peristáltico de abrillantador regulable desde el panel de control.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

VERSIONES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 60T	7FEB0040	2.575 €

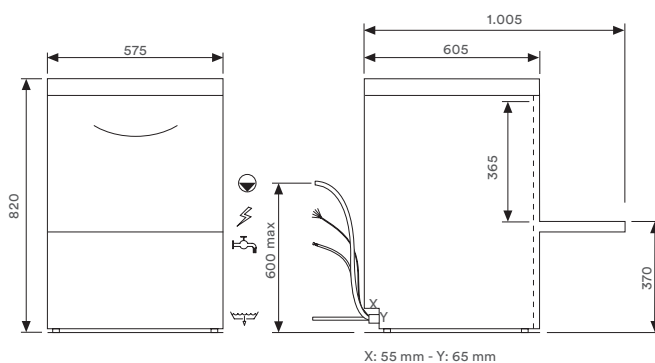
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	57.5×60.5×82
Altura hueco puerta	cm	36.5
Dimensiones cesta	cm	50×50
Productividad efectiva*	cestas/h	32
Productividad teórica	cestas/h	60
Capacidad cuba	l	20
Capacidad boiler	l	6

* Alimentación con agua a 15°C, 12" para carga y descarga cesta.

Resistencia cuba	kW	1.4
Resistencia boiler	kW	4.9
Bomba lavado	kW	0.47
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 60

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	6.8

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	62
Volumen	m ³	0.45
Dim. (LxPxH)	cm	69 × 67 × 98

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	32.5
	cm	36.5

Tecnologías

ECC

EDS

EHW

EWT



FAST 60T

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 60
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	2,1	60	55	80	•
ProFessional	Uso general	2,1	90	60	82	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•
ProSelf	Autolimpieza	2,1	120	-	-	•
ProSelf	Autolimpieza y desagüe automático	22	300	-	-	

OPCIONAL

		COD.	PVP (€)
	Kit bomba desagüe	7FEB9046	280 €
	Kit dosificador detergente peristáltico	7FEB9047	280 €

DOTACIÓN CESTAS

		COD.	N.
	Cesta cuadrada platos	7FEB9082	1
	Cesta vasos cuadrada	7FEB9084	1
	Cestillo cubiertos	7FEB9083	1

OCEAN 61

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaplatos bajo mostrador con cesta de 50x50 cm construida con doble pared estratificada en los lados con guías de cesta redondeadas y embutidas y puerta con doble pared integral. La cuba tiene el fondo embutido y está dotada de un filtro integral de material compuesto.
- La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas.
- Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control.
- La versión 61CDE pueden conectarse al dispositivo de ósmosis inversa WS140.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
Ocean 61D	7FEB0046	Dosificador detergente peristáltico	2.765 €
Ocean 61DE	7FEB0047	Dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba	2.940 €
Ocean 61CDE	7FEB0048	Boiler atmosférico con bomba aclarado, dosificador detergente peristáltico	3.295 €

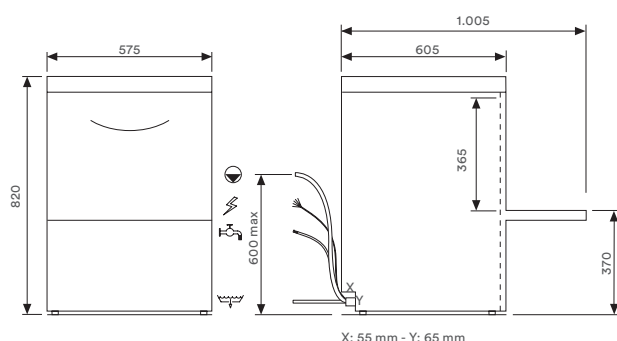
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	57.5x60.5x82
Altura hueco puerta	cm	36.5
Dimensiones cesta	cm	50x50
Productividad efectiva*	cestas/h	32
Productividad teórica	cestas/h	60
Capacidad cuba	l	20
Capacidad boiler	l	6

Resistencia boiler	kW	4.9
Bomba lavado	kW	0.47
Bomba aclarado	kW	0.2
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	2 → 4
Presión alim. 61CD - 61CDE - 61TDE	bar	1 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 50

*Alimentación con agua a 15°C, 12" para carga y descarga cesta. 1.4

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	6.8

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	62
Volumen	m3	0.45
Dim. (LxPxH)	cm	69x67x98

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	32.5
	cm	36.5

Tecnologías

ECC EDS EHW EDD ECS EWT EDT ERT ELI



OCEAN 61

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	OCEAN 61D	OCEAN 61DE - 61CDE
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,9 - 2,1	60	55	80	•	•
ProFessional	Uso general	1,9 - 2,1	90	60	82	•	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•	•
ProWater	Vidrio y cristal con agua osmotizada	2,1	120	65	70	•	•
ProLong	Lavado continuo	2,6	600	60	82	•	•
ProEco	Sangre y almidón	2,6	150	45	80	•	•
ProClean	Autolimpieza	22	300	-	-		•
ProSelf	Autolimpieza y desagüe automático	2,1	120	-	-	•	
ProDrain	Desagüe automático	-	120	-	-		•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
	7FEB9046	280 €

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
	7FEB9082	1
	7FEB9084	1
	7FEB9083	1

FAST 80

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavajillas de capota con cesta de 50x50 cm con interfaz electromecánico construido con doble pared y campana de pared simple. La cuba está estampada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La campana se levanta suavemente representando un esfuerzo reducido para el trabajador.
- El interior de la cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas y puede contener bandejas Gastronorm y Euro-norm. Tiene, de serie, un dosificador peristáltico de abrillantador regulable desde el panel de control.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

VERSIONES

MODELO	COD	PVP (€)
Fast 80	7FEB0041	4.370 €

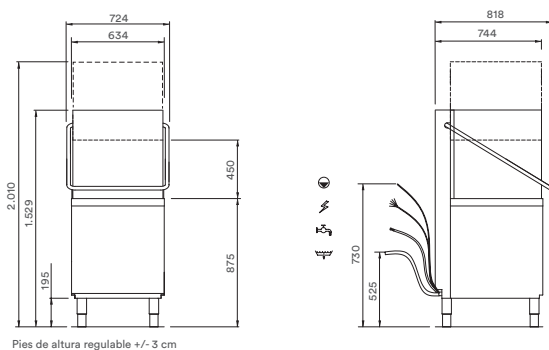
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	63.4x74.4x152.9
Altura hueco puerta	cm	45
Dimensiones cesta	cm	50x50
Productividad efectiva*	cestas/h	45
Productividad teórica	cestas/h	60
Capacidad cuba	l	15
Capacidad boiler	l	6

Resistencia cuba	kW	2.1
Resistencia boiler	kW	7
Bomba lavado	kW	0.47
Presión alim.	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 60

* Alimentación con agua a 15°C, 12" para carga y descarga cesta.

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	9.6

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	100
Volumen	m ³	0.95
Dim. (LxPxH)	cm	76x84x152

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	42.5
	cm	44
	cm	GN1/1 (53x32)

Tecnologías

ECC

EDS

EWT

EHW



FAST 80 con accesorios

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	FAST 80
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	2,1	60	55	80	•
ProFessional	Uso general	2,1	90	60	82	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•
ProSelf	Autolimpieza	2,1	120	-	-	•

OPCIONAL

		COD.	PVP (€)
	Kit bomba desagüe	7FEB9018	255 €
	Kit dosificador detergente peristáltico	7FEB9021	255 €

DOTACIÓN CESTAS

		COD.	N.
	Cesta cuadrada platos	7FEB9082	1
	Cesta vasos cuadrada	7FEB9084	1
	Cestillo cubiertos	7FEB9083	1

OCEAN 81

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavajillas de capota con cesta de 50x50 cm construido con doble pared y campana de pared simple. La cuba está estampada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La campana se levanta suavemente representando un esfuerzo reducido para el trabajador. El interior de la cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas y puede contener bandejas Gastronorm y Euronorm.
- Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control.
- La versión 81 CDE puede conectarse al dispositivo de ósmosis inversa WS140.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
Ocean 81	7FEB0049	Dosificador detergente peristáltico	4.520 €
Ocean 81CDE	7FEB0050	Boiler atmosférico con bomba de aclarado, dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba	5.095 €

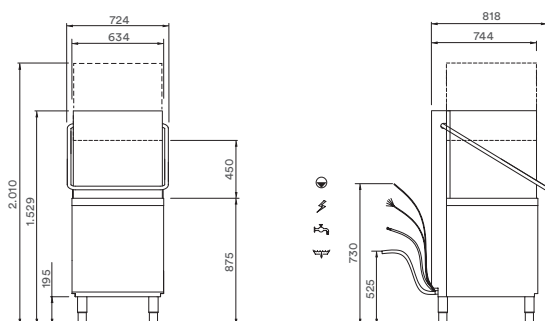
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	63.x74.4x152,9
Altura hueco puerta	cm	45
Dimensiones cesta	cm	50x50
Productividad efectiva*	cestas/h	45
Productividad teórica	cestas/h	60
Capacidad cuba	l	15
Capacidad boiler	l	12

Resistencia cuba	kW	2.1
Resistencia boiler	kW	7
Bomba lavado	kW	0.47
Bomba aclarado	kW	0.2
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	2 → 4
Presión alim. 81CD - 81CDE - 81TDE	bar	1 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 60

* Alimentación con agua a 50 °C, 12" para carga y descarga cesta.

DIAGRAMA INSTALACIÓN



Pies de altura regulable +/- 3 cm

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	9.6

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	100
Volumen	m ³	0.95
Dim. (LxPxH)	cm	76x84x152

ALTURA MÁX. (con cestas dotación estándar)

	cm	42.5
	cm	44
	cm	GN1/1 (53x32)

Tecnologías

ECC

EDS

EHW

ELI

EWT

EDT

EDD

ERT

Modelo CDE

Modelo CDE




OCEAN 81 con accesorios

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	OCEAN 81	OCEAN 81CDE
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,9 - 2,1	60	55	80	•	•
ProFessional	Uso general	1,9 - 2,1	90	60	82	•	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•	•
ProWater	Vidrio y cristal con agua osmotizada	2,1	120	65	70	•	•
ProLong	Lavado continuo	2,6	600	60	82	•	•
ProEco	Sangre y almidón	2,6	150	45	80	•	•
ProClean	Autolimpieza	17	300	-	-		•
ProSelf	Autolimpieza y desagüe automático	2,1	120	-	-	•	
ProDrain	Desagüe automático	-	120	-	-		•

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
 Kit bomba desagüe	7FEB9018	255 €

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
 Cesta cuadrada platos	7FEB9082	1
 Cesta vasos cuadrada	7FEB9084	1
 Cestillo cubiertos	7FEB9083	1

RIVER 83 CDE NRG

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavajillas de capota con cesta de 50x50 cm con todos los accesorios dotado de un nuevo interfaz de usuario con teclas soft-touch y nueva pantalla LCD en color. Construido con doble pared integral con campana dotada de aislamiento termoacústico. La cuba está estampada y dotada de un filtro integral inox.
- Kit medidor de nivel opcional. Consulta con tu comercial.
- La campana se levanta suavemente representando un esfuerzo reducido para el trabajador.
- El interior de la cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas y puede contener bandejas Gastronorm y Euro-norm.
- Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control y triple filtro en el desagüe.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
River 83CDE NRG	7FEB0053	Boiler atmosférico con bomba aclarado, dosificador detergente peristáltico, desagüe parcial con bomba y triple filtro y recuperador de calor NRG	6.715 €

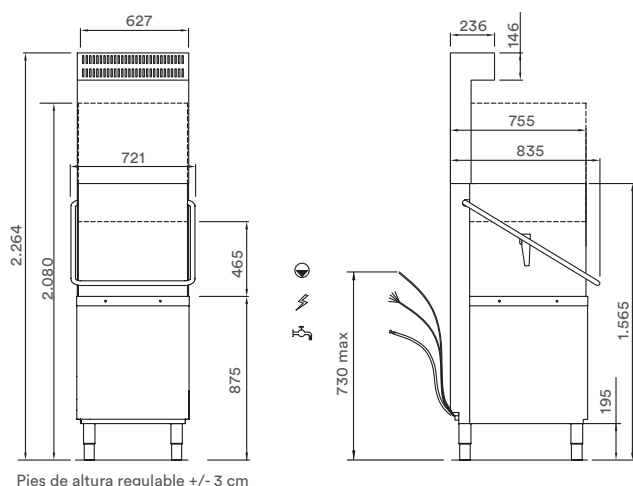
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	63.3x75.5x226.4
Altura hueco puerta	cm	46.5
Dimensiones cesta	cm	50x50
Productividad efectiva*	cestas/h	38
Productividad teórica	cestas/h	65
Capacidad cuba	l	22
Capacidad boiler	l	12

* Alimentación con agua a 50 °C, 12" para carga y descarga cesta.

Resistencia cuba	kW	2.5
Resistencia boiler	kW	7
Bomba lavado	kW	0.7
Bomba aclarado	kW	0.2
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	1 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 60

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	16	10.2

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

		River 83	NRG
Peso bruto	Kg	124	25
Volumen	m3	1	0.15
Dim. (LxPxH)	cm	77x87x153	70x75x30

ALTURA MÁX.

	cm	45
	cm	45
	cm	GN1/1 (53x32)

Tecnologías

ECC EDT EHW EDD ERT EWT ETF ELS ESI NRG






RIVER 83 NRG con accesorios

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	RIVER 83CDE NRG
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	1,8	60	55	80	•
ProFessional	Uso general	2	90	60	82	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•
ProWater	Vidrio y cristal con agua osmotizada	2,1	120	65	70	•
ProLong	Lavado continuo	2,6	600	60	82	•
ProEco	Sangre y almidón	2,6	150	45	80	•
ProNew	Recambio rápido agua	15-20	540	-	60	•
ProActive	Ollas y utensilios	4,2	300	70	82	•
ProSteel	Cubiertos	2,6	360	72	88	•
ProSan	Desinfección y norma EN-ISO 15883-1/3	2,6	automática	70	85	•
ProClean	Autolimpieza	24	300	-	-	•
ProDrain	Desagüe automático	-	120	-	-	•

DOTACIÓN CESTAS

		COD.	N.			COD.	N.
	Cesta cuadrada platos	7FEB9082	1		Cestillo cubiertos	7FEB9083	1
	Cesta vasos cuadrada	7FEB9084	1				

MISTRAL 94XD

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavavajillas de capota de alta capacidad con cesta de 50x60 cm.
- Construido con doble pared integral con campana dotada de aislamiento termoacústico. La cuba está estampada y dotada de un filtro integral de material compuesto. La campana se levanta suavemente representando un esfuerzo reducido para el trabajador. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas y gracias a su gran capacidad puede contener utensilios de todas las formas y tamaños.
- Dotada de brazos rotantes de lavado y aclarado superior e inferior de "tres chorros".
- Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
Mistral 94XD	7FEB0030	Dosificador detergente peristáltico	6.065 €

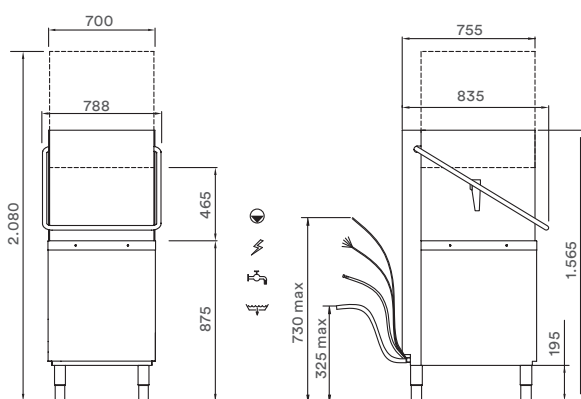
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	70x75.5x156.5
Altura hueco puerta	cm	46.5
Dimensiones cesta	cm	50x60
Productividad efectiva*	cestas/h	42
Productividad teórica	cestas/h	65
Capacidad cuba	l	30
Capacidad boiler	l	12

Resistencia cuba	kW	3
Resistencia boiler	kW	8
Bomba lavado	kW	1.5
Bomba aclarado	kW	0.2
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	2 → 4
Temperatura alim.	°C	15 → 60

* Alimentación con agua a 50 °C, 12" para carga y descarga cesta. Para versión sin boiler atmosférico, la capacidad es de 6 litros.

DIAGRAMA INSTALACIÓN



Pies de altura regulable +/- 3 cm

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N ph	20	12,5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	136
Volumen	m ³	1.1
Dim. (LxPxH)	cm	83x87x153

ALTURA MÁX.

	cm	45
	cm	45
	cm	GN1/1 (53x32) 60x40

Tecnologías

ECC EDS ELS ELI EWT EHW EDD




MISTRAL 94X con accesorios

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	MISTRAL 94XD
ProSpeed	Suciedad ligera fresca	2,1 - 2,3	60	55	80	•
ProFessional	Uso general	2,1 - 2,3	90	60	82	•
ProTemp	Suciedad difícil	2,6	180	65	88	•
ProGlass	Vidrio y cristal	2,1	90	60	67	•
ProWater	Vidrio y cristal con agua osmotizada	2,1	120	65	70	•
ProLong	Lavado continuo	2,6	600	60	82	•
ProEco	Sangre y almidón	2,6	150	45	80	•
ProClean	Autolimpieza	32	300	-	-	
ProSelf	Autolimpieza y desagüe automático	2,3	120	-	-	•
ProDrain	Desagüe automático	-	120	-	-	








OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
 Kit bomba desagüe	7FEB9018	255 €

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
 Cesta cuadrada platos	7FEB9082	1
 Cesta vasos cuadrada	7FEB9084	1
 Cestillo cubiertos 4 compartimentos	7FEB9256	1

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9400	PA 70 DX	70x71.5x85	730 €
	7FEB9405	PA 70 SX	70x71.5x85	740 €
	7FEB9410	PA 120 DX	120x71.5x85	1.055 €
	7FEB9415	PA 120 SX	120x71.5x85	1.015 €
	7FEB9113	PAL 70 DX dim. cuba 50x40x25	70x71.5x85	1.560 €
	7FEB9114	PAL 70 SX dim. cuba 50x40x25	70x71.5x85	1.560 €
	7FEB9435	PAL 120 DX dim. cuba 50x40x25	120x71.5x85	1.560 €


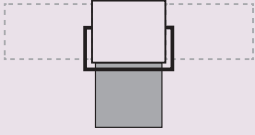

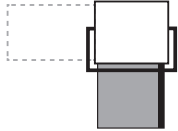

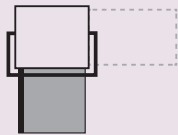

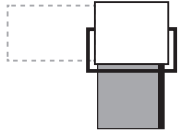

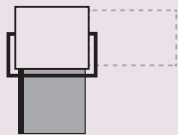



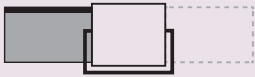
MESAS


Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
7FEB9430	PAL 120 SX dim. cuba 50x40x25	120x71.5x85	1.575 €
7FEB9420	PALS 120 DX dim. cuba 50x40x25	120x71.5x85	1.735 €
7FEB9425	PALS 120 SX dim. cuba 50x40x25	120x71.5x85	1.770 €

ACCESORIOS


Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
7FEB9070	C 15 Kit ducha		455 €
7FEB9032	Anillo de goma		115 €

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9115	PNG 70 Mesa frontal para capota con cesta 50x60 cm Configuración angular	70x67.5x85 	1.480 €
	7FEB9116	PANG 70 DX Mesa frontal para capota con cesta 50x60 cm Configuración angular	70x77x85 	1.660 €
	7FEB9117	PANG 70 SX Mesa frontal para capota con cesta 50x60 cm Configuración angular	70x77x85 	1.660 €
	7FEB9118	PANG 120 DX Mesa frontal para capota con cesta 50x60 cm Configuración angular	120x77x85 	1.810 €
	7FEB9119	PANG 120 SX Mesa frontal para capota con cesta 50x60 cm Configuración angular	120x77x85 	1.595 €
	7FEB9121	PA 80 DX Mesa lateral para capota con cesta 50x60 cm Configuración en línea	80x71.5x85 	900 €
	7FEB9122	PA 80 SX Mesa lateral para capota con cesta 50x60 cm Configuración en línea	80x71.5x85 	900 €

ACCESORIOS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	7FEB9123	Cierre lateral Mesa lateral DX Configuración angular	400x700x250	235 €
	7FEB9124	Cierre lateral Mesa lateral SX Configuración angular	800x700x250	240 €
	7FEB9136	Plinto inox abierto para Fast 60M - 60 Ocean 61	57,5 x 55,6 x 37,4	65 €
	7FEBE015	Plinto inox cerrado para Fast 60M - 60 Ocean 61	min max 57,5x56,6x(38,9 - 45,4)	495 €
	7FEB9127	Kit bomba auxiliar aumento presión de aclarado	26x14x16	550 €
		Kit bomba desagüe		240 €
	7FEB9162	Fast 30-40 / Ocean 31-41		265 €
	7FEB9043	Fast 150		280 €
	7FEB9132	Niagara 243-244		280 €
	7FEB9128	Fast 60-60M / Niagara 64 / Ocean 61		280 €
	7FEB9129	Fast 70 / Niagara 52-62-72		280 €
	7FEB9131	Fast 80/ Ocean 81 / Niagara 82 / Mistral 94LX		280 €

MISTRAL 241X DE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaobjetos para debajo del mostrador con cesto de 50x60 cm.
- Fabricado con doble pared espaciada en los laterales y puerta con doble pared integral. La cuba tiene el fondo embutido y está dotada de un filtro integral inox.
- La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas.
- Dotada de brazos rotantes de lavado y aclarado superior e inferior de “tres chorros”.
- Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
Mistral 241X	7FEB0383	Dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba	4.590 €

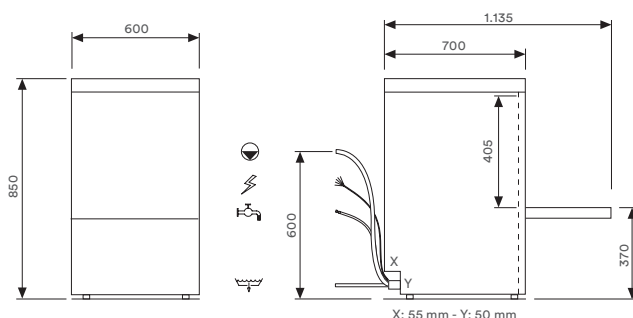
DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	60x70x85
Altura útil de lavado	cm	40,5
Dimensiones cesta	cm	50x60
Productividad teórica	cestas/h	30
Capacidad cuba	l	23
Capacidad boiler	l	6
Resistencia cuba	kW	2.1

Resistencia cuba	kW	2,1
Resistencia boiler	kW	6
Bomba lavado	kW	0,7
Bomba desagüe	kW	0,04
Presión alim.	bar	2->4
Temperatura alim.	°C	15 ->60

* Alimentación con agua a 50 °C, 12" para carga y descarga cesta.

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N	16	8,8

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	191*
Volumen	m ³	2,1
Dim. (LxPxA)	cm	100x95x220

ALTURA MÁX. (con cestas de equipamiento estándar)

cm	gn/1 (53x32) 60x40"
----	------------------------

Tecnologías

ECC

EDT

EDD

EWT

EHW

ELI




MISTRAL 241


MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MÍN. L/CICLO*	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C	MISTRAL 241X DE
ProFessional 2	Suciedad ligera fresca	2,4	120	55	80	
ProFessional 4	Uso general	3	240	60	82	
ProFessional 6	Suciedad difícil	3,5	360	65	85	
ProLong	Lavado continuo	3,5	720	60	82	
ProEco	Sangre y almidón	3,5	300	45	80	
ProActive 5	Ollas y utensilios	5	300	65	85	
ProActive 7	Ollas y utensilios	5	420	65	85	
ProPlates	Ciclo específico para platos	2	600	60	82	
ProClean	Autolimpieza y desagüe automático	25,4	300	15	-	
ProDrain	Desagüe automático	-	120	-	-	

OPCIONAL

	COD.	PVP (€)
 Soporte inox para 5 bandejas	7FEB9048	295 €
Rejilla porta cestas		

DOTACIÓN CESTAS

	COD.	N.
 Cesta de acero inoxidable exterior 50x60 cm interior 47x54 cm"		1

RIVER 345 CDE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaobjetos con cesta inox de 56x63 cm, altura de puerta de 65 cm, nueva interfaz soft-touch y display LCD polí Cromático de nueva generación.
- Construidos con doble pared integral, cuba embutida sin cables ni tubos y filtro de superficie en acero inoxidable.
- Dotado de triple brazo de lavado y secado superior e inferior.
- Dosificador de detergente y abrillantador peristáltico de serie, regulables desde el panel de control que a su vez permite conectar un USB.
- Consulta con tu comercial los modelos con recuperador de calor incorporado (NRG).
- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

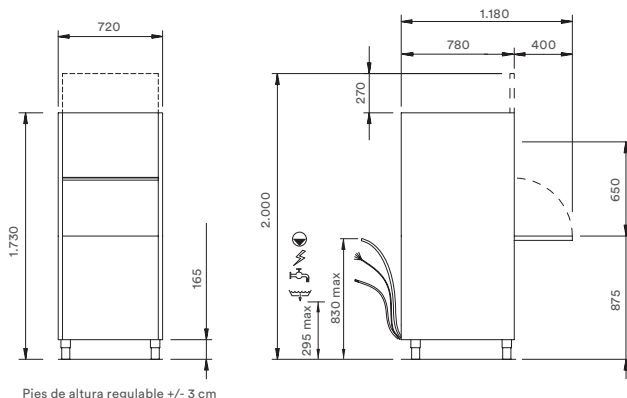
VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
River 345 CDE	7FEB0378	Boiler atmosférico con bomba de aclarado, dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba	7.575 €

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	72 × 78 × 173	Resistencia cuba	kW	3
Dimensiones (LxPxA) NRG	cm	72 × 78 × 196	Resistencia boiler	Kw	6
Dimensiones cámara de lavado (LxPxA)	cm	56 × 63 × 65	Bomba lavado	kW	1.5
Dimensiones cesta	cm	56 × 63	Bomba aclarado	kW	0.2
Altura útil de lavado	cm	65	Bomba desagüe	kW	0.04
Productividad teórica	cestas/h	30	Presión alim.	bar	1 → 6
Capacidad cuba	l	37	Temperatura alim.	°C	15 → 60
Capacidad boiler	l	12			

DIAGRAMA INSTALACIÓN



ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N	20	10.5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	157*
Volumen	m ³	1.70
Dim. (LxPxA)	cm	87×89×220

Tecnologías

ECC

EDT

EDD

ERT

EWT

EHW

ESI


RIVER 345
MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C
ProFessional 2	Suciedad ligera fresca	3	120	55	80
ProFessional 4	Uso general	3,5	240	60	82
ProFessional 6	Suciedad difícil	3,5	360	65	85
ProFessional 8	Uso intensivo	4,5	480	65	85
ProFessional 10	Uso intensivo	4,5	600	65	85
ProLong	Lavado continuo	3,5	720	60	82
ProEco	Sangre y almidón	3,5	300	45	80
ProActive 5	Ollas y utensilios	6	300	65	85
ProActive 7	Ollas y utensilios	6	420	65	85
ProClean	Autolimpieza y desagüe automático	40	300+	15	-
ProDrain	Desagüe automático	-	-	-	-

DOTACIÓN CESTAS

Cesta de acero inoxidable exterior 56x63 cm interior 54x60,5 cm

1

RIVER 346 CDE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaobjetos con cesta inox de 56x63 cm, altura de puerta de 65 cm, nueva interfaz soft-touch y display LCD pollicromático de nueva generación.
- Construidos con doble pared integral, cuba embutida sin cables ni tubos y filtro de superficie en acero inoxidable.
- Dotado de triple brazo de lavado y secado superior e inferior.
- Dosificador de detergente y abrillantador peristáltico de serie, regulables desde el panel de control que a su vez permite conectar un USB.
- Consulta con tu comercial los modelos con recuperador de calor incorporado (NRG).
- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
River 346 CDE	7FEB0379	boiler atmosférico con bomba de aclarado, dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba	9.590 €

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	72 x 78 x 193
Dimensiones (LxPxA) NRG	cm	72 x 78 x 215
Dimensiones cámara de lavado (LxPxA)	cm	56 x 63 x 85
Dimensiones cesta	cm	56 x 63
Altura útil de lavado	cm	85
Productividad teórica	cestas/h	30
Capacidad cuba	l	37

Capacidad boiler	l	12
Resistencia cuba	kW	3
Resistencia boiler	kW	4
Bomba lavado	kW	1.5
Bomba aclarado	kW	0.2
Bomba desagüe	kW	0.04
Presión alim.	bar	1 → 6
Temperatura alim.	°C	15 → 60

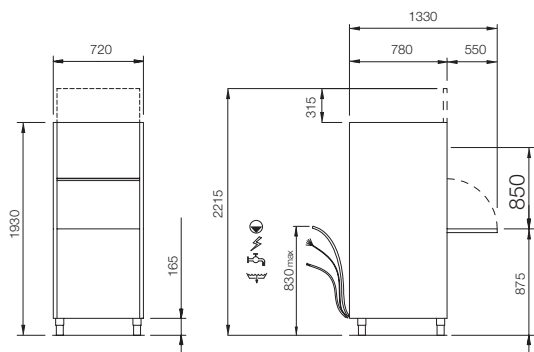
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N	20	10.5

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	157*
Volumen	m ³	1.70
Dim. (LxPxA)	cm	87x89x220

DIAGRAMA INSTALACIÓN



Tecnologías

ECC

EDT

EDD

ERT

EWT

EHW

ESI



RIVER 346

MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C
ProFessional 2	Suciedad ligera fresca	3	120	55	80
ProFessional 4	Uso general	3,5	240	60	82
ProFessional 6	Suciedad difícil	3,5	360	65	85
ProFessional 8	Uso intensivo	4,5	480	65	85
ProFessional 10	Uso intensivo	4,5	600	65	85
ProLong	Lavado continuo	3,5	720	60	82
ProEco	Sangre y almidón	3,5	300	45	80
ProActive 5	Ollas y utensilios	6	300	65	85
ProActive 7	Ollas y utensilios	6	420	65	85
ProClean	Autolimpieza y desagüe automático	40	300+	15	-
ProDrain	Desagüe automático	-	-	-	-

DOTACIÓN CESTAS

Cesta de acero inoxidable exterior 56x63 cm interior 54x60,5 cm

1

RIVER 347 CDE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaobjetos con cesta inox de 70x70 cm, altura de puerta de 85 cm, nueva interfaz soft-touch y display LCD policromático de nueva generación.
- Construidos con doble pared integral, cuba embutida sin cables ni tubos y filtro de superficie en acero inoxidable
- Dotado de brazos de lavado y secado giratorios y de acero inoxidable, tanto en la parte superior como en la inferior.
- Dosificador de detergente y abrillantador peristáltico de serie, regulables desde el panel de control que a su vez permite conectar un USB.
- Consulta con tu comercial los modelos con recuperador de calor incorporado (NRG).
- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

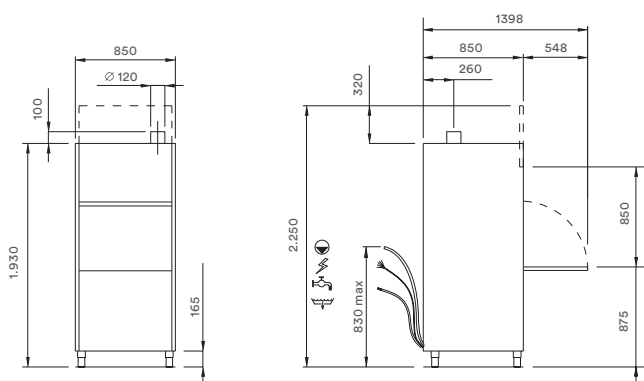
VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
River 347 CDE	7FEB0373	Boiler atmosférico con bomba de aclarado, dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba	12.915 €

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	85 × 85 × 196	Resistencia cuba	kW	8
Dimensiones (LxPxA) NRG	cm	85 × 85 × 219	Resistencia boiler	Kw	8
Dimensiones cámara de lavado (LxPxA)	cm	70 × 70 × 85	Bomba lavado	kW	2.7
Dimensiones cesta	cm	70 × 70	Bomba aclarado	kW	0.2
Altura útil de lavado	cm	85	Bomba desagüe	kW	0.04
Productividad teórica	cestas/h	30	Presión alim.	bar	1 -> 6
Capacidad cuba	l	68	Temperatura alim.	°C	15 ->60
Capacidad boiler	l	12			

DIAGRAMA INSTALACIÓN



Pies de altura regulable +/- 3 cm

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N	32	18,7

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	191*
Volumen	m ³	2,1
Dim. (LxPxA)	cm	100x95x220

Tecnologías

ECC

EDT

EDD

ERT

EWT

EHW

ESI


RIVER 347
MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C
ProFessional 2	Suciedad ligera fresca	4	120	55	80
ProFessional 4	Uso general	6	240	60	82
ProFessional 6	Suciedad difícil	6	360	65	85
ProFessional 8	Uso intensivo 1	6	480	65	85
ProFessional 10	Uso intensivo 2	6	600	65	85
ProLong	Lavado continuo	6	720	60	82
ProEco	Sangre y almidón	6	300	45	80
ProActive 5	Ollas y utensilios	8	300	65	85
ProActive 7	Ollas y utensilios	8	420	65	85
ProClean	Autolimpieza y desagüe automático	72	300+	15	-
ProDrain	Desagüe automático	-	-	-	-

DOTACIÓN CESTAS

Cesta de acero inoxidable exterior 56x63 cm interior 54x60,5 cm

1

RIVER 348 CDE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Lavaobjetos con cesta de acero inoxidable de 131x70 cm y luz de la puerta de 85 cm, dotada de una nueva interfaz de usuario con teclas soft-touch y pantalla LCD en color de nueva creación, fabricada en doble pared integral, fondo de la cuba estampado y filtro integral de superficie en acero inoxidable. La cámara de lavado no tiene tuberías ni aristas. Dotada de brazos giratorios de lavado y aclarado superior e inferior de acero inoxidable.
- Tiene, de serie, dosificadores peristálticos de detergente y abrillantador regulables desde el panel de control y conexión USB en la tarjeta de control.
- Disponible la versión con recuperador de calor incorporado NRG.
- Para un rendimiento óptimo en el lavado se recomienda que el agua de alimentación de la máquina esté a una temperatura aproximada de 50°C.

VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
River 348 CDE	7FEB0384	boiler atmosférico con bomba de aclarado, dosificador detergente peristáltico y desagüe parcial con bomba	22.960 €

DATOS TÉCNICOS

Dimensiones (LxPxA)	cm	147 × 85 × 196	Resistencia cuba	kW	10.5
Dimensiones (LxPxA) NRG	cm	147 × 85 × 219	Resistencia boiler	Kw	12.
Dimensiones cámara de lavado (LxPxA)	cm	131 × 70 × 85	Bomba lavado	kW	2 × 2,7
Dimensiones cesta	cm	131 × 70 × 85	Bomba aclarado	kW	0.2
Altura útil de lavado	cm	85	Bomba desagüe	kW	0.04
Productividad teórica	cestas/h	30	Presión alim.	bar	1 -> 4
Capacidad cuba	l	131	Temperatura alim.	°C	15 ->60
Capacidad boiler	l	12			

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

POTENCIA INSTALADA	AMP	KW
400 V - 50Hz - 3N	32	15,9

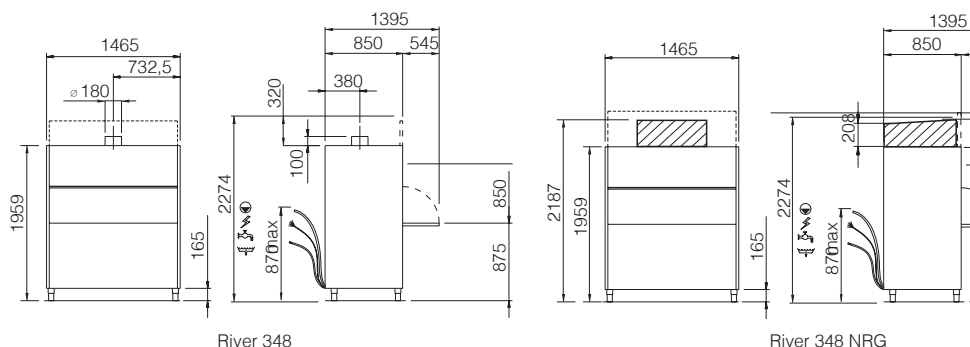
ESPECIFICACIONES EMBALAJE

Peso bruto	Kg	317*
Volumen	m3	3,85

DIM. CÁMARA LAVADO

Dim. (LxPxA)	cm	175x110x220
--------------	----	-------------

DIAGRAMA INSTALACIÓN



Pies de altura regulable +/- 3 cm

*Versión NRG: 343 kg

Tecnologías
ECC
EDD
EDT
ERT
ESI
EWT

RIVER 348
MENÚ PROGRAMAS

PROGRAMA	USO PRIORITARIO	CONSUMO MIN. LT/CICLO	DURACIÓN SEG.	LAVADO °C	ACLARADO °C
ProFessional 2	Suciedad ligera fresca	6	120	55	80
ProFessional 4	Uso general	8	240	60	82
ProFessional 6	Suciedad difícil	8	360	65	85
ProFessional 8	Uso intensivo 1	8	480	65	85
ProFessional 10	Uso intensivo 2	8	600	65	85
ProLong	Lavado continuo	8	720	60	82
ProEco	Sangre y almidón	6	300	45	80
ProActive 5	Ollas y utensilios	10	300	65	85
ProActive 7	Ollas y utensilios	10	420	65	85
ProClean	Autolimpieza y desagüe automático	137	300+	15	-
ProDrain	Desagüe automático	-	-	-	-



DOTACIÓN CESTAS

Cesta de acero inoxidable exterior 131x70 cm interior 127,5x67 cm

1

CESTAS DE REJILLA

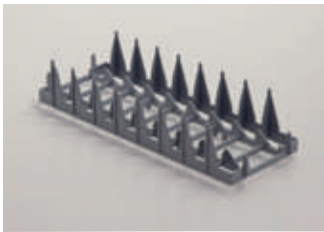



	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	∩ (cm)	PVP (€)
	7FEB9120	Cesta vasos cuadrada fondo plano	35x35x15	70	70 €
	7FEB9135		38.5x38.5x10	70	65 €
	7FEB9130		38.5x38.5x15	70	75 €
	7FEB9100		45x45x10	70	95 €
	7FEB9145		50x50x15	70	95 €
	7FEB9185	Cesta vasos cuadrada 3 hileras fondo inclinado	38.5x38.5x17		95 €
	7FEB9180	Cesta vasos cuadrada 4 hileras fondo inclinado	38.5x38.5x17		95 €

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	∅ (cm)	PVP (€)
	7FEB9097	Cesta platos cuadrada	45x45	14		95 €
	7FEB9080	Cesta platos Cesta platos pizza Cesta bandejas	50x50	18	24	95 €
				8	33	
				8	48x37	



CESTAS DE POLIPROPILENO

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	∅ (cm)	PVP (€)
	7FEB9087	Cesta vasos cuadrada fondo plano para Fast 30	35x35x12		65 €
	7FEB9105	Cesta vasos cuadrada fondo plano para Fast 30	39x39x15		80 €
	7FEB9136	Rejilla doble cesta para Fast 40 - Ocean 41 (para usar con cestas de rejilla)	40x50x5		65 €
	7FEB9137	Rejilla doble cesta para Nicaragua 42 - River 43	40x50x5		70 €
	7FEB9549	Kit doble cesta cuadrada n. 1 rejilla (901059) n. 2 cestas de rejilla (983055) n. 1 soporte (712020) n. 1 soporte (780140) para Fast 40 - Ocean 41			235 €
	7FEB9139	Kit doble cesta redonda n. 1 rejilla (901059) n. 2 cestas de rejilla (983060) n. 1 soporte (712020) para Fast 40 - Ocean 41			240 €




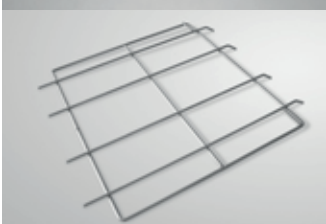
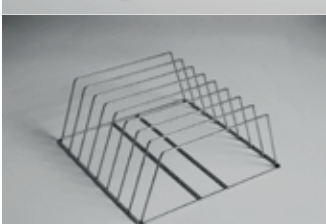

CESTAS DE POLIPROPILENO

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9022	Soporte inclinado platos para cesta				30 €
	7FEB9078	Cesta cuadrada platos	45x45	12	24	80 €
	7FEB9086	Cesta cuadrada platos	50x50	18	24	85 €
	7FEB9082	Cesta cuadrada platos	50x50	16	24	70 €

SOPORTES / CESTAS DE POLIPROPILENO

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9083	Cestillo cubiertos	11x11x14			25 €
	7FEB9256	Cestillo cubiertos con 4 divisiones	21.7x21.7x13.4			45 €

CESTAS INOX

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	nº	Ø (cm)	PVP (€)
	7FEB9203	Cesta inox para Mistral 241	50x60			280 €
	7FEB9204	Cesta inox River 345-346	56x63			305 €
	7FEB9029	Cesta inox para River 347	70x70			390 €
	7FEB9041	Cesta inox para River 348	131x70			790 €
	7FEB9133	Rejilla portacestas para Mistral 241				105 €
	7FEB9220	Chasis inox para 8 bandejas Profundidad max. 4 cm	50x50			230 €
	7FEB9225	Soporte inox para embudos y mangas			Ø 17	70 €



Construcción de doble pared

Reduce la dispersión térmica y el ruido. Las puertas tienen doble pared aislada.



Altura útil de carga 45 cm

Incrementada en un 15% respecto a la generación anterior, permite lavar también objetos muy altos, bandejas, recipientes y utensilios.



Construcción ProClean

Concepto para facilitar la limpieza al final del turno: cámara de lavado sin tubos en el interior, cubas estampadas, sistemas de doble y triple filtro del agua con elementos de concentración y recogida de los deshechos.



TECNOLOGÍAS Y PATENTES



Vajilla perfecta en pocos minutos: tú pones el arte en los platos, nosotros los dejamos como nuevos. Descubre las prestaciones que ofrece la gama de lavado.

Filtros cuba integrales ProStrainer

El filtro está compuesto por una superficie plana inclinada hacia el exterior para facilitar el flujo de los residuos sólidos recogidos allí y por una cesta hacia la que confluyen éstos, colocado en un lugar alcanzable fácilmente por el operario que puede vaciarse en pocos segundos.



Construcción modular

El sistema ProMont permite dividir in situ la máquina en los varios elementos de los que se compone para un mejor transporte. Facilita asimismo su montaje posterior.





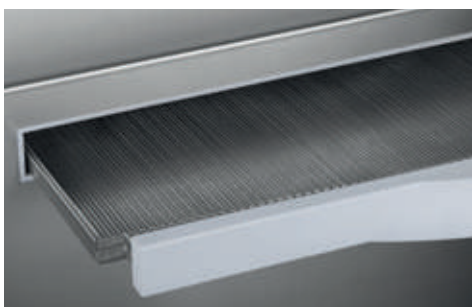
Prelavado fuerte XL

Con una longitud de 820 mm, dispone de una cuba de 70l y de un sistema de lavado de 3 brazos y 36 boquillas de enjuague con bomba de 1500 W. Tripe filtrado del agua y puerta cubriendo toda la longitud para facilitar la limpieza.



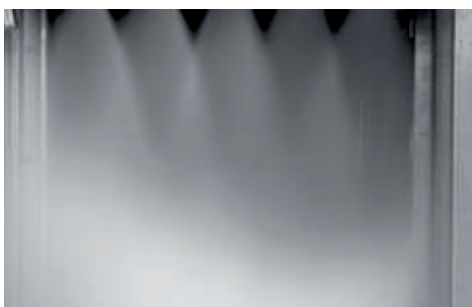
Prelavado ultrafuerte XXL

Con una longitud de 1150 mm, dispone de una cuba de 70l y de un sistema de lavado de 5 brazos y 60 boquillas de enjuague con bomba de 2700 W. Sistema de gestión de la temperatura con calentamiento y enfriamiento del agua mediante control electrónico. Tripe filtrado del agua y puerta a lo largo de todo el módulo para facilitar la limpieza.



Filtrado secuencial ProGRESSive

Utiliza una combinación de filtros en la cuba y prefiltros cajón, presentes en todas las cuba, para realizar un filtrado progresivo del agua de lavado que elimina todas las partículas con diámetro superior a 1mm. Los filtros cajón pueden extraerse para vaciarlos sin necesidad de abrir la puerta del módulo de lavado. Encima de la boca de aspiración de cada bomba hay un filtro adicional de seguridad.



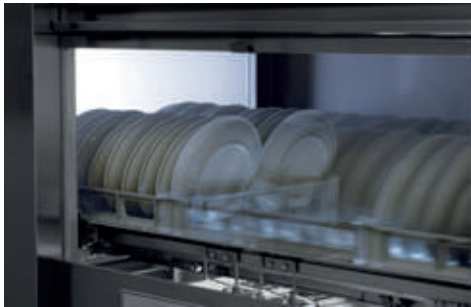
Módulo de lavado heavy duty

Con una longitud de 1150 mm, dispone de una cuba de 70l y de un sistema de lavado de 5 brazos y 60 boquillas de enjuague con bomba de 2700 W. Sistema de gestión de la temperatura con calentamiento y enfriamiento del agua mediante control electrónico. Tripe filtrado del agua y puerta a lo largo de todo el módulo para facilitar la limpieza.



Bombas de doble flujo DuoFlow

Gracias a esta patente, Elettrobar ha podido eliminar la división del flujo presurizado después de la bomba de lavado, obteniendo una eficacia superior, menos pérdidas de carga y menos ruido. Una bomba DuoFlow equivale a una bomba tradicional con una potencia adicional de, aproximadamente, el 35%.



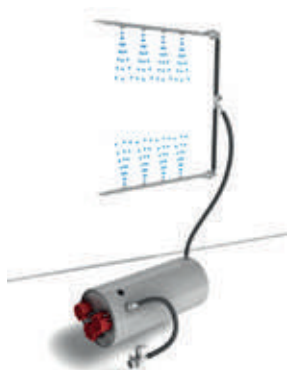
Regulación electrónica de la velocidad

Utiliza un inverter para controlar la frecuencia de alimentación del motor de arrastre de las cestas, y así puede llevar a cabo cualquier producción entre 50 y 300 cestas a la hora. En caso de avería, se puede hacer un bypass al inverter. El lavavajillas funcionará con una sola velocidad.



Cesta de arrastre con guías laterales

Respecto a la guía tradicional central de avance, permite un lavado mejor de la zona inferior de la zona central de la cesta y una accesibilidad mejor a la cuba para la limpieza. Los dientes que mueven los cestos son de acero de gran espesor. El dispositivo de transporte avanza sobre patines de material sintético antifricción.



Aclarado con presión de la red

Requiere que la presión de alimentación de la red hidráulica sea constante entre 2 y 4 bares dinámicos. Si la presión varía fuera de este intervalo, es necesario instalar un reductor de presión con manómetro (opcional) o una bomba de aumento de la presión.



Aclarado constante ProRinse

Utiliza una bomba de aclarado de 200W para garantizar la presión y el caudal del aclarado independientemente de las condiciones de suministro de la red de agua. La alimentación del boiler se realiza mediante un dispositivo anticontaminación "break tank" homologado según la normativa inglesa WRAS.



Aclarado variable ProPortional

Permite variar la cantidad de agua de aclarado en función de la productividad del lavavajillas. Según el programa de lavado seleccionado, permite un ahorro en el consumo de agua de hasta el 25%.



Aclarado variable flexible ProPortionalplus

El sistema ProPortional permite no solo variar el caudal en función de la velocidad, sino también el reparto del aclarado entre el brazo inferior y superior. De esta manera, se evita salpicar agua inútilmente desde la parte inferior si se lavan platos o desde la parte superior si se lavan vasos. El ahorro en el consumo de agua llega así al 40%. El sistema gestiona dos circuitos completamente separados, a partir de un doble boiler con doble recuperador de calor, cada uno dotado de un dispositivo ProPortional para la variación del flujo.



Aclarado múltiple UltraRinse₃ (versión River MULTI 414)

Permite reutilizar el agua limpia del aclarado para efectuar el aclarado intermedio mediante dos brazos superiores y uno inferior y un preaclarado con brazo instalado al final de la cámara de lavado. Este tercer aclarado elimina la mayor parte del detergente que permanece así en la zona de lavado sin interferir con el agua de aclarado. El aclarado puede efectuarse así con consumos muy bajos: hasta 0,6 l. por cesta.

Se aloja en un módulo de longitud de 1.150 mm que contiene también el aclarado fuerte ProWind.



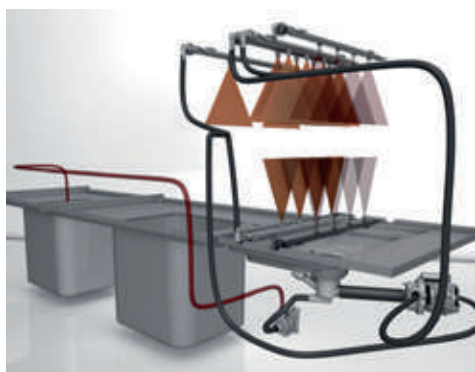
Aclarado integrado TopRinse

Es la suma de las tecnologías y de los sistemas que permiten obtener un consumo muy bajo, hasta 0,6 l/ cesta, con resultados de lavado insuperables: aclarado constante ProRinse; aclarada múltiple UltraRinse₃, brazos de aclarado HiTech, aclarados adaptables ProPortional o ProPortionalplus.



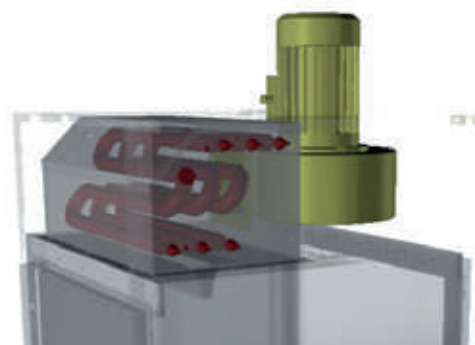
Brazos de aclarado HiTech

Fabricados en material compuesto ProComposit estampado con inyección y soldado con la tecnología de vibración, tienen canalizaciones internas que siguen el flujo del líquido para reducir la pérdida de carga. Las boquillas de enjuague se fabrican en acero mediante procesos mecánicos de absoluta precisión.



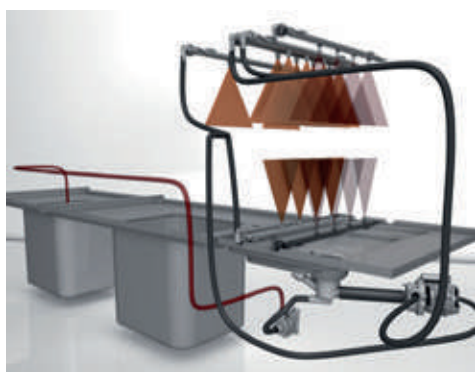
Sistema de ahorro detergente ProChem

Alimenta las cubas de lavado con una cantidad fija de agua de aclarado, enviando el agua que sobra directamente al prelavado mediante una bomba de circulación. Se ahorra así en el consumo de detergente que, según el modelo y el programa seleccionado, puede llegar al 50%.



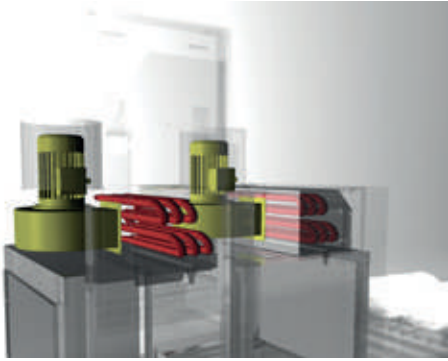
Secado ProWind

Se aloja en un módulo en voladizo de 600 mm de largo fabricado con doble pared. Funciona a baja temperatura (65 °C) para una acción delicada sobre las vajillas. Utiliza un gran caudal de aire (1.400 m³/h) del exterior y, por lo tanto, relativamente seco, movido por un turbo ventilador de alta potencia (550 W): El aire se introduce mediante dos ranuras superiores. El módulo tiene un circuito de desagüe separado.



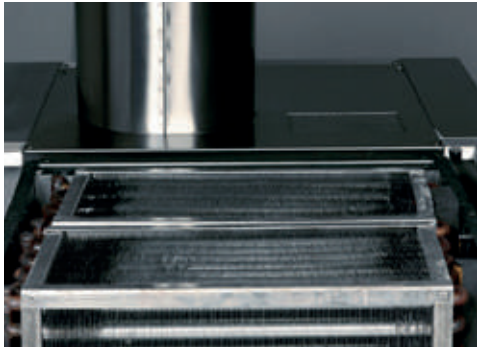
Secado fuerte ProWind

Se aloja en el módulo integrado de secado y aclarado y abarca una zona de escurrido de 15 cm. Funciona a baja temperatura (65 °C) para una acción delicada sobre las vajillas. Utiliza un gran caudal de aire (1.400 m³/h) del exterior y, por lo tanto, relativamente seco, movido por un turbo ventilador de alta potencia (550 W). El aire se introduce a través de dos ranuras superiores y es dirigido, desde la parte superior, por un desviador de flujo fijado en el fondo del módulo. La secadora está dotada de una puerta para facilitar la limpieza al final de la jornada.



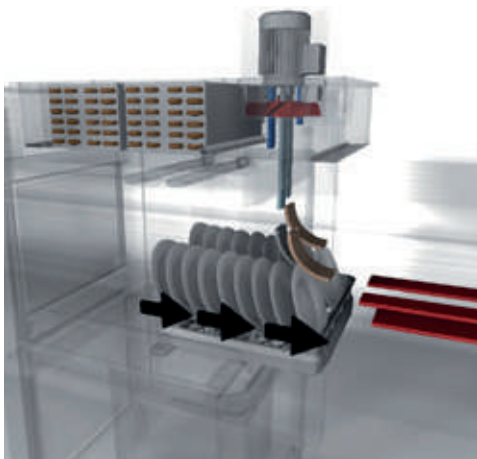
Secado secuencial DuoWind

Recomendado para el tratamiento de artículos que necesitan una masa elevada de aire y un tiempo prolongado de secado. Se compone de un módulo de 550 mm de longitud dotado de una puerta para la inspección y la limpieza, con un sistema de secado ProWind que extrae el aire, principalmente, del interior de la máquina. Está conectado a un módulo de secado estándar.



Sistema gestión de la potencia ProPower

Las máquinas están diseñadas para alimentarse con agua fría con la posibilidad de convertirlas, directamente desde el panel de control, a alimentación con agua caliente. Bajo petición, pueden fabricarse para funcionar con agua caliente y con la posibilidad de conversión, mediante software, a alimentación con agua fría.



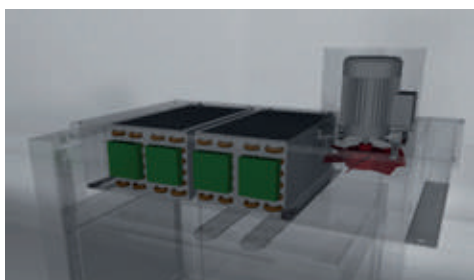
Sistema de gestión del calor ProSteam

Por un lado, el exceso de presión generado en la zona de secado, y por otro, el ventilador del recuperador ProHeat, hacen que el vapor con exceso de temperatura se mueva a través de la máquina en dirección contraria al avance de los platos. Así calienta los módulos más fríos y las vajillas.



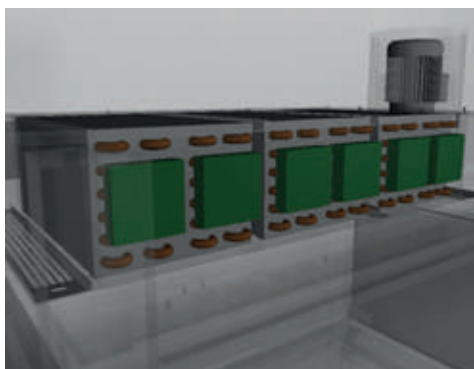
Sistema de gestión activa de los módulos ProActive

Todos los módulos individuales (prelavado, lavado, aclarado, secado) se encienden y se apagan independientemente de los otros, solo si en su interior se encuentra una cesta para lavar. Se trata de un sistema que mejora sensiblemente la eficacia energética en caso de trabajo intermitente. Asegura, además, un encendido gradual de las bombas y de las resistencias cuando la máquina se vuelve a encender después de un parón, evitando, de este modo, picos de corriente. La posición de las cestas es detectada por un sensor electromecánico fiable. Realiza también las funciones de economizador de aclarado y autotimer.



Sistema de recuperación del calor ProHeat

Emplea el calor latente de la evaporación contenido en el vapor saturado presente en el interior del lavavajillas haciendo que se condense y calentando unos 25°C el agua fría que se dirige al boiler. Según los modelos y los programas seleccionados, el ahorro energético puede llegar a los 8kWh por hora de funcionamiento. Emplea 2 intercambiadores de aluminio/cobre, cada uno con una superficie de 25 m², y un turboventilador de 200 W.



Sistema de recuperación calor ProHeatplus

Evolución del recuperador base, este sistema modular utiliza tres baterías que funcionan en serie o en paralelo según las versiones para obtener la máxima eficacia en el intercambio térmico.

Se consigue, de este modo, obtener un ahorro de energía de hasta 8kWh por hora de funcionamiento.



Bomba de calor

Es un sistema de gran eficacia termodinámica que permite calentar el agua antes de entrar en el boiler. Extrae el calor del vapor presente en el interior de la cámara de lavado.

Es capaz de restituir una energía térmica unas 3,7 veces la energía eléctrica consumida y permite reducir la potencia instalada en el boiler de unos 8kW. La ventaja más importante respecto a un recuperador normal y que justifica su mayor precio, es que el aire emitido no es caliente y húmedo, sino fresco y seco. Así se disminuye considerablemente el trabajo necesario para mantener un buen ambiente en la zona de lavado.



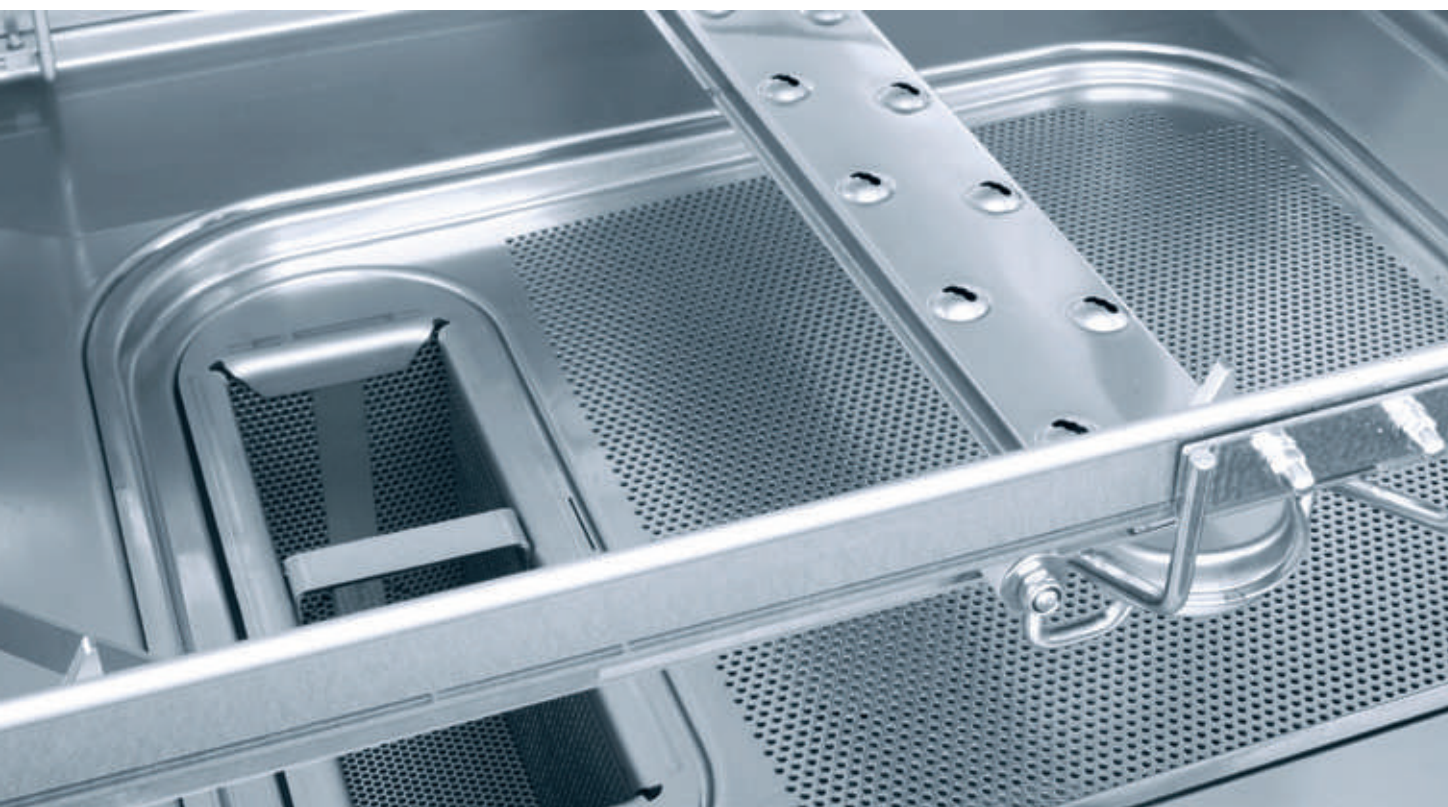
Interfaz ProSmart

Utiliza una pantalla multifunción LED con cuatro cifras y dos barras laterales de color variable. Tiene cuatro botones multifunción para programar todas las funciones de la máquina, proporcionar informaciones sobre el estado y los parámetros de funcionamiento, seleccionar los programas y mostrar mensajes de error.



Interfaz C4i

Utiliza una pantalla multifunción táctil y dos botones multifunción para programar todas las funciones de la máquina, proporcionar informaciones detalladas sobre su estado y sobre los parámetros de funcionamiento, seleccionar los programas y mostrar mensajes de error. Fácilmente conectable al módulo opcional de comunicación remota.



Facilidad de limpieza y ergonomía

Construcción pensada para la limpieza, con cubas totalmente estampadas, cámara de lavado sin tubos en el interior, telas de separación móviles fabricadas totalmente con material higiénico. Filtros integrales en la cuba, doble filtro de seguridad sobre la boca de aspiración de la bomba y triple filtro de cajón (opcional en el modelo Niagara 411) para mantener el agua limpia de la cuba incluso después de un uso intenso. Las puertas amplias equilibradas con cierre de seguridad y las guías de cesta lateral permiten una accesibilidad total a la cuba y a la cámara de lavado para una limpieza fácil. Construcción con doble pared integral (con puertas aisladas térmicamente) para reducir la pérdida de calor y la emisión de ruido.



Uso fácil

Gracias al simple e intuitivo sistema de control con interfaz digital y pantalla LED para la visualización de los programas, de las temperaturas, de los parámetros de funcionamiento y de los mensajes del sistema de autodiagnóstico. Cuando hay dosificadores de detergente y abrillantador, también se pueden controlar con software.



Costes de funcionamiento reducidos

Sistema de aclarado de nuevo diseño que permite un ahorro notable en el consumo de agua, energía y detergente. Los modelos Niagara 412 disponen del sistema ProRinse con bomba de aclarado y alimentación mediante break tank de serie que permite disminuir el consumo específico hasta solo 1 litro por cesta. También disponen del exclusivo sistema ProPortional que adapta el consumo a la productividad, con ahorro de hasta el 20%. Economizador de aclarado y aclarado temporizado de serie. Recuperación del calor opcional mediante el vapor de descarga.

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE NIAGARA

Características de serie

- Doble pared integral
- Puertas aislantes
- Cubas estampadas
- Dobles filtros cuba
- Triples filtros de cajón progresivos
- Lavado de alta eficacia
- Bombas de doble flujo
- Prelavado fuerte
- Aclarado constante
- Aclarado flexible
- Lavado temporizado
- Economizador de aclarado
- Tunel de secado
- Interfaz smart LED
- 4 o 2 programas de lavado



Alta productividad y resultados excelentes

Nuevo sistema de lavado con bomba de doble flujo y alta potencia y brazos con boquillas de enjuague del tipo caterpillar de chorro estabilizado. Lavado concentrado con efecto de cepillo hidráulico. Prelavado fuerte equipado con un potente sistema de lavado igual que el del módulo de lavado. Guías laterales para el transporte de los cestos que dejan completamente libre la parte central. Secado (opcional) de nuevo diseño, con circuito de desagüe del agua residual.



Flexibilidad de uso

Hasta 4 programas de lavado especiales con diferentes temperaturas y consumos específicos. La amplia luz útil de 45 cm permite lavar también fuentes, bandejas y objetos de gran tamaño. Los sistemas de adaptación al consumo permiten no solo que la eficacia sea constante, sino, también, obtener un rendimiento óptimo al cambiar de programa. Las máquinas con una sola cuba tienen una dirección de avance reversible con unas pocas operaciones simples y sin necesidad de añadir ninguna pieza.



Conectividad

Garantizada por el puerto USB presente de serie sobre la tarjeta de control.

Los lavavajillas de arrastre Niagara están disponibles en dos configuraciones: 411 - versión básica con buenas prestaciones y consumo entre los más bajos de su categoría, hasta 1,3 l/cesta, ofrecido con una excelente relación prestaciones/precio. 412 - versión con equipamiento más completo, tiene un consumo un 23% inferior respecto a la serie 411, hasta los 1,2 l/cesta. Es de empleo versátil y gran productividad gracias al avanzado sistema de aclarado flexible. Una gama como Niagara, compacta, pero perfectamente articulada, permite a cualquier usuario encontrar su lavavajillas ideal para lavar con la máxima eficacia, con la máxima rapidez y con el mínimo coste de instalación y funcionamiento.

NIAGARA 411 - 412

CARACTERÍSTICAS

	Niagara 411.1	Niagara 411.2	Niagara 412.1	Niagara 412.2
Construcción modular ProMont	•	•	•	•
Altura útil de carga 45 cm	•	•	•	•
Construcción de doble pared aislante	•	•	•	•
Interior de la cámara de lavado sin tubos	•	•	•	•
Filtros cuba integrales ProStrainer	•	•	•	•
Prefiltro cajón en cada cuba	o	o	o	o
Filtrado secuencial ProGressive	o	o	o	o
Prelavado fuerte XL	-	•	-	•
Prelavado angular	-	o	-	o
Módulo de lavado y aclarado integrado	•	•	•	•
Bombas de doble flujo DuoFlow	•	•	•	•
Cesta de arrastre con guías laterales	•	•	•	•
Túnel de secado ProWind	o	o	o	o
Túnel de secado DuoWind	o	o	o	o
Secado angular	o	o	o	o
Aclarado integrado IsyRinse	•	•	-	-
Aclarado constante ProRinse	-	-	•	•
Alim. hidráulica con Break tank según norma WRAS	-	-	•	•
Bomba de aclarado	-	-	•	•
Aclarado variable ProPortional	-	-	•	•
Sistema de recuperación del calor ProHeat	o	o	o	o
Bomba de calor	o	o	o	o
Economizador de aclarado	•	•	•	•
Interfaz LED ProSmart	•	•	•	•
Dos programas de lavado	•	•	-	-
Cuatro programas de lavado	-	-	•	•
Totalmente programable	•	•	•	•
Autodiagnóstico avanzado	•	•	•	•
Conexión USB integrada	•	•	•	•
Reductor de presión con manómetro	o	o		
Interruptor de emergencia	o	o	o	o
Micro fin de carrera	o	o	o	o
Dosificador detergente y abrillantador	o	o	o	o

• de serie - o opcionales

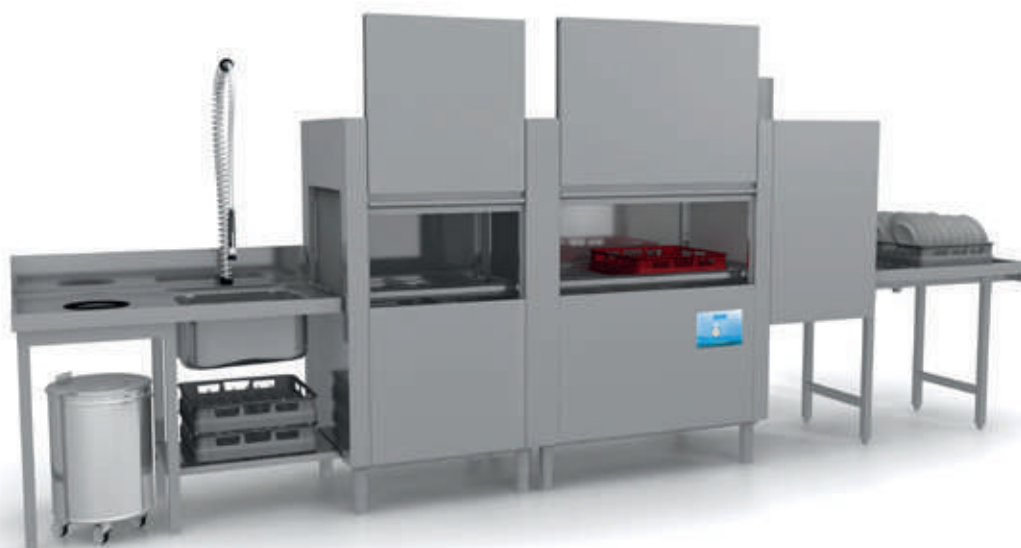
Tecnologías

ECC

EDS

EWT

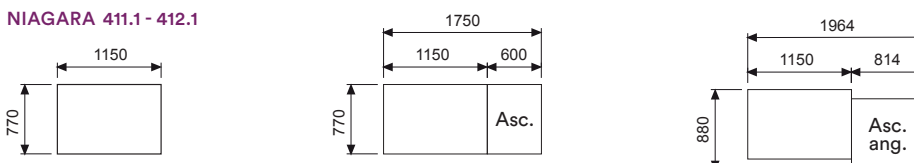
EHW



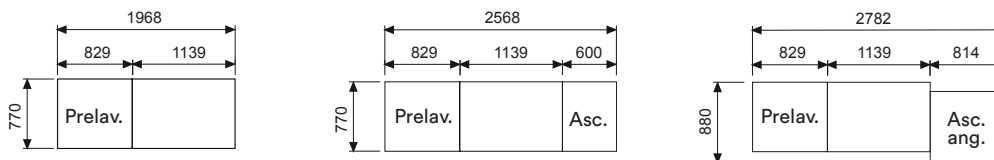
NIAGARA 411 - 412

DIAGRAMA INSTALACIÓN

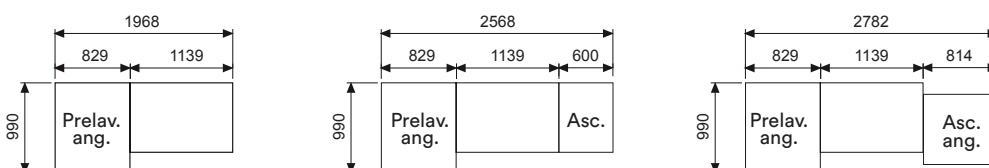
NIAGARA 411.1 - 412.1



NIAGARA 411.2 - 412.2



NIAGARA 411.2 - 412.2 (PRELAVADO ANGULAR)



NIAGARA 411 - 412

DATOS TÉCNICOS

	Temperatura lavado °C	Temperatura aclarado °C	Productividad cestas/hora	Consumo aclarado litros/hora	Consumo aclarado litros/cesta	Potencia total agua caliente/kW	Potencia total agua fría/recuperador de calor/kW	Potencia total agua fría kW
Niagara 411.1								
Alta capacidad	60	82	120	150	1,3	22,0	24,7	28,5
Contacto prolongado*	60	82	60	150	2,5	22,0	24,7	28,5
Niagara 411.2								
Alta capacidad	60	82	210	300	1,4	30,0	37,7	45,0
Contacto prolongado*	60	82	110	300	2,7	30,0	37,7	45,0
Niagara 412.1								
Alta capacidad	63	82	160	220	1,4	23,2	26,9	32,7
Uso general	60	82	120	170	1,4	23,2	26,9	32,7
Contacto prolongado*	63	82	60	170	2,8	23,2	26,9	32,7
Vasos	60	65	80	220	2,7	23,2	26,9	32,7
Niagara 411.2								
Alta capacidad	63	82	270	320	1,2	30,2	37,9	45,2
Uso general	60	82	200	240	1,2	30,2	37,9	45,2
Contacto prolongado*	63	82	110	240	2,2	30,2	37,9	45,2
Vasos (sin prelavado)	60	65	135	320	2,5	30,2	37,9	45,2

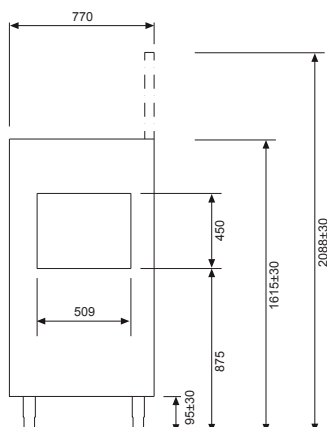
VERSIONES

MODELO	COD		PVP (€)
Niagara 411.1	7FEB0156	Lavado - Aclarado	13.650 €
Niagara 411.2	7FEB0157	Prelavado - Lavado - Aclarado	21.915 €
Niagara 412.1	7FEB0158	Lavado - Aclarado (ProRinse)	17.095 €
Niagara 412.2	7FEB0159	Prelavado - Lavado - Aclarado (ProRinse)	22.285 €

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

		Niagara 411.1 Niagara 412.1	Niagara 411.2 Niagara 412.2
Peso bruto	Kg	240	300
Volumen	m ³	2,3	3,8
Dim. (LxPxH)	cm	128×92×180	210×92×185

LUZ ÚTIL



DOTACIÓN CESTAS

		N.
	Cesta platos	1
	Cesta plana	1
	Cestillo cubiertos	1

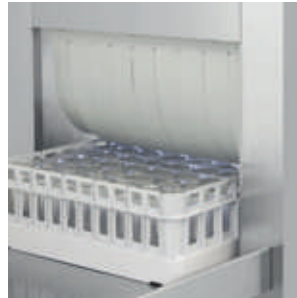
Tecnologías

ECC

EDS

EWT

EHW



NIAGARA 411 - 412



Elevada productividad y excelentes resultados

Gracias al nuevo sistema de lavado con bomba de doble flujo de alta potencia y brazos con boquillas de tipo “caterpillar” de chorro estabilizado.

Lavado concentrado con efecto “cepillo hidráulico”. Prelavado superintenso efectuado mediante un potente sistema de lavado similar al del módulo de lavado. Guías laterales para transportar las cestas que dejan completamente libre la parte central. Sistema de secado (de serie) con un nuevo diseño, potenciado y dotado con circuito de descarga del agua residual, integrado en el módulo de aclarado.



Flexibilidad de uso

Gracias a los programas de lavado especiales (hasta cinco) con diferentes temperaturas y consumos específicos; además, el sistema de aclarado patentado, único en el mercado, se distingue por variar la distribución del agua de manera que en los programas para vasos y contenedores, se proporcione más agua desde abajo y, en los programas para platos, más agua desde arriba, todo ello en beneficio de un consumo adaptado a la productividad. El amplio paso útil de 45 cm permite lavar graseras, bandejas y objetos de grandes dimensiones



Facilidad de uso

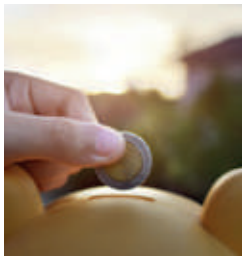
Gracias al simple e intuitivo sistema de control con interfaz digital táctil de pantalla completa y pantalla LCD para visualizar los programas, las temperaturas, los parámetros de funcionamiento y los mensajes del sistema de autodiagnóstico. Los dosificadores de detergente y abrillantador, si se han instalado, se pueden regular mediante software.

LAVAVAJILLAS DE ARRASTRE RIVER MULTI

Elettrobar propone una nueva generación de lavavajillas de arrastre destinados a representar el nuevo estándar de referencia del sector en términos de ventajas para los usuarios y relación precio/prestaciones.

El arrastre RIVER MULTI solo está disponible para un nivel de equipamiento: 414, que además incluye recuperador de calor y túnel de secado en línea, caracterizado por un elevado nivel tecnológico y consumos extremadamente reducidos de hasta 0,6 l por cesta.

Una gama como RIVER MULTI, compacta pero perfectamente articulada, permite que cualquier usuario encuentre su lavavajillas ideal, para lavar con la máxima eficiencia, la máxima rapidez y el mínimo coste de instalación y funcionamiento.



Costes de funcionamiento reducidos

El sistema de aclarado cuádruple, completamente rediseñado con brazos de material compuesto de concepción avanzada, asegura una considerable reducción del consumo de agua, energía y detergente. Sistema prorinse con bomba de aclarado y alimentación mediante break tank de serie que permite disminuir el consumo específico hasta tan solo 0,6l por cesta. Exclusivo sistema proporcionalplus que adapta el consumo a la productividad, aumentando el ahorro en hasta un 20%. Gestión activa de los módulos proactive; sistema de recuperación de la energía y del calor latente de condensación del vapor de serie. Sistema activo prochem para ahorrar hasta un 50 % de productos detergentes.



Conectividad

Conectividad garantizada mediante el puerto USB presente de serie en la tarjeta de control.



Facilidad de limpieza y ergonomía

Gracias a su fabricación intrínsecamente limpia con cubas totalmente estampadas, cámara de lavado sin tubos internos y cortinas de separación amovibles, realizadas con material higiénico. Filtros de la cuba integrales, doble filtro de seguridad en la aspiración de la bomba y triple filtro de cajón para mantener limpia el agua de la cuba incluso después de un uso intenso. Las amplias puertas con contrapeso y tope de seguridad y las guías laterales de la cesta permiten acceder a las cubas y a la cámara de lavado para una fácil limpieza. Fabricación con doble pared integral (con puertas aisladas térmicamente) para reducir la dispersión térmica y el ruido.

RIVER MULTI

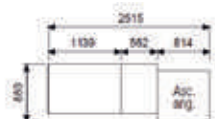
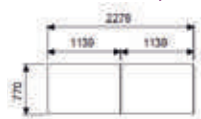
CARACTERÍSTICAS

MODELO	River Multi 414,1	River Multi 414,2	River Multi 414,3
Fabricación modular promont	•	•	•
Altura útil de carga 45 cm	•	•	•
Fabricación de doble pared	•	•	•
Cámaras de lavado sin tubos internos	•	•	•
Filtrado secuencial progresivo	•	•	•
Prelavado superintenso XXL	•	•	•
Prelavado en ángulo		o	o
Agua de prelavado a temperatura constante		•	•
Desactivación del prelavado		•	•
Módulo de lavado heavy duty	•	•	•
Segundo módulo de lavado heavy duty en serie			•
Bombas de doble flujo duoflow	•	•	•
Arrastre de las cestas con guías laterales	•	•	•
Regulación electrónica de la velocidad	•	•	•
Módulo zona neutra de entrada	o	o	o
Módulo de aclarado accesible para la limpieza	•	•	•
Aclarado integrado toprinse	•	•	•
Aclarado constante prorinse	•	•	•
Alimentación del agua con Break Tank según norma WRAS	•	•	•
Bomba de aclarado	•	•	•
Aclarado variable adaptativo proportionalplus	•	•	•
Aclarado múltiple ultrarinse3	•	•	•
Doble calderín de aclarado	•	•	•
Sistema de ahorro de detergente prochem	•	•	•
Sistema de gestión de la potencia propower	•	•	•
Sistema de gestión del calor prosteam	•	•	•
Sistema de recuperación de calor proheat	•	•	•
Bomba de calor	o	o	o
Sistema de gestión activa de los módulos proactive	•	•	•
Secado intenso prowind	•	•	•
Secado en ángulo	o	o	o
Zona de secado accesible para la limpieza	•	•	•
Interfaz de pantalla táctil LCD c4i	•	•	•
Cinco programas de lavado	•	•	•
Programación total	•	•	•
Autodiagnóstico avanzado	•	•	•
Conexión USB integrada	•	•	•

• de serie - o opcionales

DIAGRAMA INSTALACIÓN

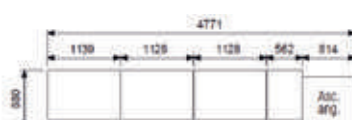
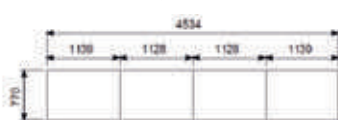
RIVER MULTI 414,1



RIVER MULTI 414,2



RIVER MULTI 414,3



VERSIONES

MODELO	COD	PVP (€)
River Multi 414,1	7FEB0596	34.000 €
River Multi 414,2	7FEB0597	43.175 €
River Multi 414,3	7FEB0598	51.755 €

ESPECIFICACIONES EMBALAJE

		River Multi 414,1	River Multi 414,2	River Multi 414,3
Peso bruto	Kg	520	690	860
Volumen	m3	4,5	9,8	4,5+4,5
Dim. (LxPxH)	cm	250x92x185	370x129x206	250x92x185 250x92x185

LUZ ÚTIL



DOTACIÓN CESTAS

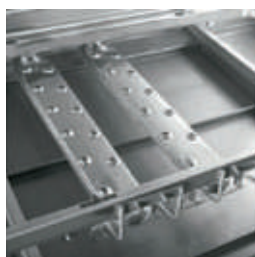
		N.
	Cesta platos	1
	Cesta plana	1
	Cestillo cubiertos	1



River multi 414.3

DATOS TÉCNICOS

	Temperatura lavado °C	Temperatura aclarado °C	Productividad cestas/hora	Consumo aclarado litros/hora	Consumo aclarado litros/cesta	Distribución sup/inf %	Potencia total agua fría kW
River Multi 414,1							
Alta capacidad	63	82	210	140	0,7	57 / 43	37,4
Uso general	60	82	160	120	0,8	50 / 50	37,4
Contacto prolongado *	60	82	95	120	1,3	50 / 50	37,4
River Multi 414,2							
Alta capacidad	63	82	270	170	0,6	59 / 41	44,1
Uso general	60	82	210	150	0,7	53 / 47	44,1
Contacto prolongado *	60	82	165	150	0,9	53 / 47	44,1
River Multi 414,3							
Alta capacidad	63	82	300	170	0,6	59 / 41	46,8
Uso general	60	82	250	170	0,7	59 / 41	46,8
Contacto prolongado *	60	82	230	150	0,7	53 / 47	46,8



ACCESORIOS

	Referencia	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	m ³ /h	Volt/kW
	P	Prelavado angular	82x99x156.5		
	A	Zona de secado eléctrica en línea por modelo Niagara	60x77x177.5	1400	400/50/3N 6.0 kW +0.55 kW (aspirador)
	L				400/50/3N 9.0 kW +0.55 kW (aspirador)
	B	Zona de secado eléctrica angular por modelo Niagara	82x87.9x177.5	1400	400/50/3N 6.0 kW +0.55 kW (aspirador)
	I				400/50/3N 9.0 kW+0.55 kW (aspirador)
	U	Zona de secado eléctrica angular por modelo River	82x87.9x177.5	1400	400/50/3N 6.0 kW +0.55 kW (aspirador)
	AA	Zona secado eléctrico secuencial en línea para Niagara		1400 m ³ /h	400 V - 50 Hz - 3N ph 6,0 + 6,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	AA				400 V - 50 Hz - 3N ph 6,0 + 9,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	BB	Zona secado eléctrica secuencial angular para Niagara		1400 m ³ /h	400 V - 50 Hz - 3N ph 6,0 + 6,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	II				400 V - 50 Hz - 3N ph 6,0 + 9,0 kW + 0,55 + 0,55 kW (aspirador)
	E	Abrazadera y aspiración vapor para Niagara	Ø 25 - a 21	700	400/50/3N 0.2 kW

NOTA: solicita presupuesto a tu comercial de la combinación que mejor encaje en tu negocio.

ACCESORIOS

	Referencia	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	m ³ /h	Volt/kW
	R	Recuperador calor para Niagara	Ø 25 - a 21	700	400/50/ 3N 0,2 kW
	RR	Recuperador calor para River			
	Z	Recuperador calor para agua osmotizada para Niagara	Ø 25 - a 21	700	400/50/ 3N 0,2 kW
	Z	Recuperador calor para agua osmotizada para River	Ø 25 - a 21	700	400/50/ 3N 0,2 kW
	O	Bomba de calor			
	V	Módulo zona neutra (entre lavado y aclarado) para River		55x77x161	
	M	Módulo neutro de entrada		30x77x161	
	J	Prefiltro de cajón versión 1 (no previsto para el prelavado angular)			
		Prefiltro de cajón versión 2 (no previsto para el prelavado angular)			
		Prefiltro de cajón versión 3 (no previsto para el prelavado angular)			

KIT

	Referencia	Modelo
	Y	Dosificador de detergente y abrillantador instalado
	W	Alimentación de agua fría para Niagara
	Q	Seleccionador incorporado para River
	X	Interruptor de emergencia
	N	Reductor de presión con manómetro para Niagara (411.1, 411.2)
		Opcional Posibilidad de envío en módulos separados

NOTA: solicita presupuesto a tu comercial de la combinación que mejor encaje en tu negocio.

KIT

Modelo



Kit dosificador detergente y abrillantador



Kit alimentación de agua fría para Niagara



Kit micro fin de carrera










Kit medidor de nivel (n. 1 unidad)



Salpicadero

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)	
	🕒 7FEB9034	Mesa entrada/salida	70x70x85	945 €	
	🕒 7FEB9445		110x70x85	980 €	
	🕒 7FEB9446	Mesa salida con zona secado	70x70x85	1.040 €	
	🕒 7FEB9447		110x70x85	1.090 €	
	🕒 7FEB9449	Mesa lateral ángulo mecanizado	60x65x85	2.485 €	
		Máquina salida DX			
	🕒 7FEB9448	Mesa lateral ángulo mecanizado	60x65x85	2.485 €	
		Máquina salida SX			
	🕒 7FEB9450	Mesa de selección con cuba y peto	120x70x85	1.855 €	
	🕒 7FEB9451		Máquina salida DX dim. cuba 50x40x25	150x70x85	1.965 €
	🕒 7FEB9452		Máquina salida DX dim. cuba 50x40x25	180x70x85	2.085 €
	🕒 7FEB9036	Mesa de selección con cuba y peto	120x70x85	1.835 €	
	🕒 7FEB9453		Máquina salida SX dim. cuba 50x40x25	150x70x85	1.965 €
	🕒 7FEB9454		Máquina salida SX dim. cuba 50x40x25	180x70x85	2.085 €
	🕒 7FEB9455	70x70x85	120x70x85	1.875 €	
	🕒 7FEB9459		150x70x85	2.075 €	
	🕒 7FEB9457		180x70x85	2.285 €	

MESAS

	Código	Modelo	Dim. (LxPxA) (cm)	PVP (€)
	🕒 7FEB9458	Mesa de selección con cuba, orificio desagüe y peto	120x70x85	2.085 €
	🕒 7FEB9456		150x70x85	2.365 €
	🕒 7FEB9460	Máquina salida SX dim. cuba 50x40x25	180x70x85	2.575 €
	🕒 7FEB9037	Transportador de rodillos recta con cuba y patas con micro fin de carrera con elemento de cierre (A) + 4,5 cm de longitud	110 (114,5)x63x87.5	2.085 €
	🕒 7FEB9461		160 (164,5)x63x87.5	2.755 €
	🕒 7FEB9462		210 (214,5)x63x87.5	4.555 €
	🕒 7FEBE023	Curva de rodillos 90° con cuba y patas	110x110x87.5	3.095 €
	🕒 7FEB9038	Curva mecanizada de 90° para descarga Usar solo cestas 780072, 780135. No compatible con secado angular	80x80x87.5	5.615 €
	🕒 7FEB9032	Anillo de goma		115 €
	🕒 7FEB9070	C 15 Kit ducha		455 €

A top-down photograph of two whole fish, likely sea bream, resting on a dark wooden tray. The fish are covered in a shimmering, golden-brown crust, possibly from a dry rub or oil-based seasoning. A sprig of fresh rosemary is placed across the middle of the fish. To the left of the fish, a wedge of lime is visible. The background is dark and textured, with some dried herbs scattered around. The overall lighting is warm and focused on the fish.

Tus **mejores** platos con
el **mejor** equipamiento

Cada negocio tiene necesidades diferentes y nosotros soluciones para todas ellas. Desde modelos de pequeño formato a la tecnología más puntera. Diseñamos proyectos a medida con la más amplia gama de cocción para facilitar el trabajo en tu cocina.

COCCIÓN

EUROFRED

GIORIK
INNOVATIVE COOKING EQUIPMENT SINCE 1963

ilsa

Línea UNIKA 600	314
Línea UNIKA 700	316
Línea UNIKA 900	324
Hornos convección	332
Hornos mixtos a convección / vapor	352
Abatidores de temperatura	354

CONSULTA EN LA WEB



SERVICIOS OPCIONALES

Para contratar servicios opcionales ver final del catálogo.





La gama

Gama completa de cocinas, freidoras, fry-top, sarténes, calentapatatas, barbacoas, baño maría y cuecepastas disponibles en versión a gas y eléctrica, sobre mueble neutro, sobre horno o incluso modelos de sobremesa. Diseño, estética, robustez y versatilidad en una gama profesional que no puede faltar en tu cocina.



LÍNEA UNIKA

Todas las combinaciones posibles en una línea de acabados de calidad, gran diseño y gran modularidad. La línea Unika es sin duda la gama ideal para equipar las cocinas más exigentes y ofrecer grandes resultados.

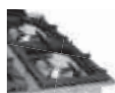
FRY-TOPS CRX

Placa de acero de 15 mm de espesor con acabado cromado satinado.

Cumple con el reglamento CE 1935/2004 sobre materiales y objetos en contacto con comida. El material es antiadherente y garantiza resistencia a la corrosión y a los arañazos.








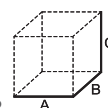
COCINAS



	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x F x A) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	7LGK1755	LPG4920	400×600×290	0,18/20	9,5 1 × 3,5 1 × 6			1.295
	7LGK1759	LPG6940	600×600×290	0,25/28	19 2 × 3,5 2 × 6			2.150

FRY-TOP




	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x F x A) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	7LGK1767	LGG4930*	400×600×290	0,18/41	4,6			2.395
	7LGK1768	LGG6930	600×600×290	0,25/60	7,6			3.060
	7LGK1769	LGE6970X	1000×600×290	0,31/95			10,8	4.660
	7LGK1770	LGG4930*	400×600×290	0,18/41	4,6			2.120
	7LGK1771	LGG6930	600×600×290	0,25/60	7,6			2.665






BARBACOA DE PIEDRA LÁVICA

Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x F x A) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	P 400-3N	PVP €
					50/60 Hz kW	50/60 Hz kW	







REJILLA PARA CARNE

	 7LGK1777	LTG6700	600x600x290	0,25/51	7,3	Rejilla carne	2.300
	 7LGK1778	LTG8700	800x600x290	0,35/65	14		2.950

BAÑO MARIA

	 7LGK1783	LBE4711	400x600x290	0,18/21		1,4	1.215
	 7LGK1784	LBE6711	600x600x290	0,25/38		2,8	1.595

FREIDORAS

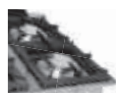
	 7LGK1779	LFG4710	400x600x290 8 Lt.	0,18/29	6,7		2.470
	 7LGK1780	LFG6720	600x600x290 8+8 Lt.	0,25/48	13,4		4.210
	 7LGK1781	LFE4783	400x600x290 8 Lt.	0,18/22		6,3	1.675
	 7LGK1782	LFE6783	600x600x290 8+8 Lt.	0,25/31		12,6	2.825







ACCESORIOS

Código	Dimensiones	PVP
7LGK9201	BASE ABIERTA 400mm	500
7LGK9202	BASE ABIERTA 600mm	550
7LGK9203	BASE ABIERTA 800mm	665



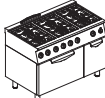

COCINAS A GAS

LineaBase
700




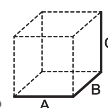
		Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x F x A) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
		7LGK1300	ECG720G	400x700x900	0,5/50	9,5			1.520
		7LGK1301	ECG740G	800x700x900	0,9/80	19			2.365
		7LGK1302	ECG760G	1200x700x900	1,3/110	28,5			3.385

COCINAS SOBRE HORNO

		7LGK1303	ECG740F	800x700x900	0,9/140	27			3.615
		7LGK1305	ECG760F	1200x700x900	1,3/210	36,5			4.820

PUERTAS

		7LGK9061	2016437						175
---	--	----------	---------	--	--	--	--	--	-----




unika700



	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x F x A) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	7LGK1309	CG720G	400x700x900	0,5/50	12			1.910
	7LGK1310	CG740G	800x700x900	0,9/80	24			3.020
	7LGK1311	CG760G	1200x700x900	1,3/110	36			4.210

COCINAS SOBRE HORNO

	LGK0063	CG740F	800x700x900	0,9/140	32			4.355
	7LGK1313	CG760F	1200x700x900	1,3/210	44			5.970

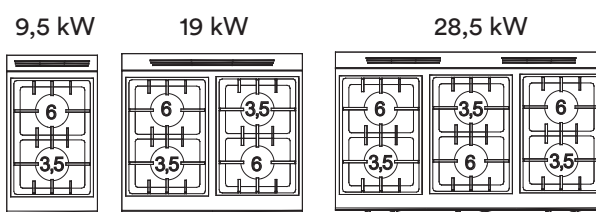
Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

COCINAS

LineaBase
700

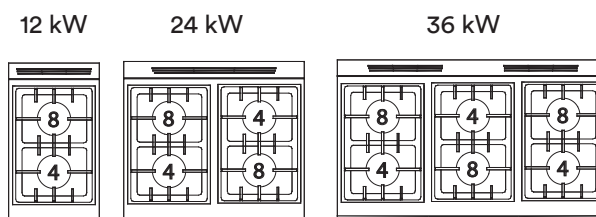
CONFIGURACIÓN DE QUEMADORES

ESTÁNDAR

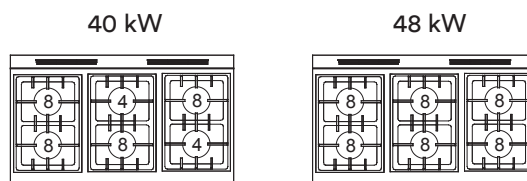
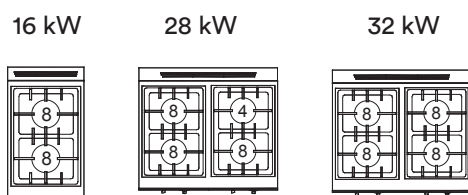


unika700

ESTÁNDAR








EXTRA PRECIO PARA COCINA CON QUEMADORES DE 8 KW: CONSULTAR



FRY TOPS

FRY-TOP A GAS





unika700

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	P 400-3N	PVP €
						50/60 Hz kW	50/60 Hz kW	
LISO								
	 7LGK1722	FLG72GCRX	400x700x900	0,5/75	7			2.985
LISO *								
	 7LGK1724	FLG741GCRX ⁽¹⁾	800x700x900	0,9/120	14			4.530
	7LGK1744	FLG741TCRX	800x700x250	0,9/80	14			4.545



Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

FRY-TOP ELÉCTRICOS

unika700

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	P 400-3N	PVP €
						50/60 Hz kW	50/60 Hz kW	
LISO								
	 7LGK1727	FLE72GCRX	400x700x900	0,5/75			6	3.020
LISO *								
	 7LGK1729	FLE741GCRX ⁽¹⁾	800x700x900	0,9/120			12	4.525



FRY TOPS SIN BASE

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	P 400-3N	PVP €
						50/60 Hz kW	50/60 Hz kW	
	 7LGK1742	FLG72TCRX	400x700x250	0,5/50	7			2.775

BARBACOA

BARBACOA DE PIEDRA LÁVICA

unika700

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	P 400-3N	PVP €
						50/60 Hz kW	50/60 Hz kW	
REJILLA PARA CARNE								
		7LGK1377	GL74GC	800x700x900	0,9/100	16		4.145

Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

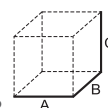
BAÑO MARÍA

BAÑO MARIA

unika700

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	P 400-3N	PVP €
						50/60 Hz kW	50/60 Hz kW	
		7LGK1378	BM720E GN 1/1	400x700x900	0,5/45	1,1		2.185
		7LGK1379	BM740E GN 2/1	800x700x900	0,9/70	2,2		2.725


* Disponibles con placa única bajo pedido



CUECEPASTAS

CUECEPASTAS GAS

unika700

	Código	Modelo	Dimensiones ^A (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 400-3N	Capacidad Lt	PVP €
						50/60 Hz kW		
	7LGK1114	CPG726	400x700x900	0,5/52	10		26	3.300

Los precios de los cuecepastas NO INCLUYEN LOS CESTOS.

Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

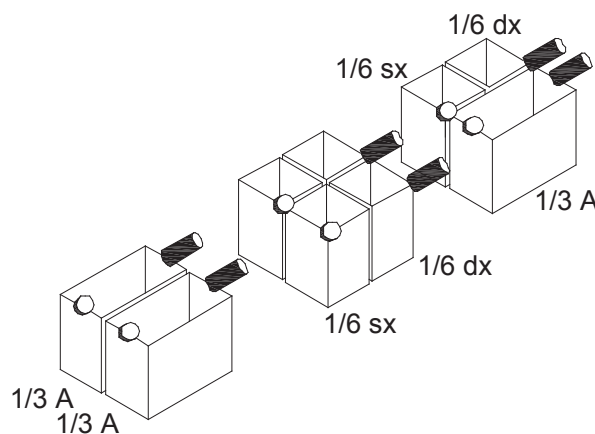
unika700

ACCESORIOS PARA CUECEPASTAS

Cestos

Código	Dimensiones	PVP
7LGK9072	mm 290x160x215H GN 1/3 (A)	145 €
7LGK9074	mm 163x143x215H GN 1/6 (dx)	125 €
7LGK9096	mm 163x143x215H GN 1/6 (sx)	135 €

Precios de cestas unitarios.



FREIDORAS

unika700

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./ Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	Capacidad Lt	PVP €
INTERCAMBIADORES DE CALOR EN EL INTERIOR DE LA CUBA								
	7LGK1382	FG7207T	400x700x900	0,5/73	12	0,2	8 + 8	4.895
	7LGK1384	FG7113T	400x700x900	0,5/58	11,5	0,1	13	3.370
	7LGK1108	FG7117T	400x700x900	0,5/68	16,5	0,1	17	3.720
	7LGK1387	FG7215T	600x700x900	0,6/100	18,8		13 + 13	5.030
	7LGK1389	FG7213T	800x700x900	0,9/100	23	0,2	13 + 13	5.775
	7LGK1109	FG7217T	800x700x900	0,9/121	33	0,2	17 + 17	6.695

* Mandos no incluidos

INTERCAMBIADORES DE CALOR EXTERIORES A LA CUBA								
	7LGK1392	FG7413P	400x700x900	0,5/58	12	0,1	13	3.670
	7LGK1393	FG7417P	400x700x900	0,5/68	16	0,1	17	3.785
	7LGK1396	FG7813P	800x700x900	0,9/100	24	0,2	13 + 13	6.395
	7LGK1397	FG7817P	800x700x900	0,9/121	33	0,2	17 + 17	6.520

Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

M: Electronic Melting Control

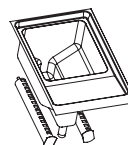


Disponible bajo pedido.

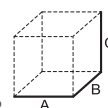
Intercambiadores de calor en el interior de la cuba.



Intercambiadores de calor exteriores a la cuba



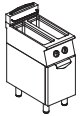



Los precios incluyen los cestos y una cuba recoge aceite con filtro.



^Δ A= Ancho, B= Fondo, C= Alto

FREIDORAS

unika700

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	P 400-3N 50/60 Hz kW	Capacidad Lt	PVP €
	7LGK0073	FE7207	400x700x900	0,5/62	14	8 + 8	4.020
	7LGK1110	FE7117	400x700x900	0,5/70	16,5	17	3.120
	7LGK0077	FE7215	600x700x900	0,6/76	20,4	15 + 15	4.360
	7LGK1111	FE7217	800x700x900	0,9/90	33	17 + 17	5.340

Los precios incluyen los cestos y una cuba recoge aceite con filtro.

BASES NEUTRAS

Código		PVP
7LGK1198	Elemento neutro línea 700 sin cajón	1.120

COCINAS "SOBRE PROYECTO" UNIKA 900

Porque cada cocina es un mundo y cada profesional conoce bien sus necesidades, presentamos la gama "sobre proyecto".

Crea tu cocina adaptándola al espacio y a tus necesidades.

Asesoramiento personalizado para una óptima utilización del espacio buscando siempre la practicidad, higiene y robustez para tu negocio.



NUEVE RAZONES PARA SER UNIKA:

- Plano de cocción con agua: Unika 900 dispone de una versión con plano de cocción con rejillas de hierro fundido o acero inoxidable. Como extra opcional, se puede solicitar la versión donde la cuba de cocción puede ser llenada de agua para evitar la incrustación de residuos y facilitar así la limpieza de la misma a través de una toma de entrada y salida de agua.
- Dependiendo del tipo de uso y gracias a la flexibilidad de las tuberías de acero inoxidable, la posición de los quemadores se puede cambiar después de la instalación. Quemadores de latón con potencias entre los 6 y los 10 kw y plano de cocción que evita la transferencia de cualquier líquido a los mismos, facilitando la limpieza.
- Aquagrill de Giorik: con llenado de agua gracias a un grifo de alimentación y drenaje integrado en la máquina. El agua, al evaporarse, asegura la cocción con un grado de humedad adecuado para la comida. La presencia de agua reduce considerablemente la presencia de humo durante la cocción, así como llamas causadas por la fusión de grasa y facilita la limpieza de la máquina una vez finalizada la jornada
- Fry-top con área de cocción doble o única: las versiones de doble módulo se construyen con dos áreas distintas que proporciona varias ventajas:
 - Puedes asar a la parrilla diferentes tipos de comida como carnes, pescados, huevos o quesos, etc. evitando la mezcla de sabores.
 - En comparación con la placa única, las zonas separadas proporcionan mayor uniformidad de temperatura.
 - Cuando solo se enciende la mitad de un módulo, el calor no emigra a la otra parte de placas no calentadas, evitando así un gasto considerable de energía.



Cocinas con rejilla plana



Cuecepastas con combinación de cestas



Composición UNIKA 900

- Temperatura máxima 350 °C: los modelos de gas se calientan a través de quemadores de llama estabilizados controlado por grifos con termostato de seguridad. Versión eléctrica calentada por elementos Incoloy en contacto directo con la placa de cocción.







Aqua-grill a gas



- Amplia gama de freidoras: Unika 900 ofrece una amplia gama de freidoras de gas y eléctricas. Los tanques de la freidora de gas están disponibles en dos versiones: con intercambiador de calor fuera o dentro de los tanques. Todos los modelos también están disponibles en versión de "fusión" con control electrónico de temperatura.
- Calentamiento directo. En las versiones de control indirecto la presión se libera a través de una válvula de seguridad y manómetro anológico.
- Alta productividad: las sártenes basculantes están disponibles tanto en versión de levantamiento manual como motorizado. Con tanques en acero inoxidable AISI 304 y bordes redondeados para facilitar las operaciones de limpieza.
- Quemadores de alto rendimiento térmico y resistencias blindadas de gran potencia para reducir la caída de temperatura y acelerar los tiempos de cocción.
- Amplia cuba estampada: los cuecepastas están disponibles en versión de una o de dos cubas pudiendo albergar cestas hasta 1/1GN. Contruidas en acero inoxidable AISI 316L con un tratamiento específico para el uso de sal. Esquinas redondeadas para máxima limpieza. La carga de agua se hace mediante grifo fijo y la descarga se hace a través de tapón integrado en la máquina.

COCINAS


PARRILLAS ESTÁNDAR

	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	P 400-3N	PVP €
						50/60 Hz	50/60 Hz	
	7LGK1479	CG920G	400×900×900	0,6/70	16			2.415
	7LGK1480	CG940G	800×900×900	1,1/115	32			3.815
	7LGK1481	CG960G	1200×900×900	1,4/175	48			5.095

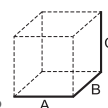
COCINAS SOBRE HORNO

	7LGK1482	CG940F	800×900×900	1,1/170	40			5.315
	7LGK1484	CG960F	1200×900×900	1,4/250	56			6.960

COCINAS SOBRE MAXI HORNO

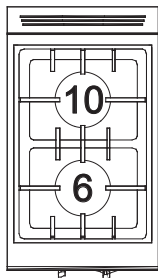
	7LGK1485	CG960H	1200×900×900	1,4/250	58			7.285
---	----------	--------	--------------	---------	----	--	--	-------

Los equipos a gas vienen preparados para G30/G31.

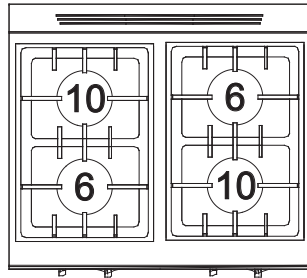


CONFIGURACIÓN DE QUEMADORES

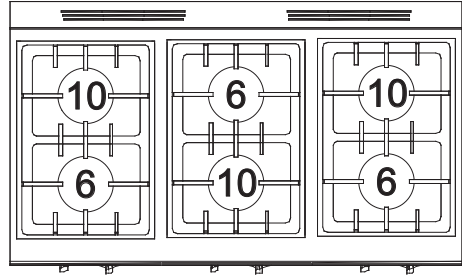
Estandar



16 kW

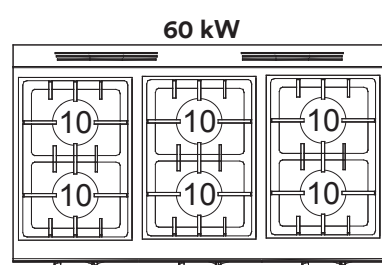
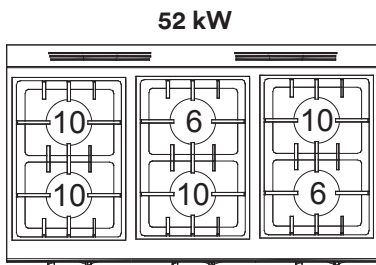
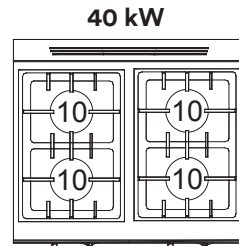
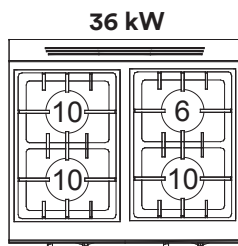
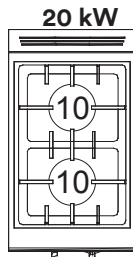


32 kW



48 kW

Extra precio para cocina con quemadores de 8 KW: consultar



SALAMANDRAS

Ahorra tiempo en la cocina

Fabricación y características de funcionamiento:

- Exclusivo sistema de calefacción con los elementos alojados en un plato de cerámica reflectante especial y protegidos por un difusor de vidrio que aumenta la transmisión de calor permitiendo alcanzar la temperatura de cocción en tan sólo 8 segundos.
- Superficie de cocción con parrilla de acero inoxidable en tamaños Gastro Norm 2/3, 1/1 o 4/3.
- Panel de control con pantalla digital para establecer los tiempos de cocción desde 5 segundos a 15 minutos, en pasos de 5 segundos. Al final del ciclo de cocción programado, se puede almacenar en la memoria para la repetición instantánea, el modelo Hi-Lite tiene función de parada automática con zumbador de advertencia.
- Montaje en pared de acero inoxidable suministrado como estándar.



Hi-Lite

DOS MODELOS DE EVOLUCIÓN TODAVÍA MÁS AVANZADA. CARACTERÍSTICAS CONSTRUCTIVAS Y FUNCIONALIDAD.

Dotadas de las mismas resistencias especiales los modelos "Plus" se diferencian por otras sorprendentes funciones:

Detector de plato

El panel de control detecta la presencia del plato simplemente con tocar la barra situada en la parte superior de la salamandra. Una vez retirado el plato la salamandra vuelve a la posición STOP. El operario puede, sin embargo, encender o detener la máquina también de manera manual.

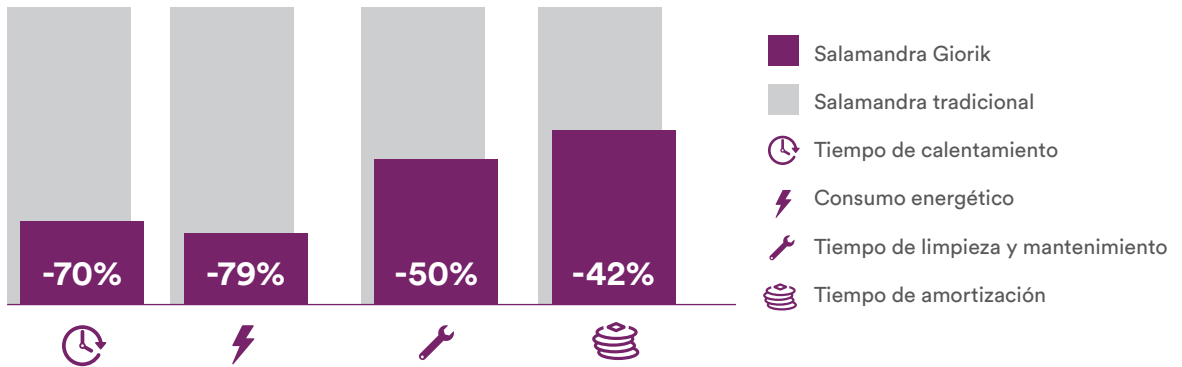
Función mantenimiento

Gracias al funcionamiento intermitente de las resistencias laterales, un plato ya finalizado mantiene la temperatura alcanzada en el anterior ciclo de cocción con la posibilidad de escoger entre 8 ajustes de temperatura, entre los 40 y 70 °C. Este ajuste se mantiene indefinidamente hasta que se detenga manualmente.



Hi-Lite
PLUS

MENOR CONSUMO Y MANTENIMIENTO MÁS FÁCIL



LA VERSIÓN MÁS TECNOLÓGICA

HI • TOUCH

- Panel de pantalla táctil que responde al toque de un dedo.
- Una selección de 3 modos de funcionamiento diferentes:

1 Cocinar

Para la cocción de los alimentos de acuerdo a la configuración del temporizador.

2 Mantenimiento

Para mantener el plato a una temperatura estable. De 1 a 8 ajustes para temperaturas entre 40 y 70°C. 3.PROGRAMA (P1, P2 y P3): cocina y luego mantiene los alimentos a la temperatura establecida. Los ajustes pueden almacenarse en la memoria.



SALAMANDRAS RÁPIDAS

	Código	Modelo	Dimensiones ^A (A x B x C) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50/60 Hz kW	P 400-3N 50/60 Hz kW	PVP €
	7LGK1658	SH20	400x545x515 390x300	0,19 / 43		3		2.430

En dotación estante para fijación a pared



LA GAMA

Easy Air Touch Screen

Pantalla de 5" con diseño innovador con programas de cocción precargados y posibilidad de cargar mediante USB. Programas con 9 fases de cocción, regulación de la humedad relativa en cámara, 3 velocidades de ventilación, cocción con sonda corazón y cocción a baja temperatura.

Easy Air para la pastelería

Easy Air monta separadores bivalentes GN 1/1 y EN 600x400 (con interjeje de 74 mm) sustituibles con separadores EN 600x400 con interjeje de 80 mm, ideales para la pastelería. La uniformidad de la cocción está garantizada por un ventilador de 3 velocidades con inversión automática de la rotación. La versión touch screen integra, asimismo, los principales programas de cocción de pan y pastelería.



Easy Air electromecánicos

En tres versiones distintas: convección sin humidificador, convección con humidificador y dos velocidades, mixto convección/vapor con humidificador y dos velocidades.



Easy Air para gastronomía

Easy Air es también perfecto para la gastronomía gracias a la posibilidad de cocinar con convección, con vapor y con ciclo mixto convección/vapor además de ahumado. Gracias a la función mantenimiento/maduración, permite además la cocción lenta de asados de gran tamaño.



EASY AIR

Amplia gama de hornos profesionales con las prestaciones necesarias para facilitar el día a día de tu cocina.

LAS PRESTACIONES

EasyService level control cooking

Easy Service Rack Control

Permite la cocción de distintos alimentos al mismo tiempo en diversos niveles. Además, con Easy Service, una nueva función del Rack Control, es posible servir todos los platos al mismo tiempo.

Regulación de humedad

Permite monitorizar de forma constante la situación climática dentro de la cámara de cocción e intervenir rápidamente para mantener el nivel de hidratación correcta.

OneTouch

Tecnología intuitiva

El horno ofrece la posibilidad de memorizar 9 programas de cocción (entre las recetas precargadas por Giorik o personalizadas por el usuario) y activarlas desde la pantalla OneTouch con un simple toque.

Evacuación de la humedad

Una válvula de mariposa permite extraer el exceso de humedad de la cámara de forma rápida. La válvula sólo se abre cuando es necesario, y elimina así, pérdidas de calor inútiles.

Sistema de lavado




Disponible para los modelos TouchScreen (W). Este sistema prevé 3 programas de lavado automático: soft, normal y hard. Garantiza la máxima higiene de la cámara de cocción con el mínimo consumo de agua.



EASY AIR

CONTROL ELECTROMECAÁNICO SIN HUMIDIFICACIÓN



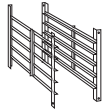
	Código	Modelo	Dimensiones ^A (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N	P 400-3N	PVP €
						50Hz	50Hz	
						60 Hz opcional		
						kW	kW	
	7LGK1223	EME523	60x70x66 5x(GN 2/3)	0,45 / 53		3,3		3.115
	7LGK1224	EME5	87x75x66 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75			6,3	3.450
	7LGK1226	EME7	87x75x82 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105			9,6	4.615

• Todos los modelos a gas vienen preparados para gas butano/GLP y disponen de inyectores para gas natural.





Soporte



Guías



Fermentadoras



Campana

7LGK9620
 TSP0500
 83x57x85 h
710 €

7LGK9640
 2017691
480 €

7LGK9625
 TSP1000
 83x57x70 h
710 €

7LGK9645
 2017692
480 €

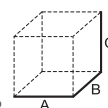
EASY AIR

CONTROL ELECTROMECAÁNICO - DOS VELOCIDADES CON HUMIDIFICACIÓN



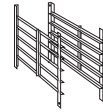
	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50Hz		P 400-3N 50Hz		PVP €
						60 Hz opcional kW		60 Hz opcional kW		
	7LGK1235	EME52	87x75x66 5x(GN 1/1-60x40)	0,60 / 75					6,3	3.845
	7LGK1237	EMG52	87x79x72 5x(GN W1/1- 60x40)	0,76 / 120	9,5		0,3			5.930
	7LGK1238	EME72	87x75x66 7x(GN 1/1-60x40)	0,74 / 105					9,6	5.085
	7LGK1240	EMG72	87x79x88 7x(GN 1/1- 60x40)	0,82 / 130	16		0,6			6.365
	7LGK1241	EME102	87x75x102 10x(GN 1/1-60x40)	0,91 / 110					12,6	5.755
	7LGK1243	EMG102	87x79x108 10x (GN 1/1-60x40)	1,2 / 160	19		0,6			7.530

Todos los modelos a gas vienen preparados para gas butano/GLP y disponen de inyectores para gas natural.
Consulta con tu comercial modelos potenciados para pastelería:





Soporte



Guías

7LGK9620
 TSP0500
 83x57x85 h
710 €

7LGK9640
 2017691
480 €

7LGK9625
 TSP1000
 83x57x70 h
710 €

7LGK9645
 2017692
480 €

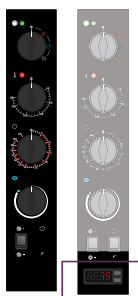
7LGK9625
 TSP1000
 83x57x70 h
710 €

7LGK9645
 2017692
480 €

Campana de condensación bajo pedido. Consulta con tu comercial.

EASY AIR

CONTROL ELECTROMECAÁNICO - VAPOR DIRECTO



	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N 50Hz		P 400-3N 50Hz		PVP €
						60 Hz opcional kW	60 Hz opcional kW			
	⚡	7LGK1248	ECE52	87×75×66 5x(GN 1/1-60×40)	0,60 / 75				6,3	4.525
	🔥	7LGK1252	ECG52	87×79×72 5x(GN 1/1-60×40)	0,76 / 120	9,5	0,3			6.725
	⚡	7LGK1254	ECE72	87×75×82 7x(GN 1/1-60×40)	0,74 / 105				9,6	5.985
	🔥	7LGK1258	ECG72	87×79×88 7x(GN 1/1-60×40)	0,82 / 130	16	0,6			7.435
	⚡	7LGK1260	ECE102	87×75×102 10x(GN 1/1-60×40)	0,91 / 110				12,6	6.945
	🔥	7LGK1264	ECG102	87×79×108 10x(GN 1/1-60×40)	1,2 / 160	19	0,6			8.785

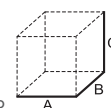
Todos los modelos a gas vienen preparados para gas butano/GLP y disponen de inyectores para gas natural.

Modelos bajo pedido. Consulta con tu comercial:

X: Versión potenciada

S: Versión con sonda de aguja

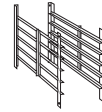
🌀🌀🌀: Versión potenciada con 3 ventiladores



^Δ A= Ancho, B= Fondo, C= Alto



Soporte



Guías

7LGK9620
 TSP0500
 83x57x85 h
710 €

7LGK9640
 2017691
480 €

7LGK9625
 TSP1000
 83x57x70 h
710 €

7LGK9645
 2017692
480 €

7LGK9625
 TSP1000
 83x57x70 h
710 €

7LGK9645
 2017692
480 €

Campana de condensación bajo pedido. Consulta con tu comercial.

MOVAIR

Una versatilidad incomparable



MovAir para pastelería

MovAir incorpora una configuración bivalente GN 1/1 y EN 600×400 para las bandejas, con un espacio intermedio de 74 mm entre cada una, que se puede sustituir por una configuración EN 600×400 con espacio intermedio de 80 mm, ideal para trabajos de repostería. El ventilador con tres velocidades e inversión automática de la rotación garantiza una cocción uniforme.

Además, el horno incluye los principales programas de cocción de pan y repostería.

MovAir para gastronomía

Las modalidades de cocción de convección, al vapor, mixta (convección y vapor) y ahumado hacen que MovAir también resulte perfecto para trabajos de gastronomía. Asimismo, la función de mantenimiento/maduración permite cocinar asados voluminosos a baja temperatura.

El panel de control táctil altamente intuitivo permite iniciar rápidamente los programas de cocción preconfigurados.

RECIPES TUNER: Programación intuitiva

La función Recipe Tuner permite elegir el nivel de cocción, tostado, humedad y fermentación deseado.

Una vez seleccionado, el horno regula todos los parámetros de cocción necesarios de forma autónoma.

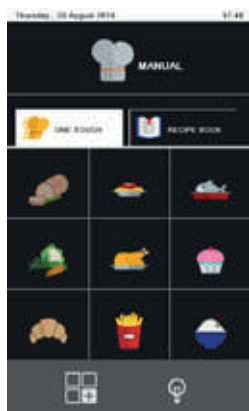


Recetas personalizables

Para facilitar el trabajo en la cocina, la memoria del horno incluye cientos de recetas creadas por los chefs de Giorik listas para utilizar. Sin embargo, todas ellas se pueden personalizar y guardar en función de las preferencias del usuario de MovAir.

Además, el puerto USB permite exportar e importar miles de elaboraciones de forma fácil y rápida.

MOVAIR



Pantalla táctil de 7"

La pantalla de 7" con control táctil, gráficos intuitivos y diseño innovador permite seleccionar programas de cocción preconfigurados, cargar recetas a través de una memoria USB, utilizar programas con nueve fases de cocción, regular la humedad relativa de la cámara, elegir entre tres velocidades de ventilación diferentes, cocinar con sonda térmica y realizar cocciones a baja temperatura con la función Delta T.

Mando

Todos los detalles del nuevo MovAir han sido sumamente cuidados para facilitar al máximo su uso incluso en las instalaciones hoteleras más modernas. El mando giratorio integrado ha sido específicamente diseñado para optimizar los procesos de trabajo.



OneTouch

El usuario puede poner en marcha sus recetas favoritas con un solo gesto, lo cual le permite ahorrar una gran cantidad de tiempo. Además, es posible memorizar hasta nueve programas de cocción, ya sean los que vienen preconfigurados por Giorik o los que se hayan creado *ad hoc* en el establecimiento de destino con parámetros personalizados. Todos ellos se pueden activar directamente desde la pantalla de One Touch con un simple toque.

EasyService

level control cooking

Rack Control permite cocinar diferentes platos de forma simultánea en varios niveles. Además, la opción EasyService ofrece la posibilidad de servir todos los platos al mismo tiempo.



Siempre conectado

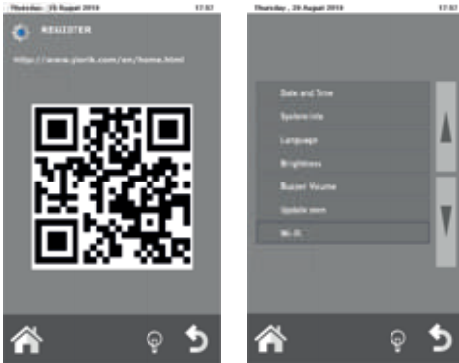
Todos nuestros hornos incluyen un dispositivo de serie que activa la conectividad para que Cloud Giorik reconozca el equipo. Esto permite obtener los datos necesarios para analizar parámetros y posibles errores de la máquina incluso de forma remota. Además, la conexión al sistema Cloud permite actualizar el software de los hornos en tiempo real.



Control de la humedad

El exclusivo sistema de control de la humedad permite monitorizar constantemente las condiciones climáticas del interior de la cámara de cocción para intervenir rápidamente cuando sea necesario y mantener un grado de hidratación adecuado en todo momento.

La humedad se evacúa a través de una válvula de mariposa encargada de extraer completamente el excedente de forma rápida gracias a un sistema de aspiración de aire.



Control remoto

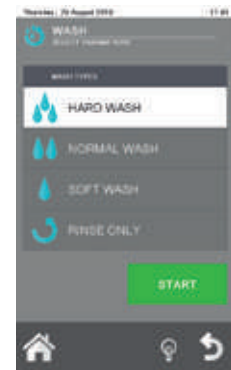
Active la conexión Wi-Fi incluida de serie en el dispositivo y siga las indicaciones de registro. Giorik Cloud es una plataforma fácil de programar y aún más fácil de utilizar que resulta perfecta para gestionar el equipo.

Gracias a la asistencia remota, los técnicos de Giorik pueden controlar y gestionar a distancia los datos más importantes de la máquina.

Lavado automático

Existe un sistema de lavado automático de la cámara del horno (modelos W). En él se pueden encontrar cuatro programas de lavado que se adaptan a necesidades concretas: suave, normal, intenso y enjuague.

El lavado automático garantiza el máximo nivel de higiene dentro de la cámara de cocción con el mínimo consumo de agua.



Luces LED

Las nuevas luces LED, situadas en el lado contrario al panel de control, ofrecen una iluminación uniforme del interior del horno que permite el control continuo de la cocción y el sellado completo de la cámara.

Modelo L: LED a la izquierda
Modelo R: LED a la derecha



Conectores

Los conectores de la sonda térmica y del USB están ocultos bajo el panel de control para reducir al máximo el tamaño del equipo. La nueva toma para la sonda térmica, idéntica a la de los hornos Kore, garantiza unas prestaciones excelentes. El diseño en T de la empuñadura previene roturas de la varilla ocasionadas por una extracción incorrecta.

La sonda multipoint está disponible bajo petición.

Bisagras regulables

Para facilitar aún más el uso del horno, ahora es posible regular las bisagras de la puerta para ajustarla sobre la marcha.

MOVAIR

CONTROL TOUCH-SCREEN CON VAPOR DIRECTO



	Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) mm	P 230-1N 50Hz kW	P 400-3N 50Hz kW	Gas kW	PVP €
	⚡ 7LGK0177 / MTE5W_R			-		-	6.335
	⚡ 7LGK0179 / MTE5XW_R	5x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X657			-	6.345
	🔥 7LGK0181 / MTG5W_R			0,3	-	9,5	8.535
	⚡ 7LGK0183 / MTE7W_R		907X752X837	-	9,6	-	8.000
	🔥 7LGK0187 / MTG7W_R	7x(GN 1/1 - EN 600x400)	907X752X897	0,6	-	16	9.270
	⚡ 7LGK0189 / MTE10W_R			-		-	8.530
	⚡ 7LGK0191 / MTE10XW_R	10x(GN 1/1 - EN 600x400)		-		-	8.665
	🔥 7LGK0193 / MTG10W_R		907X752X1097	0,6	-	19	10.880

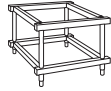
Se aconseja obtener la sonda corazón para darle el máximo rendimiento a tu horno.

W - Lavado automático

X: Versión potenciada

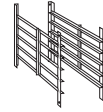
🌀🌀🌀: Versión potenciada con 3 ventiladores

Todos los modelos a gas vienen preparados para gas natural (G20) y disponen de inyectores para gas butano/propano (G30/G31)



Soporte

7LGK9620
TSP0500
710 €



Guías

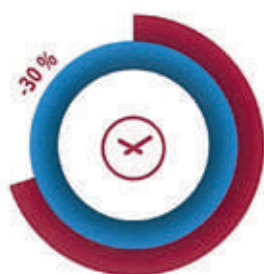
7LGK9640
2017691
480 €

7LGK9620
TSP0500
710 €

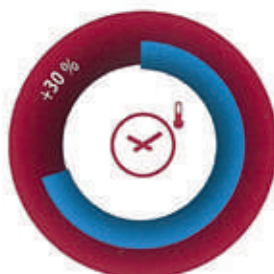
7LGK9640
2017691
480 €

7LGK9625
TSP1000
710 €

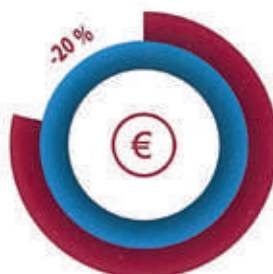
7LGK9645
2017692
480 €



TIEMPO DE COCCIÓN



VELOCIDAD DE π
DE TEMPERATURA



AHORRO ENERGÉTICO

■ STEAMBOX
■ Sistema tradicional



Reducción del consumo
de agua



Tiempos de cocción
reducidos



Mitad de consumo

STEAMBOX

La mayor tecnología en hornos profesionales para tu cocina

El vapor inteligente

Gracias a un innovador sistema patentado por Giorik, en el horno STEAMBOX conviven dos métodos de producción del vapor: el vapor generado mediante CALDERA y la velocidad del vapor de modo INSTANT. Las ventajas de este sistema se miden en RAPIDEZ, CALIDAD, EFICIENCIA y AHORRO.

Ahorro

STEAMBOX tiene un generador de vapor de medidas reducidas respecto a los hornos mixtos tradicionales, que logra reducir el consumo sin comprometer el rendimiento. Además todas las versiones disponen de un control de recorte de la potencia del horno que permite una regulación precisa de las temperaturas y un importante ahorro energético.

Eficiencia

Tanto en fase de precalentamiento como de funcionamiento, STEAMBOX tiene tiempos de puesta a punto y de reanudación inferiores a la media.

Tiempos y consumo

Con este sistema, los tiempos de cocción (precalentamiento + cocción) son decididamente más bajos respecto a los de hornos que utilizan el tradicional sistema "atmosférico" (-40% aprox.) y lo mismo ocurre con el consumo (-50% aprox.)



El hábitat climático perfecto

El sistema de control de humedad MeteoSystem permite calibrar el consumo de agua y optimizar la producción de vapor de acuerdo a las necesidades reales de cocción, evitando así desperdicios innecesarios.



La modulación del vapor







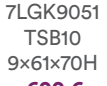


No solo es posible calibrar la cantidad de vapor, sino también la calidad. El sistema SteamTuner permite modular el nivel de hidratación del vapor ajustando el grado de sequedad o humedad en base al tipo de cocción.



STEAMBOX EVOLUTION H

CONTROL TOUCH SCREEN CON BOILER DE ALTA EFICIENCIA

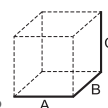
ACCESORIOS

Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./ Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N P 400-3N 50Hz 50Hz		PVP €	Soporte	Guías
					60 Hz opcional kW	60 Hz opcional kW			
									
 7LGK0024	SEHE061W	86x79,5x83,5 6 GN 1/1	0,62 / 132			11,4	12.130	 7LGK9017 TSB06 9x61x85H 600 €	 7LGK9024 2019768 395 €
 7LGK0092	SEHG061W		0,62 / 142	12	1,4	14.570			
 7LGK0053	SEHE101W	86x79,5x111,5 10 GN 1/1	0,82 / 168			16,7	16.560	 7LGK9051 TSB10 9x61x70H 600 €	 7LGK9036 2019769 255 €
 7LGK0093	SEHG101W		0,82 / 178	19	1,7	18.215			

Todos los modelos a gas vienen preparados para gas natural (G20) y disponen de inyectores para gas butano/propano (G30/G31)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES







- Sistema de producción de vapor BOILER/INSTANT.
- Panel Touch-Screen programable, 9 fases de cocción.
- Programas de cocina preestablecidos.
- Ducha de serie.
- Sonda al corazón de serie.
- Sistema de lavado automático + desincrustante de boiler automático.
- Ventilador de 6 velocidades
- Cámara de cocción control de humedad METEOSYSTEM.
- Conexión USB.
- Cocción Delta T.
- Autoreverse con tiempos de rotación cambiando de acuerdo con el ciclo de cocción establecido.
- Refrigeración rápida con puerta abierta.
- Iluminación de la cámara.
- STEAMTUNER: modulación del vapor (seco-húmedo).
- Adecuado para bandejas de 60x40 con estructura autoportante



STEAMBOX EVOLUTION R

CONTROL TOUCH SCREEN CON VAPOR DIRECTO

ACCESORIOS

Código	Modelo	Dimensiones ^Δ (AxBxC) cm	Vol./ Peso m ³ /kg	Gas kW	P 230-1N P 400-3N 50Hz 50Hz		PVP €	Soporte	Guías	
					60 Hz opcional kW	60 Hz opcional kW				
	7LGK1710	SE-RE061W	86x79,5x83,5 6 GN 1/1	0,62 / 132			10,4	9.215	7LGK9017 TSB06 79x61x85H 600 €	7LGK9024 2019768 395 €
	7LGK1712	SE-RE101W	86x79,5x111,5 10 GN 1/1	0,82 / 168			15,5	10.950	7LGK9051 TSB10 79x61x70H 600 €	7LGK9036 2019769 255 €
	7LGK1716	SE-RE102W	112x84,5x111,5 10 GN 2/1	1,34 / 220			25,8	15.755	7LGK9034 TSB12 104x68x70H 895 €	7LGK9038 2019770 330 €
	7LGK1717	SER-G102W		1,34 / 250	27	0,6		19.080		
	7LGK1718	SE-RE201W	99,5x83,5x185 20 GN 1/1	1,61 / 290			30,8	23.115		
	7LGK1720	SE-RE202W	120x91x185 20 GN 2/1	2,25 / 370			51,6	29.095		

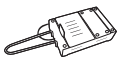



Todos los modelos a gas vienen preparados para gas natural (G20) y disponen de inyectores para gas butano/propano (G30/G31)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES


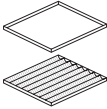



- Sistema de producción de vapor directo.
- Panel Touch-Screen programable, 9 fases de cocción.
- Programas de cocina preestablecidos.
- Sistema de lavado automático.
- Ventilador 6 velocidades.
- Cámara de cocción control de humedad METEOSYSTEM.
- Conexión USB.
- Cocción Delta T.
- Autoreverse con tiempos de rotación cambiando de acuerdo con el ciclo de cocción establecido.
- Refrigeración rápida con puerta abierta.
- Iluminación de la cámara.
- Adecuado para bandejas de 60x40 con estructura autoportante

STEAMBOX EVOLUTION


ACCESORIOS

	Código	Modelo	Descripción	Potencia	PVP
					€
	7LGK9028	SMK01	Ahumadores para hornos 104 platos	0,2	690
Rejillas de acero inoxidable					
					PVP
					€
	7LGK9050	2103131		GN 1/1	60
Rejillas para pollos					
	7LGK9026	2103320	8 unidades	GN 1/1 H150 mm	105
Bandejas de acero inoxidable					
	7LGK9100	2103094		GN 1/1 H20 mm	55
Detergente líquido desengrasante y enjuague horno					
	7LGK9246		Detergente líquido y enjuague horno		55

ACCESORIOS

	Código	Descripción	Capacidad	PVP	
				€	
	7LGK9125 2103097	Bandejas de acero inoxidable	Perforado	GN 1/1 H20 mm	80
	7LGK9130 2103098		Perforado	GN 1/1 H40 mm	90
	7LGK9129 2103125	Bandejas	De aluminio para pastelería	60x40 H20 mm	50
	7LGK9132 2103138		De aluminio, perforada, para pastelería	60x40 H20 mm	75
	7LGK9050 2103131			GN 1/1	60
	7LGK9026 2103320			GN 1/1 H150 mm	100
	7LGK9100 2103094			GN 1/1 H20 mm	55
	7LGK9008	Sonda al corazón			250

ACCESORIOS PARA CONVERSIÓN DE PASTELERÍA
Carro para horno

	Código	Modelo	PVP
	Portador de bandejas		
	7LGK9136 2025121	Portador de bandejas	Para hornos: 6(GN 1/1) → 5 (60x40) - Medida 80
			280 €



LAS PRESTACIONES

Sistema simbiótico (b) Tecnología patentada del sistema combinado de caldera y modo instantáneo.



Exclusivo sistema de control de la humedad que, gracias a un software que analiza los parámetros de la cámara, ajusta la producción de vapor o la humedad de los respiraderos.



Permite ajustar el nivel de humedad del vapor, calibrando la cantidad exacta de sequedad o humedad.

Rack Control Regulación automática del horno mientras se cocina para adaptarse a los niveles seleccionados por el chef.

Easy Service Permite cocinar platos diferentes a la vez en diversos niveles.

Caldera de alta eficacia (b) Alcanza unos niveles de rendimiento sobresalientes con una reducción del tiempo de empleo y el consumo de energía.

Tecnología táctil Interfaz de usuario intuitiva, gracias a la nueva pantalla táctil de 7" (b/i) y 5" (m).

Iluminación por LED Los LED de la puerta proporcionan la máxima visibilidad en la cámara.

Limpieza automática Ofrece una selección de cuatro niveles de limpieza y un circuito cerrado, que da la opción de usar detergente líquido o pastillas para el lavado.

Alto rendimiento en un diseño compacto

— Horno tradicional —
519 cm



KORE

El único horno compacto con una caldera

Giorik ha patentado un sistema de generación de vapor que hace posible garantizar que el tamaño del generador de vapor sea mucho menor que el de las calderas tradicionales. Esta característica única, combinada con las prestaciones sobresalientes del sistema de alta eficacia, permite reducir considerablemente el consumo de agua y de energía, además de optimizar el tiempo de cocción.

LA GAMA

HIGH LEVEL b/i.
 Todas las ventajas de la gama superior.

MINITOUCH m.
 La versión más sencilla de KORE.

Caldera + modo instantáneo: una combinación ganadora

En el horno Kore, conviven dos métodos de generación de vapor: uno producido por la caldera y otro en modo instantáneo. Esta sinergia hace que sea posible aprovechar al máximo las ventajas de ambos sistemas.



Variados formatos de bandeja adaptados a cada tipo de cocción.

Pensado como el mejor ayudante del chef

Cada detalle ha sido diseñado y creado pensando en la interacción entre el horno, el chef y la cocina. Garantizan la posibilidad de personalizar las funciones y los programas de acuerdo con sus propias rutinas y requisitos.



Pantalla táctil con funciones y programas personalizables.



Máxima tecnología para un mínimo consumo



Su sistema patentado de control de la humedad permite reducir el consumo de agua dado que la producción del vapor se regula en base a las necesidades de cocción.






Asimismo, el sistema automático de lavado garantiza la máxima higiene con el menor gasto de agua.



KORE

CONTROL TOUCH SCREEN 7" - VERSIÓN CON VAPOR DIRECTO

KORE I								
	Código	Modelo	Dimensiones ^A (AxBxC) cm	Vol./Peso m ³ /kg	Gas kW	P 400-3N P 230-1N 50/60 Hz		PVP €
						60 Hz opcional kW	50/60 Hz kW	
	7LGK0140	KI061W	519 x 806 x 770 6 GN 1/1	0,5 / 92			6,9	9.385
	7LGK0142	KI101W	519 X 806 X 1010 10 GN 1/1	0,63 / 110			13,8	10.840

Todos los modelos a gas vienen preparados para gas natural (G20) y disponen de inyectores para gas butano/propano (G30/G31)

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Sistema simbiótico (b): sistema combinado de caldera y modo instantáneo.
- Caldera de alta eficacia (b).
- Meteo System (b/i): control de la humedad que ajusta la producción de vapor o la humedad de los respiradero.
- Steam Tuner (b/i): ajusta el nivel de humedad del vapor, calibrando la cantidad exacta de sequedad o humedad.
- Rack Control: regulación automática del horno para adaptarse a la selección del chef.
- Easy Service: permite cocinar platos diferentes a la vez en diversos niveles.
- Pantalla táctil de 7" (b/i) y 5" (m).
- Iluminación LED.
- Limpieza automática.

NEOS

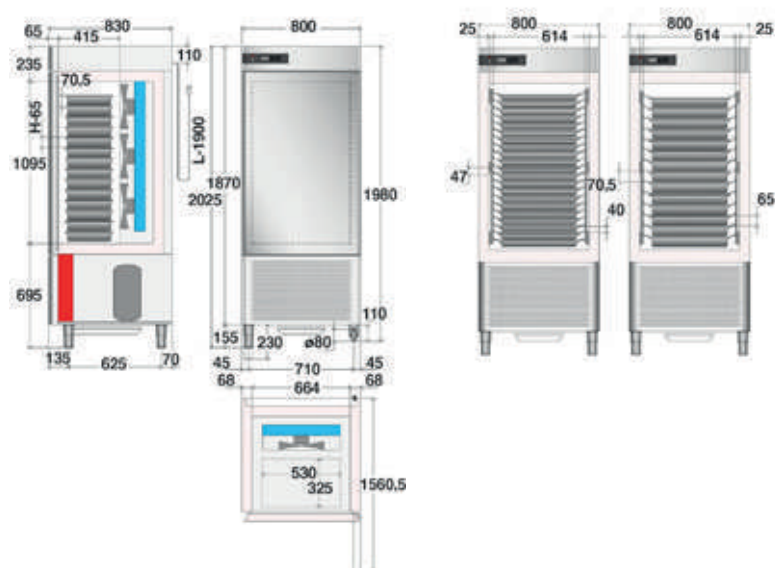
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Dos ciclos de abatimiento +90°C +3°C soft y hard. El ciclo soft permite un enfriamiento rápido y óptimo de productos delicados como pescado, mousses, cremas, verduras y/o productos de poco espesor. El ciclo hard es adecuado para productos grasos, de gran tamaño y/o envasados tales como carne, sopas, salsas, etc.
- Dos ciclos de congelación +90°C -18°C soft y hard. El ciclo soft se programa en dos fases, la primera en positivo hasta +3°C, la segunda en negativo con una temperatura de cámara de -35°C. El ciclo hard funciona siempre con una temperatura de la cámara de -35°C
- Puerta con cierre magnético y ralentizado
- Apertura de la puerta a 160°C
- Junta de doble cámara
- Clase climática 4
- Evaporador tratado con cataforesis para protegerlo de la acción corrosiva de los alimentos
- Ventiladores de composite anticorrosión de alto rendimiento
- Compresor de alta eficiencia
- 4 pies regulables en altura
- Fácil acceso para el mantenimiento del evaporador

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		NEOS 5T	NEOS 10T	NEOS 14T
Código		O11L9024	O11L9025	O11L9026
Capacidad de abatimiento	Kg	18	34	45
Capacidad de ultracongelación	Kg	10	20	30
Guías	nº	5	10	14
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia frigorífica	W	1600	3600	4400
Clase climática		4	4	4
Desescarche	Tipo	Manual	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante		R-290	R-290	R-290
Ciclo de abatimiento	°C	+3 / +90	+3 / +90	+3 / +90
Ciclo de congelación	°C	-18 / +90	-18 / +90	-18 / +90
Ancho/fondo/alto	mm	784 / 800 / 900	800 / 825 / 1800	800 / 825 / 2025
Peso neto	Kg	110	190	220
PVP		5.165 €	10.490 €	12.600 €

COTAS



Aplicaciones



NEOS 5T

NEOS 10T

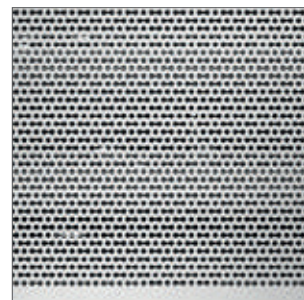
NEOS 14T



Panel de control muy intuitivo.



Pies regulables en altura.



Fácil acceso para el mantenimiento del evaporador.

RF

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Cámara construida en acero inoxidable AISI 304.
- Paredes aisladas térmicamente con un aislamiento térmico de 70 mm de espesor.
- Puerta dotada de microinterruptor que detiene el abatidor al abrir la puerta (excepto para el modelo RF15).
- Señal acústica y visualización de mensajes de error en todos los modelos.
- Puerta reversible en todos los modelos excepto el RF23A.
- Pies regulables en altura para los modelos RF50, RF100, y ruedas con freno para el modelo RF150.

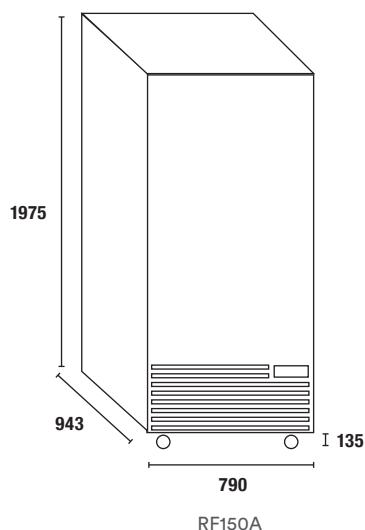
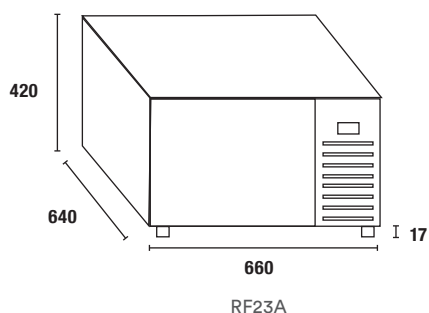
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		RF23A	RF50A	RF100A	RF150A
Código		OCRW0118	OCRW0111	OCRW0119	OCRW0128
Capacidad (Refrig. / Congel.)	Kg	7 / 5	15 / 10	25 / 20	45 / 35
Rango de temperatura	°C	+10/-38	+10/-40	+10/-40	+10/-40
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230/1/50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	420	749	1180	2080
Clase climática	Tipo	4	5	5	5
Desescarche	Tipo	Manual	Manual	Manual	Manual
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
Bandejas GN 1/1	nº	-	5	10	15
Bandejas GN 2/3	nº	3	-	-	-
Bandejas 40x60	nº	-	5	10	15
Ancho / fondo / alto	mm	660 / 640 / 437	760 / 725 / 850	790 / 900 / 1535	790 / 943 / 1975
Peso neto	kg	44	76	120	183
PVP		3.700 €	4.405 €	7.375 €	11.180 €

ACCESORIOS

BANDEJAS	Kit Transformacion Heladeria RF 50A
Código	OYRW9023
PVP	265 €

COTAS



Aplicaciones



RF100A



RF150A



RF23A



RF50A



De Italia a **tu restaurante**

Para que tus pizzas sean verdaderamente genuinas necesitas algo más que guardar el secreto de su masa: una tecnología de última generación. Con esta amplia gama de maquinaria de fácil manejo optimizarás tu tiempo y te convertirás en un auténtico pizzero profesional.

PIZZERÍA

EUROFRED

em
YOUR PIZZA HUB

Amasadora	362
Porcionadora-Boleadora	366
Formadoras	368
Hornos Pizzería	372

CONSULTA EN LA WEB



SERVICIOS OPCIONALES

Para contratar servicios opcionales ver final del catálogo.





Amasadoras

Especialmente diseñadas para evitar el calentamiento de la masa y por tanto la fermentación temprana de la misma.



Porcionadora-Boleadora

Una vez amasado el producto es el momento de hacer las bolas para posteriormente darles forma de pizza: arduo trabajo si no dispones de la ayuda de esta porcionadora-boleadora. Es tan sencillo como introducir la masa en la tolva y recoger las bolas que va creando.



Supone un importante ahorro en costes. Además, evita la producción de masa a diario al permitir guardar las bolas en el frigorífico para los procesos posteriores de maduración y fermentación.

INNOVACIÓN Y TRADICIÓN

Gracias a la evolución de las máquinas de pizzería conseguimos que el proceso de fabricación de la pizza sea cada día más fácil.

Formadoras de pizza

Ideal para aquellos restaurantes que quieren ampliar su carta con pizzas. De manejo muy intuitivo, permite un importante ahorro en costes.



Pizzaform

Para elevadas producciones horarias. Mima la masa con sus platos móviles de acero inoxidable, con temperatura regulable independiente y aumento o disminución del espesor del disco de la masa.



Hornos

Monocámaras, bicámaras, tricámaras...

Desde 4 hasta 18 pizzas en cada horneada. A gas o eléctrico. Una completa gama para cubrir cualquier necesidad.



FX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Estructura de acero barnizada y tina en acero inoxidable.
- Temporizador regulable hasta 30 minutos.
- Dispositivos de seguridad activa y pasiva (micro interruptor de serie).
- Tensor de cadena para una gestión mecánica correcta (excluyendo el modelo de 20 Kg y 30 kg Fija).
- Cierre completo del cuerpo de la máquina para una mayor higiene.
- 1 o 2 velocidades de trabajo.
- Barra corta-masa (modelo de 20 Kg estándar).
- Alimentación trifásica 400V (excluido el modelo de 20 Kg estándar, disponible en versión monofásico).
- Ruedas (delanteras con freno) opcionales.
- Los modelos de 2 velocidades, son ideales para realizar una masa más blanda en menos tiempo.
- La forma de la rejilla de protección de la tina porque permite introducir los ingredientes uno tras el otro con la máquina en movimiento, controlando siempre la masa.
- Consulte con su comercial los modelos para masas hidratadas.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		FX 201 M	FX 201 T	FX 202 M	FX 202 T	FX 301 T
Código		7YEM0022	7YEM0041	7YEM0042	7YEM0051	7YEM0043
Capacidad cuba mín. / máx.	kg	2 / 20	2 / 20	2 / 20	2 / 20	3 / 30
Capacidad cuba máxima	L	26	26	26	26	37
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230/1/50	400/3/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	750	750	450 - 560	450 - 560	1100
Número de velocidades	nº	1	1	2	2	1
Diámetro cuba	mm	427	427	427	427	427
Ancho / fondo / alto	mm	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734	427 x 740 x 734
Peso bruto / neto	kg	107 / 98	107 / 98	107 / 98	107 / 98	107 / 98
PVP		3.935 €	3.805 €	4.585 €	4.250 €	4.160 €

MODELO		FX 302 T	FX 401 T	FX 402 T	FX 601 T	FX 602 T
Código		7YEM0044	7YEM0031	7YEM0046	7YEM0056	7YEM0048
Capacidad cuba mín. / máx.	kg	3 / 30	4 / 40	4 / 40	6 / 60	6 / 60
Capacidad cuba máxima	L	37	47	47	83	83
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	W	750 - 1100	1100	750 - 1100	2200	1870 - 2600
Número de velocidades	nº	2	1	2	1	2
Diámetro cuba	mm	427	478	478	585	585
Ancho / fondo / alto	mm	427 x 740 x 734	478 x 809 x 778	478 x 809 x 778	585 x 990 x 1005	585 x 990 x 1005
Peso bruto / neto	kg	107 / 98	145 / 135	145 / 135	218 / 202	218 / 202
PVP		4.645 €	4.290 €	4.845 €	7.975 €	8.930 €

ACCESORIOS

	Kit 4 Ruedas	KIT 4 RUEDAS (FX601T / FX602T)
Código	7YEM9001	7YEM9010
PVP	170 €	235 €

Consulta con tu comercial la opción de "cabezal móvil".



FX201M



La masa permanece a una temperatura constante todo el ciclo de elaboración, eliminando el aspecto negativo del recalentamiento y de la prefermentación en la cuba.

IBM / IBT

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Máquina ideal especial para pizzerías y/o panaderías.
- La particular forma de la espiral permite masas perfectas en pocos minutos.
- La tina, el espiral, la columna central y la rejilla de protección son en acero inoxidable.
- El sistema de transmisión es especialmente silencioso, al estar realizado con un motorreductor al baño de aceite.
- Opción modelos monofásicos de 1 velocidad y trifásicos de 2 velocidades.
- Todos los equipos incluyen cortapastas de serie.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	MONOFÁSICAS, 1 VELOCIDAD		TRIFÁSICAS, 2 VELOCIDADES		
	IBM 30 M	IBM 40 M	IBT 30 T	IBT 40 T	IBT 50 T
Código	7IPF0060	7IPF0061	7IPF0062	7IPF0063	7IPF0064
Capacidad cuba mín. / máx.	3 / 25	3.5 / 35	3 / 25	3.5 / 35kg	4 / 42
Capacidad cuba máxima	25	35	25	35	42
Alimentación eléctrica	230/1/50	230/1/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	1.1	1.1	1.1 / 1.3-1.7	1.1 / 1.3-1.7	1.5 / 1.5-2.2
Número de velocidades	1	1	2	2	2
Díámetro cuba	400	450	400	450	450
Ancho / fondo / alto	495x775x860	550x840x900	495x775x860	550x840x900	550x840x900
Peso bruto / neto	91/82	103/92	91/82	103/92	109/98
PVP	1.850 €	2.185 €	2.310 €	2.545 €	2.705 €



IBM30M



La particular forma de la espiral permite masas perfectas en pocos minutos



La tina, el espiral, la columna central y la rejilla de protección son de acero inoxidable



Temporizador regulable hasta 30 minutos

BM / AS/T

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Porcionadora BM2: Incorpora una cuba con capacidad para 30 Kg de masa que debe ser introducida antes de la fermentación de ésta. La masa al salir de la porcionadora requiere de un moldeado posterior para pasar a la fermentación.
- La porcionadora-boleadora BM2/AS divide en porciones y redondea automáticamente la masa para la pizza. Introduciendo 30 Kg de masa no fermentada y seleccionando el cono y la campana en función del gramaje deseado, se obtienen unas porciones perfectamente dosificadas listas para la fermentación.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		BM 2 (Porcionadora)	BM 2/AS (Porcionadora-Boleadora)	AS/T (Boleadora)
Código		7YEM0187	7YEM0192	7YEM0186
Capacidad cuba mínima / máxima	kg	30 / 30	30 / 30	/ -
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	550	840	370
Producción porciones 90 gr	nº/h	1200	1200	1000
Ancho / fondo / alto	mm	475 / 765 / 740	765 / 765 / 1450	570 / 610 / 500
Peso bruto / neto	kg	118 / 101	255 / 203	84 / 73
PVP		11.490 €	18.330 €	4.600 €

ACCESORIOS

	Cono D7 (240-280 gr)	Cono D4 (60-100 gr)	Cono D4,5 (90-130 gr)	Cono D5 (120-160 gr)	Cono D5,5 (150-190 gr)	Cono D6 (180-220 gr)	Cono D6,5 (210-250 gr)	Cono D3,5 (50-70 gr)
Código	7YEM0250	7YEM0220	7YEM0225	7YEM0230	7YEM0235	7YEM0240	7YEM0245	7YEM0215
PVP	145 €	150 €	145 €	150 €	150 €	150 €	145 €	175 €

	Kit 4 ruedas (BM 2/AS)	Campana AS (90-130 gr)	Campana AS (140-180 gr)	Campana AS (50-80 gr)	Campana AS (220-260 gr)	Campana AS (260-300 gr)	Campana AS (190-230 gr)
Código	7YEM9136	7YEM0300	7YEM0305	7YEM0295	7YEM0315	7YEM0316	7YEM0310
PVP	290 €	815 €	815 €	815 €	815 €	835 €	815 €

DOTACIONES

	BM 2 (Porcionadora)	BM 2/AS (Porcionadora-Boleadora)	AS/T (Boleadora)
CAMPANA AS (220-260G)	-	1	1
CONO D7 (240-280 G)	1	1	-



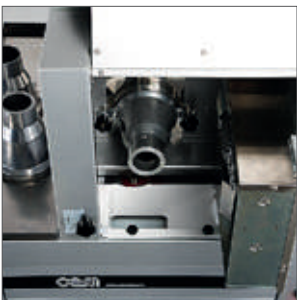
BM 2/AS (Porcionadora-Boleadora)



AS/T (Boleadora)



BM 2 (Porcionadora)



Conos para acoplar a la porcionadora (BM 2) y a la porcionadora - boleadora (BM 2 / AS), para determinar el calibrado de la porción.



Campanas que permiten la formación de las bolas por rotación, aplicables al modelo BM 2 / AS.



Cono y cuchillo para cortar las bolas de masa.



Bolas de masa.

EVOLUZIONE

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Diámetro de la masa: de 30 a 45 cm.
- Pedal eléctrico en dotación para los modelos EVOLUZIONE RETTA 40 y EVOLUZIONE RETTA 50.
- La formadora reporta un gran ahorro de tiempo. La máquina funciona en frío y no altera las características de la masa.
- Posibilidad de regular el espesor y diámetro de la masa.
- Tecnología TOUCH AND GO (para los modelos EVOLUZIONE D-30 y D-40): única en su género, es una formadora de arranque automático con sensores. Con solo acercar la masa a la rampa superior, gracias a una serie de sensores, los rodillos se pondrán en marcha automáticamente y la formadora comenzará a funcionar. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla "TIME SET", y la máquina se detendrá automáticamente al finalizar el tiempo definido. Gracias a este método innovador, se ahorra energía eléctrica y tiempo de trabajo del operador, además de reducirse el desgaste de los componentes mecánicos. Sobre todas las laminadoras el grosor entre los rodillos es regulable desde 0 hacia 4 mm.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		D-30	D-40	Retta 40	Retta 50
Código		7IPF0046	7IPF0047	7IPF0048	7IPF0049
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60	230 / 1 / 50-60
Potencia eléctrica	W	250	250	250	250
Diámetro pizza	mm	14/30	26/40	26/40	26/45
Ancho / fondo / alto	mm	475 / 375 / 660	585 / 435 / 790	585 / 435 / 715	665 / 435 / 715
Peso bruto / neto	kg	35 / 28	39 / 37	45 / 38	49 / 41
PVP		1.420 €	1.575 €	1.675 €	1.780 €



D-30 / D-40



Retta 40 / Retta 50

PIZZAFORM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Las pizzaforms son prensas diseñadas con el fin de modelar uniformemente y en un breve espacio de tiempo la masa de la pizza.
- Su velocidad de funcionamiento, simplicidad de manipulación, la convierten en una herramienta indispensable en la pizzería, especialmente en los momentos de mayor trabajo.
- PF 33MT / PF 35MT: Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 350 mm.
- PF 46MT / PF 50MT: Posibilidad de obtener un diámetro máximo de 460 mm.
- Temperatura máxima en los platos de 180°C.
- Tiempo de presión entre platos para obtener un óptimo rendimiento con bolas a temperatura ambiente y bien fermentadas de 3".

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	PF 33MT / PF 35MT
Código	7YEM0139
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica W	3400
Producción horaria n°/h	300
Diámetro plato mm	350
Ancho / fondo / alto kg	429 / 582 / 781
Peso bruto / neto mm	140 / 128
PVP	7.920 €

ACCESORIOS

	Kit de 4 ruedas	Soporte
Código	7YEM9135	7IEM9151
PVP	490 €	1.340 €



PF 33MT / PF 35MT



Posibilidad de regular el espesor (de 1 a 12 mm) y diámetro de la masa adaptándose a cada necesidad.



La forma particular del plato superior, oportunamente construido, facilita la formación del borde de la pizza.

SUPERTOP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Horno de pizza eléctrico modular con cámara de paso 35 con un diseño elegante y gran tecnología de una o dos cámaras (posibilidad de 3 cámaras como opcional).
- **Hasta 450° de temperatura:** Con su potencia garantiza prestaciones extraordinarias de cocción. Construido en acero inoxidable AISI 430, cuece y dora el producto de manera excelente.
- **Productividad:** Perfecto para una producción óptima. El modelo más grande cuece simultáneamente 9 pizzas Ø 30 cm, 4 pizzas Ø 45 cm o si no, 4 bandejas de 60x40.
- **Control de la potencia y de los consumos:** Un microprocesador controla 6 zonas de potencia diferentes (3 superiores y 3 inferiores). Además, está dotado de un sistema de recuperación del calor mediante recirculación del aire que optimiza el consumo energético.
- **Sencillo de usar y cocción personalizada:** Gracias a una pantalla sencilla e intuitiva, puedes escoger entre 3 diferentes programas de cocción o establecer los parámetros de cocción que prefieres. Está dotado de funciones de encendido y de limpieza automáticos.
- **Modularidad:** Disponible en 4 medidas distintas y en la versión monocámara y bicámara. Como opcional versiones tricámara.
- **Tiro óptimo:** La campana integrada en la boca del horno garantiza un buen tiro de los humos de cocción.
- **Aspiración perfecta:** Gracias al sistema utilizado remueve la humedad evitando la acumulación de residuos en los ventiladores de aspiración.
- **Mantenimiento completamente frontal:** Toda el mantenimiento se lleva a cabo frontalmente, la parte delantera del horno y la plancha de cocción se pueden extraer completamente.
- **Versatilidad y diseño:** Puede adaptarse perfectamente al estilo de tu local porque la parte delantera de acero inoxidable puede ser personalizada con colores diferentes.
- **Control digital:** El cuadro de control, de fácil acceso y extremadamente intuitivo, te permite manejar todo con sencillez.

MONOCÁMARA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO		435/1	635S / 1	635L / 1	935 / 1
Código		7IEM0535	7IEM0548	7IEM0543	7IEM0550
Dimensiones ext. (ancho/fondo/alto)	mm	1083 / 1165 / 390	1083 / 1515 / 390	1460 / 1165 / 390	1460 / 1515 / 390
Dimensiones int. (ancho/fondo/alto)	mm	759 / 738 / 140	759 / 1088 / 140	1136 / 738 / 140	1136 / 1088 / 140
Número de cámaras		1	1	1	1
Número de pizzas por cámara (Ø 30 cm.)		4	6	6	9
Producción horaria		40	60	60	90
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	kW	8,4	10,5	15,1	18,9
Rango de temperatura	°C	0 / +450	0 / +450	0 / +450	0 / +450
Peso bruto /neto	Kg	181 / 161	232/ 212	238 / 202	294 / 264
PVP		10.180 €	11.140 €	11.100 €	12.805 €

BICÁMARA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO		435/2	635L/ 2	635S / 2	935 / 2
Código		7IEM0536	7IEM0544	7IEM0541	7IEM0552
Dimensiones ext. (ancho/fondo/alto)	mm	1083 / 1165 / 780	1460 / 1165 / 780	1083 / 1515 / 780	1460 / 1515 / 780
Dimensiones int. (ancho/fondo/alto)	mm	759 / 738 / 140	1136 / 738 / 140	759 / 1088 / 140	1136 / 1088 / 140
Número de cámaras		2	2	2	2
Número de pizzas por cámara (Ø 30 cm.)		4	6	6	9
Producción horaria		80	120	120	180
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	kW	16,8	30,2	21	37,8
Rango de temperatura	°C	0 / +450	0 / +450	0 / +450	0 / +450
Peso bruto /neto	Kg	350 / 310	460 / 398	448 / 386	562 / 500
PVP		20.365 €	22.985 €	24.015 €	22.100 €



ACCESORIOS

	Soporte con ruedas Supertop 435/1-2-3	Soporte con ruedas Supertop 635S/1-2-3	Soporte con ruedas Supertop 635L/1-2-3	Soporte con ruedas Supertop 935/1-2-3
Código	71EM9146	71EM9147	71EM9148	71EM9149
PVP	2.175 €	2.345 €	2.270 €	2.470 €



VALIDO EVO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Horno de pizza eléctrico con una cámara de paso 35. Posibilidad de doble cámara como opcional.
- **Diseño:** oderno y riguroso para un horno de grandes prestaciones. Te permite realizar una cocción tradicional en ladrillo como en bandeja.
- **Prestaciones:** Con su potencia garantiza las mejores prestaciones de cocción. Construido completamente en acero inoxidable, facilita la cocción y el dorado del producto.
- **Versatilidad:** Disponibles 8 modelos, 4 en versión electromecánica y 4 en versión digital.
- **Cocción personalizada:** Puedes controlar la cocción en cualquier momento, decidiendo los parámetros para obtener la pizza que quieres. Puedes efectuar tanto la cocción tradicional sobre llano refractario (directa) como en placa (indirecta).
- **Control de la potencia y de los consumos:** Gracias a la precisión en la regulación de la temperatura, puedes programar la cocción controlando la potencia y por lo tanto también los consumos.
- **Relación calidad-precio:** Es el n. 1 si quieres abrir una pizzería o ampliar tu actividad gracias al excelente equilibrio entre calidad y precio. Gran producción
- **Gran producción:** Perfecto para una producción intensa: hasta 72 pizzas por hora Ø 35 cm con el modelo 935/1.
- **Mandos electrónicos con regulación manual:** Con el cuadro de control se pueden regular independientemente las resistencias superiores e inferiores mediante conmutadores manuales con 5 posiciones (giros del 20%). La regulación termostática de la temperatura se efectúa con el mando electrónico (precisión 1º C) la lectura con la pantalla led. Está dotado de interruptor general de interruptor para la iluminación interna.
- **Mandos digitales (DGPro):** El tablero digital de control, gracias a un cómodo botón cursor (scroller), permite seleccionar fácilmente todos los parámetros; respecto a la versión electromecánica ofrece, además, las siguientes funciones:
 - Encendido programado
 - Temporizador de cocción
 - Programa de limpieza
 - Función Economy (optimiza la potencia absorbida, manteniendo la temperatura en la cámara)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO		435/1	635S/1	635L/1	935/1
Código (Electromecánico)		7IEM0123	7IEM0125	7IEM0127	7IEM0129
Código (Digital)		7IEM0124	7IEM0126	7IEM0128	7IEM0130
Dimensiones ext. (ancho/fondo/alto)	mm	1083 x 972 x 390	1083 x 1323 x 390	1460 x 972 x 390	1460 x 1323 x 390
Dimensiones int. (ancho/fondo/alto)	mm	759 x 738 x 140	759 x 1088 x 140	1136 x 738 x 140	1136 x 1088 x 140
Número de cámaras		1	1	1	1
Número de pizzas por cámara (Ø 35 cm.)		4	6	6	9
Producción horaria		32	48	48	72
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	400/3/50	400/3/50	400/3/50	400/3/50
Potencia eléctrica	kW	7,1	10,2	12,8	14,9
Rango temperatura	°C	0 / +400	0 / +400	0 / +400	0 / +400
Peso bruto /netzo	Kg	181 / 161	181 / 161	181 / 156	264 / 194
PVP (Electromecánico)		5.495 €	6.795 €	6.995 €	7.995 €
PVP (Digital)		5.995 €	7.095 €	7.195 €	8.295 €



DOMITOR PRO

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Horno de pizza eléctrico con una cámara de paso 30. Posibilidad de doble cámara como opcional.
- Domitor es un gran clásico de la cocción eléctrica estática, capaz de ofrecerte óptimas prestaciones profesionales. Tiene una placa de ladrillo refractario que asegura un buen mantenimiento del calor y te permite efectuar tanto una cocción tradicional en ladrillo como una cocción en bandeja.
- **Conveniencia:** Un óptimo equilibrio entre la calidad y el precio para un horno con grandes prestaciones.
- **Calidad:** Te ofrece buenas prestaciones de cocción gracias a la perfecta simbiosis entre la técnica constructiva y la sencillez de los controles (cámara con chapa de aluminio y salida directa de humos).
- **Modularidad:** Disponibilidad inmediata de 3 modelos con una cámara. Posibilidad opción modelos de 2 cámaras.
- **Control de la potencia y de los consumos:** Disponible con cuadro de mandos electromecánico fácil e intuitivo.
- **Mandos electromecánicos:** El cuadro de mandos regula la temperatura a través de termostatos independientes para la parte superior y la inferior. La temperatura se puede ver mediante el pirómetro analógico. Está dotado de un interruptor general y de controles del funcionamiento.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS



MODELO		4,3	6,30 L	9,30
Código		7IEM7630	7IEM7640	7IEM7645
Dimensiones ext. (ancho/fondo/alto)	mm	950 / 950 / 400	1250 / 950 / 400	1250 / 1300 / 400
Dimensiones int. (ancho/fondo/alto)	mm	630 / 630 / 140	930 / 630 / 140	930 / 930 / 140
Número de cámaras		1	1	1
Número de pizzas por cámara (Ø 30 cm.)		4	6	9
Producción horaria		38	58	86
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	kW	4,4	7,8	12,0
Rango de temperatura	°C	0 / +400	0 / +400	0 / +400
Peso bruto /neto	Kg	93 / 83	128 / 106	151 / 140
PVP		2.950 €	4.415 €	5.080 €

ACCESORIOS

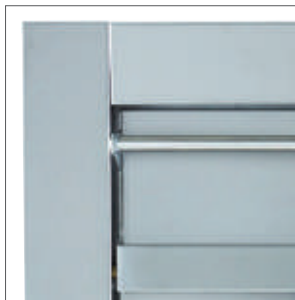
	Soporte SU 344 para 4/8 piezas (4,30)	Soporte SU 341 para 6S/12S pizzas (6,30 S)	Soporte SU 343 para 6L/12L pizzas (6,30 L)	Soporte SU 342 para 9 piezas (9,30)
Código	7IEM7800	7IEM7805	7IEM7810	7IEM7815
PVP	880 €	900 €	920 €	965 €



4,30



Facilidad de uso.



Cámara de acero inoxidable.



Con visibilidad exterior de la cámara de cocción.

NAPOLI

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.
- Modelos disponibles en monocámara y bicámara.
- Superficie de cocción de ladrillos refractarios.
- Aislamiento de lana de roca evaporada.
- Resistencias blindadas.
- Iluminación interna y puerta de cristal extraíble.
- Control mecánico de la temperatura.
- Incluye termostato de seguridad.
- Panel lateral rojo, exclusivo Eurofred.
- Posibilidad de alimentación 220/3 bajo pedido.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	MONOCÁMARA			
	XL 4	XL 6	XL 6L	XL 9
Código	71PF0051	71PF0052	71PF0053	71PF0054
Rango de temperatura	°C +50 / +455	+50 / +455	+50 / +455	+50 / +455
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz 400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W 6000	9000	9000	13200
Capacidad pizza diámetro 35	nº/h 4	6	6	9
Ancho / fondo / alto	mm 1000 / 954 / 413	1000 / 1314 / 413	1360 / 954 / 413	1360 / 1314 / 413
PVP	1.755 €	2.020 €	2.385 €	2.575 €

MODELO	BICÁMARA			
	XL 4+4	XL 6+6	XL 6L+6L	XL 9+9
Código	71PF0055	71PF0056	71PF0057	71PF0058
Rango de temperatura	°C +50 / +455	+50 / +455	+50 / +455	+50 / +455
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz 400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W 12000	18000	18000	26400
Capacidad pizza diámetro 35	nº/h 4 + 4	6 + 6	6 + 6	9 + 9
Ancho / fondo / alto	mm 1000 / 954 / 745	1000 / 1314 / 745	1360 / 954 / 745	1360 / 1314 / 745
PVP	3.025 €	3.400 €	3.605 €	4.495 €

ACCESORIOS

	Kit de 4 ruedas	Soporte XL 4	Soporte XL 4 + 4	Campana Inox (XL 4 / XL 4 + 4)	Soporte XL 6L	Soporte XL 6L + 6L	Soporte XL 6
Código	71PF9043	71PF0017	71PF0018	71PF0025	71PF0021	71PF0022	71PF0019
Ancho x Fondo x Alto (mm.)	-	1014x859x960	1014x859x860	1000x995x120	1319x859x860	1319x859x860	1014x1219x960
Peso	-	33 kg	32 kg	10.64 kg	39 kg	38 kg	39 kg
PVP	195 €	415 €	520 €	445 €	475 €	475 €	490 €

	Soporte XL 6 + 6L	Campana Inox (XL 6 / XL 6 + 6)	Campana Inox (XL 6L / XL 6L + 6L)	Soporte XL 9	Soporte XL 9 + 9	Campana Inox (XL 9 / XL 9 + 9)
Código	71PF0020	71PF0027	71PF0029	71PF0023	71PF0024	71PF0031
Ancho x Fondo x Alto (mm.)	1319x859x860	1000x1355x120	1360x1015x120	1319x1219x960	1319x1219x860	1360x1375x120
Peso	38 kg	13.77 kg	12.95 kg	45 kg	44 kg	16.94 kg
PVP	565 €	490 €	510 €	515 €	620 €	620 €



XL 6 + 6



XL 6L



Aislamiento de lana de roca evaporada.



Control electromecánico de la temperatura.



Incluye dos manetas de apertura de puerta.



Horno eléctrico fabricado en acero inoxidable y chapa prepintada.



Disponibles todos los modelos en versión digital. Consultar.



Equípate con la **tecnología**
más puntera y versátil

Sea cual sea la época del año, sorprende a tus clientes con lo que más les apetezca: helados artesanos, horchatas, sorbetes y mucho más.

HELADERÍA

EUROFRED



CARPIGANI



MAQUINARIA DE PRODUCCIÓN

Dispensadores de bebidas	386
Granizadoras	390
Montadoras de nata	396
Mantecadoras	400
Abatidores	402

MAQUINARIA DE EXPOSICIÓN

Vitrinas industriales	404
Vitrinas profesionales	414

CONSULTA EN LA WEB



SERVICIOS OPCIONALES

Para contratar servicios opcionales ver final del catálogo.





Dispensadores de bebidas

Una máquina para cada necesidad, desde 1 cuba hasta 3. Paneles en acero inoxidable para facilitar la limpieza. Una pequeña inversión que dará valor añadido a tu negocio.

Montadoras de nata

Montadoras de nata profesional fabricada por Carpigiani, con un depósito refrigerado y una capacidad de entre 2L-6L, además de la posibilidad de regular la mezcla aire/nata para adaptarse a la necesidad productiva. Dispone de una bomba de presurización por engranajes de acero inoxidable para favorecer la incorporación de aire y un pulsador dispensador con distribución continua o por porciones, que las convierten en la herramienta ideal para obradores de pastelería.



¿DULCE O SALADO?

¿Por qué no innovar? Granizados salados, mousse de salmón en lugar de nata... Tú pones el límite. Consigue una oferta como nunca para tus clientes.

Chocolateras y horchateras

Versatilidad en dos máquinas que no pueden faltar en tu negocio. Chocolateras para hacer y mantener en perfecto estado un increíble chocolate caliente, té, leche y en general bebidas calientes, pero también queso Cheddar, pro ejemplo, para preparar nacho calientes.

Horchateras para deleitarse con una horchata bien fría, así como para cualquier tipo de producto frío que puedan pedir tus clientes: té, leche, zumo de frutas... una alternativa para paliar el calor del verano.

Maquinaria de producción de heladería y pastelería

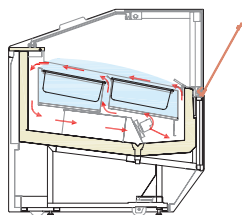
Technogel ha estado perfeccionando el gelato y el proceso de fabricación de helados, durante más de 60 años; hoy en día ofrece la forma más rápida y fácil de usar para la fabricación de helado artesanal. Con una amplia gama de productos y capacidades de producción permite disponer de un obrador de heladería / pastelería completo en el que desarrollar tus mejores creaciones.



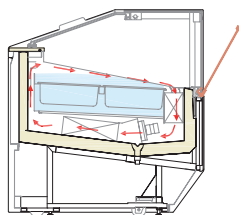


Tres posibilidades de ventilación

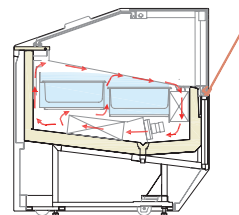
La gama profesional de heladería dispone de vitrinas con tres posibilidades de ventilación que exaltan sus rendimientos técnicos y se adaptan a las necesidades de cada cliente:



Evaporador individual de doble salida de aire con flujo frontal.



Doble evaporador con salida individual de aire con flujo posterior.



Doble evaporador con dos salidas de aire y flujo posterior

INNOVACIÓN Y TRADICIÓN

Eurofred presenta la gama de heladería profesional de ISA, con diseños atractivos y elegantes cuya prioridad es la buena conservación, así como la exposición del protagonista: el helado artesano.

Porque en la heladería lo más importante no es la vitrina, sino el helado artesano expuesto en ella; por ello ofrecemos una amplia gama con gran visibilidad y la mejor tecnología que permite mantener la textura idónea para ofrecer a tus clientes un producto de alta calidad.

La amplia gama de opciones de personalización en la que puedes elegir colores, tipo de iluminación y la altura ideal del equipamiento; así como las vitrinas rectas canalizables o bien en ángulo, que te permitirán aprovechar cualquier espacio, harán de tu heladería o pastelería el mejor punto de venta.



One Show

Su diseño único muestra el helado artesanal como si fuera una verdadera joya. Sus líneas finas y delicadas, además de la posibilidad de elegir entre una amplia gama de materiales y acabados, crean infinitas posibilidades de diseño. Disponible tanto para heladería como para pastelería y con cubetas estándar de 5L o cubiletes de 3L.

CHOCOLADY

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- La chocolatera “Chocolady” está concebida para calentar y mezclar cualquier tipo de bebidas calientes (té, café, leche, etc.) y en especial chocolate, al que le asegura siempre una densidad y cremosidad perfectas, pero también para deshacer y mantener el queso Cheddar en el punto ideal para preparar unos nachos mexicanos.
- Calentamiento al “baño maría” del producto.
- Mezcla continua para obtener un producto homogéneo.
- Termostato regulable para obtener la temperatura deseada.
- Grifo exclusivo antiobstrucción.
- Caldera de acero inoxidable, aislada térmicamente.
- Pies antideslizantes.
- Bandeja recogedora de gotas, con señalador de nivel de agua.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Chocolady
Código	7DSN0000
Capacidad neta L	5
Alimentación eléctrica V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica W	1000
Ancho / fondo / alto mm	287 / 413 / 470
Peso bruto / neto kg	9 / 8
PVP	810 €

Aplicaciones



CHOCOLADY



Carcasa construida en acero inoxidable de alta calidad, aportando una mayor higiene y durabilidad.



Incorporan termostato regulable para adecuar la temperatura a todas las exigencias.



Incorporan bandeja recogegotas para una mayor higiene.



Grifo exclusivo antiobstrucción.

DRINK MAGIC

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Las nuevas máquinas DRINK MAGIC, han sido diseñadas para enfriar y dispensar cualquier tipo de bebida: horchatera, té, café, leche y zumos naturales. Tiene además un grifo especial que permite dispensar zumos de fruta natural denso y/o con pulpa.
- Capacidad productiva de cada depósito (12l o 20l).
- Depósitos extraíbles de policarbonato.
- Nuevo grifo para servir bebida con o sin pulpa.
- Mezcla de la bebida mediante un agitador.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Drink Magic 12	Drink Magic 20
Código		2DSN0000	2DSN0001
Capacidad neta	L	12	20
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	150	160
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a
Intensidad eléctrica	A	2	2
Ancho / fondo / alto	mm	310 / 370 / 700	310 / 370 / 710
Peso bruto / neto	kg	18,3 / 16,3	18,6 / 16,6
PVP		1.155 €	1.235 €

Aplicaciones



Drink Magic 12



Drink Magic 20



Incorporan control electrónico para la regulación de la temperatura del producto en el depósito.



Grifo de extracción del producto.



Palas agitadoras.



Carcasa.

GRANISMART

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Permite preparar granizados y cócteles de forma rápida y sencilla, tres opciones con un simple gesto.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel (flotador) que señala cuándo el recipiente está lleno.
- Su palanca Push@Pull, fácil de usar, de montar y de desmontar, proporciona la opción de combinar los sabores de los dos tanques a la vez.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Granismart 5x1	Granismart 5x2	Granismart 5x3
Código		2PSN0029	2PSN0074	2PSN0075
Capacidad neta	L	5	10	15
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	300	560	700
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-104A	R-452	R-452
Número de cubas	nº	1	2	3
Ancho / fondo / alto	mm	260 / 400 / 630	400 / 400 / 630	600 / 400 / 630
Peso bruto / neto	kg	24 / 22	36 / 33	51 / 47
PVP		1.655 €	2.490 €	3.520 €



Granismart 5x1



Granismart 5x2



Granismart 5x3



Palanca fácil de usar, de montar y de desmontar.



Elevada capacidad productiva de cada depósito (5 L.)

GRANICREAM

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Doble función: granizadora y enfriadora de bebidas.
- Ideal para preparar y servir sorbetes naturales, granizados frescos y otras bebidas frías, cremas al gusto de café o capuchino, frozen yogurt o chocolate frío. De reducidas dimensiones y elegante diseño, son máquinas de rápida instalación y uso sencillo que se pueden disponer en cualquier espacio.
- Dimensiones extraordinariamente reducidas.
- Máxima funcionalidad y economía de uso.
- Tapa sin luz y con sistema de cierre de seguridad.
- Panel de acero inoxidable.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel.
- Termostato electrónico.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Graniceam 1-S	Graniceam 2-S	Graniceam 3-S
Código		2PSN0026	2PSN0072	2PSN0073
Capacidad neta	L	10	20	30
Potencia eléctrica	W	300	650	900
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-452	R-452
Número de cubas	nº	1	2	3
Ancho / fondo / alto	mm	200 / 500 / 790	400 / 500 / 790	600 / 500 / 790
Peso bruto / neto	kg	30 / 28	51 / 48	63 / 60
PVP		1.850 €	2.875 €	3.410 €



Granicream 3-S



Granicream 1-S



Granicream 2-S



Bandeja de goteo con indicador de nivel.



Grifo de extracción con sistema antigoteo.



Panel de mandos con doble función: granizado o bebida fría.

SPIN

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Elevada capacidad productiva en depósito (12 l).
- Tapa luminosa con sistema de cierre de seguridad.
- Panel frontal en acero inoxidable.
- Bandeja de goteo con indicador de nivel (flotador) que señala cuándo el recipiente está lleno
- Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas, lo cual permite una limpieza rápida y una higiene completa.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Spin 1 FF	Spin 2 FF	Spin 3 FF
Código		2PSN0076	2PSN0080	2PSN0078
Capacidad neta	L	12	24	36
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	450	800	1200
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-452	R-452	R-452
Intensidad eléctrica	A	1,95	4,34	5,21
Número de cubas	nº	1	2	3
Ancho / fondo / alto	mm	270 / 520 / 810	470 / 520 / 810	670 / 520 / 810
Peso bruto / neto	kg	32 / 29	57 / 52	74 / 70
PVP		2.040 €	3.215 €	4.450 €



Spin 3 FF



Spin 1 FF



Spin 2 FF



Bandeja de goteo con indicador de nivel que señala cuando el recipiente está lleno.



Panel de mandos de fácil manejo.



Tapa luminosa con sistema de cierre de seguridad.



Depósito y grifo fáciles de desmontar sin emplear herramientas

NATCOLD

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- **Depósito refrigerado de 2L.:** La nata se mantiene en conservación a la temperatura ideal en el depósito, refrigerado y con termostato, incluyendo un termómetro visual.
- **Multiplica el volumen de tu mezcla y tus beneficios:** Equipado con una bomba de Acero Inoxidable y texturizador para aumentar el volumen de la nata hasta aproximadamente el 200%.
- **Excelente resultado visual:** La forma particular del “SOFTER” permite un mejor aspecto de la nata, seca y bien montada.”

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

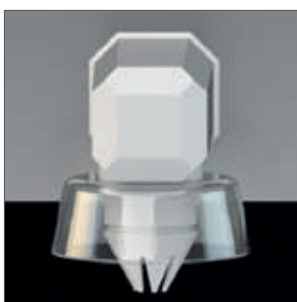
MODELO	Natcold	
Código	7DSN0001	
Capacidad neta	L	2
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	530
Condensación	Tipo	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	220 / 535 / 460
Peso bruto / neto	kg	32 / 28
PVP	4.040 €	



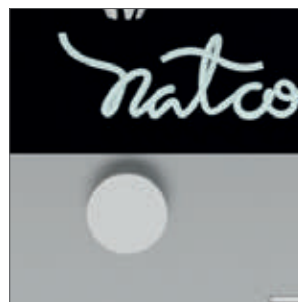
Natcold



Depósito de acero inoxidable muy fácil de limpiar



Una valvula de no retorno impide que la crema vuelva al depósito



Cambia el aumento de volumen con un regulador fácil de usar

ECOWIP / MINIWIP / JETWIP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Disponen de un depósito refrigerado de 2 l. y 6 l. (Jetwip/6).
- Posibilidad de regular la mezcla de aire/nata para adaptarse a las distintas exigencias productivas.
- Ecowip: Bomba de sistema rotativo en material plástico de elevada resistencia al desgaste.
- Miniwip: Bomba de presurización por engranajes construida totalmente en acero inoxidable para favorecer la incorporación de aire para obtener una nata con gran aumento de volumen.
- Jetwip: Por sus prestaciones y capacidad productiva resulta especialmente idónea para su aplicación en obradores de pastelería. Con la aplicación de la manga pastelera y el pedal deja las 2 manos libres para una perfecta decoración en pastelería.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Ecowip / G	Miniwip / G	Jetwip / G
Código		2ICA0050	2ICA0100	2ICA0130
Capacidad neta	L	2	2	6
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	500	530	500
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Refrigerante	Tipo	R-134a	R-134a	R-134a
Ancho / fondo / alto	mm	220 / 535 / 460	220 / 535 / 460	310 / 630 / 510
Peso bruto / neto	kg	25 / 23	32 / 28	57 / 53
PVP		3.975 €	4.945 €	7.980 €

Aplicaciones



Ecowip / G



Miniwip / G



Jetwip / G



Grifo refrigerado hasta el extremo con protector de material anticondensación.



Tubo texturizador en acero inox, de una sola pieza.



Miniwip / Ecowip pulsador dispensador con distribución continua o por porciones. Incluye termómetro.



Jetwip. Cuadro de control digital.

LABO XPL & READY

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Mantecadoras profesionales y fiables, para añadir al menú recetas nuevas y sorprendentes. Ideales para restaurantes y catering, permiten mantecar gelati y sorbetes.
- 5 programas de mantecación variables, aptos a los diferentes tipos de producción. La ReadyChef tiene 16 programas para heladería y 18 programas para pastelería
- La tapa de la tolva abierta deja libres todos los mandos para permitir la puesta en marcha de los ciclos de elaboración incluso durante la introducción de los ingredientes.
- Con el Teorema la continuidad productiva está garantizada, gracias a la asistencia simplificada mediante controles y diagnósticos a través de Internet, que pueden consultarse desde ordenadores, tabletas y smartphones.
- Agitador con palas desmontables para una limpieza completa.
Tratamiento Scotch-Brite de las planchas para una limpieza rápida.
La pista de salida puede desmontarse para facilitar la extracción total de cualquier residuo de gelato.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		MANTECADORA FREEZE&GO	MANTECADORA LABO 6/9 XPL P	MANTECADORA LABO 8/12 XPL P	MANTECADORA READY 8/12 (AUTO-PASTEURIZANTE)	MANTECADORA READYCHEF 14/20
Código		2LCA0016	2LCA0017	2LCA0018	2LCA0028	2LCA0029
Capacidad neta	Kg	0,15 - 0,5	1 - 1,5	1,5 - 2,5	2 - 4,5	2 - 4,5
Alimentación eléctrica	V/nº/Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	0,5	1350	2200	2000	2000
Refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
Producción horaria	Kg/h	5	6 - 9	8 - 12	14 - 20	14 - 20
Ancho / fondo / alto	mm	310 / 540 / 550	360 / 550 / 740	360 / 550 / 740	440 / 730 / 1280	440 / 730 / 1280
Peso bruto / neto	kg	41 / 36	95 / 90	95 / 90	192 / 181	192 / 181
PVP		7.890 €	11.570 €	13.045 €	20.860 €	21.800 €

Aplicaciones



FREEZE&GO



LABO 14/20



READY



Hard-O-Tronic®
Este es el sistema exclusivo para un gelato excelente. La pantalla LCD muestra constantemente los valores de la consistencia programada y la del gelato en el mantecador. Pulsando las flechas siempre puedes cambiarla para obtener tu gelato ideal.



Agitador de POM
El agitador no tiene eje central y cuenta con palas desmontables de POM, impenetrables al frío, para una expulsión completa del gelato.”



Post Enfriamiento
Para mantener íntegra la consistencia del gelato que sale al final, con el post-enfriamiento se reactiva el frío durante la extracción.”

NEOS

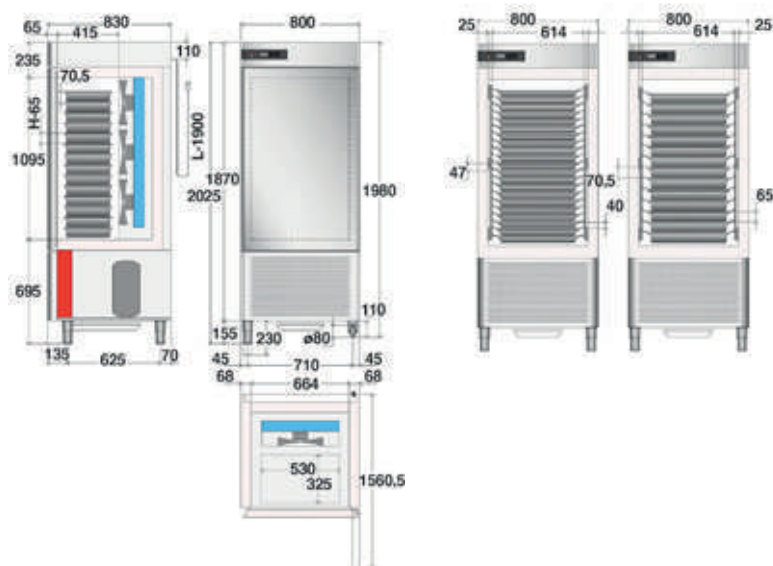
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Dos ciclos de abatimiento +90°C +3°C soft y hard. El ciclo soft permite un enfriamiento rápido y óptimo de productos delicados como pescado, mousses, cremas, verduras y/o productos de poco espesor. El ciclo hard es adecuado para productos grasos, de gran tamaño y/o envasados tales como carne, sopas, salsas, etc.
- Dos ciclos de congelación +90°C -18°C soft y hard. El ciclo soft se programa en dos fases, la primera en positivo hasta +3°C, la segunda en negativo con una temperatura de cámara de -35°C. El ciclo hard funciona siempre con una temperatura de la cámara de -35°C
- Puerta con cierre magnético y ralentizado
- Apertura de la puerta a 160°C
- Junta de doble cámara
- Clase climática 4
- Evaporador tratado con cataforesis para protegerlo de la acción corrosiva de los alimentos
- Ventiladores de composite anticorrosión de alto rendimiento
- Compresor de alta eficiencia
- 4 pies regulables en altura
- Fácil acceso para el mantenimiento del evaporador

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		NEOS 5T	NEOS 10T	NEOS 14T
Código		O1LL9024	O1LL9025	O1LL9026
Capacidad de abatimiento	Kg	18	34	45
Capacidad de ultracongelación	Kg	10	20	30
Guías	nº	5	10	14
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia frigorífica	W	1600	3600	4400
Clase climática		4	4	4
Desescarche	Tipo	Manual	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante		R-290	R-290	R-290
Ciclo de abatimiento	°C	+3 / +90	+3 / +90	+3 / +90
Ciclo de congelación	°C	-18 / +90	-18 / +90	-18 / +90
Ancho/fondo/alto	mm	784 / 800 / 900	800 / 825 / 1800	800 / 825 / 2025
Peso neto	Kg	110	190	220
PVP		5.165 €	10.490 €	12.600 €

COTAS



Aplicaciones

Características



NEOS 5T



NEOS 10T



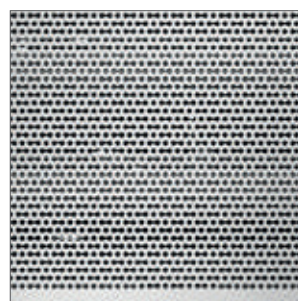
NEOS 14T



Panel de control muy intuitivo.



Pies regulables en altura.



Fácil acceso para el mantenimiento del evaporador.

ISETTA TP

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrinas con evaporador estático y equipo frigorífico potenciado testado en clase climática 7 (35°C y 75% HR) para ofrecer unas óptimas prestaciones frigoríficas incluso en condiciones ambiente desfavorables.
- Incorpora plafón de iluminación, ruedas dobles pivotantes y kit de soporte para cubetas de 5 l.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		CRISTAL RECTO			CRISTAL CURVO		
		Isetta 4 ST	Isetta 6R ST	Isetta 7R ST	Isetta 4 LX	Isetta 6R LX	Isetta 7R LX
Código		2FIS0426	2FIS0427	2FIS0428	2FIS0429	2FIS0430	2FIS0431
Capacidad cubetas 5 L	nº	4+4	6+6	7+7	4+4	6+6	7+7
Capacidad de cubetas en reserva	nº	-	8	12	-	8	12
Rango de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	450	590	590	450	590	590
Potencia eléctrica en desescarche	W	810	810	820	810	810	820
Potencia frigorífica	W	410	610	720	410	610	720
Clase climática	Tipo	7	7	7	7	7	7
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático	Estático
Clasificación energética		B	B		B	B	B
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290	R-290
Intensidad eléctrica	A	3,3	4,1	5,3	3,3	4,1	5,3
Intensidad eléctrica en desescarche	A	3,8	3,7	4	3,8	3,7	4
Ancho / fondo / alto	mm	824 / 760 / 1176	1184 / 800 / 1176	1354 / 800 / 1176	824 / 760 / 1176	1184 / 800 / 1176	1354 / 800 / 1176
Peso neto	kg	69	97	102	69	97	102
PVP		2.425 €	2.745 €	2.870 €	2.655 €	2.850 €	2.965 €

ACCESORIOS

	Cubeta Inox 1/4	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 7	Cubeta Inox 9	Kit adaptación cubetas 1/4 Isetta 4	Kit adaptación cubetas 1/4 Isetta 7R
Código	2FMR9700	2FMR9100	2FMR9150	2FMR9200	2FIS9000	2FIS9004
PVP	25 €	25 €	30 €	35 €	65 €	85 €

	Kit adaptación cubetas 1/4 Isetta 6R	Lavaporcionador con soporte y grifo	Portaconos 5 tubos
Código	2FIS9002	2FIS9755	2FIS9810
PVP	85 €	190 €	315 €

Aplicaciones

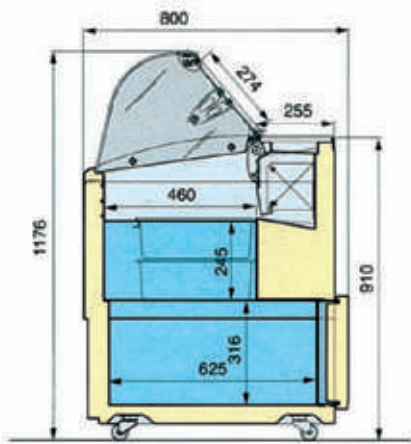


Características

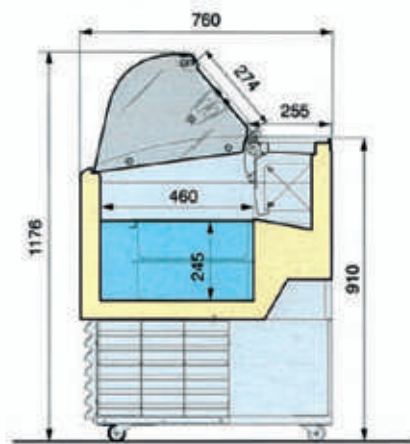


Isetta 7R LX TP

COTAS



Isetta 6R, 7R LX
(Mismas cotas para modelos ST)



Isetta 4 LX
(Mismas cotas para Isetta 4ST)



Incorporan cuba de reserva accesible por la parte posterior (excepto Isetta 4 ST/LX).



Sistema de cierre con tapa posterior abatible en metacrilato transparente.



Cuba de exposición con capacidad para colocar una segunda fila de cubetas de 5 L.



Incluye kit de soportes en acero inox para la colocación de cubetas de 5 L.

FIJI

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Equipo frigorífico potenciado para una óptima conservación del helado incluso en condiciones ambientales desfavorables... Clase climática 7 (35°C - 75%HR).
- Vitrinas de refrigeración ventiladas para una distribución uniforme de la temperatura.
- Incorporan plafón con iluminación interior luz LED.
- La profundidad de la cuba permite la colocación del doble nivel de cubetas de 5l. (Exposición más reserva).
- Compresor hermético.
- Incorporan plafón con iluminación interior luz LED.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

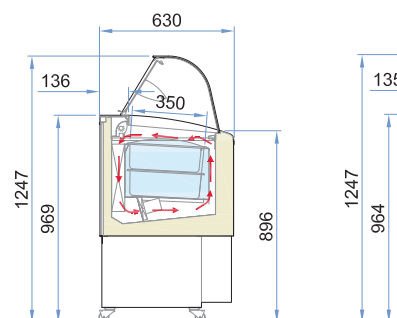
MODELO		FIJI 4	FIJI 6	FIJI 7
Código		2FIS0239	2FIS0221	2FIS0222
Capacidad neta	L	119	185	209
Capacidad bruta	L	218	339	383
Capacidad cubetas 5 L	nº	4+4	6+6	7+7
Rango de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	555	900	900
Potencia eléctrica en desescarche	W	1425	1860	1860
Clase climática	Tipo	7	7	7
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		C	C	C
Refrigerante	Tipo	R-452	R290	R290
Intensidad eléctrica	A	4,5	4,3	8,2
Intensidad eléctrica en desescarche	A	8,4	8	15
Ancho / fondo / alto	mm	824 / 630 / 1247	1214 / 630 / 1247	1354 / 630 / 1247
Peso neto	kg	67	99	110
PVP		3.020 €	3.500 €	3.590 €

ACCESORIOS

	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 1/4	Cubeta Inox 7	Cubeta Inox 9	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 4
Código	2FMR9100	2FMR9700	2FMR9150	2FMR9200	2FIS9500
PVP	25 €	25 €	30 €	35 €	35 €

	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 6	Kit adapt. cubetas 1/4 Fiji 7	Lavaporcionador con soporte y grifo	Portaconos 5 tubos
Código	2FIS9502	2FIS9504	2FIS9755	2FIS9810
PVP	85 €	85 €	190 €	315 €

COTAS



Aplicaciones



FIJI 6

Fiji 4, 6, 7.



Cristales curvos templados y sistema de cierre con tapa basculante en metacrilato transparente.



Dimensiones compactas y gran capacidad de exposición.



Fácil acceso al alojamiento del motor.

ISABELLA LX

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina estática con doble evaporador y desescarche automático a gas caliente.
- Aislamiento de poliuretano inyectado con agente expansor CO² ecológico.
- Cuba interior y exterior laminado plastificado.
- Posibilidad de colocar dos niveles de cubetas H120 en la cuba de exposición.
- La vitrina está dotada de una cuba de reserva refrigerada.
- Superestructura de vidrio curvo que incorpora un plafón con iluminación.
- Lado operario dotado de cortina de noche.
- Compresor hermético.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

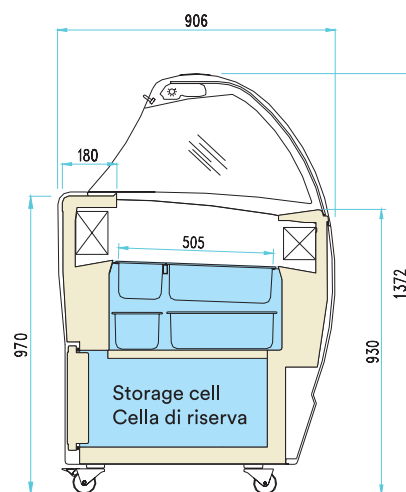
MODELO		Isabella 140 LX	Isabella 180 LX
Código		2FIS0182	2FIS0187
Capacidad cubetas 5 L	nº	10+10	13+13
Capacidad de cubetas en reserva	nº	5+5	7+7
Rango de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	550	970
Potencia eléctrica en desescarche	W	1210	1690
Clase climática	Tipo	4	4
Condensación	Tipo	Ventilado	Ventilado
Desescarche	Tipo	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Estático	Estático
Clasificación energética		C	C
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Intensidad eléctrica	A	3,1	6,3
Intensidad eléctrica en desescarche	A	5,7	7,5
Ancho / fondo / alto	mm	1317 / 906 / 1344	1647 / 906 / 1344
Peso neto	kg	132	192
PVP		5.780 €	7.085 €

ACCESORIOS

	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 1/4	Cubeta Inox 7
Código	2FMR9100	2FMR9700	2FMR9150
PVP	25 €	25 €	30 €

	Kit adaptación cubetas 1/4 Isabella 140	Kit adapt. cubetas 1/4 Isabella 180	Lavaporcionador con soporte y grifo	Portaconos 5 tubos
Código	2FIS9012	2FIS9014	2FIS9755	2FIS9810
PVP	85 €	95 €	190 €	315 €

COTAS



Isabella 140 / 180 LX

Aplicaciones



Características



Isabella 140 LX



Incorporan plafón con iluminación en aluminio anodizado.



Lavaporcionador con grifo (accesorio).



Cuba de exposición con posibilidad de colocar doble nivel de cubetas de 5 L.

BERMUDA LX

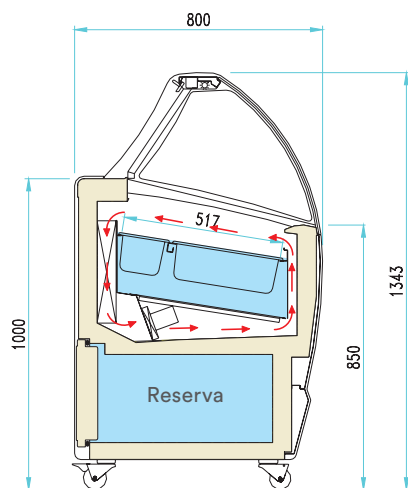
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina de heladería con cristales de vidrio templado.
- Refrigeración ventilada.
- Reserva con refrigeración estática.
- Adaptación para cubetas de 5 l.
- Iluminación LED.
- Desescarche automático por gas caliente.
- Ventiladores electrónicos de bajo consumo.
- Cortina de noche con retroceso automático.
- Unidad condensadora hermética con cuadro de mandos electrónico.
- Con 4 ruedas pivotantes, 2 con freno, para facilitar la manipulación.
- Condensador con panel de control electrónico.
- Cristal curvo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Bermuda 10 LX	Bermuda 13 LX
Código		2FIS0017	2FIS0018
Capacidad neta	L	255	325
Capacidad bruta	L	300	395
Capacidad cubetas 5 L	nº	10	13
Rango de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	770	1340
Potencia eléctrica en desescarche	W	1410	2200
Clase climática	Tipo	4	4
Desescarche	Tipo	Gas caliente	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		E	E
Refrigerante	Tipo	R-290	R-290
Ancho / fondo / alto	mm	1340 / 800 / 1340	1670 / 800 / 1340
Peso neto	kg	190	200
PVP		6.745 €	7.720 €

COTAS



Bermuda 10 - 13

Aplicaciones



Características



Bermuda 10



Cristal curvo.



Con 4 ruedas pivotantes.

CARRETINO

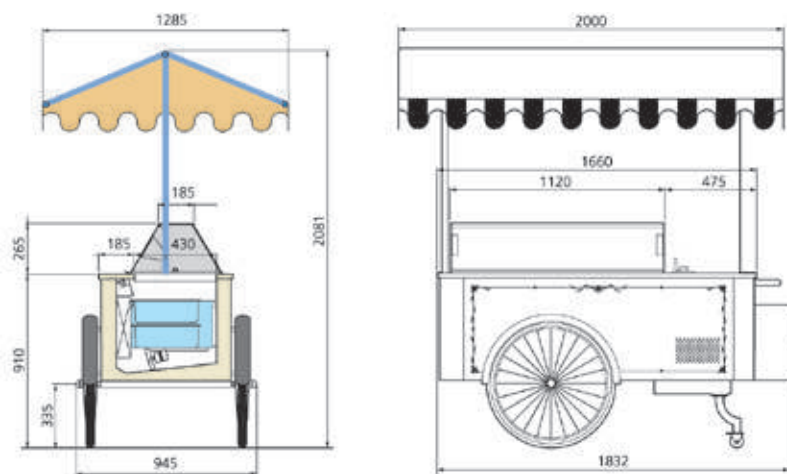
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Refrigeración ventilada mediante circulación de aire forzado que garantiza una perfecta conservación del helado.
- Tapa basculante en metacrilato transparente.
- Sistema de desescarche automático por gas caliente.
- Rueda frontal de apoyo con seguro incorporado.
- Clase climática 4.
- Compresor hermético.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	Carretino Classic	
Código	2FIS2512	
Capacidad neta	L	104
Capacidad bruta	L	260
Capacidad cubetas 5 L	nº	6+6
Rango de temperatura	°C	-16 / -18
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	550
Clase climática	Tipo	4
Condensación	Tipo	Ventilada
Desescarche	Tipo	Gas caliente
Evaporador	Tipo	Ventilado
Clasificación energética		C
Refrigerante	Tipo	R290
Ancho / fondo / alto	mm	2000 / 1285 / 2081
Peso neto	kg	205
PVP	10.450 €	

COTAS



Carretino Classic

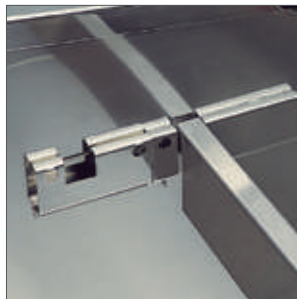
Aplicaciones



Carretino Classic



Luz interior de serie



Conjunto de soportes en acero inox para realizar las diferentes composiciones de cubetas en exposición.



Sistema "poceto" bajo petición. Consulte con su comercial.

NEW MILLENNIUM R290



DUAL TEMPERATURE:
MEDIA Y BAJA TEMPERATURA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina de altas prestaciones con perfiles tanto interiores como exteriores en acero inoxidable.
- Incorpora una unidad condensadora con un filtro de protección para evitar la entrada de polvo y un tablero de mandos electrónicos para programar la temperatura de funcionamiento.
- Gracias a la válvula bitemperatura, la vitrina tiene aplicación en las 4 estaciones (media y baja temperatura).
- Posibilidad de añadir repisa intermedia para cuando está en modo pastelería.
- Dispone de cristales templados, pirolíticos en laberinto, que evitan la formación de condensación.
- Cortina con imán de cierre hermético, gracias a los dos nuevos perfiles metálicos laterales que cierran el espacio entre la cortina y el cristal lateral.
- Plafón de iluminación integrado.
- Termostato electrónico con visualización de la temperatura del lado del cliente.
- Más silenciosa y eficiente gracias a la nueva tecnología de gas R290 (-30% de ruido y +10% más eficiente).
- Clase climática 7, es decir que está tropicalizada y puede trabajar a 35°C de temperatura ambiente y 75% de humedad relativa, sin condensación.
- Desescarche por inversión de ciclo

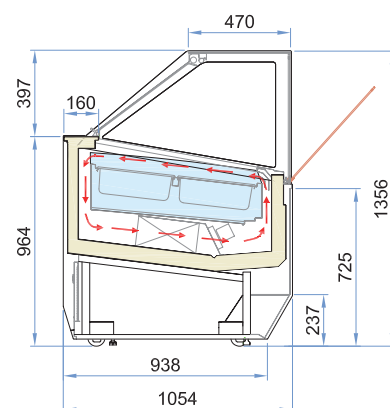
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		CRISTAL RECTO				
MODELO		New Millennium 120 ST	New Millennium 155 ST	New Millennium 170 ST	New Millennium 190 ST	New Millennium 220 ST
Código		2FIS1007	2FIS1008	2FIS1009	2FIS1010	2FIS1011
Capacidad neta	L	118	160	181	201	241
Capacidad bruta	L	630	870	970	1080	1300
Capacidad cubetas 5 L	nº	12	16	18	20	24
Rango de temperatura	°C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Temperatura Dual	Rango	-20 +2	-20 +2	-20 +2	-20 +2	-20 +2
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1050	1690	1800	1890	1990
Potencia eléc. en desescarche	W	1400	2340	2450	2560	2640
Clase climática	Tipo	7	7	7	7	7
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Automático	Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		D	E	D	D	D
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290
Intensidad eléctrica	A	5,1	8,3	8,9	9,3	9,8
Intensidad eléc. en desescarche	A	6,6	12,4	13,3	13,6	14
Ancho / fondo / alto	mm	1166 / 1054 / 1356	1496 / 1054 / 1356	1661 / 1054 / 1356	1826 / 1054 / 1356	2156 / 1054 / 1356
Peso neto	kg	200	230	260	310	360
PVP		12.330 €	13.505 €	14.560 €	16.105 €	17.250 €

ACCESORIOS

	Portaconos 5 tubos	Lavaporcionador con grifo y consola plástico (440x115x315 mm.)
Código	2FIS9810	2FIS9780
PVP	300 €	560 €

COTAS



* Tira LED no incluida.

Aplicaciones



Características



New Millennium R290



ACCESORIOS DE BANDEJA Y REPISA DE PASTERÍA

	Kit bandejas pastelería Millennium 120	Kit bandejas pastelería Millennium 155	Kit bandejas pastelería Millennium 170	Kit bandejas pastelería Millennium 190	Kit bandejas pastelería Millennium 220	Kit repisa pastelería Millennium 120*	Kit repisa pastelería Millennium 155*	Kit repisa pastelería Millennium 170*	Kit repisa pastelería Millennium 190*	Kit repisa pastelería Millennium 220*
Código	2FIS9041	2FIS9042	2FIS9043	2FIS9044	2FIS9045	2FIS9046	2FIS9047	2FIS9048	2FIS9049	2FIS9050
PVP	630 €	660 €	685 €	700 €	725 €	690 €	785 €	875 €	1.000 €	1.110 €

NEW MILLENNIUM R290



DUAL TEMPERATURE:
MEDIA Y BAJA TEMPERATURA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Vitrina de altas prestaciones con perfiles tanto interiores como exteriores en acero inoxidable.
- Incorpora una unidad condensadora con un filtro de protección para evitar la entrada de polvo y un tablero de mandos electrónicos para programar la temperatura de funcionamiento.
- Gracias a la válvula bitemperatura, la vitrina tiene aplicación en las 4 estaciones (media y baja temperatura).
- Posibilidad de añadir repisa intermedia para cuando está en modo pastelería.
- Dispone de cristales templados, pirolíticos en laberinto, que evitan la formación de condensación.
- Cortina con imán de cierre hermético, gracias a los dos nuevos perfiles metálicos laterales que cierran el espacio entre la cortina y el cristal lateral.
- Plafón de iluminación integrado.
- Termostato electrónico con visualización de la temperatura del lado del cliente.
- Más silenciosa y eficiente gracias a la nueva tecnología de gas R290 (-30% de ruido y +10% más eficiente).
- Clase climática 7, es decir que está tropicalizada y puede trabajar a 35°C de temperatura ambiente y 75% de humedad relativa, sin condensación
- Desescarche por inversión de ciclo

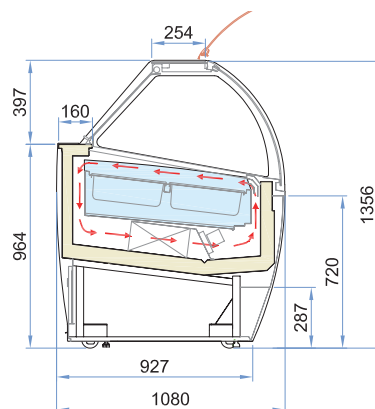
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO	CRISTAL CURVO			
	New Millennium 12 LX	New Millennium 155 LX	New Millennium 170 LX	New Millennium 220 LX
Código	2FIS0906	2FIS0911	2FIS0916	2FIS0926
Capacidad neta	L 118	160	181	241
Capacidad bruta	L 630	870	970	1300
Capacidad cubetas 5 L	nº 12	16	18	24
Rango de temperatura	°C -16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Temperatura Dual	Rango -20 +2	-20 +2	-20 +2	-20 +2
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz 230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W 1050	1690	1800	1990
Potencia eléc. en desescarche	W 1400	2340	2450	2640
Clase climática	Tipo 7	7	7	7
Condensación	Tipo Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo Automático	Automático	Automático	Automático
Evaporador	Tipo Ventilado	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética	D	E	D	D
Refrigerante	Tipo R290	R290	R290	R290
Intensidad eléctrica	A 5,1	8,3	8,9	9,8
Intensidad eléc. en desescarche	A 6,6	12,4	13,3	14
Ancho / fondo / alto	mm 1166 / 1080 / 1356	1496 / 1080 / 1356	1661 / 1080 / 1356	2156 / 1080 / 1356
Peso neto	kg 200	230	260	360
PVP	12.330 €	13.505 €	14.560 €	16.105 €

ACCESORIOS

	Portaconos 5 tubos	Lavaporcionador con grifo y consola plástico (440x115x315 mm.)
Código	2FIS9810	2FIS9780
PVP	315 €	560 €

COTAS



* Tira LED no incluida.

Aplicaciones



Características



*Opcional



New Millennium R290



	Kit bandejas pastelería Millennium 120	Kit bandejas pastelería Millennium 155	Kit bandejas pastelería Millennium 170	Kit bandejas pastelería Millennium 190	Kit bandejas pastelería Millennium 220	Kit repisa pastelería Millennium 120*	Kit repisa pastelería Millennium 155*	Kit repisa pastelería Millennium 170*	Kit repisa pastelería Millennium 190*	Kit repisa pastelería Millennium 220*
Código	2FIS9041	2FIS9042	2FIS9043	2FIS9044	2FIS9045	2FIS9046	2FIS9047	2FIS9048	2FIS9049	2FIS9050
PVP	630 €	660 €	685 €	700 €	725 €	690 €	785 €	875 €	1.000 €	1.110 €

SUPERCAPRI



DUAL TEMPERATURE:
MEDIA Y BAJA TEMPERATURA

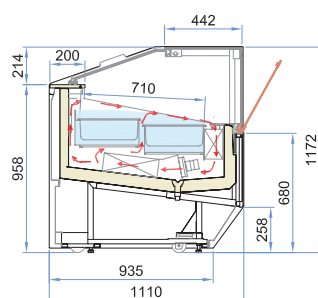
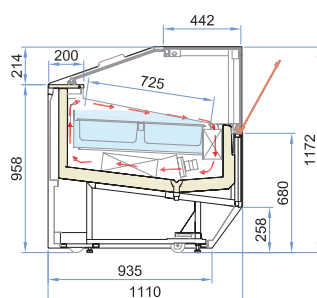
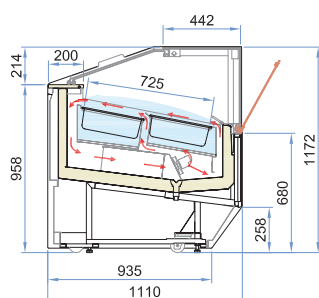
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Diseño esencial y tecnología de alto nivel.
- Tres posibilidades de ventilación distintas exaltan los rendimientos técnicos:
 - PLUS evaporador individual de doble salida de aire con flujo frontal.
 - PLUS 1 evaporador doble de salida individual de aire con flujo posterior.
 - PLUS 2 con doble evaporador de dos salidas de aire y flujo posterior.
- PLUS es la estándar, PLUS 1 y PLUS 2 bajo pedido.
- Ciclo de desescarche inteligente para un mínimo consumo de energía.
- Control de temperatura a través de unidad de control.
- Sistema anti vaho.
- Iluminación LED.
- Clase climática 7 (30°C / 75% HR).
- Gracias a la válvula bitemperatura, la vitrina tiene aplicación en las 4 estaciones (media y baja temperatura).

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

		SUPERCAPRI VG TB H117 120	SUPERCAPRI VG TB H117 170	SUPERCAPRI VG TB H117 220
CÓDIGO		2FIS0080	2FIS0081	2FIS0082
Capacidad neta	L	147	216	285
Capacidad bruta	L	718	1059	1399
Capacidad cubetas 5L (360×165×120h)	nº	12	18	24
Rango de temperatura	°C	-10	-10	-10
Alimentación eléctrica	V/Ph/Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	1240	1720	2700
Potencia eléctrica en desescarche	W	2300	2950	6300
Potencia frigorífica	kW	0,577	0,876	1,154
Clase climática (30°C / 75% HR)	Tipo	7	7	7
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Tipo de ventilación	Tipo	Plus	Plus	Plus
Desescarche	Tipo	Inversión de ciclo	Inversión de ciclo	Inversión de ciclo
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
Intensidad eléctrica	A	6	3	4,2
Intensidad eléctrica en desescarche	A	11	4,9	8,5
Ancho / fondo / alto	mm	1187 / 1110 / 1172	1682 / 1110 / 1172	2177 / 1110 / 1172
Peso bruto / neto	kg	315 / 300	400 / 375	505 / 470
PVP		17.625 €	20.925 €	23.130 €

COTAS



* Tira LED no incluida.



SUPERCAPRI



Supercapri 220 H117

DIVA



DUAL TEMPERATURE:
MEDIA Y BAJA TEMPERATURA

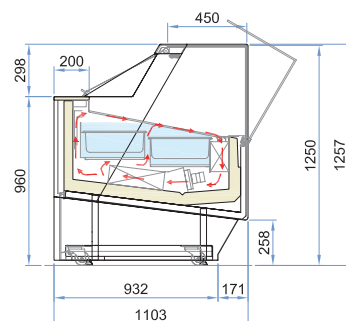
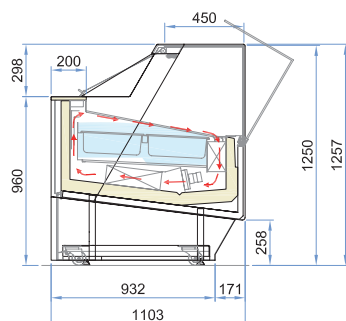
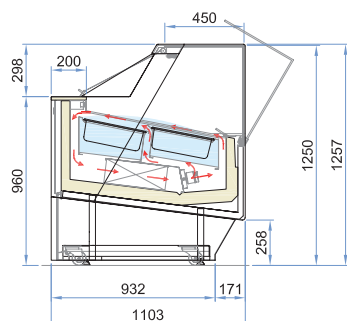
CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Amplia superficie transparente de cristal, sin pilares frontales para maximizar la visibilidad.
- El marco de cristal con cristal simple y laterales laminados permite mantener un buen balance entre rendimiento y estética.
- Con refrigeración ventilada de doble flujo.
- Ciclo de desescarche inteligente para un mínimo consumo de energía.
- Control de temperatura a través de unidad de control.
- Sistema anti vaho.
- Iluminación LED.
- Clase climática 7.
- Capacidad para albergar cubeta de 720 mm.
- PLUS es la estándar, PLUS 1 y PLUS 2 bajo pedido.
- Gracias a la válvula bitemperatura, la vitrina tiene
- aplicación en las 4 estaciones (media y baja temperatura)

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		Diva 120 H125	Diva 170 H125	Diva 220 H125
Código		2FIS0229	2FIS0230	2FIS0231
Capacidad neta	L	147	216	285
Capacidad bruta	L	719	1059	1399
Capacidad cubetas 5L (360x165x120h)	nº	12	18	24
Rango de temperatura	°C	-20 / +2	-20 / +2	-20 / +2
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	400 / 3 / 50	400 / 3 / 50
Potencia eléctrica	W	1240	1720	2700
Potencia eléctrica en desescarche	W	2300	2950	6300
Clase climática (30°C / 75% HR)	Tipo	7	7	7
Tipo de ventilación	Tipo	Plus	Plus	Plus
Desescarche	Tipo	Inversión de ciclo	Inversión de ciclo	Inversión de ciclo
Clasificación energética		E	E	E
Refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
Intensidad eléctrica	A	6	3	4,2
Intensidad eléctrica en desescarche	A	11	4,9	8,5
Ancho / fondo / alto	mm	1176 / 1103 / 1257	1671 / 1103 / 1257	2166 / 1103 / 1257
Peso neto	kg	300	375	470
PVP		22.530 €	27.285 €	29.690 €

COTAS



Aplicaciones



Características



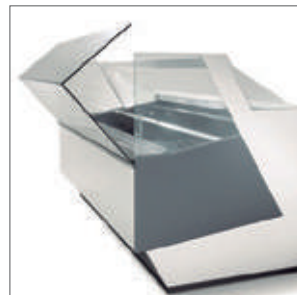
LUZ LED



Diva 220 H125



Iluminación LED decorativa al pie opcional.



Amplia superficie transparente de cristal, sin pilares frontales.

ONESHOW



DUAL TEMPERATURE:
MEDIA Y BAJA TEMPERATURA

CARACTERÍSTICAS PRINCIPALES

- Diseño esencial y especial unido a un espectacular visibilidad del helado.
- Sistema antivaho.
- Iluminación LED.
- Posibilidad de elegir una vasta gama de materiales y acabados de calidad.
- Disponible en versión Plug-in o Built-in
- Disponible versiones para cubetas de 5 litros, monoporciones y cubetas cilíndricas de 3 litros.
- Color estándar blanco.
- OneShow pastelería: con función DualTemperature que permite pasar de manera sencilla de heladería a pastelería y viceversa.
- Gracias a la válvula bitemperatura, la vitrina tiene aplicación en las 4 estaciones (media y baja temperatura)

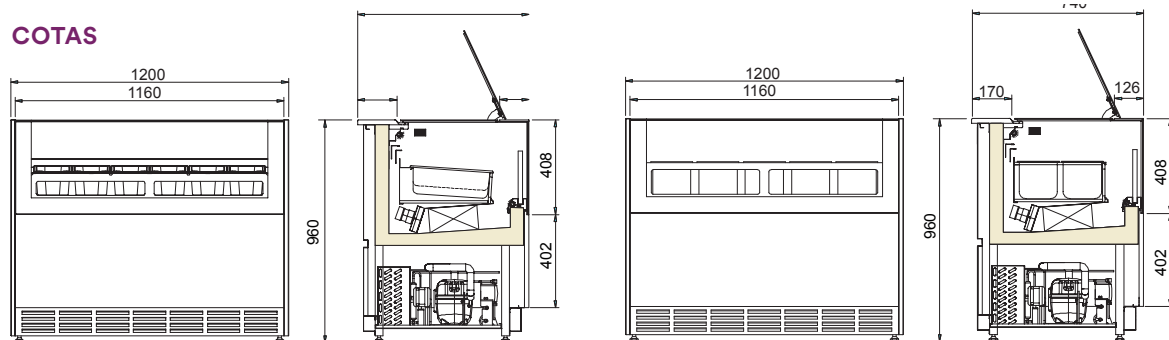
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

MODELO		OneShow free Cubeta 5L	OneShow free Carapine 3L	OneShow free Pastelería
Código		2FIS0151	2FIS0152	2FIS0153
Capacidad neta	L	69	69	69
Capacidad cubetas / carapine	nº	6	10	-
Rango de temperatura	°C	-20 / + 2	-20 / + 2	-20 / +2
Alimentación eléctrica	V / Ph / Hz	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50
Potencia eléctrica	W	1000	1000	860
Potencia eléctrica en desescarche	W	1700	1700	70
Potencia frigorífica	kW	1,7	1,7	0,07
Clase climática (30°C / 55% HR)	Tipo	4	4	3
Condensación	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Desescarche	Tipo	Inversión ciclo	Inversión ciclo	Automático
Evaporador	Tipo	Ventilado	Ventilado	Ventilado
Clasificación energética		D	D	D
Refrigerante	Tipo	R290	R452A	R452A
Intensidad eléctrica	A	5,1	5,1	5,4
Intensidad eléctrica en desescarche	A	8	8	0,4
Ancho / fondo / alto	mm	1200 / 740 / 960	1200 / 740 / 960	1200 / 740 / 960
Peso neto	kg	210	210	210
PVP		10.320 €	10.320 €	10.320 €

ACCESORIOS

	Cubilete 3 L
Código	2FIS9010
PVP	90 €

COTAS



Oneshow free regular Cubeta 5L

Oneshow free regular Carapine 3L

Aplicaciones



ONESHOW Free Regular



CUBETAS

MODELO	Cubeta Inox 1/4	Cubeta Inox 2'5	Cubeta Inox 5	Cubeta Inox 5 (Alto 80 mm.)	Cubeta Inox 5 (Triangular 45°)	Cubeta Inox 7	Cubeta Inox 7 (Cuadrada)
Código	2FMR9700	2FMR9015	2FMR9100	2FMR9750	2FIS9763	2FMR9150	2FMR9600
PVP	25 €	25 €	25 €	35 €	75 €	30 €	50 €

MODELO	Cubeta Inox 8	Cubeta Inox 9	Cubeta Inox 10	Cubeta Inox 12	Cubeta Inox 13	Cubeta Inox 14
Código	2FMR9225	2FMR9200	2FMR9250	2FMR9350	2FMR9300	2FMR9400
PVP	35 €	35 €	45 €	50 €	45 €	65 €



Cubetas en acero inox. 5 y 7 L. de capacidad.



Cubetas en acero inox. 10 y 12 L. de capacidad.



Exposición y reserva de helado en vitrina, con cubeta de 5 L.

TAPA

MODELO	Tapa cubilete helado (5L)
Código	2FMRE002
PVP	15 €

ACCESORIO

	TIM / H18 para cubeta (165 x 165 mm.)
Código	2FMR9010
PVP	30 €

COTAS

	A (mm.)	B (mm.)	C (mm.)
Cubeta Inox 1/4	260	160	150
Cubeta Inox 2'5	165	165	120
Cubeta Inox 5	360	165	120
Cubeta Inox 5 (Alto 80 mm.)	360	250	80
Cubeta Inox 5 (Triangular - AE / AI 45°)	360	185	120
Cubeta Inox 7	360	165	150
Cubeta Inox 7 (Cuadrada)	210	200	170
Cubeta Inox 8	360	250	120
Cubeta Inox 9	360	165	180
Cubeta Inox 10	360	250	150
Cubeta Inox 12	420	200	150
Cubeta Inox 13	360	250	180
Cubeta Inox 14	420	200	200



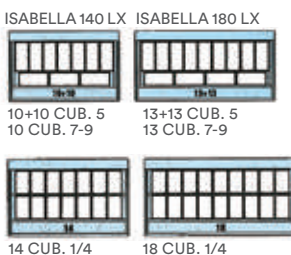
Soporte para cubetas 2.5 TIM/H18



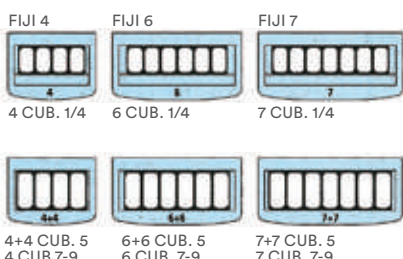
ISETTA



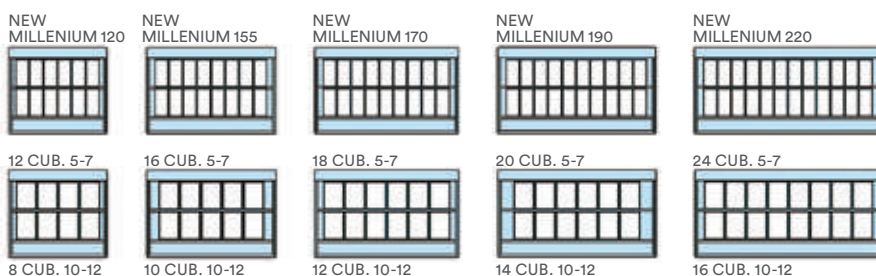
ISABELLA LX



FIJI



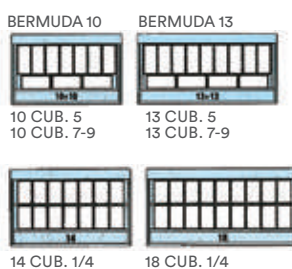
NEW MILLENNIUM SP



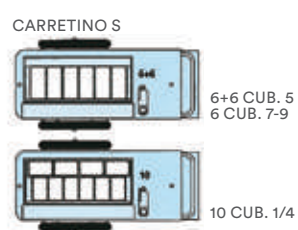
DIVA



BERMUDA

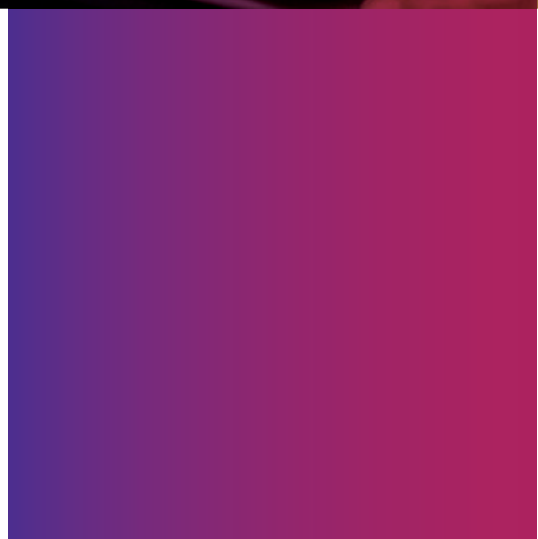
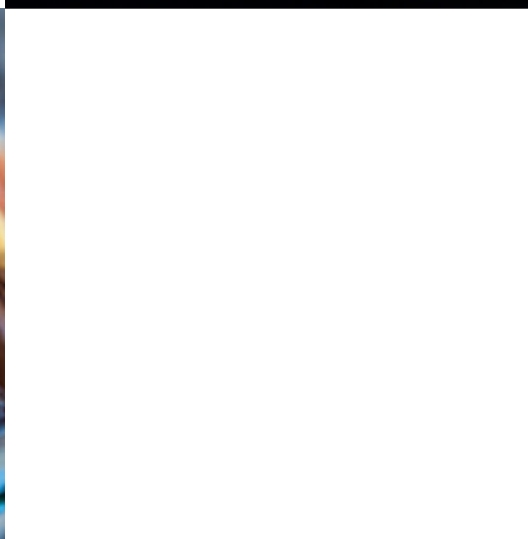


CARRETINO



ONESHOW







CONDICIONES DE VENTA	428
GLOSARIO	430
ICONOGRAFÍA	431
ÍNDICE POR MODELOS	432

SERVICIOS OPCIONALES

Para contratar servicios opcionales ver final del catálogo.



CONDICIONES DE VENTA

Todas las relaciones comerciales entre Horeca Global Solutions, SL y sus clientes se regirán por las siguientes condiciones generales de venta que se entenderán aceptadas por el comprador por el solo hecho de cursar un pedido.

A. CATÁLOGOS, OFERTAS Y PEDIDOS

- A.1. La información que a título orientativo les facilitamos bajo estos conceptos, tanto en precios, modelos, dimensiones, características y especificaciones no nos obliga a mantenerla y puede ser modificada sin previo aviso.
- A.2. Las ofertas están siempre y a todos los efectos, condicionadas a nuestra posterior aceptación, por escrito, del correspondiente pedido.
- A.3. Cualquier condición consignada por el comprador en el pedido, que no se ajuste a las condiciones generales de venta, se considerará nula, salvo nuestra aceptación que deberá constar expresamente en la aceptación escrita del pedido.

B. ANULACION DE PEDIDOS

- B.1. Los pedidos aceptados no podrán ser anulados en los casos siguientes:
 - Cuando se ha efectuado la expedición del pedido.
 - Cuando tratándose de materiales de fabricación especial ésta se hubiere comenzado o el material no sea de fabricación propia.
- B.2. Nos reservamos el derecho de anular los pedidos pendientes de entrega cuando el comprador nos hubiere incumplido total o parcialmente anteriores contratos.

C. PRECIOS

- C.1. Los precios que figuran en nuestras tarifas son siempre sobre camión o vagón almacén Barcelona, u otros almacenes, excluyendo los productos que tengan una condición expresa.
- C.2. Nuestros precios de venta podrán ser variados por simple aviso al comprador. Los nuevos precios serán aplicados a todos los pedidos pendientes de entrega en la fecha de la modificación.

D. PLAZOS DE ENTREGA

- D.1. Los plazos de entrega que constarán en nuestra aceptación de pedido serán meramente orientativos.
- D.2. El incumplimiento del plazo de entrega, no será causa, en ningún caso de reclamación alguna por parte del comprador.
- D.3. Los retrasos en la entrega originados por causas de fuerza mayor, o que no nos sean directamente imputables, no serán causa justificada para la anulación por el comprador, del pedido involuntariamente demorado.

E. FORMA DE ENTREGA

- E.1. Las mercancías se entienden entregadas en nuestros almacenes o depósitos de distribución, cesando nuestra responsabilidad sobre ellas desde el momento en que las ponemos a disposición del porteador.
- E.2. Salvo pacto contrario, o que señale en las condiciones especiales de cada producto, no asumimos los riesgos del transporte, que serán totalmente a cargo del comprador, incluso cuando los daños y menoscabos producidos durante el transporte sean debidos a caso fortuito o fuerza mayor.
El hecho de que contratemos el transporte de las mercancías, y que en algunos casos bonifiquemos su importe, no supondrá la derogación de la cláusula anterior, ni la aceptación por nuestra parte de los riesgos del mismo.
- E.3. Los pedidos que nos cursen, de una cantidad determinada de mercancías, podrán cumplimentarse en entregas parciales.
- E.4. Salvo instrucciones concretas del comprador, los envíos de mercancías se efectuarán por el medio y tarifa más económica.

F. EMBALAJES

- F.1. Nuestras mercancías se expedirán embaladas en la forma usual o que se indique previamente en el correspondiente catálogo. En lo razonablemente posible atenderemos las instrucciones del comprador sobre otras clases o formas de embalaje, que se efectuarán al precio de coste.
- F.2. Salvo aviso en contrario, o que se señale en las condiciones particulares de cada producto, el coste de los embalajes, no figura incluido en el precio de las mercancías. Este concepto irá cargado separadamente en nuestras facturas.
- F.3. No se admite la devolución de nuestros embalajes, por ser del tipo no recuperable.

G. CONDICIONES DE PAGO

- G.1. El pago del precio de nuestras mercancías debe hacerse al contado en nuestras oficinas de Barcelona, salvo que se conceda crédito al comprador, en cuyo caso, hará efectivo en el plazo o plazos estipulados expresamente.
- G.2. Para facilitar la efectividad del pago se podrán girar efectos a cargo del comprador, sin que ello signifique una modificación ni de la fecha ni del lugar del pago determinado anteriormente.
- G.3. Si antes de la cumplimentación de la totalidad o parte de un pedido se produjesen o conociesen hechos o circuns-

tancias que originen un fundado temor de que el comprador incumplirá su obligación de pago del precio, se podrá suspender la entrega de las mercancías si el comprador no anticipa su pago o afianza pagarlo en el plazo convenido.

H. GARANTÍA

H.1. Nuestros productos, siempre y cuando sean utilizados en condiciones normales o instalados de acuerdo con las normas en vigor, están garantizados contra todo defecto de fabricación por el plazo de un año, salvo para los productos que determinen otro plazo en el correspondiente catálogo.

Para el disfrute de esta garantía será necesario, en cada caso, la aceptación del defecto por nuestro Departamento Técnico, debiendo ser enviados los productos defectuosos al almacén de origen que previamente se indicará.

H.2. Todas las máquinas incluidas en este catálogo disponen de un año de garantía en piezas de recambio.

H.3. Nuestra garantía cubre únicamente la reposición del material sin cargo alguno para el comprador y, sin que en ningún caso seamos responsables de los daños y perjuicios que por su defecto hayan podido producirse, directa o indirectamente.

H.4. Solo ampara los productos y piezas o elementos de nuestro catálogo.

Para los demás adquiridos, subsiste la garantía que nuestro proveedor nos da y que revertimos a nuestro cliente, y en las condiciones en que cada proveedor tenga establecidas.

H.5. Sólo amparan defectos de fabricación. Nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencias en los suministros de agua, electricidad o de instalación independientes de los primeros.

H.6. Los gastos, portes, embalajes, etc. que se originen en las reparaciones con amparo de garantía son a cuenta del cliente.

I. RECLAMACIONES

Además de la garantía, que cubre nuestros productos atenderemos las reclamaciones justificadas por error o defecto en la cantidad de los mismos y cualquier incidencia en relación al suministro, embalaje, transporte si nos es advertida dentro de los 6 días siguientes a la recepción de la mercancía ya que si no consideramos el material conforme y no admitiremos reclamación alguna posterior.

J. DEVOLUCIONES

J.1. No se aceptarán, salvo que expresamente les autorice-mos. En todo caso deberá situarse el material franco de portes y gastos. Se abonarán al cliente como máximo el 90% de su valor, para material en perfectas condiciones y con desvaloración superior a juzgar por nuestra sección correspondiente en los demás casos.

J.2. De su importe se deducirá siempre un 10% en concepto de gastos de recepción, prueba e inspección salvo que se especifique otros porcentajes en las condiciones especiales de venta de cada producto.

K. PROPIEDAD DE LA MERCANCÍA

K.1. Continuará siendo propiedad de ésta Empresa toda la mercancía que no esté totalmente pagada.

K.2. Se enviarán franco portes al almacén que previamente se indicará.

L. IMPUESTOS

Todos los impuestos actualmente en vigor y los que en el futuro pudieran gravar la producción o venta de dichos artículos, salvo que su repercusión no esté expresamente prohibida y que tengan por causa el hecho de la venta, serán a cargo del cliente.

M. JURISDICCIÓN

Comprador y vendedor renunciarán a todo otro fuero y jurisdicción y se someten incondicionalmente a los tribunales de Barcelona.

GLOSARIO

CLASE CLIMÁTICA

Define las condiciones de temperatura ambiente y humedad relativa en las que se han realizado los ensayos de comprobación de funcionamiento de la máquina.

Las diferentes clases climáticas existentes quedan reflejadas en la tabla siguiente (según normativa EN-UNE441-4).

Clase climática	Temperatura en termómetro [(Bulbo seco) °C]	Humedad relativa (%)	Temperatura de rocío(°C)	Humedad absoluta [(Aire seco) g/kg]
0	20	50	9,3	7,3
1	16	80	12,6	9,1
8	24	55	14,4	10,2
2	22	65	15,2	10,8
3	25	60	16,7	12,0
4	30	55	20,0	14,8
6	27	70	21,1	15,8
5	40	40	23,9	18,8
7	35	75	30,0	27,3
SN	+10 a +32°C			
N	+16 a +32°C			
ST	+16 a +38°C			
T	+16 a +43°C			

CLASE DE TEMPERATURA

Define las temperaturas máximas y mínimas más desfavorables alcanzables en cualquier punto interior del mueble por encima y por debajo de las cuales respectivamente se garantiza que no estará ningún producto conservado en el interior del mueble.

Existen 5 clasificaciones de clase de temperaturas detalladas en la tabla siguiente (según normativa EN-UNE441-5).

CONSERVACIÓN PRODUCTO FRESCO

Clase	La temperatura más alta del producto más caliente es menor o igual que: °C	La temperatura más baja de producto más frío es mayor o igual que: °C
M1	+5	-1
M2	+7	-1
H	+10	+1

CONSERVACIÓN PRODUCTO CONGELADO

Clase	La temperatura más alta del producto más caliente es menor o igual que: °C	La temperatura más baja de producto más caliente es menor o igual que: °C
L1	-15	-18
L2	-12	-18

ICONOGRAFÍA

CONSERVACIÓN PRODUCTO FRESCO

M1 +5 °C / -1 °C

M2 +7 °C / -1 °C

H +10 °C / +1 °C

CONSERVACIÓN PRODUCTO CONGELADO

L1 -15 °C / -18 °C

L2 -12 °C / -18 °C



ÍNDICE POR MODELOS

A

A Armarios desmontables

158

B

BARBACOA Cocción. Línea UNIKA 700

320

BARBACOA DE PIEDRA LÁVICA Cocción. Línea UNIKA 600

315

BAÑO MARÍA Cocción. Línea UNIKA 600

315

BAÑO MARÍA Cocción. Línea UNIKA 700

320

BBC Mesas frías

108

BERMUDA LX Heladería - Máquinas de producción

410

BEST BT Cámaras y equipos frigoríficos

168

BEST TN Cámaras y equipos frigoríficos

164

BFS Armarios expositores

22

BFS/UFFS Armarios expositores

32

BM / AS/T Pizzería

366

BTL Mesas frías

104

BWFS 38V Armarios expositores

50

BY / BYX Armarios de servicio

94

BYG / BYGX Armarios expositores

58

C

Cámara congelación S10 Cámaras y equipos frigoríficos

152

Cámara conservación S6 Cámaras y equipos frigoríficos

150

CARRETINO Heladería - Máquinas de producción

412

CEP Supermercado - Plug-in

232

CEV 425 Armarios expositores

26

CH / HC / SIF Congeladores horizontales

192

CHOCOLADY Heladería - Máquinas de producción

386

CHV/V Congeladores horizontales

204

COCINAS Cocción. Línea UNIKA 600

314

COCINAS A GAS Cocción. Línea UNIKA 700

316

COCINAS Cocción. Línea UNIKA 700

318

COCINAS Cocción. Línea UNIKA 900

326

CP / CM / CG Máquinas de hielo

210

CR2 / CN2 Armarios de servicio

74

CR4 / CN4 Armarios de servicio

76

CR6 / CN6 Armarios de servicio

78

CRG 2 / CNG 2 Armarios expositores

24

CRG / CRGX Armarios expositores

38

CRISTAL TOWER Armarios expositores

70

CRQ Mesas frías

128

CUBETAS Heladería - Máquinas de producción

424

CUECEPASTAS Cocción. Línea UNIKA 700

321

D

DC 800 / DC 1000 Armarios expositores

44

DIVA Heladería - Máquinas de producción

420

DOMITOR PRO. Pizzería

376

DRINK MAGIC Heladería - Máquinas de producción

388

E

EASY AIR Cocción. Hornos convección

332

ECOWIP / MINIWIP / JETWIP Heladería - Máquinas de producción

398

EVOLUZIONE Pizzería

368

EXPONORM Armarios expositores

60

F

FAL Cámaras y equipos frigoríficos	166
FAM Cámaras y equipos frigoríficos	162
FAST 30 Lavado	244
FAST 40 Lavado	246
FAST 50 Lavado	248
FAST 60M Lavado	252
FAST 60T Lavado	254
FAST 80 Lavado	258
FIJI Heladería - Máquinas de producción	406
FISH Armarios de servicio	88
FREEZE&GO Heladería - Mantecadoras	400
FREIDORAS Cocción. Línea UNIKA 600	315
FREIDORAS Cocción. Línea UNIKA 700	322
FREIDORAS Cocción. Línea UNIKA 900	323
FRY TOPS Cocción. Línea UNIKA 700	319
FSC Armarios expositores	46
FX Pizzería	362

G

GELATO Armarios de servicio	98
GRANICREAM Heladería - Máquinas de producción	392
GRANISMART Heladería - Máquinas de producción	390

H

HG Máquinas de hielo	212
-----------------------------	-----

I

IBM / IBT Amasadora	364
IC SC Congeladores horizontales	198
IC SCE Congeladores horizontales	200
IC SCEB Congeladores horizontales	202
ICE NTOS Congeladores horizontales	196
ISABELLA LX Heladería - Máquinas de producción	408
ISETTA TP Heladería - Máquinas de producción	404

K

KARINA Vitrinas pastelería	226
KITCF 350 Armarios de servicio	80
KORE Cocción. Hornos mixtos a Convección / Vapor	353

L

LABO XPL & READY Heladería - Mantecadoras	400
LABOR Armarios de servicio	100

M

MARIN Armarios expositores	42
MEAT Armarios expositores	62
MISTRAL 241X DE Lavado	270
MISTRAL 94XD Lavado	264
MOVAIR Cocción. Hornos convección	338
MSU Armarios expositores	48

ÍNDICE POR MODELOS

N

NATCOLD Heladería. Montadoras de nata	396
NAPOLI Pizzería	378
NEOS Cocción - Abatidores	354
NEW CERVINO Supermercado - Plug-in	220
NEW MILLENNIUM R290 Heladería - Máquinas de producción	414
NIAGARA 411 - 412 Lavado	296

O

OCEAN 41 Lavado	250
OCEAN 61 Lavado	256
OCEAN 81 Lavado	260
ONESHOW Heladería - Máquinas de producción	422

P

PA Armarios de servicio	96
PA Mesas frías	136
PATAGONIA Supermercado - Plug-in	224
PIZZAFORM Pizzería	370
PRISMA Armarios expositores	64
PTL Cámaras y equipos frigoríficos	172
PTM Cámaras y equipos frigoríficos	170

Q

QB Mesas frías	106
QBG Mesas frías	110
QPC / QPN Armarios de servicio	92
QR / QN / SK Armarios de servicio	90
QR / QN GN 1/1 Armarios de servicio	82
QR / QN GN 2/1 Armarios de servicio	84
QR / QN Mesas frías	116
QR6 5A Armarios de servicio	86
QRG Mesas frías	120
QZ Mesas frías	132

R

RC / RCF Armarios expositores	36
RC / RH Armarios expositores	20
READY Heladería - Mantecadoras	400
READYCHEF Heladería - Mantecadoras	400
REFRIZER Fuentes de agua	214
RF Cocción. Abatidores	356
RIVER 345 CDE Lavado	272
RIVER 346 CDE Lavado	274
RIVER 347 CDE Lavado	276
RIVER 348 CDE Lavado	278
RIVER 83 CDE NRG Lavado	262
RIVER MULTI Lavado	302

S

S900-S1600 Armarios expositores	28
SALAMANDRAS Cocción. Salamandras	328
SE Congeladores horizontales	194
SFL Cámaras y equipos frigoríficos	176
SFM Cámaras y equipos frigoríficos	174
SH Mesas frías	124
SLIM Supermercado - Plug-in	222
SNELLE 350 Armarios expositores	66
SNELLE 400 / 750 Armarios expositores	68
SPIN Heladería - Máquinas de producción	394
SR / SF Mesas frías	112
STEAMBOX EVOLUTION H Cocción. Hornos convección	346
STEAMBOX EVOLUTION R Cocción. Hornos convección	347
STH Cámaras y equipos frigoríficos	182
STL Cámaras y equipos frigoríficos	180
STM Cámaras y equipos frigoríficos	178
SUPERCAPRI Heladería	418
SUPERTOP Pizzería	372

T

TAHITI Supermercado - Plug-in	228
TFW Armarios expositores	56
TM Armarios de servicio	72
TORNADO Armarios expositores	40

V

VALIDO EVO Pizzería	374
VKG Armarios expositores	52
VRX 33 Armarios expositores	16
VRX 38 Armarios expositores	18

W

WC Armarios expositores	54
WSH Cámaras y equipos frigoríficos	184

Y

YALOS Supermercado - Plug-in	234
-------------------------------------	-----

Comprometidos con la Sostenibilidad

En Eurofred Group estamos comprometidos con el bienestar con el bienestar de las personas y el medio ambiente de los territorios donde operamos. Desde 2014 impulsamos iniciativas en colaboración con ONGs globales para apoyar comunidades vulnerables o en riesgo de exclusión. Además, año tras año, calculamos y compensamos el 100% de nuestras emisiones de CO₂ plantando árboles en zonas taladas o dañadas por incendios.

Calcular

Calculamos nuestras emisiones de CO₂ utilizando herramientas oficiales de la Oficina Española de Cambio Climático (OECC) y de la Generalitat de Catalunya. Aplicamos el mismo criterio en cada país en el que actuamos.

Reducir

Una vez calculada la huella de carbono, definimos los pasos a seguir para diseñar un plan de reducción y compensación de nuestras emisiones.

Compensar

Compensamos el 100% de las emisiones de CO₂ reforestando áreas que han sido taladas o devastadas por incendios. Plantamos especies autóctonas junto a otras frugales y arbustivas que generen una masa mixta más resiliente.

Certificar

Somos la primera compañía de España en recibir el Triple Sello Calculo+Reducco+Compenso, otorgado a la compañía en 2019 por la Oficina Española de Cambio Climático (OECC) del Ministerio para la Transición Ecológica.



USO DE ENERGÍAS RENOVABLES EN NUESTRAS INSTALACIONES

- Uso de energía genuina y certificada 100% renovable.
- Instalación de luces LED en nuestras oficinas.
- Reducción del uso del papel en las oficinas y reciclado.



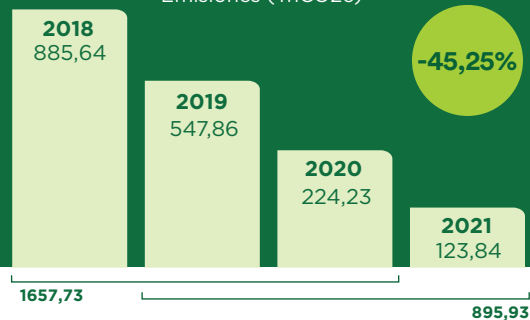
NUEVA FLOTA DE COCHES HÍBRIDOS

- Hemos sustituido nuestros vehículos por una flota de coches híbridos.



DURANTE ESTE ÚLTIMO TRIENIO HEMOS REDUCIDO EN UN 45,25% NUESTRAS EMISIONES RESPECTO AL PERIODO ANTERIOR

Emisiones (TnCO₂e)



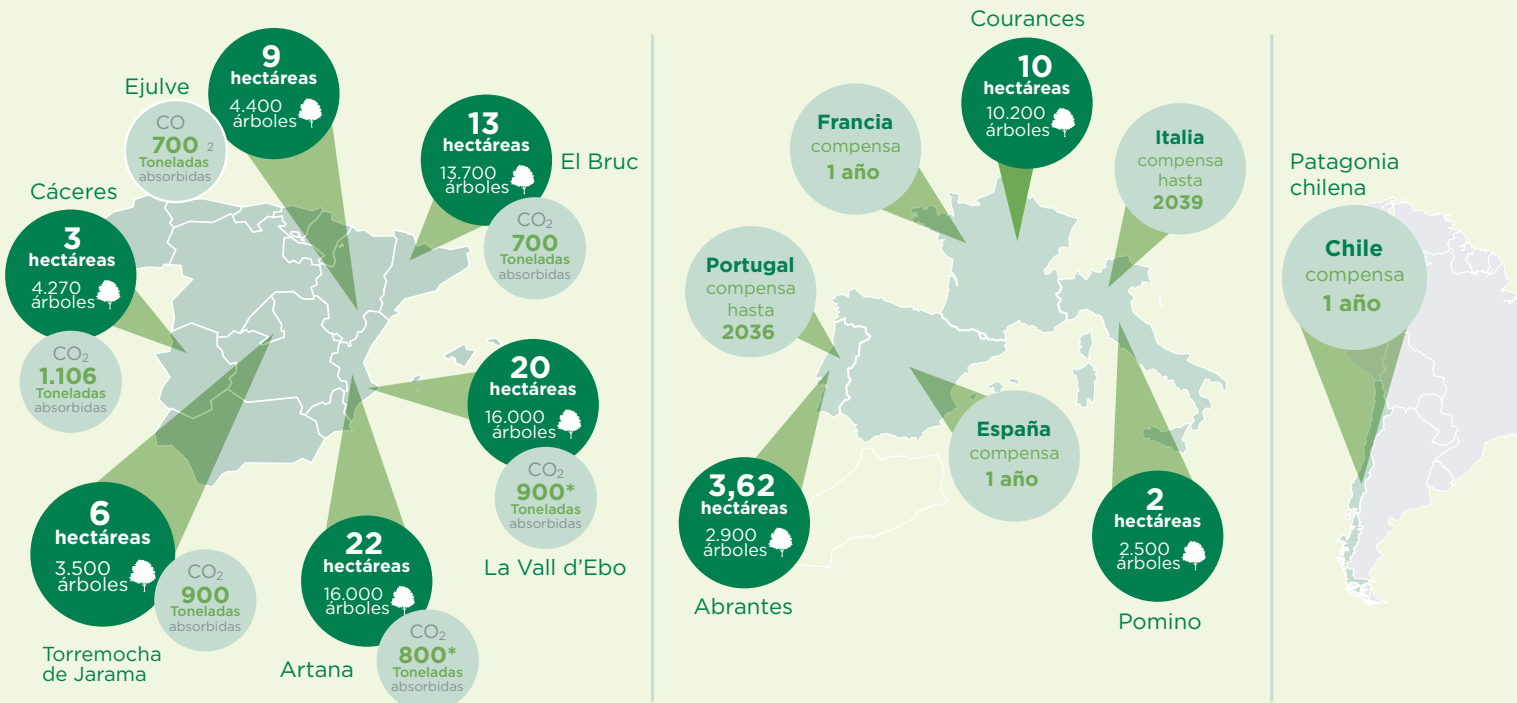
Sostenibilidad certificada



La reforestación en datos



Hasta la fecha hemos reforestado un total de 90 hectáreas con +80.000 árboles plantados, que nos permiten borrar la huella de carbono hasta el último año en España, Francia y Chile, y compensar las emisiones en Portugal e Italia, hasta 2036 y 2039 respectivamente.



¿Qué otros objetivos logramos con nuestras plantaciones?



HORECA

global solutions

UNA EMPRESA DE:

EUROFRED Group
being efficient

HORECA GLOBAL SOLUTIONS S.L.

C/ Marqués de Sentmenat, 97
08029 -Barcelona
+34 935 245 074 (España)
+351 211 246 759 (Portugal)
info@horecaglobalsolutions.com



Reservados los derechos a modificar modelos y datos técnicos.
Información válida salvo error de imprenta.



En Eurofred Group impulsamos e inspiramos nuevas actitudes para hacer posibles grandes cambios. Confiando en Eurofred Group contribuyes a un planeta mejor.