



CORECO

20

20



**CORECO**

TARIFA DE PRECIOS  
PRICE LIST

**2016**

Equipamiento y sistemas de frío comercial \* Equipment & commercial cooling systems

# aniversario 30 anniversary



**CORECO**



CORECO es una empresa creada en 1986. Todos estos años han significado una continua evolución tecnológica y un gran crecimiento empresarial en pro de ofrecer a nuestros clientes el mejor de los productos.

En esta página se puede apreciar la enorme evolución desarrollada desde las primeras unidades hasta los diseños actuales y la amplia gama de productos que cubren en estos momentos el sector de alimentación y hostelería.

En el continuo servicio y atención a nuestros clientes, seguimos desarrollando nuevos modelos recogidos en nuestro índice de novedades, que completan una oferta de productos de gran eficiencia energética respetuosos con la conservación del medio ambiente.



*CORECO is a company established in 1986. All these years have meant constant technological development and large business growth towards offering our customers the best of the products.*

*On this page you can appreciate the huge evolution developed since the first units to current designs and wide range of products that nowadays cover the food and hospitality sector.*

*In continuous service and attention to our customers, we keep developing new models listed in our index of novelties, which complete a great variety of products that are high energy efficient and environmentally friendly.*



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

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

Nuestras instalaciones se han reunificado en dos centros productivos, uno de ellos en plena ampliación cubre un total de 23.000 m<sup>2</sup>, más otros 8.000 m<sup>2</sup> de zonas para uso social y logístico.

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

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

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

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

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

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

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



**CORECO®**



#### **APORTACIÓN DE CORECO AL BIENESTAR SOCIAL**

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

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

#### **INVESTIGACIÓN Y EVOLUCIÓN CORECO**

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

#### **RESPECTO A LA SOCIEDAD**

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

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

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

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

#### **CORECO CONTRIBUTION TO THE SOCIAL WELFARE**

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

#### **CORECO RESEARCH AND EVOLUTION**

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

#### **SOCIETY RESPECT**

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

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

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

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

## RED DE DISTRIBUCIÓN CORECO

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



# CORECO®

## CORECO DISTRIBUTION NET

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

### CORECO S.A.

Departamento comercial  
Tel. +34 957 50 22 75 (5 líneas)  
Fax. +34 957 51 42 98  
comercial@coreco.es  
comercial2@coreco.es

### CORECO Portugal

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

### CORECO Francia

Codigel  
Sr. Matthieu Sibille  
Compagnie de Distribution Générale S.A.  
19, rue Charles-Edouard Jeanneret  
Z.I. TECHNOPARC - 78306 POISSY (Paris)  
Téléphone: +33 1 39 22 66 66  
Télécopie: +33 1 39 11 05 49  
matthieu-sibille@codigel.com.fr

## DELEGACIONES NACIONALES

### ANDALUCÍA OCCIDENTAL

*Representaciones Rosco&Olmo*  
*Pedro Rosco Cartagena*  
Pol. Ind. Merka Fenta C/ B, Nave 17 41500  
Alcalá de Guadaíra (Sevilla)  
Mov. 669 466 153  
Fax. 955 853 838  
delegacionandaluciaoccidental@coreco.es  
info@roscoyolmo.es

### DELEGACION FABRICA ANDALUCÍA ORIENTAL, ARAGÓN CORECO S.A.

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

### EXTREMADURA

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

### ASTURIAS

*Mudobel*  
*Adolfo Muñiz*  
Polígono Industrial de Poces  
C/ Pitágoras, 5  
33211 Poces GIJÓN (Asturias)  
Tel. 985 16 89 83  
Fax. 985 16 70 02  
Mov. 679 98 35 67 / 619 88 14 02  
delegacionasturias@coreco.es  
mudobel@hotmail.com

### BALEARES

*Vidal Fos Representaciones*  
*Bartolomé Nadal*  
Gremi Orugiansi Barbers, 24  
Pasaje particular, Local 15  
Polígono San Fossinyol  
Tel. 971 75 45 79  
Fax. 971 29 27 18  
07009 PALMA DE MALLORCA  
delegacionbalears@coreco.es  
tolo@vidalros.com

### DELEGACIÓN CENTRO MADRID

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

### AVILA, CIUDAD REAL, CUENCA, GUADALAJARA, SEGOVIA, TOLEDO

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

### CASTILLA

*Juan Carlos Álvarez Rodríguez*  
*Representaciones Industriales Albla SL*  
C/ Cardenal Cisneros nº54  
28037 Madrid  
Tel. 914 401 783  
Fax 913 044 467  
Mov. 657 800 216  
delegacioncastilla@coreco.es  
rialbla@gmail.com

### CANARIAS

*Insular Hostelería, SL*  
*Lorenzo Alonso*  
Arequipa, 10 Urb. Ind. El Cebadal  
35008 Las Palmas de Gran Canaria  
Tel. 928 47 40 30  
Fax: 928 47 41 41  
Mov. 609 540 580  
delegacioncanarias@coreco.es  
info@insularhosteleria.es

### DELEGACIÓN TENERIFE

*Insular Hostelería, SL*  
*Ignacio Acosta*  
Arequipa, 10 Urb. Ind. El Cebadal  
35008 Las Palmas de Gran Canaria  
Tel. 928 47 40 30  
Fax: 928 47 41 41  
Mov. 696 976 781  
delegaciontenerife@coreco.es  
ignacioacosta71@gmail.com

### CATALUÑA

*Adolfo Armas SL*  
*Francisco Pastor*  
C/ Grand de Sant Andreu, 296-300  
Tel. 93 298 0452  
Fax. 93 349 97 42  
Móvil: 659 66 13 86 / 668 581 366  
08004 Barcelona  
delegacioncataluna@coreco.es  
adolfoarmasb@gmail.com

### GALICIA

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

### LEVANTE

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

### NORTE

*Refrimak Hostelería SL*  
*Santiago Uriarte*  
Pol. Lezama Leguizamón  
C/ Gorbeia, Nº 33  
48450 Etxebarri (Vizcaya)  
Tel. 944 26 20 28  
Fax. 944 26 30 64  
delegacionnorte@coreco.es  
refrimakhosteleria@coreco.es

### NAVARRA

*Kalte Maquinaria Hostelería SL*  
*Ernesto Etxerra*  
Pol. Ind. Noain-Ezquirroz C/ YNº 3 31110  
Noain (Navarra)  
Tel. 948 31 82 74  
Fax. 848 84 92 46  
delegacionnavarra@coreco.es  
kalte@kalte.es



**CORECO S.A.**

Export Main Office  
Tel. +34 957 50 22 75 (5 land lines)  
Direct tel. +34 957 510 357  
Fax. +34 957 509 106  
exportd@coreco.es



**CORECO**

WWW.CORECO.ES

## EXPORT DEPARTMENT

**EXPORT MANAGER**

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

**WEST EUROPE AREA MANAGER**

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

**CENTRAL & EASTERN EUROPE  
AREA MANAGER**

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

**CENTRAL & SOUTH AMERICA AREA MANAGER**

Jiself Correa  
Mobile: +34 608 017 879  
E-mail: csamerica@coreco.es  
Skype: csamerica.coreco

**AFRICA AREA MANAGER**

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

**MIDDLE EAST AREA MANAGER**

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

**ASIA-PACIFIC USA & CANADA**

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

**OFFICE SUPERVISOR**

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

**OFFICE ASSISTANT**

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

**OFFICE ASSISTANT**

Araceli Blanco  
Tel. +34 957 510 357  
E-mail: office.b@coreco.es  
Skype: office.b.coreco



**CORECO**

## INTERNATIONAL EXHIBITIONS- FERIAS INTERNACIONALES



In order to continue our growth in the international markets and development of the export strategy we consider of a crucial importance the participation in the main international exhibitions. With these events we cover most of the main markets in the world:

Con el objeto de continuar nuestro crecimiento en los mercados internacionales y desarrollo de la estrategia de exportación consideramos de una crucial importancia la participación en las principales ferias internacionales



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

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



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

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



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

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



**Singapore Expo.** Covered areas: Asia-Oceania.

**Singapore Expo.** Áreas cubiertas: Asia-Oceania



**Chicago, USA.** Covered areas: Nord, center and sud america

**Chicago, EE.UU.** Áreas cubiertas: Norte, centro y su



**IFEMA, Madrid.** Covered areas: Spain and Portugal

**IFEMA, Madrid.** Áreas cubiertas: España y Portugal

Every exhibition is a meeting point among Coreco, its customers and companies that never had the opportunity to see, touch and know on site our products before. Approach our ranges to all of them through these international trade fairs allow us introduce novelties and show our quality level always difficult to check in a catalogue.

Cada feria es un punto de encuentro entre Coreco, sus clientes y empresas que nunca tuvieron la oportunidad de ver, tocar y conocer in situ nuestros productos antes. Acercar nuestras gamas a todos ellos a través de estas ferias internacionales nos permite presentar novedades y mostrar nuestro nivel de calidad siempre difícil de comprobar en un catálogo.

This policy together with our international commerce strategy contributes to expand our brand, products and services all over the world. To reach all these markets and supply the best service Coreco's Export Department speaks Spanish, English, French, Italian, German, Arabic and Russian which improves communication making more fluent and easier your daily work.

Esta política junto con nuestra estrategia de comercio internacional contribuye a expandir nuestra marca, productos y servicios por todo el mundo. Para llegar a estos mercados y proporcionar el mejor servicio el Departamento de Exportación de Coreco habla Español, inglés, francés, italiano, alemán, árabe y ruso lo que mejora la comunicación haciendo más fluido y sencillo su trabajo diario.



CORECO, considera la gestión ambiental como una parte más de su estructura de negocio, en continuo desarrollo para mejorar los procesos y operativas de fabricación, suministros y distribución. Tenemos implantado el estándar internacional en sistemas de gestión ambiental ISO 14001 y la norma ISO 9001 como sistema de gestión de calidad para diseño y fabricación, también abarca el suministro de piezas de repuesto y el servicio de atención al cliente.

Desarrollamos sistema de refrigeración que contemplan los hidrocarburos como solución estándar o alternativa en la mayoría de nuestros principales productos, cumpliendo con los mínimos valores en agotamiento de la capa de ozono (ODP) y efecto invernadero (GWP)

Cada proceso de la cadena de fabricación está supervisado y sometido a estudio, con el objetivo de maximizar el rendimiento y minimizar el consumo de energía durante el proceso productivo. Avanzados sistemas de detección de fugas en el circuito frigorífico y doble recubrimiento de las baterías evaporadoras, aseguran la eficiencia operativa de los sistemas de refrigeración.

Los residuos generados en la fabricación, son recogidos de forma separada y enviados a plantas especializadas en el tratamiento de tales residuos. Hemos aplicado alternativas con aquellos productos químicos que han sido considerados perjudiciales para el medio ambiente, retirándolos del proceso de fabricación.

Dentro del funcionamiento de la empresa, el personal está concienciado y colabora en la sostenibilidad del proceso, optimizando el uso de la energía eléctrica con el uso responsable de la iluminación, aire acondicionado y equipos informáticos, el uso innecesario de recursos como el papel.

CORECO, considers environmental management as a part of its business structure, in continuous development to improve operational processes, manufacturing, supplies and distribution

We have implemented the international standard for environmental management systems ISO 14001 and ISO 9001 as quality management system for design and manufacturing, also covers the supply of spare parts and customer service.

Developed cooling system that include hydrocarbons as a standard solution or alternative in most of our main products, meeting the minimum values in depletion of the ozone layer (ODP) and greenhouse gas (GWP)

Each production process is supervised and subjected to study, maximizing the performance and minimizing the energy consumption during the process.

Advanced leak detection systems in the refrigerant circuit, and evaporators batteries with double coating, ensure the operational efficiency of cooling systems.

Waste generated during production process, are separated collected and sent to specialized plants in the treatment of such waste. We have applied alternatives to chemicals that have been deemed harmful for the environment, removing them from the production process.

Within the operation of the company, the staff is aware and contributes to the sustainability of the process, optimizing the use of electric energy responsible for lighting, air conditioning and computer equipment, the unnecessary use of resources such as paper use.

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

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



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

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

y las directivas correspondientes al mercado CE en cuanto a seguridad eléctrica y compatibilidad eletromagnética, y sus correspondientes a países como Arabia Saudí, Qatar, Kuwait y Rusia.

Los productos fabricados por CORECO, han obtenido homologación en normas de higiene y seguridad eléctrica tan restrictivas y exigentes como son las americanas, estando homologados por ETL. Esto nos permite exportarlos a países de centro y Norte América.

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

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

*and the electric safety and electronic compatibility and the homologues for countries as: Saudi Arabia, Katar, Kuwait and Russia*

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

## CO<sup>2</sup> y eficiencia energética - CO<sup>2</sup> and energy efficiency

Los equipos de refrigeración trabajan duro las 24 horas. Por ese motivo, una solución energéticamente eficiente reduce el gasto económico y el impacto ecológico

Los objetivos cambian cuando la realidad se adapta a nuevas circunstancias. La concienciación en el mundo de la hostelería sobre cómo ahorrar y reducir las emisiones a la atmósfera, han pasado primero por reciclar y reducir el uso de sustancias nocivas para el medio ambiente y ahora a emplear tecnologías que contribuyan a reducir las emisiones de CO<sup>2</sup>, tanto en el proceso productivo como en el uso de los equipos.

En ese sentido, CORECO aporta en primer lugar, procesos de fabricación certificados por la norma internacional ISO 14001 y equipos que permiten al usuario final reducir, el coste de uso y mantenimiento.

- LEDs
- Compresores y ventiladores de alto rendimiento
- Baterías evaporadoras y condensadoras de alta eficacia
- Gestión electrónica de temperatura, descarches y condensación
- Refrigerantes hidrocarburos R290 y R600a
- Poliuretano alta densidad (40 Kg/m<sup>3</sup>)
- Puertas cristal con tratamiento bajo-emisivos y barrera térmica por gas inerte

Estudios realizados en diferentes condiciones de uso, demuestran que el potencial ahorro de energía llega a ser del 55%

Refrigeration equipment works hard 24 hours a day. An energy efficient refrigeration solution, reduce the financial expenses and ecological impact

Objectives change when reality adapts to new circumstances. Awareness in the world of hospitality on saving and reducing emissions to the atmosphere, have gone first in the way to recycle and reduce the use of harmful substances to the environment, and now, to use technologies that will reduce emissions of CO<sup>2</sup>.

In that sense, CORECO brings manufacturing processes certified by the ISO 14001 international standard and equipment that allow to reduce the cost of operation and maintenance.

- LEDs
- Compressors and high performance fans
- Evaporating batteries evaporating and high efficiency condensing units
- Electronic temperature management, defrost and condensation
- Hydrocarbon refrigerants R290 and R600a
- Polyurethane high density (40 Kg / cm<sup>3</sup>)
- Glass doors with low-emissive thermal barrier treatment and inert gas

Studies in different usage conditions, show that it's possible to save up to 55% of energy consumption

## Hydrocarbons -Hydrocarbons



- ✓ Rápido "pull down"
- ✓ Menor temperatura de trabajo del compresor
- ✓ Menos ruidos
- ✓ Cero ODP y GWP

- ✓ Quicker "pull down"
- ✓ Less compressor operating temperature
- ✓ Less noise
- ✓ Zero ODP and GWP



Global Warming Potential Ozone Depletion Potential

## LABORATORIO CERTIFICADO / CERTIFIED LABORATORY



El desarrollo de nuevas alternativas, buscado respuestas a los retos que cada día nos presenta la continua evolución y cambios que del mercado nos propone, no sería posible sin la dedicación de un experimentado equipo que, día tras día, trabaja con este objetivo.

Estrictos procesos de ensayo, acordes con reglamentos, directivas y regulaciones internacionales, unidos a la experiencia con los clientes más exigentes, nos ha permitido desarrollar productos eficaces, adecuados para el amplio mercado hostelero y ser una opción con garantías.

The development of new alternatives for the challenges that every day presents us the continued market development, would not be possible without the dedication of our experienced team who, day after day, works with this objective.

Strict testing processes, in line with regulations, directives and international regulations, and experience with the most exigent customers, let us to develop effective products, suitable for the HORECA market and be an option with guarantees.



## ECODISEÑO Y ETIQUETADO ENERGÉTICO

La nueva regulación europea sobre etiquetado energético, asegurará que los refrigeradores y congeladores profesionales de nueva producción, cumplan con los mínimos requisitos de eficiencia energética

La normativa publicada PREN 16825, determina los criterios de ensayo y análisis para elaborar estas etiquetas. Los datos quedarán recogidos en una batería de ensayos que simularán el uso de los equipos frigoríficos en un ambiente de cocina profesional

Dicha norma, establece requerimientos aplicables a mesas y armarios refrigeradores o mantenimiento de congelados:

- Con unidad condensadora incorporada
- Puerta ciega
- Diseñados con el propósito principal de almacenar producto alimenticio a una temperatura dada.

Quedan excluidos:

- Equipos preparados para unidad condensadora remota (pre-instalación)
- Equipos abiertos, donde estar abierto es un requerimiento fundamental para su funcionalidad primaria
- Equipos diseñados para la elaboración y proceso de alimentos
- Saladettes
- Equipos diseñados para la exposición y/o venta de alimentos o bebidas
- Equipos con sistema de evaporador estático

La etiqueta, deberá estar expuesta en el exterior del equipo y en ella deben aparecer los datos:

- I. Nombre o marca comercial
- II. Modelo
- III. Clase de eficiencia energética
- IV. Consumo anual en kWh
- IV. Refrigerador: suma de volúmenes netos interiores
- V. Congelador: suma de volúmenes netos interiores
- VI. Clase climática (3,4 o 5), junto con la temperatura y la humedad relativa correspondientes, según tabla:

Clase Climática	Temperatura Ambiente °C	Humedad relativa %
3	25	60
4	30	55
5	40	40



## ECODESIGN AND ENERGY LABELLING

The new EU regulation according to energy labelling will ensure that the new production of professional chillers and freezers achieve the minimum of energy efficiency requirements.

The published regulation P/EN 16825 determines the rules of tests and analysis to draw up these labels. The information will be collected from the sequence of tests that simulate the use of refrigeration equipment in the environment of the professional kitchen.

This regulation establishes requirements applicable to cabinets (counters and vertical, chillers or freezers):

- With built-in condensing unit
- Solid door
- Designed to store food products at given temperature as their main purpose

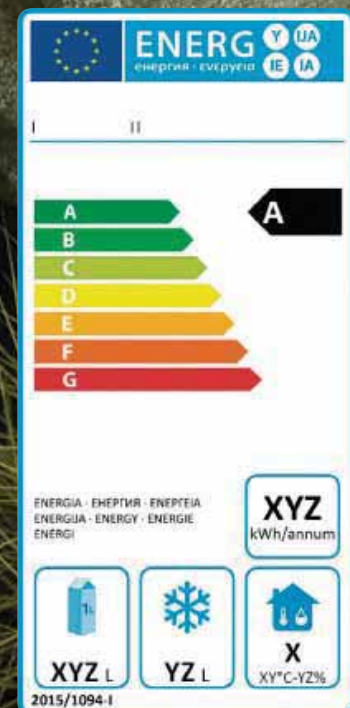
Excluded:

- Cabinets with remote condensing unit (pre-installation)
- Open cabinets, where being open is a fundamental requirement for their primary functionality
- Cabinets designed for food processing
- Saladettes
- Cabinets designed for exhibition and / or sale of food or drink
- Cabinets with static evaporator

The label shall be displayed on the outside of the equipment and the data it should appear:

- I. Name or trademark
- II. Model
- III. Energy efficiency class
- IV. Annual consumption in kWh
- V. Chiller: net sum of interior volumes
- V. Freezer: net sum of interior volumes
- VI. Climate class (3,4 or 5), together with the temperature and relative humidity according with the table:

Climate Class	Ambient Temperature °C	Relative Humidity %
3	25	60
4	30	55
5	40	40



## CONDICIONES DE VENTA

### • PEDIDOS

Los pedidos deberán cursarse por escrito (carta, fax o e-mail). Deberán reflejar las referencias de cada producto, indicadas en la tarifa vigente.

Queda reservado a admitir pedidos de aquellos clientes que hayan incumplido anteriores contratos.

Las condiciones particulares que se citen en el pedido del cliente quedarán anuladas si no se ajustan a las presentes condiciones generales de venta o que se acepten expresamente.

### • PRECIOS

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

### • TRANSPORTE Y PORTES

El embalaje será el estándar. Cualquier embalaje o sistema de envío especial que sea requerido expresamente por el cliente, será a cargo de este último.

Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador. Recomendamos encarecidamente realice el control del estado de la mercancía en el tiempo establecido ya que, de lo contrario, Coreco S.A. declina toda responsabilidad al comprador. La reclamación por golpes o deterioro de la mercancía originados en el transporte no será aceptada, en ningún caso, si no va acompañada del comprobante de reclamación efectuada por el comprador a la agencia de transporte, dentro del plazo máximo legal de 24 horas después de la recepción de la mercancía.

### • DEVOLUCIONES DE MATERIAL

No se aceptará ninguna devolución del material sin el consentimiento expreso y por escrito de Coreco S.A.

En el caso de la aceptación de una devolución de material, todos los gastos generados, incluidos los portes correrán a cargo del cliente.

Los materiales se abonarán de acuerdo con las condiciones del estado de la mercancía, reservándose Coreco S.A. el derecho a estipular el precio final del abono.

### • GARANTÍA

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

### • CONDICIONES DE PAGO

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

### • ENVÍO DE REPUESTOS

Todos los repuestos se enviarán a portes debidos.

### • RESERVA DE DOMINIO

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

### • LITIGIO

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

### • INFORMACIÓN

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



# CORECO®

## GENERAL SALES TERMS

### • ORDERS

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

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

### • PRICES

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

### • TRANSPORT AND FREIGHT

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

*The goods are delivered Ex Works.*

### • RETURNS OF GOODS

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

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

### • WARRANTY

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

*The manipulation or the incorrect usage of goods by the client or final user will be excluded from the warranty. All products have a warranty by the current law. All goods delivered under warranty will have an invoice which will be cancelled with a credit note after reception of defective pieces and checking by the manufacturer.*

### • PAYMENT TERMS

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

### • SPARE PARTS DELIVERY

*All spare parts will be delivered COD (cash on delivery)*

### • PROPERTY

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

### • JURISDICTION

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

### • INFORMATION

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



- Pag. 50-51** Mesa fría GN 1/1, BAJO COCINA modular 400 mm  
400 mm modular GN 1/1 counter, chiller UNDERBROILER
- Pag. 52-55** Mesa fría GN 1/1, BAJO COCINA CC  
CC GN 1/1 counter, chiller UNDERBROILER
- Pag. 56-57** Mesa fría GN 1/1, BAJO COCINA mantenimiento de congelados  
freezer GN 1/1 counter, chiller UNDERBROILER
- Pag. 70-71** Mesa fría GN 1/1 COMPACTA KEBAB  
GN 1/1 KEBAB STATION
- Pag. 74-75** Mesa preparación con tapa cristal elevable  
Preparation counter with liftable glass lid
- Pag. 94-95** Expositor refrigerado horizontal altura 850 mm  
850 mm high BACK-BAR display cooler
- Pag. 104-107** Mostrador refrigerado horizontal altura 850 mm  
850 mm BACK-BAR cooler
- Pag. 130-131** Expositor refrigerado vertical, GRAN CAPACIDAD  
HIGH CAPACITY merchandiser
- Pag. 122-123** Armario GOURMET PUERTA CRISTAL  
GOURMET cabinet GLASS DOOR
- Pag. 146-147** Armario GN 2/1, refrigeración y congelados, ALTA EFICIENCIA ENERGÉTICA  
HIGH ENERGY EFFICIENCY GN 2/1 cabinet, chiller and freezer
- Pag. 204-205** Mesa fría puerta de cristal  
Glass door refrigerated counter
- Pag. 208-209** Mesa fría preparación gran capacidad  
Plus capacity preparation refrigerated counter
- Pag. 272-273** Vitrina expositora modular serie-9 PASTELERA, con reserva, cristal FR  
Serve over counters modular line-9 PASTRY, with and without cold storage, FR glazed
- Pag. 288-289** Módulos cubetas encastrables en vitrinas serie 9 y 10  
Drop-in sets for trays in line 9 & 10 serve-over counters
- Pag. 306-307** Vitrina expositora modular VER-10  
VER-10 modular serve over counter
- Pag. 308-309** Vitrina expositora modular OVEG / OVEPC 10  
OVEG / OVEPC 10 modular serve over counter
- Pag. 324-325** Vitrina expositora modular serie STAR SNACK, FG / RGB  
FG / RGB FLAT glass STAR SNACK modular display
- Pag. 326-327** Vitrina expositora CALIENTE serie STAR SNACK  
STAR SNACK HOT modular display
- Pag. 332-333** Vitrina expositora MURAL serie 5 - 6 - 8 CON PUERTAS DE SERIE (inox pag 338-339)  
5 - 6 - 8 series MULTIDECK DISPLAY WITH DOORS AS STANDARD (SS on pages 338-339)
- Pag. 340-341** Vitrina expositora MURAL serie 5 - 6 - 8 LC  
5 - 6 - 8 LC series MULTIDECK display
- Pag. 378-379** Vitrina carro refrigerada especial pescado o marisco  
Refrigerated display fish and shellfish trolley

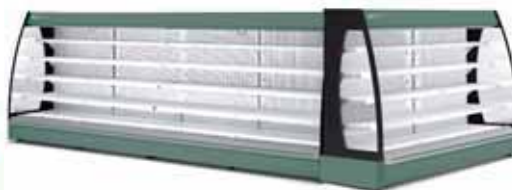


SUPERMARKET

9

- Pag. 346-347** Armario MINIMARKET, refrigeración y mantenimiento de congelados  
Chiller and freezer MINIMARKET cabinet
- Pag. 348-353** Vitrina expositora MURAL PRE-INSTALACIÓN SUPERMARKET  
SUPERMARKET REMOTE CONDENSER UNIT multideck unit
- Pag. 354-355** Vitrina expositora modular serie 12 cristal elevable  
Serve over counter modular line 12 liftable glass
- Pag. 356-359** Mostradores SUPERMARKET  
SUPERMARKET counters
- Pag. 360-361** Condensadoras remotas  
Remote condenser units







## ÍNDICE GENERAL · GENERAL INDEX

MESAS REFRIGERADAS  
REFRIGERATED COUNTERS  
pag.18 - 63

1



FAST&cool FOOD  
pag.64 - 95

2



EQUIPAMIENTO PARA BARES  
BAR EQUIPMENT  
pag.96 - 141

3



ARMARIOS REFRIGERADOS  
REFRIGERATED CABINETS  
pag.142 - 197

4



GAMA AMERICANA  
US RANGE  
pag.198 - 213

5



S-LINE  
FAESCOR  
pag.214 - 225

6



VITRINAS EXPOSITORAS  
SERVE OVER COUNTER  
pag.256 - 313

7



Vitrina expositora MURAL  
MULTIDECK display  
pag.314 - 343

8



SUPERMERCADOS  
SUPERMARKET  
pag.344 - 361

9



VITRINAS AUXILIARES  
AUXILIAR DISPLAYS  
pag.362 - 379

10



FABRICADOS ESPECIALES Y HOSTELERIA  
TAILOR-MADE PRODUCTION AND HOSPITALITY  
pag.380 - 413

11



ACCESORIOS  
SPARES  
pag.414 - 424

12







## 600 (snack)

**Pag. 22-23**

Mesa fria SNACK  
SNACK refrigerated counter

**Pag. 24-25**

Mesa fria SNACK con cajones  
SNACK refrigerated counter with drawers



**Pag. 26-27**

Mesa fria SNACK pre-instalación  
SNACK Refrigerated remote condenser unit counter

**Pag. 28-31**

Mesa fria SNACK frente mostrador  
Back bar SNACK counter

**Pag. 32-33**

Mesa fria SNACK frente mostrador cristal  
Glass doors back bar SNACK counter

**Pag. 34-37**

Mesa cafetera frente mostrador  
Back bar coffe counter

**Pag. 38-39**

Mesa estantería frente mostrador  
Back bar table with shelves



## 700 (GN 1/1)

**Pag. 40-41**

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

**Pag. 42-43**

Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador con cajones  
GN 1/1 counter with drawers

**Pag. 44-45**

Mesa fria GN1/1 bajo-mostrador pre-instalación  
Remote compresor GN 1/1 counter

**Pag. 46-47**

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

**Pag. 48-49**

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

**Pag. 50-59**

Mesa fria GN bajo-cocina  
Under broiler GN counter



## 800 (60x40)

**Pag. 60-61**

Mesa fria 60x40 bajo-mostrador  
60x40 counter

**Pag. 62-63**

Mesa fria 60x40 bajo-mostrador pre-instalacion  
Remote compresor 60x40 counter

## CARACTERÍSTICAS GENERALES GENERAL FEATURES

**600** (snack)



**700** (GN 1/1)



**800** (60x40)



REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

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

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

### AISI-304



interior esquinas redondeadas  
rounded corner edges



desagüe limpieza  
cleaning drainage

patas de 160 mm  
160 mm leg



burlete desmontable  
gasket detachable



bisagras cierre automático  
self closing hinges



contrapuerta embutida  
pressformed rear door



unidad cond. extraíble  
removable cond. unit



evaporador en el techo  
top mounted evaporator



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

## OPCIONES BAJO PEDIDO OPTIONS ON DEMAND

sin peto  
no splash-back



pre-instalación  
remote condenser unit



motor lado izquierdo  
left side condenser unit



fregadero  
sink



puerta con cerradura  
lock for door



respaldo inox  
SS rear side



encimera de granito  
granite worktop



cajones (autocierre)  
drawers (selfclosing)



estantes chapa perforada  
perforated shelves



patas de 90 mm  
90 mm legs



puertas de cristal  
glass doors



hidrocarburo  
hydrocarbon



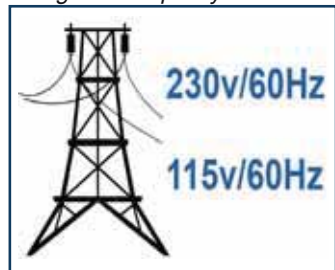
ruedas  
castors



cajones frente de cristal  
drawers with front glass



voltaje y frecuencia  
voltage and frequency





MRS-150	1.705 €
MRSF-150	1.925 €
MCS-150	2.160 €

MRS-200	2.020 €
MRSF-200	2.230 €
MCS-200	2.495 €

MRS-250	2.390 €
MRSF-250	2.620 €
MCS-250	2.995 €

MRS-300	2.860 €
MRSF-300	3.160 €



MRSV-150	1.940 €
MCSV-150	2.370 €

MRSV-200	2.345 €
MCSV-200	2.840 €

MRSV-250	2.815 €
MCSV-250	3.420 €

MRSV-300	3.355 €
----------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MRS/MRSV-150	-2°C+8°C	1495	850	600	300	330 / 356	260	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS/MRSV-200	-2°C+8°C	2020	850	600	300	350 / 390	410	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS/MRSV-250	-2°C+8°C	2545	850	600	590	480 / 532	560	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS/MRSV-300	-2°C+8°C	3070	850	600	590	480 / 545	710	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MCS/MCSV-150	-20°C-15°C	1495	850	600	300	640 / 666	260	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCS/MCSV-200	-20°C-15°C	2020	850	600	390	830 / 869	410	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCS/MCSV-250	-20°C-15°C	2545	850	600	620	1320 / 1372	560	1	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

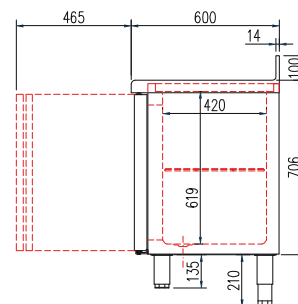
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MRS/ MCS:** Contrapuerta inox embutida
- **MRSV / MCSV:** doble cristal + LEDs
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: MRS/ MCS 38°C Ambient  
MRSV / MCSV 32°C Ambient

- **MRS/ MCS:** Inner side of doors by stamped steel
- **MRSV / MCSV:** double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: MRS/ MCS 38°C Ambient  
MRSV / MCSV 32°C Ambient

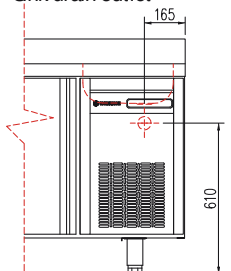
### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	355 €x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	525 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
motor lado izquierdo + fregadero	left side engine + sink	405 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult



### MRSF

Toma desagüe fregadero  
Sink drain outlet



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

1

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



MRS-200



MRSV-200

Fregadero 340 x 360 x 160  
340 x 360 x 160 Snk

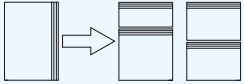
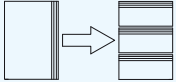


MRSF





MRS-150	1.705 €	MRS-200	2.020 €	MRS-250	2.390 €	MRS-300	2.860 €
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price	355 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple, sistema auto-cierre Door to triple drawers set, soft-closing system, increase of price	525 €

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

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MRS-150	-2°C+8°C	1495	850	600	300	330	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS-200	-2°C+8°C	2020	850	600	300	350	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS-250	-2°C+8°C	2545	850	600	590	480	230 V - 50 Hz	R-134a
MRS-300	-2°C+8°C	3070	850	600	590	480	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a +38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening and soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI-304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature +38°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
encimera con fregadero	worktop with sink	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



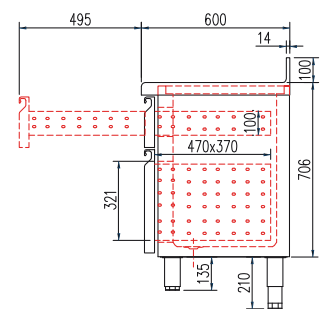
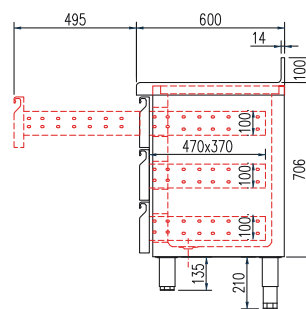
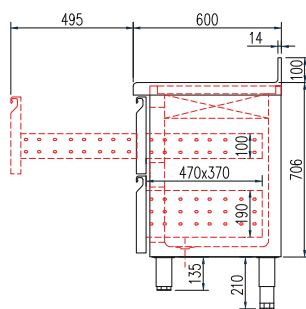
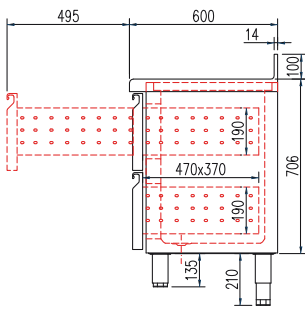
# Mesa fría SNACK, refrigeración con cajones SNACK chiller counter with drawers

1

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



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





MRSP-120	1.380 €
MCSP-120	1.520 €

MRSP-170	1.715 €
MCSP-170	1.890 €

MRSP-220	1.990 €
MCSP-220	2.175 €

MRSP-270	2.360 €
----------	---------



MRSPV-120	1.565 €
MCSPV-120	1.795 €

MRSPV-170	1.995 €
MCSPV-170	2.305 €

MRSPV-220	2.355 €
MCSPV-220	2.725 €

MRSPV-270	2.820 €
-----------	---------

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

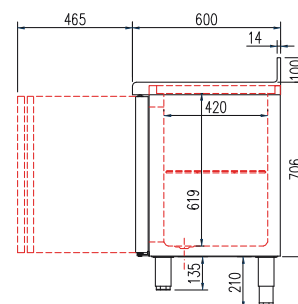
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MRSP / MCSP:** contrapuerta inox embutida
- **MRSPV / MCSPV:** doble cristal + LEDs
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con  $\Delta t = 12^\circ\text{C}$
- Temperatura de trabajo: MRSP / MCSP 38°C ambiente  
MRSPV / MCSPV 32°C ambiente

- **MRSP / MCSP:** inner side of doors by stamped steel
- **MRSPV / MCSPV:** double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI-304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Insulation by free CFC's injected polyurethane with density 40 Kg/m<sup>3</sup>
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (optional). Efficient management of energy consumption
- Condenser unit **NOT INCLUDED**
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with  $\Delta t = 12^\circ\text{C}$
- Operating temperature: MRSP / MCSP 38°C ambient  
MRSPV / MCSPV 32°C ambient

## Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	355 €x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	525 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 €x ud
conexiones lado izquierdo	left side connections	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
evaporación automática	defrost water evaporation	65 €



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

1

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



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



MRSPV-170




**FMR-150**      1.915 €

**FMR-200**      2.305 €

**FMR-250**      2.685 €

**FMR-300**      3.100 €

**FMRP-120**      1.465 €

**FMRP-170**      1.815 €

**FMRP-220**      2.130 €

**FMRP-270**      2.535 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
FMR-150	-2°C+8°C	1495	1040	600	300	330	340	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-200	-2°C+8°C	2020	1040	600	300	350	540	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-250	-2°C+8°C	2545	1040	600	590	480	740	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-300	-2°C+8°C	3070	1040	600	590	480	940	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRP-120	-2°C+8°C	1195	1040	600	300		340	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRP-170	-2°C+8°C	1720	1040	600	300		540	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRP-220	-2°C+8°C	2245	1040	600	590		740	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRP-270	-2°C+8°C	2770	1040	600	590		940	2	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

**FMR**

- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche

**FMRP**

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

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los  $90^\circ$  de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad  $40 \text{ Kg/m}^3$ , cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (FMR). Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a  $38^\circ\text{C}$  ambiente

**FMR**

- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water

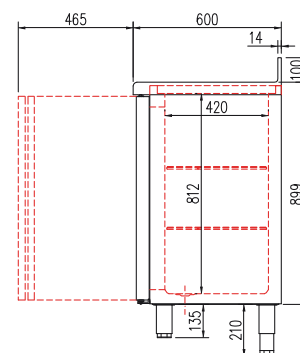
**FMRP**

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

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI-304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- $40 \text{ Kg/m}^3$  density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (FMR). Efficient management of energy consumption
- Operating temperature,  $38^\circ\text{C}$  ambient

**Opciones - Options**

parrilla adicional	extra shelf	20 €
cajón tolva café por cajones	coffee-grounds hopper instead of drawers	0 €
cerradura puerta inox	solid door lock	15 € x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 € x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 € x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 € x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado $43^\circ\text{C}$	tropicalized to $43^\circ\text{C}$	consultar - consult
versión baja temperatura $-20^\circ\text{C}$ - $-15^\circ\text{C}$	$-20^\circ\text{C}$ - $-15^\circ\text{C}$ version	consultar - consult
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	570 € x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	715 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



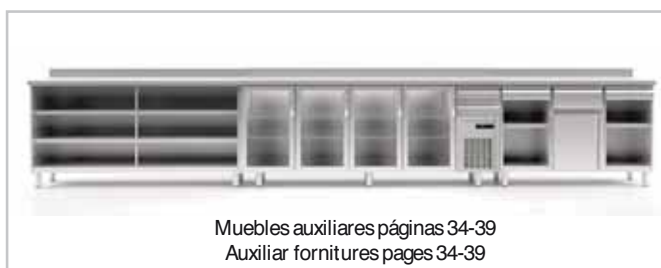
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



FMR-250



FMRP-220



Muebles auxiliares páginas 34-39  
Auxiliar fornitures pages 34-39



FMR-150	1.915 €	FMR-200	2.305 €	FMR-250	2.685 €	FMR-300	3.100 €
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price	570 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple, sistema auto-cierre Door to triple drawers set, soft-closing system, increase of price	715 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
FMR-150	-2°C+8°C	1495	1040	600	300	330	340	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-200	-2°C+8°C	2020	1040	600	300	350	540	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-250	-2°C+8°C	2545	1040	600	590	480	740	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMR-300	-2°C+8°C	3070	1040	600	590	480	940	2	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

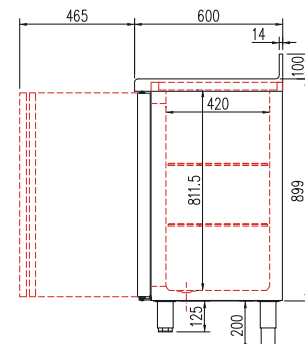
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI-304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 38°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €
cajon tolva café por cajones	coffee-grounds hopper instead of drawers	0 €
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
versión baja temperatura -20°-15°	-20°-15° version	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



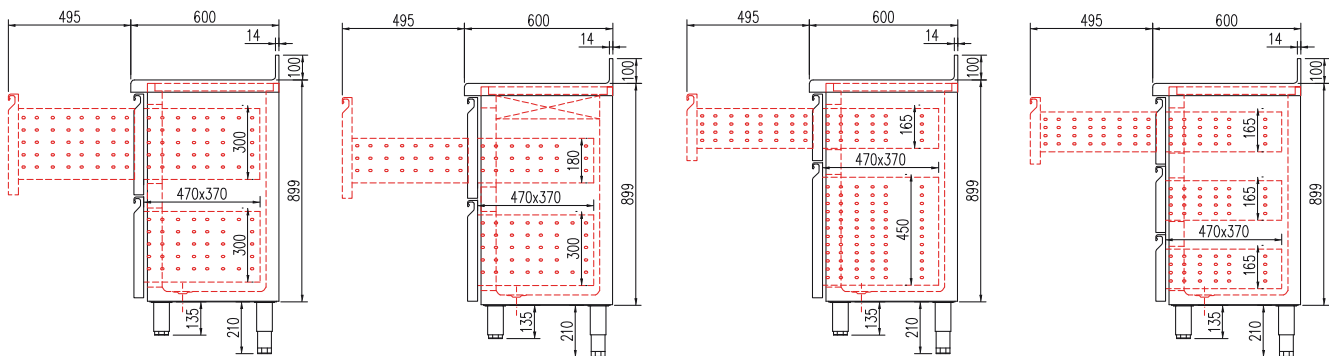
# FRENTE-MOSTRADOR SNACK, refrigeración, con cajones Chiller BACK BAR SNACK counter with drawers

1

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



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



Muebles auxiliares páginas 34-39  
Auxiliar furnitures pages 34-39



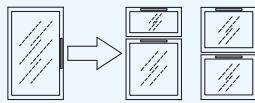




FMRV-150	2.180 €	FMRV-200	2.670 €	FMRV-250	3.180 €	FMRV-300	3.680 €
----------	---------	----------	---------	----------	---------	----------	---------



FMRPV-120	1.710 €	FMRPV-170	2.180 €	FMRPV-220	2.600 €	FMRPV-270	3.120 €
-----------	---------	-----------	---------	-----------	---------	-----------	---------



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

670 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
FMRV-150	-2°C+8°C	1495	1040	600	300	356	340	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRV-200	-2°C+8°C	2020	1040	600	300	390	540	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRV-250	-2°C+8°C	2545	1040	600	590	532	740	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRV-300	-2°C+8°C	3070	1040	600	590	545	940	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRPV-120	-2°C+8°C	1195	1040	600	300	340	340	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRPV-170	-2°C+8°C	1720	1040	600	300	540	540	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRPV-220	-2°C+8°C	2245	1040	600	590	740	740	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FMRPV-270	-2°C+8°C	2770	1040	600	590	940	940	2	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

#### FMRV

- De serie, dotación de dos cajones neutros, opcional cajón tolva.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche

#### FMRPV

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

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los  $90^\circ$  de apertura)
- Doble cristal
- Luz interior estándar por LEDs
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (FMRV). Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

#### FMRV

- Standard, two drawers, coffee-grounds hopper optional
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water

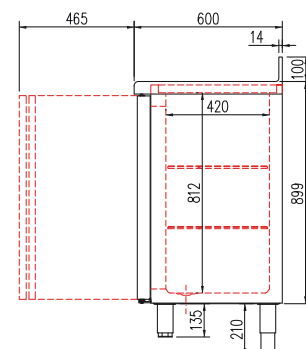
#### FMRPV

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

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed door
- Interior LEDs lighting as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel supports
- AISI-304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (FMRV). Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €
cajón tolva café por cajones	coffee-grounds hopper instead of drawers	0 €
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
versión baja temperatura -20°/-15°	-20°/-15° version	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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



FMRV-250



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

Muebles auxiliares páginas 34-39  
Auxiliar fornitures pages 34-39



FMRVP-220





MCC-50-C 415 €



MCC-50-T 415 €



MCC-90 695 €



MCC-140 995 €

### Características técnicas - Technical data

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

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Módulos de diseño compacto
- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Cajones con guías de rodamientos
- Cajón tolva para café, desmontable
- Cajones y tolva, son intercambiables
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm

Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

MC-50-T: 1 x cajón tolva para café

MC-50-C: 2 x cajones con guías

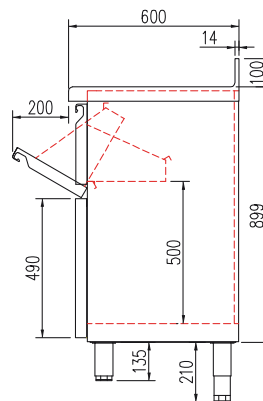
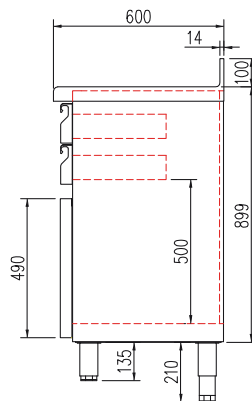
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Compact designed modules
- AISI-304 stainless steel exterior and shelf, except the rear side
- Rear panel in plasticized steel
- AISI-304/18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- Drawers with slides
- Detachable coffee sediment special drawer with hitting surface
- Interchangeable drawers (auxiliary and coffee)
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm

Can be produced on request, in different measures

MC-50-T: 1 x ediment special drawer

MC-50-C: 2 x drawers with slides



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



MCC-50-T



MCC-90



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



MCC-140

Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, páginas 28 y 33 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pages 28 and 33



MC-100	705 €
MC-100-2	720 €

MC-150	860 €
MC-150-2	895 €

MC-200	990 €
MC-200-2	1.025 €

### Características técnicas - Technical data

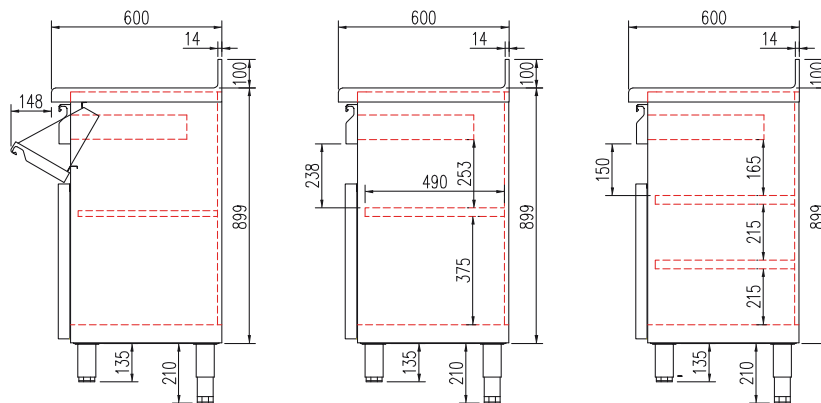
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	cajones drawers
MC-100	990	1040	600	1
MC-150	1495	1040	600	2
MC-200	2020	1040	600	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AIS-304, excepto el respaldo.
  - Respaldo en acero plastificado.
  - Apoyos inox, regulables en altura.
  - Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
  - Tolva para café con golpeador.
- MC- Un estante intermedio.  
MC-2 - Dos estantes intermedios.  
Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AIS-304 stainless steel exterior and shelf, except the rear side
  - Plasticised steel backing.
  - Height-adjustable stainless steel supports.
  - Auxiliary drawers on guides with wheels.
  - Coffee sediment special drawer with hitting surface
- MC- One intermediate shelf.  
MC-2 - Two intermediate shelves.  
Can be produced on request, in different measures



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



MC- 150



Forma línea con mesas frías gama FMRy FMRV, páginas 28 a 33 • Match with refrigerated counters FMRand FMRV pages 28 to 33



EFM60-100	490 €	EFM60-150	605 €	EFM60-200	750 €
EFM60-100-2	565 €	EFM60-150-2	665 €	EFM60-200-2	825 €
EFM35-100	375 €	EFM35-150	525 €	EFM35-200	670 €
EFM35-100-2	425 €	EFM35-150-2	570 €	EFM35-200-2	705 €

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)
EFM60-100	990	1040	600
EFM60-150	1495	1040	600
EFM60-200	2020	1040	600
EFM35-100	1000	1040	350
EFM35-150	1495	1040	350
EFM35-200	2020	1040	350

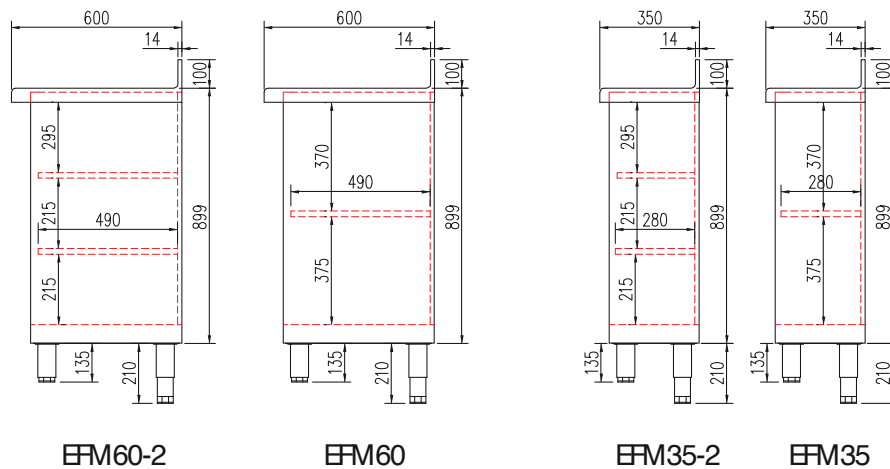
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
  - Respaldo en acero plastificado
  - Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
  - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- EFM-2: de serie dos estantes
- Pueden fabricarse, bajo pedido, en diferentes medidas

- AISI-304 stainless steel exterior and shelves, except the rear side
  - Rear panel in plasticized steel
  - AISI-304/18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
  - AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- EFM-2: two shelves as standard
- Can be produced on request, in different measures

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS



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



EFM60 -200 - 2



EFM35 -150



Forma línea con mesas frías gama FMR y FMRV, páginas 28 a 33 • Match with refrigerated counters FMR and FMRV pages 28 to 33





MRG-150	1.930 €
MRGF-150	2.120 €
MCG-150	2.530 €

MRG-200	2.290 €
MRGF-200	2.490 €
MCG-200	2.970 €

MRG-250	2.715 €
MRGF-250	2.850 €
MCG-250	3.460 €

MRG-300	3.060 €
MRGF-300	3.320 €



MRGV-150	2.160 €
MCGV-150	2.760 €

MRGV-200	2.610 €
MCGV-200	3.335 €

MRGV-250	3.130 €
MCGV-250	3.950 €

MRGV-300	3.605 €
----------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MRG/ MRGV-150	-2°C+8°C	1345	850	700	300	330 / 356	265	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRG/ MRGV-200	-2°C+8°C	1795	850	700	300	350 / 390	450	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRG/ MRGV-250	-2°C+8°C	2245	850	700	590	480 / 532	635	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MRG/ MRGV-300	-2°C+8°C	2695	850	700	590	480 / 545	820	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MCG/ MCGV-150	-20°C-15°C	1345	850	700	300	640 / 666	265	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCG/ MCGV-200	-20°C-15°C	1795	850	700	390	830 / 869	450	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCG/ MCGV-250	-20°C-15°C	2245	850	700	620	1320 / 1372	635	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MRG/ MCG:** Contrapuerta inox embutida
- **MRGV/ MCGV:** doble cristal + LEDs

- **MRG/ MCG:** Inner side of doors by stamped steel
- **MRGV/ MCGV:** double glazed doors + LEDs

- Exterior en acero inox AIS-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AIS-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AIS-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: MRG/ MCG 38°C ambiente  
MRGV/ MCGV 32°C ambiente

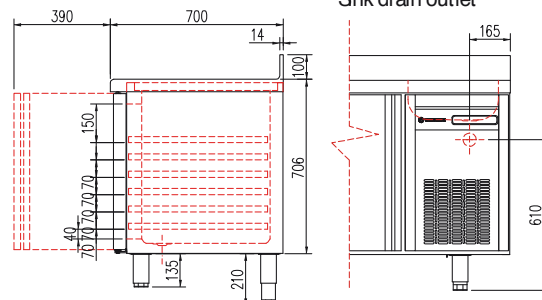
- AIS-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AIS-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AIS-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AIS-304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: MRG/ MCG 38°C ambient  
MRGV/ MCGV 32°C ambient

## Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	445 €x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	590 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
motor lado izquierdo + fregadero	left side engine + sink	405 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult

## MRGF

Toma desagüe fregadero  
Sink drain outlet



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

1

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



MRG-200



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

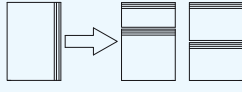
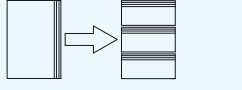
Fregadero 340 x 360 x 160  
340 x 360 x 160 SInk



MRGF



MFG-150	1.930 €	MFG-200	2.290 €	MFG-250	2.715 €	MFG-300	3.060 €
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble, sistema auto-cierre Door to double drawers set, soft-closing system, increase of price	445 €
	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera triple, sistema auto-cierre Door to triple drawers set, soft-closing system, increase of price	590 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFG-150	-2°C+8°C	1345	850	700	300	330	230 V - 50 Hz	R-134a
MFG-200	-2°C+8°C	1795	850	700	300	350	230 V - 50 Hz	R-134a
MFG-250	-2°C+8°C	2245	850	700	590	480	230 V - 50 Hz	R-134a
MFG-300	-2°C+8°C	2695	850	700	590	480	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burléte magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/ m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
encimera con fregadero	worktop with sink	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

1

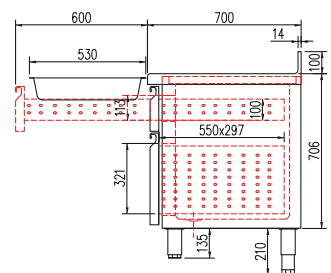
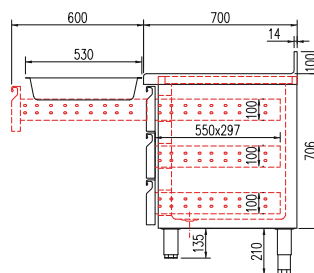
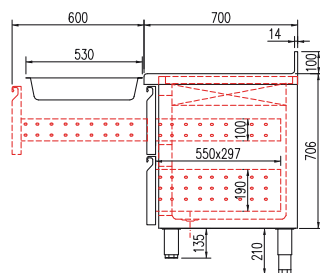
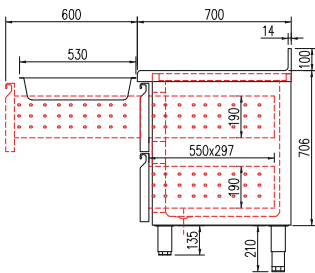
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



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

GN 1/1 - 200

GN 1/1 - 100





MRGP-120	1.470 €
MCGP-120	1.595 €

MRGP-170	1.770 €
MCGP-170	1.910 €

MRGP-220	2.150 €
MCGP-220	2.240 €

MRGP-270	2.490 €
----------	---------



MRGPV-120	1.660 €
MCGPV-120	1.865 €

MRGPV-170	2.045 €
MCGPV-170	2.325 €

MRGPV-220	2.510 €
MCGPV-220	2.790 €

MRGPV-270	2.950 €
-----------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante recomendado recommended coolant
MRGP / MRGPV-120	-2°C+8°C	1045	850	700	300	265	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-134a
MRGP / MRGPV-170	-2°C+8°C	1495	850	700	300	450	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-134a
MRGP / MRGPV-220	-2°C+8°C	1945	850	700	590	635	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-134a
MRGP / MRGPV-270	-2°C+8°C	2395	850	700	590	820	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-134a
MCGP / MCGPV-120	-20°C-15°C	1045	850	700	300	265	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-404A
MCGP / MCGPV-170	-20°C-15°C	1495	850	700	390	450	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-404A
MCGP / MCGPV-220	-20°C-15°C	1945	850	700	620	635	1	1	230 V - 50/60 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

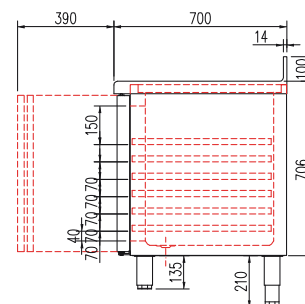
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MRGP / MCGP:** Contrapuerta inox embutida
- **MRGPV / MCGPV:** doble cristal + LEDs
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (opcional sin peto)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con  $\Delta t = 12^\circ\text{C}$
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: MRGP / MCGP 38°C ambiente  
MRGPV / MCGPV 32°C ambiente

- **MRGP / MCGP:** inner side of doors by stamped steel
- **MRGPV / MCGPV:** double glazed doors + LEDs
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Condenser unit **NOT INCLUDED**
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with  $Dt = 12^\circ\text{C}$
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (optional). Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: MRGP / MCG 38°C ambient  
MRGPV / MCGV 32°C ambient

## Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, soft-closing	445 €x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, soft-closing	590 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 €x ud
conexiones lado izquierdo	left side connections	55 €
encimera sin peto	no upstand worktop	0 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult



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

1

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



MRGP-200



MRGPV-200





MFCG-150	2.320 €	MFCG-200	2.710 €	MFCG-250	3.285 €	MFCG-300	3.840 €
----------	---------	----------	---------	----------	---------	----------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia fríg. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFCG-150	-2°C+8°C	1345	850	780	300	330	265	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFCG-200	-2°C+8°C	1795	850	780	300	350	450	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFCG-250	-2°C+8°C	2245	850	780	590	480	635	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFCG-300	-2°C+8°C	2695	850	780	590	480	820	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

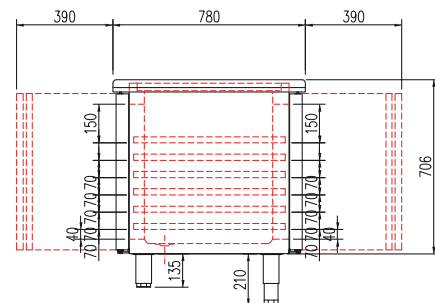
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frentes curvos
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded fronts
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
puertas de cristal	glass doors	113 €x ud
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
encimera con fregadero	worktop with sink	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

1

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



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



MFCG-250



Fregadero 340 x 360 x 160  
340 x 360 x 160 Snsk



optional





MF-100	1.635 €	MFC-100	1.690 €	MF-140	1.835 €	MFC-140	1.970 €
MFV-100	1.825 €	MFCV-100	1.880 €	MFV-140	2.130 €	MFCV-140	2.265 €
MN-100	2.350 €	MCN-100	2.405 €				

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MF-100	-2°C+8°C	915	900	700	300	330	200	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFC-100	-2°C+8°C	915	950	700	300	330	265	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MN-100	-20 -15°C	915	900	700	300	640	200	1	1	230 V - 50 Hz	F404A
MCN-100	-20 -15°C	915	950	700	300	640	265	1	1	230 V - 50 Hz	F404A
MF-140	-2°C+8°C	1365	900	700	300	350	300	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFC-140	-2°C+8°C	1365	950	700	390	830	450	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a

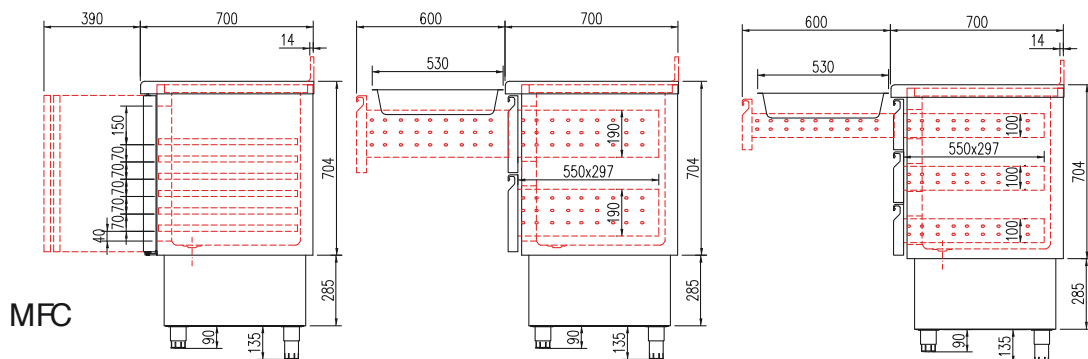
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **MFC:** contrapuerta inox embutida
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

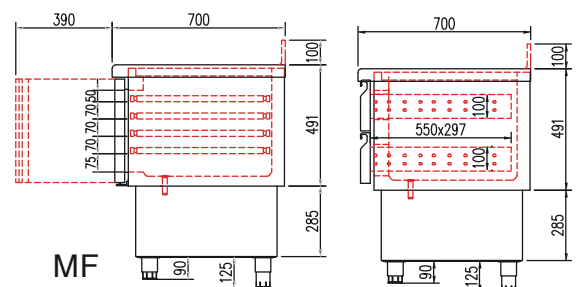
- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- **MFC:** inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

REFRIGERATED COUNTERS • MIEZAS REFRIGERADAS



### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
MF cajonera doble inox	MF double drawers set	395 €x set
MFC cajonera doble inox, auto-cierre	MFC double drawers set, soft-closing	445 €x set
MFC cajonera triple inox, auto-cierre	MFC triple drawers set, soft-closing	590 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
mantenimiento de congelados	freezer	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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



MFC-100  
con ruedas  
with castors



MFCV-100



MF-100

Comparativa capacidades gama MFC MRG capacity comparison

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



MRG-200



MFC-140



MFB-120	2.260 €
---------	---------



MFB-160	2.745 €
---------	---------



MFB-120-CC	3.050 €
------------	---------



MFB-160-CC	3.930 €
------------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFB-120	-2°C+8°C	1200	600	700	300	320	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-160	-2°C+8°C	1600	600	700	356	375	230 V - 50 Hz	R-134a

REFRIGERATED COUNTERS • MESSAS REFRIGERADAS

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

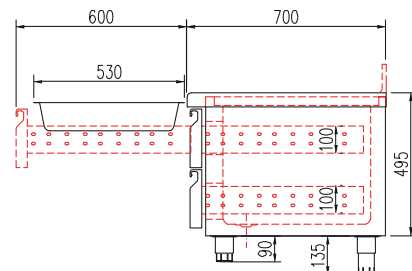
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- **MFB-CC:** Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador CENTRAL, sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- **MFB-CC:** Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Worktop can be customized on demand
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- CENTRAL Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

### Opciones - Options

encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Mesa fría GN 1/1, refrigeración BAJO COCINA modular 400  
modular 400 GN 1/1 chiller counter UNDER BROILER

1



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

600 mm



GN 1/1 - 100

MFB-120



MFB-160-CC



KBR-47	2.180 €	KBR-65	3.010 €	KBR-83	3.660 €
--------	---------	--------	---------	--------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
KBR-47	-2°C+8°C	1210	600	700	300	320	230 V - 50 Hz	R-134a
KBR-65	-2°C+8°C	1660	600	700	356	375	230 V - 50 Hz	R-134a
KBR-83	-2°C+8°C	2110	600	700	565	470	230 V - 50 Hz	R-134a

REFRIGERATED COUNTERS • MESAS REFRIGERADAS

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

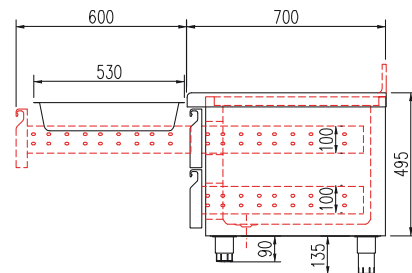
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Worktop can be customized on demand
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

### Opciones - Options

encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz/ 115v 60Hz	230v 60Hz/ 115v 60Hz	consultar - consult



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

1

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





MFB-135 1.870 €



MFB-180 2.250 €



MFB-220 2.690 €



MFB-270 3.170 €



MFB-135-C 2.170 €



MFB-180-C 2.745 €



MFB-220-C 3.405 €



MFB-270-C 4.000 €



MFB-135-CC 2.565 €



MFB-180-CC 3.140 €



MFB-220-CC 3.800 €



MFB-270-CC 4.395 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFB-135	-2°C+8°C	1345	600	700	300	330	170	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-180	-2°C+8°C	1795	600	700	300	350	285	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-220	-2°C+8°C	2200	600	700	590	480	405	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-270	-2°C+8°C	2695	600	700	590	480	505	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-135-C	-2°C+8°C	1345	600	700	300	330		1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-180-C	-2°C+8°C	1795	600	700	300	350		1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-220-C	-2°C+8°C	2200	600	700	590	480		1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB-270-C	-2°C+8°C	2695	600	700	590	480		1	1	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

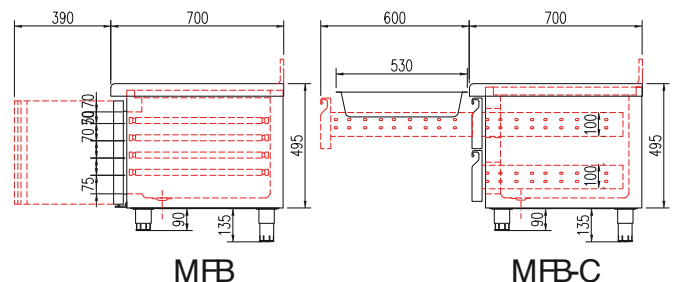
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFB** dotación de puertas
- **MFB-C** dotación de cajoneras dobles + una puerta
- **MFB-CC** dotación de cajoneras dobles + evaporadores centrales
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- **MFB** doors as standard
- **MFB-C** double drawers sets + one door as standard
- **MFB-CC** double drawers sets + evaporators between drawers
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

1

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

600 mm



MFB-180-CC



GN 1/1 - 100

puerta  
door

MFB-220-C







MFBBP-105	1.405 €
-----------	---------



MFBBP-150	1.715 €
-----------	---------



MFBBP-195	2.140 €
-----------	---------



MFBBP-105-C	1.750 €
-------------	---------



MFBBP-150-C	2.330 €
-------------	---------



MFBBP-195-C	2.920 €
-------------	---------



MFBBP-105-CC	2.145 €
--------------	---------



MFBBP-150-CC	2.725 €
--------------	---------



MFBBP-195-CC	3.315 €
--------------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFBBP-105	-2°C+8°C	1045	600	700	300	170	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFBBP-150	-2°C+8°C	1495	600	700	300	285	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFBBP-195	-2°C+8°C	1945	600	700	590	405	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFBBP-105-C	-2°C+8°C	1045	600	700	300	170	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFBBP-150-C	-2°C+8°C	1495	600	700	300	285	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a
MFBBP-195-C	-2°C+8°C	1945	600	700	590	405	1	1	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

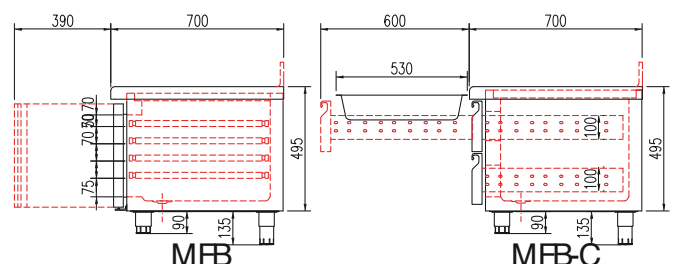
- MFBBP doors as standard
- MFBBP-C double drawers sets + one door as standard
- MFBBP-CC double drawers sets + evaporators between drawers

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con  $\Delta t = 12^\circ\text{C}$
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Condenser unit **NOT INCLUDED**
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with  $\Delta t = 12^\circ\text{C}$
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
conexiones lado izquierdo	left side connections	55 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

1

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



MFBP-195

600 mm



GN 1/1 - 100

puerta  
door

MFBP-195 - C





MCB-135	2.485 €
---------	---------

MCB-180	2.900 €
---------	---------

MCB-135-C	2.745 €
-----------	---------

MCB-180-C	3.410 €
-----------	---------



MCBP-105	1.585 €
----------	---------

MCBP-150	1.715 €
----------	---------

MCBP-105-C	1.750 €
------------	---------

MCBP-150-C	2.330 €
------------	---------

mod.	rango	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	pares de guías por puerta sets of slides by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MCB-135	-20°C-15°C	1345	600	700	300	640	170	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCB-180	-20°C-15°C	1795	600	700	390	830	285	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCB-135-C	-20°C-15°C	1345	600	700	300	640		1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCB-180-C	-20°C-15°C	1795	600	700	390	830		1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCBP-105	-20°C-15°C	1045	600	700	300		170	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCBP-150	-20°C-15°C	1495	600	700	390		285	1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCBP-105-C	-20°C-15°C	1045	600	700	300			1	1	230 V - 50 Hz	R-404A
MCBP-150-C	-20°C-15°C	1495	600	700	390			1	1	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

REFRIGERATED COUNTERS • MIEASAS REFRIGERADAS

- **MCB/ MCBP** dotación de puertas
- **MCB-C/ MCBP-C** dotación de cajoneras dobles + una puerta
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- **MCB/ MCBP** doors as standard
- **MCB-C/ MCBP-C** double drawers sets + one door as standard
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, soft-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambiente

#### MCB/ MCB-C

- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporación automática del agua de descarche

#### MCBP/ MCBP-C

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

#### MCB/ MCB-C

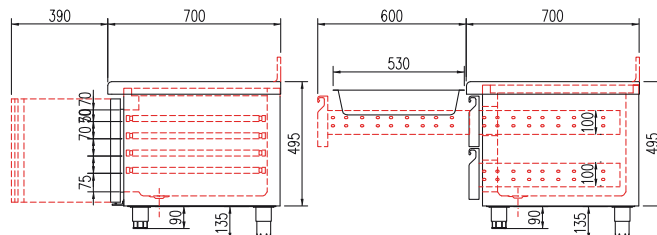
- Removable and fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water

#### MCBP/ MCBP-C

- Condenser unit **NOT INCLUDED**
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with  $\Delta t = 12^\circ\text{C}$

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
motor / conexiones lado izquierdo	left side engine or connections	55 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz/ 115v 60Hz	230v 60Hz/ 115v 60Hz	consultar - consult



Mesa fría GN 2/1, mant. congelados BAJO COCINA  
GN 1/1 freezer counter UNDER BROILER

1

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



600 mm



GN 1/1 - 100

puerta  
door

MCB-180-C



MCBP-105





MRP-150	2.150 €
MCP-150	2.665 €

MRP-200	2.570 €
MCP-200	3.120 €

MRP-250	3.100 €
MCP-250	3.325 €



MRPV-150	2.385 €
MCPV-150	2.900 €

MRPV-200	2.930 €
MCPV-200	3.480 €

MRPV-250	3.550 €
MCPV-250	3.875 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MRP / MRPV-150	-2°C+8°C	1495	850	800	300	330 / 356	375	10	230 V - 50 Hz	R-134a
MRP / MRPV-200	-2°C+8°C	2020	850	800	300	350 / 390	595	15	230 V - 50 Hz	R-134a
MRP / MRPV-250	-2°C+8°C	2545	850	800	590	480 / 532	815	20	230 V - 50 Hz	R-134a
MCP / MCPV-150	-20°C-15°C	1495	850	800	300	640 / 666	375	10	230 V - 50 Hz	R-404A
MCP / MCPV-200	-20°C-15°C	2020	850	800	390	830 / 869	595	15	230 V - 50 Hz	R-404A
MCP / MCPV-250	-20°C-15°C	2545	850	800	620	1320 / 1372	815	20	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MRP / MCP** Contrapuerta inox embutida
- **MRPV / MCPV** doble cristal+ LEDs

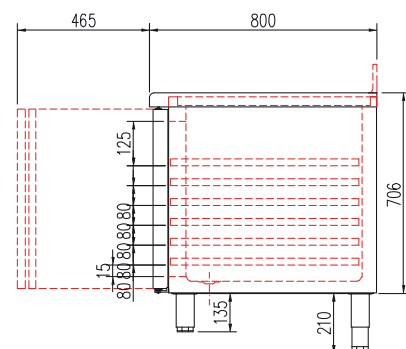
- **MRP / MCP** inner side of doors by stamped steel
- **MRPV / MCPV** double glazed doors + LEDs

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: MRP / MCP 38°C ambiente  
MRPV / MCPV 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: MRP / MCP 38°C ambient  
MRPV / MCPV 32°C ambient

### Opciones - Options

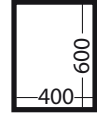
parrilla 60x40	60x40 shelf	24 €x ud
set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	19 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas perez	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
encimera de granito	granite worktop	consultar - consult



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

1

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



MFPV-250  
dotación parillas extra  
with extra shelves



MRP-250





MRPP-120	1.610 €
MCPP-120	1.765 €

MRPP-170	2.025 €
MCPP-170	2.225 €

MRPP-220	2.445 €
MCPP-220	2.500 €



MRPPV-120	1.805 €
MCPPV-120	2.040 €

MRPPV-170	2.320 €
MCPPV-170	2.640 €

MRPPV-220	2.815 €
MCPPV-220	3.055 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante recomendado recommended coolant
MRPP / MRPPV-120	-2°C+8°C	1195	850	800	300	375	10	230 V - 50 Hz	R-134a
MRPP / MRPPV-170	-2°C+8°C	1720	850	800	300	595	15	230 V - 50 Hz	R-134a
MRPP / MRPPV-220	-2°C+8°C	2245	850	800	590	815	20	230 V - 50 Hz	R-134a
MCPP-MCPPV-120	-20°C-15°C	1195	850	800	300	375	10	230 V - 50 Hz	R-404A
MCPP-MCPPV-170	-20°C-15°C	1720	850	800	390	595	15	230 V - 50 Hz	R-404A
MCPP-MCPPV-220	-20°C-15°C	2245	850	800	620	815	20	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

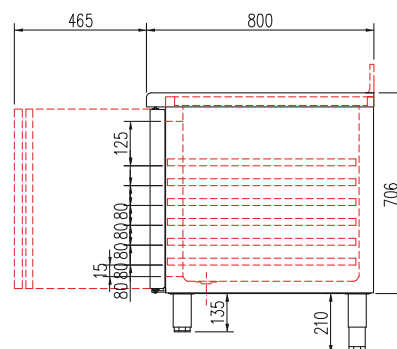
- **MRPP / MCPP** inner side of doors by stamped steel
- **MRPPV / MCPPV** double glazed doors + LEDs

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (Opcional con peto sanitario 100 mm)
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (MRPP MCPP). Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt=12°C
- Temperatura de trabajo: MRPP / MCPP 38°C ambiente  
MRPPV / MCPPV 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm (MRPP MCPP). Efficient management of energy consumption
- Condenser unit **NOT INCLUDED**
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with Δt = 12 °C
- Operating temperature: MRPP / MCPP 38°C ambient  
MRPPV / MCPPV 32°C ambient

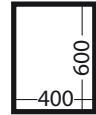
## Opciones - Options

parrilla 60x40	60x40 shelf	24 €x ud
set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	19 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
encimera de granito	granite worktop	consultar - consult



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

1



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



MRPP-220



MRPPV-220  
con parrillas extra  
with extra shelves









## SALADETTE

Pag. 64-65

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

Pag. 66-67

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



## KEBAB

Pag. 68-69

Mesa fría GN 1/1 COMPACTA KEBAB  
GN 1/1 KEBAB STATION

Pag. 70-71

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



## SALAD-CHEFF

Pag. 72-73

Mesa preparación con tapa cristal elevable  
Preparation counter with liftable glass lid

Pag. 74-75

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

Pag. 76-77

Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/1 encimera marmol  
Marbre worktop GN 1/1 SALAD-CHEFF counter

Pag. 78-79

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

Pag. 80-81

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

Pag. 68-69

Mesa fría SALAD-CHEFF 1/6  
1/6 SALAD-CHEFF counter



## PIZZA

Pag. 84-85

Mesa fría COMPACTA PIZZA  
GN 1/1 PIZZA STATION

Pag. 86-87

Mesa fría PIZZA cajón neutro  
PIZZA counter with neutral drawer

Pag. 88-91

Mesa fría PIZZA  
PIZZA counter

Pag. 92-93

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



MFP-100	1.800 €	MFP-140	2.170 €	MFB70-100	1.775 €	MFB70-140	2.150 €
---------	---------	---------	---------	-----------	---------	-----------	---------

Cubetas GN y perfiles divisorios **NO** incluidos en el precio, ver página 416  
 GN containers and dividers **NOT** included in price, see page 416

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/6 capacity GN 1/6	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFB70-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	2	2		5	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB70-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	3	3		8	230 V - 50 Hz	R-134a
MFP-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	2	2	5		230 V - 50 Hz	R-134a
MFP-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	3	3	7		230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFP** encimera granito, cúpula acristalada sobre alojamientos GN 1/6-100
- **MFB70-100** encimera inox, cubierta inox abatible sobre expositor ingredientes GN 1/4-150

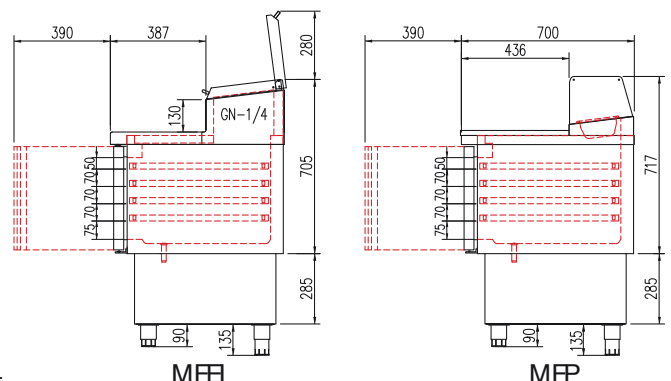
- **MFP** granite working area and glass cover, GN 1/6-100 capacity
- **MFB70-100** stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid, GN 1/4-100 capacity

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

- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing	395 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

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

evaporador central  
double fan evaporator



MFE70-100



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



MFP-100

MFE70-100  
5xGN1/4



MFE70-140  
8xGN1/4



MFP-100  
5xGN1/6



MFP-140  
7xGN1/6





MFS-100	1.705 €	MFS-140	2.040 €	MFS-100-C	1.680 €	MFS-140-C	2.025 €
---------	---------	---------	---------	-----------	---------	-----------	---------

Cubetas GN y perfiles divisorios **NO** incluidos en el precio, ver página 416  
 GN containers and dividers **NOT** included in price, see page 416

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFS-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFS-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a
MFS-100-C	0°C+8°C	915	700	300	350	200	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFS-140-C	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

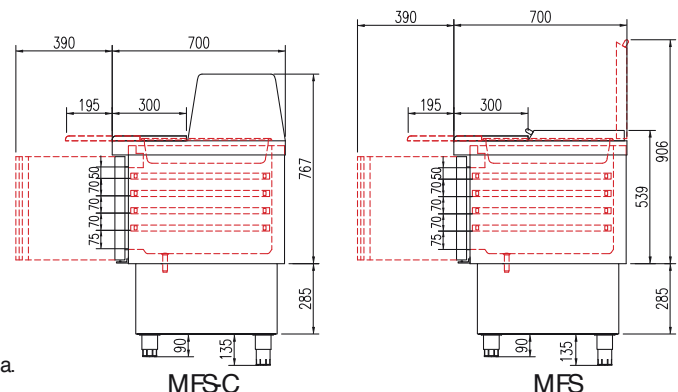
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MFS-C** cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- **MFS** cubierta inox abatible sobre alojamiento cubetas
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- **MFS-C** glass cover
- **MFS** hinged lid
- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene table, sliding to increase work surface (for other color, consult)
- GN containers capacity in the worktop (see detail)
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

perfil GN divisorio encimera	GN pans divider	10 €x ud
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing	395 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

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

2

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

evaporador central  
double fan evaporator



encimera deslizante  
polietileno  
polyethylene sliding  
worktop

GN 1/1 - 100

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

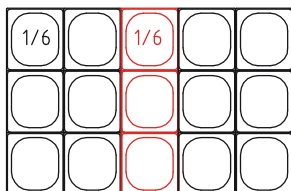
encimera deslizante  
polietileno  
polyethylene sliding  
worktop

MFS-100  
con polietileno color rojo  
with red polyethylene



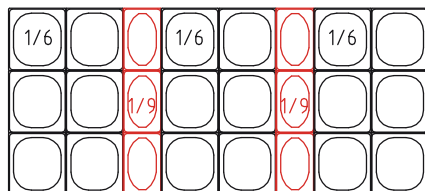
MFS-100

MFS-100 / MFS-100-C



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

MFS-140 / MFS-140-C



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



MFS-140



MFK-65 1.185 €

MFK-100 1.720 €

MFK-140 2.085 €

MFK-180 2.710 €

MFK-220 3.440 €

Cubetas GN y perfiles divisorios **NO** incluidos en el precio, ver página 416  
*GN containers and dividers NOT included in price, see page 416*

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFK-65	0°C+8°C	645	640	180	260	125	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFK-100	0°C+8°C	915	700	300	350	200	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFK-140	0°C+8°C	1365	700	500	615	320	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a
MFK-180	0°C+8°C	1815	700	750	790	440	4	4	230 V - 50 Hz	R-134a
MFK-220	0°C+8°C	2265	700	875	925	560	5	5	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

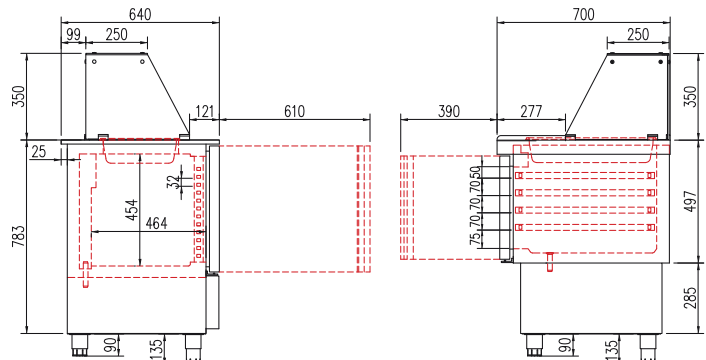
- Exterior en acero inox AISI-304
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Modelos 100 y 140: encimera inox con tabla de polietileno color blanco, deslizante para incrementar superficie de trabajo (otro color, consultar)
- Capacidad cubetas GN en la encimera (ver detalle)
- Cúpula acristalada sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 135 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- 100 and 140: AISI-304 stainless steel worktop, with white polyethylene chopping board, sliding to increase work surface (for other color, consult)
- GN capacity in the worktop (see detail)
- Glass cover
- GN 1/1 shelves made of plastidized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 90 to 135 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

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

### Opciones - Options

perfil GN divisorio encimera	GN pans divider	10 €x ud
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing	395 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



MFK-65

MFK-100 / 140



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



MFK-65

evaporador central  
double fan evaporator



MFK-140



MFK-220




**MFK70-135**
**2.380 €**
**MFK70-180**
**2.900 €**

**Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416**  
**GN containers and dividers NOT included in price, see page 416**

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFK70-135	0°C+8°C	1345	700	300	350	265	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFK70-180	0°C+8°C	1795	700	500	615	450	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

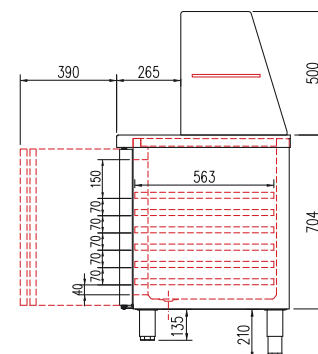
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

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

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

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

2

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

evaporador central  
double fan evaporator

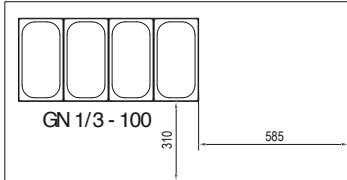


MFK70-180

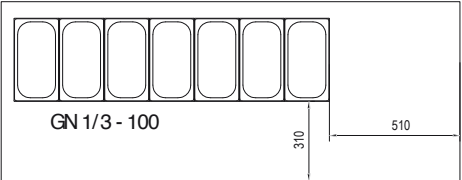


MFK70-135  
Vista trasera  
Back side view

MFK70-135



MFK70-180





PC80-150-15-LGL	3.295 €	PC80-200-27-LGL	3.950 €
-----------------	---------	-----------------	---------

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver página 416 - see page 416

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	capacidad encimera worktop capacity GN 1/6	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
PC80-150-15	0°C+8°C	1495	800	300	350	375	15	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
PC80-200-27	0°C+8°C	2020	800	500	615	595	27	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

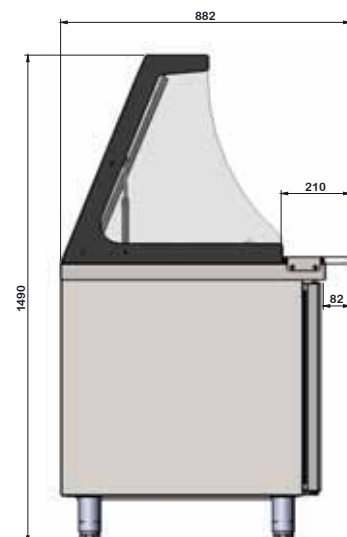
FAST & COOL FOOD

- Exterior en acero inox AISI-304, incluido el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con capacidad cubetas GN (ver detalle)
  - Tabla de corte en polietileno
  - Perfiles divisorios fijos (desmontable para limpieza) para apoyo de las cubetas
  - Robusta estructura elevable, con doble cristal para mantener la temperatura del área de cubetas
  - Máxima visibilidad del producto (LEDs opcionales)
  - Sellado del perímetro de la cubierta por burletes
- Sistema de pistones y amortiguadores para compensar el peso
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side included
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 worktop, capacity for GN containers (see detail)
  - Polyethylene cutting table
  - Fixed pan dividers (detachable for cleaning)
  - Heavy-duty double liftable glass lid to keep temperature in the GN pans
  - Maximum product visibility (LEDs optional)
  - Perimetral gasket around the lid structure
- Piston system to help the opening /closing of the structure- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

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



Mesa preparación con tapa cristal elevable  
Preparation counter with liftable glass lid

2

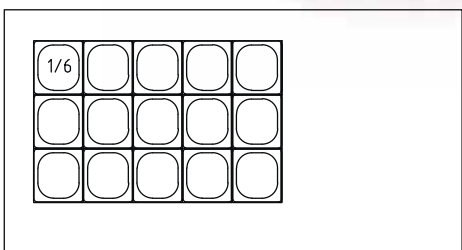
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



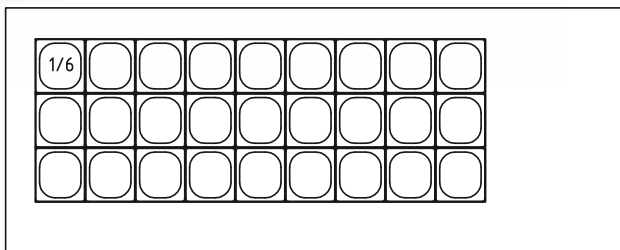
PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL



PC80-150-15-LGL



PC80-200-27-LGL


**MFE-150**
**2.335 €**
**MFE-200**
**2.800 €**

**Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416**  
*GN containers and dividers NOT included in price, see page 416*

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFE-150	0°C+8°C	1345	700	300	350	265	2	2	230 V - 50 Hz	R-134a
MFE-200	0°C+8°C	1795	700	500	615	450	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST &amp; COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

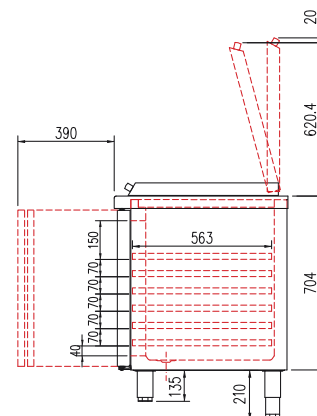
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

### Opciones - Options

perfil GN divisorio encimera	GN pans divider	10 €x ud
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

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

2

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

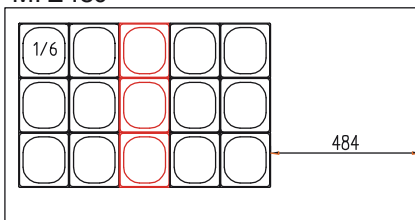


evaporador central  
double fan evaporator

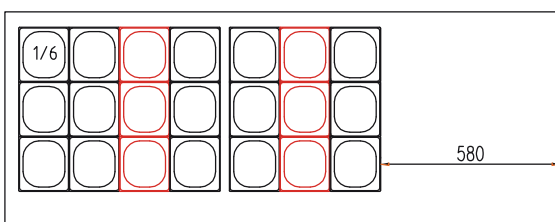


MFE-200

MFE-150



MFE-200



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



MFG70-135-1/6

2.665 €

MFG70-180-1/6

3.120 €

Cubetas GN y perfiles divisorios NO incluidos en el precio, ver página 416  
 GN containers and dividers NOT included in price, see page 416

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN1/6 capacity GN1/6	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFG70-135	0°C+8°C	1345	700	300	350	265	2	2	5	230 V - 50 Hz	R-134a
MFG70-180	0°C+8°C	1795	700	500	615	450	3	3	7	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

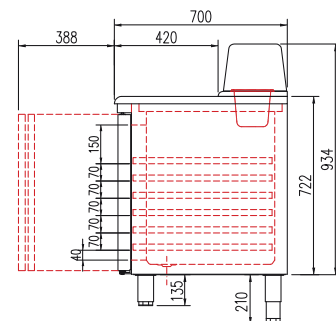
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito con capacidad cubetas GN1/6-1/3 (no incluidas) y cubierta acristalada
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre guías de acero inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C Ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite worktop GN1/6-1/3 capacity (not included) and glass cover
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable by stainless steel slides
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature , 32°C Ambiente

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
cajonera doble inox, auto-cierre	double drawers set, self-closing	444 €x set
cajonera triple inox, auto-cierre	triple drawers set, self-closing	588 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

Mesa fría SALAD-CHEFF GN1/ 1 enciemera marmol  
 Marble worktop GN 1/ 1 SALAD-CHEFF counter

2

evaporador central  
 double fan evaporator

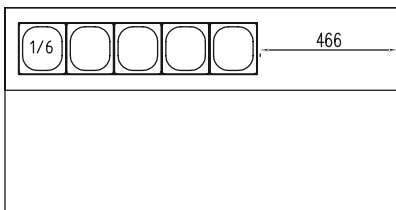


all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

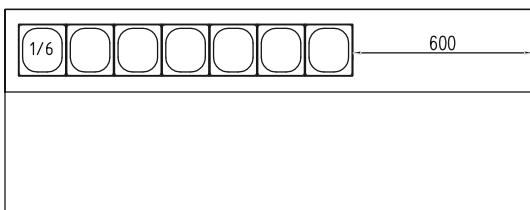


MFG70-180-1/6

MFG70-135-1/6



MFG70-180-1/6







MF60-150	2.315 €
MF70-135	2.430 €

MF60-200	2.725 €
MF70-180	2.890 €

MF70-225	3.320 €
----------	---------

MF70-270	4.145 €
----------	---------

Cubetas GN y perfiles divisorios **NO** incluidos en el precio, ver página 416  
 GN containers and dividers **NOT** included in price, see page 416

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MF60-150	0°C+8°C	1495	600	300	350	260	2	0	8	230 V - 50 Hz	R-134a
MF60-200	0°C+8°C	2020	600	500	615	410	3	0	11	230 V - 50 Hz	R-134a
MF70-135	0°C+8°C	1345	700	300	350	265	2	2	8	230 V - 50 Hz	R-134a
MF70-180	0°C+8°C	1795	700	500	615	450	3	3	10	230 V - 50 Hz	R-134a
MF70-225	0°C+8°C	2245	700	750	790	635	4	4	13	230 V - 50 Hz	R-134a
MF70-270	0°C+8°C	2695	700	875	925	1050	5	5	15	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

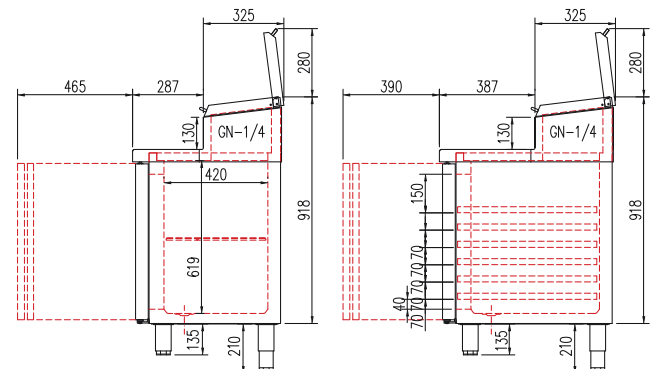
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **MF60** estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- **MF70** estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- Exterior en acero inox AIS-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AIS-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/4-150
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- **MF60** shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- **MF70** GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AIS-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AIS-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Stainless steel worktop, integrated topping unit with inged lid,
- GN 1/4-150 topping unit
- AIS -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

### Opciones - Options

cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
encimera de granito	granite worktop	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Fondo 600

Fondo 700

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

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

2

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

evaporador central  
double fan evaporator



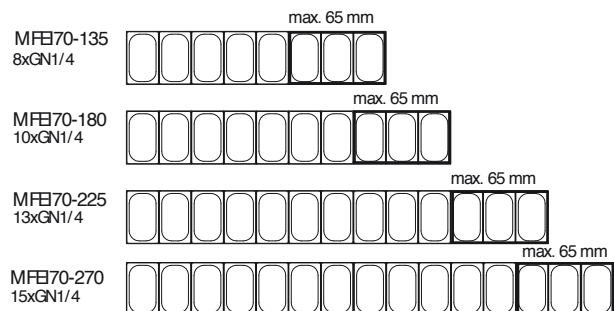
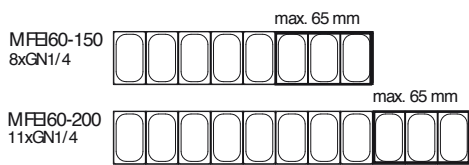
MFE60-150



GN 1/4

encimera granito  
opcional  
optional granite  
worktop

MFE70-180  
encimera de granito (opcional)  
granite worktop (option)





MFB80-150	2.770 €	MFB80-200	3.200 €	MFB80-250	3.680€
-----------	---------	-----------	---------	-----------	--------

Cubetas GN y perfiles divisorios **NO** incluidos en el precio, ver página 416  
*GN containers and dividers NOT included in price, see page 416*

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/3 capacity GN 1/3	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFB80-150	0°C+8°C	1495	800	500	615	375	2	2	8	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB80-200	0°C+8°C	2020	800	750	790	595	3	3	10	230 V - 50 Hz	R-134a
MFB80-250	0°C+8°C	2545	800	875	975	815	4	4	12	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST &amp; COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

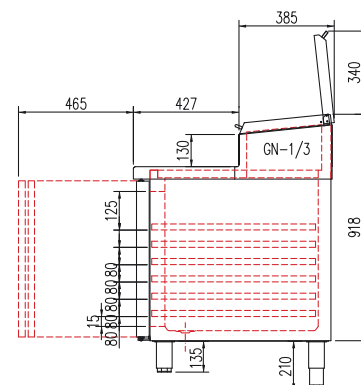
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera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

We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

### Opciones - Options

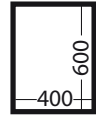
parrilla + bandeja trabajo 495x425	grill + tray 495x425	145 €x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
encimera de granito	granite worktop	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

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

2

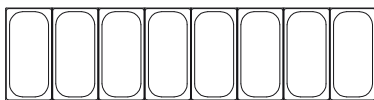


all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

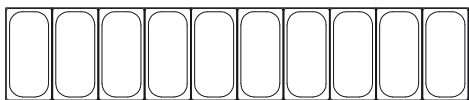


MFE80-200  
bandeja y parrilla de trabajo, opcionales  
with working grills and trays, optional

MFE80-150  
8xGN1/3



MFE80-200  
10xGN1/3



MFE80-250  
12xGN1/3



evaporador central  
double fan evaporator





MFE70-180-1/6

2.890 €

MFE70-225-1/6

3.410 €

MFE70-270-1/6

4.245 €

Cubetas GN y perfiles divisorios **NO** incluidos en el precio, ver página 416  
*GN containers and dividers NOT included in price, see page 416*

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/6 capacity GN 1/6	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFE70-180	0°C+8°C	1795	700	500	615	450	3	3	8	230 V - 50 Hz	R-134a
MFE70-225	0°C+8°C	2245	700	750	790	635	4	4	12	230 V - 50 Hz	R-134a
MFE70-270	0°C+8°C	2695	700	875	925	1050	5	5	14	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST &amp; COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

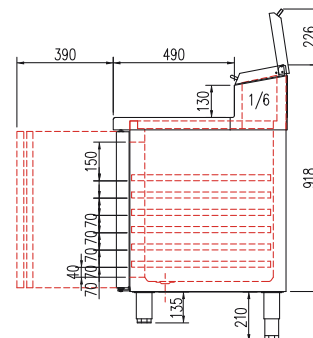
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera inox con expositor de ingredientes integrado y cubierta inox abatible
- Expositor ingredientes GN 1/6-150
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- AISI-304 stainless steel worktop, raised topping well with hinged lid
- GN 1/4-150 topping unit
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

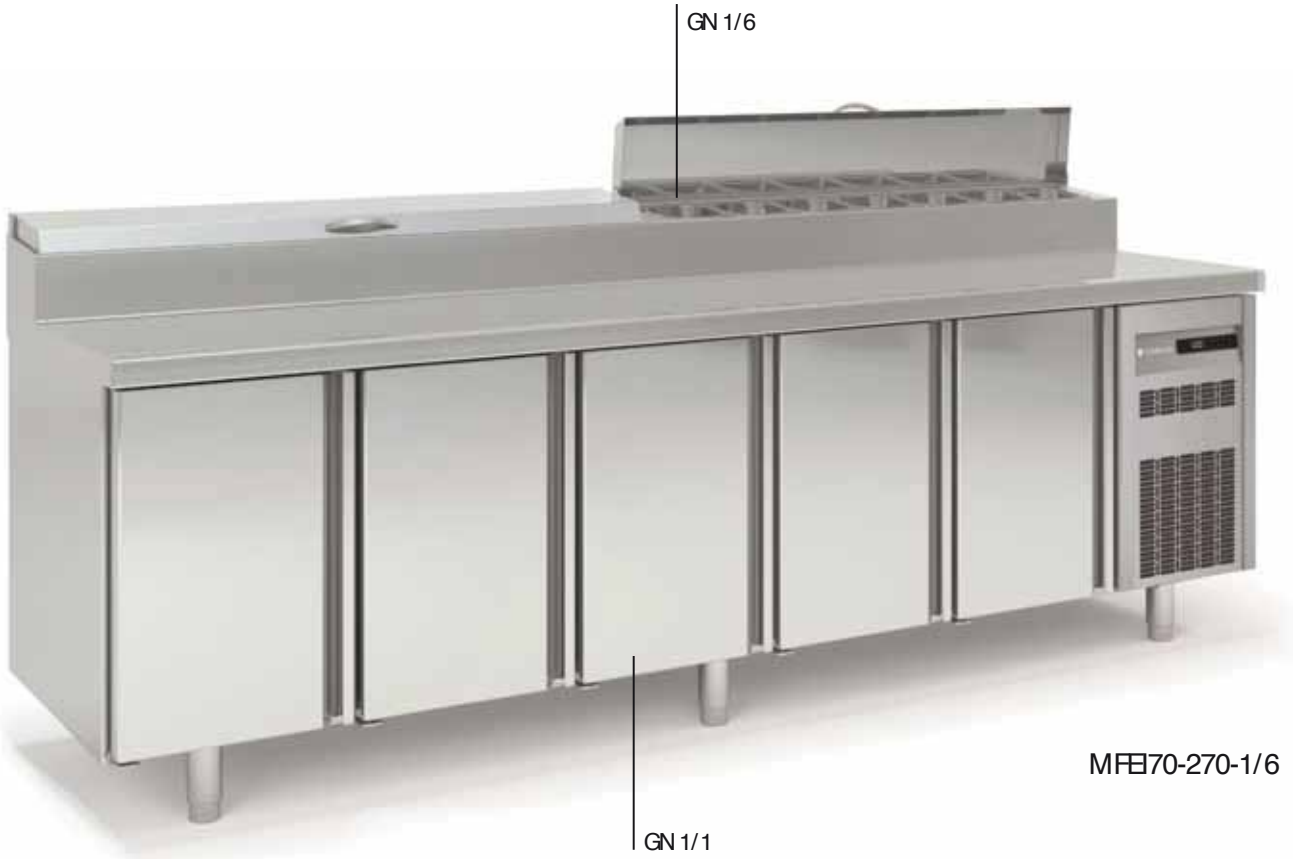
### Opciones - Options

cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
encimera de granito	granite worktop	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

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



MFB70-180-1/6  
8xGN1/6



MFB70-225-1/6  
12xGN1/6



MFB70-270-1/6  
14xGN1/6



evaporador central  
double fan evaporator




**MFFP-140**
**2.850 €**
**MFCP-140**
**3.370 €**

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*  
 Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*  
 ver página 416 - *see page 416*

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFFP-140	1365	700	500	615	320	3	3	5	230 V - 50 Hz	R-134a
MFCP-140	1365	700	500	615	450	3	3	5	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST &amp; COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

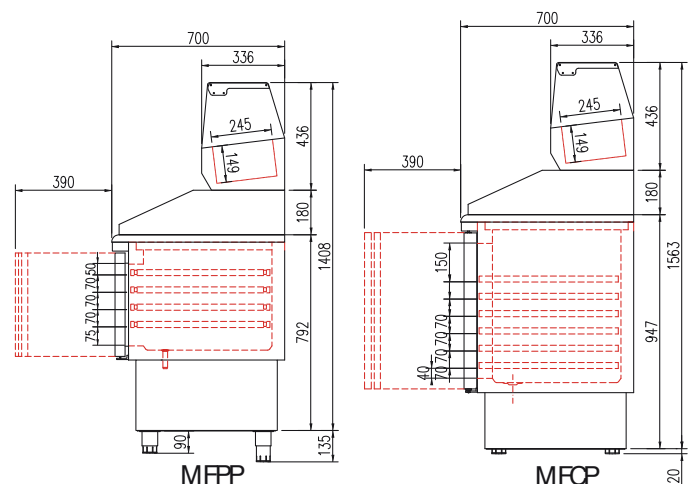
- Exterior en acero inox AIS-304
- Interior en acero inox AIS-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C+8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C+8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AIS-304 stainless steel exterior
- AIS-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Granite working surface with 180 mm upstands
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
MFFP: cajonera doble inox, auto-cierre	MFFP: double drawers set, self-closing	395 €x set
MFCP: cajonera doble inox, auto-cierre	MFCP: double drawers set, self-closing	444 €x set
MFCP: cajonera triple inox, auto-cierre	MFFP: triple drawers set, self-closing	588 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
Sn expositor de ingredientes	Whithout topping unit	consultar - consult



Mesa fría COMPACTA PIZZA  
GN 1/1 PIZZA STATION

2

evaporador central  
double fan evaporator



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



MFCP-140



MFP-140







MF80-160	3.380 €	MF80-210	3.950 €	MF80-265	4.530 €
----------	---------	----------	---------	----------	---------

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*  
 Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*  
 ver página 416 - *see page 416*

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guía sets of slides	cajones plás- ticos plastic con- tainers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MF80-160	1565	800	300	330	375	0	8	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a
MF80-210	2090	800	300	350	595	0	12	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a
MF80-265	2615	800	590	480	815	0	16	3+4	230 V - 50 Hz	R-134a

FAST &amp; COOL FOOD

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (4 en dotación)
- Cajón neutro con 3 contenedores 60x40x7 en dotación
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C+8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C+8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- interior with stainless steel slides, height adjustable, capacity for 60x40 shelves, trays or containers (4 as standard)
- Neutral drawer with three 60x40x7 containers as standard
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

### Opciones - Options

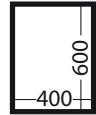
parrilla 60x40	60x40 shelf	24 €x ud
cajón plástico 60x40x7	60x40x7 plastic container	37 €x ud
cajón plástico 60x40x12	60x40x12 plastic container	29 €x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
Sn expositor de ingredientes	Without topping unit	consultar - consult



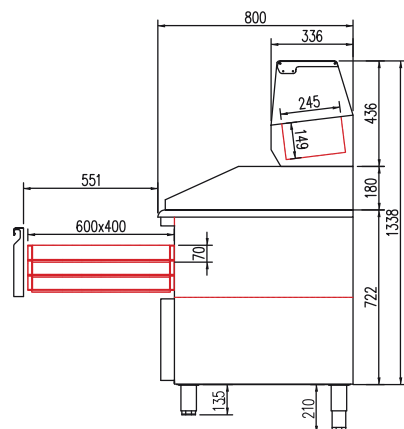
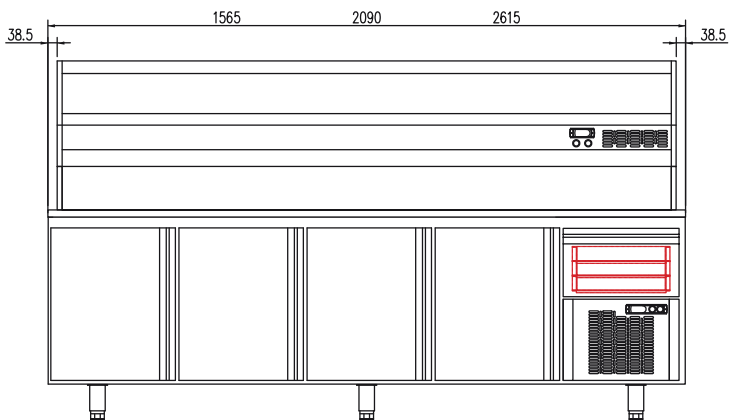
Mesa fría PIZZA cajón neutro  
 PIZZA counter with neutral drawer

2

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



MR80-160





MFP70-180 4.065 €



MFP70-225 4.640 €



MFP80-200 4.105 €



MFP80-250 4.940 €

El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*  
 Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*  
 ver página 416 - *see page 416*

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity GN1/4	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones plásticos plastic containers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MFP70-180	1795	700	300	330	8	450	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a
MFP70-225	2245	700	300	350	10	635	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a
MFP80-200	2020	800	300	330	9	595		10	5	230 V - 50 Hz	R-134a
MFP80-250	2545	800	300	350	12	815		15	5	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C+8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C+8°C a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

#### MFP70

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

#### MFP80

- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Cuerpo cajonero neutro, 4 cajones sobre guías telescópicas desmontables, capacidad 60x40, 6 contenedores incluidos

#### MFP70

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

#### MFP80

- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays on stainless steel slides, height adjustable
- Ambient drawers, 4 removable drawers on telescopic rails, capacity 60x40, 6 containers included

### Opciones - Options

Set 7 cajones en gama 800	7 drawers set in range 800	+ 205 €
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
Sn expositor de ingredientes	Without topping unit	consultar - consult

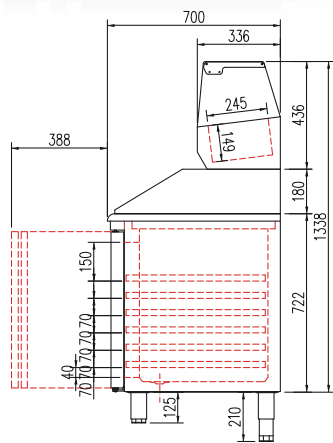
Expositor de ingredientes, con luz  
Topping unit with light



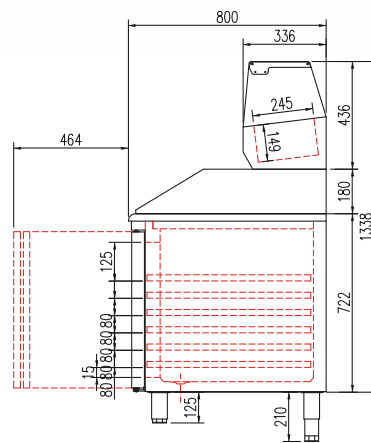
Mesa fría PIZZA cajones neutros  
 PIZZA counter with neutral drawers

2

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



Fondo 700



Fondo 800

Cajas en Cama 800  
 Range 800 countainers

Cama 700 GN 1/1  
 GN 1/1 range 700





El precio incluye vitrina de ingredientes - *Topping unit included in price*  
 Cubetas GN NO incluidas en el precio - *GN containers NOT included in price*  
 ver página 416 - see page 416

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	capacidad capacity GN1/4	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones plásticos plastic containers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
MF60-150	1495	600	300	330	260	6	2			230 V - 50 Hz	R-134a
MF60-200	2020	600	300	350	410	9	3			230 V - 50 Hz	R-134a
MF60-250	2545	600	590	480	560	12	4			230 V - 50 Hz	R-134a
MF70-135	1345	700	300	330	265	5	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a
MF70-180	1795	700	300	350	450	8	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a
MF70-225	2245	700	590	480	635	10	4	4		230 V - 50 Hz	R-134a
MF80-150	1495	800	300	330	375	6		8	3	230 V - 50 Hz	R-134a
MF80-200	2020	800	300	350	595	9		13	3	230 V - 50 Hz	R-134a
MF80-250	2545	800	590	480	815	12		18	3	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- MF60 estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura, sobre apoyos inox
- MF70 estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, sobre guías de acero inox regulables en altura
- MF80 interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40x7 (3 en dotación)
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Encimera de granito, con peto trasero y laterales de 180 mm
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Expositor de ingredientes independiente, capacidad GN 1/4, incluido
- Temperatura de trabajo expositor +2°C+8°C a 32°C ambiente
- Temperatura de trabajo mesa pizza -2°C+8°C a 38°C ambiente

- MF60 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- MF70 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- MF80 capacity for 60x40 shelves, containers or trays on stainless steel slides, height adjustable
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Granite working surface with 180 mm upstands
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- GN 1/4 topping unit, included
- Topping unit operating temperature +2°C+8°C, 32°C ambient
- Pizza unit operating temperature -2°C+8°C, 38°C ambient

Expositor de ingredientes, con luz  
Topping unit with light



### Opciones - Options

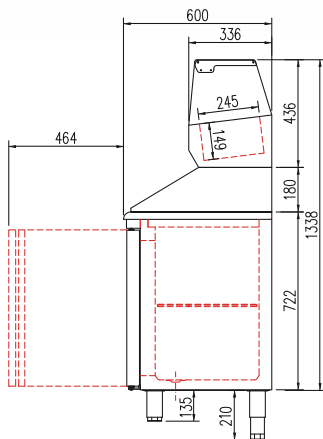
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
Sn expositor de ingredientes	Without topping unit	consultar - consult

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

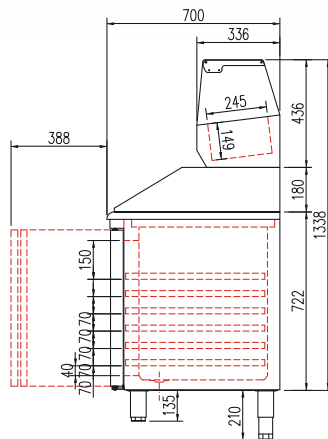
GN 1/4-150



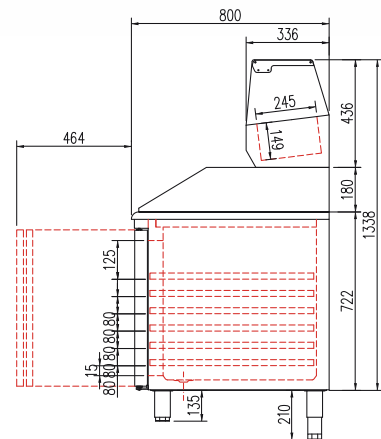
MR70-225



Fondo 600



Fondo 700



Fondo 800

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

Cajas en Gama 800  
Range 800 countainers





E-1/4-135	1.120 €	E-1/3-135	1.160 €	E-1/4-135-T	985 €	E-1/3-135-T	1.035 €
E-1/4-150	1.135 €	E-1/3-150	1.180 €	E-1/4-150-T	1.020 €	E-1/3-150-T	1.070 €
E-1/4-180	1.215 €	E-1/3-180	1.260 €	E-1/4-180-T	1.110 €	E-1/3-180-T	1.160 €
E-1/4-200	1.260 €	E-1/3-200	1.305 €	E-1/4-200-T	1.135 €	E-1/3-200-T	1.190 €
E-1/4-225	1.320 €	E-1/3-225	1.340 €	E-1/4-225-T	1.230 €	E-1/3-225-T	1.290 €
E-1/4-250	1.410 €	E-1/3-250	1.400 €	E-1/4-250-T	1.295 €	E-1/3-250-T	1.350 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver página 416 - see page 416

FAST & COOL FOOD

mod.	rango range	largo length (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	huecos GN 1/4 capacity GN 1/4	huecos GN 1/3 capacity GN 1/3	tensión monofásica single phase volage	refrigerante coolant
E-1/4-135	+2°C+8°C	1345	140	175	5		230 V - 50 Hz	R-134a
E-1/4-150	+2°C+8°C	1495	140	175	6		230 V - 50 Hz	R-134a
E-1/4-180	+2°C+8°C	1795	140	175	8		230 V - 50 Hz	R-134a
E-1/4-200	+2°C+8°C	2020	140	190	9		230 V - 50 Hz	R-134a
E-1/4-225	+2°C+8°C	2245	225	190	10		230 V - 50 Hz	R-134a
E-1/4-250	+2°C+8°C	2545	225	190	12		230 V - 50 Hz	R-134a
E-1/3-135	+2°C+8°C	1345	140	175		5	230 V - 50 Hz	R-134a
E-1/3-150	+2°C+8°C	1495	140	175		5	230 V - 50 Hz	R-134a
E-1/3-180	+2°C+8°C	1795	140	175		7	230 V - 50 Hz	R-134a
E-1/3-200	+2°C+8°C	2020	140	190		8	230 V - 50 Hz	R-134a
E-1/3-225	+2°C+8°C	2245	225	190		10	230 V - 50 Hz	R-134a
E-1/3-250	+2°C+8°C	2545	225	190		11	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

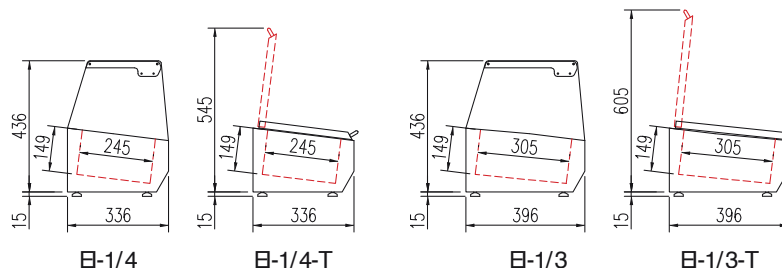
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

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

- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Capacidad para cubetas GN no incluidas
- Apoyos regulables en altura
- Evaporador por placa fría
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior and interior
- GN containers capacity, not included
- Adjustable supports
- Cold plate evaporator
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient



230v 60Hz/ 115v 60Hz

consultar - consult

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



E-1/4-200



E-1/3-225-T



E con luz de serie  
E light as standard

E-1/4-135  
5xGN1/4

E-1/4-150  
6xGN1/4

E-1/4-180  
8xGN1/4

E-1/4-200  
9xGN1/4

E-1/4-225  
10xGN1/4

E-1/4-250  
12xGN1/4

E-1/3-135  
5xGN1/3

E-1/3-150  
5xGN1/3

E-1/3-180  
7xGN1/3

E-1/3-200  
8xGN1/3

E-1/3-225  
10xGN1/3

E-1/3-250  
11xGN1/3







## BOTELLEROS- CHEST COOLER

Pag. 96-97

Enfriador de botellas  
Chest bottle cooler

Pag. 98-99

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



## BACK BAR

Pag. 100-101

Expositor refrigerado horizontal VINOS  
BACK-BAR WINE display cooler

Pag. 102-103

Expositor refrigerado horizontal  
BACK-BAR display cooler

Pag. 104-105

Mostrador refrigerado horizontal  
BACK-BAR cooler



## SNACK BAR

Pag. 106-109

Expositor refrigerado SNACK-BAR  
SNACK-BAR display cooler

Pag. 110-115

Frente-mostrador refrigerado SNACK-BAR  
SNACK-BAR cooler



## ESCARCHADORES- GLASS FROSTER

Pag. 116-117

ESCARCHADOR de copas  
GLASS-FROSTER

Pag. 118-119

Departamentos PESCADO, mantenimiento CONGELADOS  
FISH, FREEZER department



## EXPOSITORES VERTICALES- MERCHANDISERS

Pag. 120-121

Expositor refrigerado sobre-mostrador  
On counter merchandiser

Pag. 122-125

Expositor refrigerado vertical  
Merchandiser

Pag. 128-129

Expositor refrigerado GRAN CAPACIDAD  
HIGH CAPACITY Merchandiser

Pag. 130-131

Expositor refrigerado GOURMET  
GOURMET Merchandiser



## BARRILEROS- KEG COOLERS

Pag. 132-135

Enfriador de barriles PRE-INSTALACION  
REMOTE condenser unit kegs cooler



## ENFRIADORES DE AGUA - LIQUID COOLERS

Pag. 132-135

Enfriador de barriles PRE-INSTALACION  
REMOTE condenser unit kegs cooler



BE-100-I	810 €	BE-150-I	1.065 €	BE-200-I	1.240 €	BE-250-I	1.530 €	BE-300-I	1.950 €
		BE-150-A	940 €	BE-200-A	1.110 €	BE-250-A	1.370 €		



BE-100-EA	650 €	BE-150-EA	860 €	BE-200-EA	1.025 €
-----------	-------	-----------	-------	-----------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	puertas doors	separador interior internal divider	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
BE-100	+2°C+8°C	1010	850	550	200	210	270	2	1	230 V - 50 Hz	R-134a
BE-150	+2°C+8°C	1500	850	550	300	290	420	3	2	230 V - 50 Hz	R-134a
BE-200	+2°C+8°C	1990	850	550	300	330	580	4	3	230 V - 50 Hz	R-134a
BE-250	+2°C+8°C	2480	850	550	590	410	720	5	4	230 V - 50 Hz	R-134a
BE-300	+2°C+8°C	2970	850	550	590	410	860	6	5	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

#### BE-I

- Exterior en acero inox AIS-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AIS-304

#### BE-A

- Exterior en acero inox AIS-304, excepto el respaldo
- Interior en aluminio

#### BE-EA

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

#### CARACTERÍSTICAS COMUNES

- Puertas inox deslizantes sobre bastidor
- Encimera de acero inox AIS-304
- Separadores interiores en alambre de acero plastificado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador estático
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Control mecánico de temperatura, digital con pantalla, en opción.
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

#### BE-I

- AIS-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AIS-304 stainless steel interior

#### BE-A

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

#### BE-EA

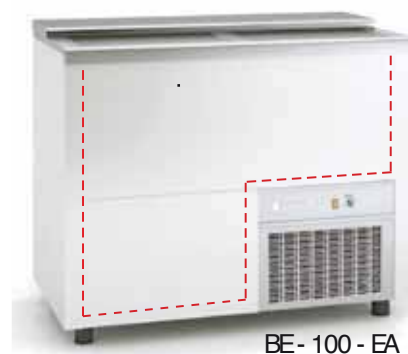
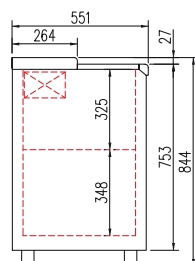
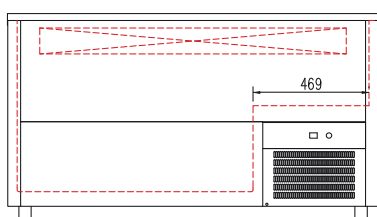
- Plasticized exterior, rear side galvanized panel
- Interior in galvanized steel

#### FEATURES IN COMMON

- Stainless steel sliding doors
- AIS-304 stainless steel worktop
- Plasticized steel wire internal dividers
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Static evaporator
- Removable and fan assisted condenser unit
- Mechanic control of temperature, digital with display as optional
- Operating temperature, 32°C ambient

### Opciones - Options

set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
motor lado izquierdo	left side engine	55 €
control digital con pantalla	digital control with display	85 €
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
puerta con cerradura	door with lock	35 x ud
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



BE- 100 - EA

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



BE-200



BE-150-EA





BEG-70-EA	455 €	BEG-100-EA	530 €	BEG-150-EA	710 €	BEG-200-EA	825 €
BEG-70-EI	500 €	BEG-100-EI	575 €	BEG-150-EI	775 €	BEG-200-EI	920 €



BEG-70-I	545 €	BEG-100-I	635 €	BEG-150-I	860 €	BEG-200-I	1.045 €
----------	-------	-----------	-------	-----------	-------	-----------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	puertas doors	separador interior internal divider	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
BEG-70	+2°C+8°C	705	835	540	123	192	110	1	0	230 V - 50 Hz	R-134a
BEG-100	+2°C+8°C	1020	835	540	185	253	170	2	1	230 V - 50 Hz	R-134a
BEG-150	+2°C+8°C	1510	835	540	250	391	260	3	2	230 V - 50 Hz	R-134a
BEG-200	+2°C+8°C	2030	835	540	300	483	350	4	3	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

#### BEG-I:

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

#### BEG-EI:

- Frente exterior y costados en acero plastificado color blanco
- Respaldo exterior en acero galvanizado
- Interior en acero AISI-304

#### BEG-EA:

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

#### BEG-I:

- AISI-304 exterior front and sides
- Rear side galvanized panel
- AISI-304 interior

#### BEG-EI:

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

#### BEG-EA:

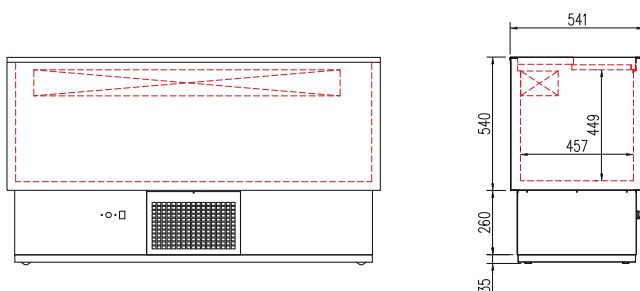
- Exterior front and sides white plastic coated steel
- Rear side galvanized panel
- Galvanized interior

#### CARACTERÍSTICAS COMUNES

- Estantes interiores de alambre en acero plastificado.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP.
- Evaporador estático.
- Control de temperatura.
- Interruptor general ON - OFF luminoso.
- Temperatura de trabajo a 32°C temperatura ambiente.

#### FEATURES IN COMMON

- Plasticized steel wire internal dividers.
- Ventilated, pull-out condenser unit.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP.
- Static evaporator.
- Temperature control.
- Luminous main switch ON - OFF.
- Working temperature, 32° ambient temperature.



230v 60Hz / 115v 60Hz

hidrocarburo - hidrocarbon

consultar - consult

consultar - consult



BEG-70-EA

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

3

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



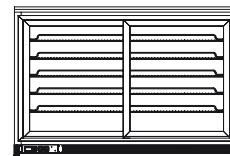
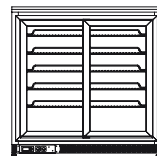
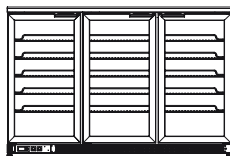
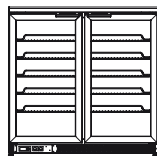
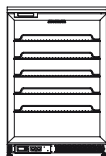
BEG-100-EA



BEG-150-I



BEG-200-EA



ERHW-150	845 €	ERHW-250	1.110 €	ERHW-350	1.370 €	ERHWS-250	1.120 €	ERHWS-350	1.450 €
----------	-------	----------	---------	----------	---------	-----------	---------	-----------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad botellas bottles capacity	capacidad litros litres capacity	estantes shelves	puertas abatibles hinged doors	puertas correderas sliding doors
ERHW-150	+2°C+18°C	620	900	520	140	207	35	130	5	1	
ERHW-250	+2°C+18°C	925	900	520	300	370	55	200	5	2	
ERHW-350	+2°C+18°C	1375	900	520	300	370	85	305	5	3	
ERHWS-250	+2°C+18°C	925	900	520	300	370	55	200	5		2
ERHWS-350	+2°C+18°C	1375	900	520	300	370	85	305	5		2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

#### ERHW

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

#### ERHWS

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

#### CARACTERÍSTICAS COM UNES

- Diseñados para botellas de vino
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora ventilada libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg / m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo +4°C+18°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50 Hz
- Refrigerante R134a

#### ERHW

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

#### ERHWS

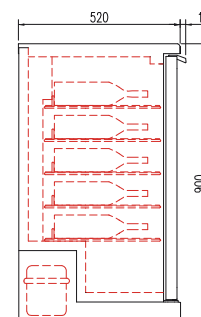
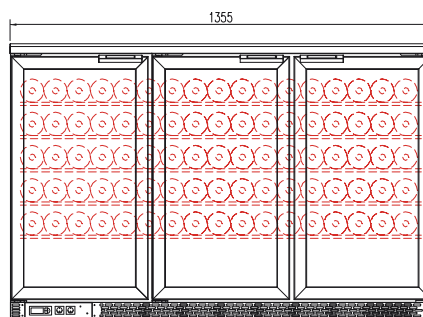
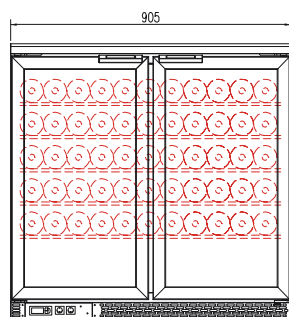
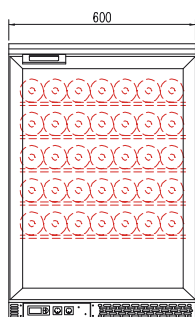
- Anthracite plastic coated steel exterior
- Interior gray plastic coated steel
- Double glass on sliding frame with optional lock

#### FEATURES IN COMMON

- Designed for bottled wine
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Ventilated condensing unit (free condenser maintenance)
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, zero ODP and GWP
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature +4°C+18° 32°C ambient
- Voltage 230V - 50 Hz
- Refrigerant R134a

### Opciones - Options

ERHWS cerradura	ERHWS lock	45 €
230v 60Hz / 115v 60Hz		consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



# Expositor refrigerado horizontal VINOS BACK-BAR WINE display cooler

3

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



ERHW-150



ERHWS250





ERH-150	765 €
ERH-150-L	765 €

ERH-250	1.015 €
ERH-250-L	1.015 €

ERH-350	1.235 €
ERH-350-L	1.235 €

ERHS-250	1.025 €
ERHS-250-L	1.025 €

ERHS-350	1.315 €
ERHS-350-L	1.315 €



ERH-150-I	840 €
ERH-150-LI	840 €

ERH-250-I	1.115 €
ERH-250-LI	1.115 €

ERH-350-I	1.390 €
ERH-350-LI	1.390 €

ERHS-250-I	1.130 €
ERHS-250-LI	1.130 €

ERHS-350-I	1.425 €
ERHS-350-LI	1.425 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad latas cans capacity (33 cl)	estantes shelves	puertas abatibles hinged doors	puertas correderas sliding doors
ERH-150	+2°C+8°C	620	900	520	140	207	185	2	1	
ERH-250	+2°C+8°C	925	900	520	300	370	275	2	2	
ERH-350	+2°C+8°C	1375	900	520	300	370	425	2	3	
ERHS-250	+2°C+8°C	925	900	520	300	370	275	2		2
ERHS-350	+2°C+8°C	1375	900	520	300	370	425	2		2
ERH-150-L	+2°C+8°C	620	850	520	140	207	150	2	1	
ERH-250-L	+2°C+8°C	925	850	520	300	370	225	2	2	
ERH-350-L	+2°C+8°C	1375	850	520	300	370	320	2	3	
ERHS-250-L	+2°C+8°C	925	850	520	300	370	225	2		2
ERHS-350-L	+2°C+8°C	1375	850	520	300	370	320	2		2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

#### ERH/ ERH-L

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

#### ERHS/ ERHS-L

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

#### ERH-I, ERHS-I / ERH-LI, ERHS-LI

- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

#### ERH/ ERH-L

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

#### ERHS/ ERHS-L

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

#### ERH-I, ERHS-I / ERH-LI, ERHS-LI

- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

#### CARACTERÍSTICAS COMUNES

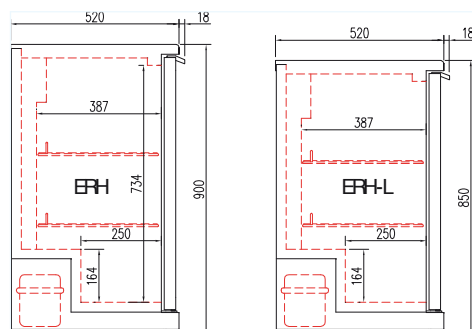
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Unidad condensadora ventilada, libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo a 32°C ambient
- Tensión monofásica 230V - 50 Hz
- Refrigerante R134a

#### FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged products
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Interior LEDs lighting
- Ventilated condensing unit (maintenance free condenser)
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, zero ODP and GWP
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50 Hz
- Refrigerant R134a

#### Opciones - Options

ERHScerradura	ERHSLock	45 €
230v 60Hz / 115v 60Hz		consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult
estante chapa perforada 150	150 SSshelf	65 €x ud
estante chapa perforada 250	250 SSshelf	75 €x ud
estante chapa perforada 350	350 SSshelf	85 €x ud



ERH 900mm  
ERH-L 850mm



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



ERH-150-L



ERHS-250



ERHS-350-I



ERH-250-LI



Estantes chapa perforada opcional  
SSshelves on demand



ERH-350



NRH-150	700 €
NRH-150-L	700 €

NRH-250	925 €
NRH-250-L	925 €

NRH-350	1.130 €
NRH-350-L	1.130 €



NRH-150-I	780 €
NRH-150-LI	780 €

NRH-250-I	1.100 €
NRH-250-LI	1.100 €

NRH-350-I	1.365 €
NRH-350-LI	1.365 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad latas cans capacity (33 cl)	estantes shelves	puertas abatibles hinged doors
NRH-150	+2°C+8°C	620	900	520	140	207	185	2	1
NRH-250	+2°C+8°C	925	900	520	300	370	275	2	2
NRH-350	+2°C+8°C	1375	900	520	300	370	425	2	3
NRH-150-L	+2°C+8°C	620	850	520	140	207	150	2	1
NRH-250-L	+2°C+8°C	925	850	520	300	370	225	2	2
NRH-350-L	+2°C+8°C	1375	850	520	300	370	320	2	3

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES

#### NRH/ NRH-L

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

#### NRH-I / NRH-LI

- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

#### CARACTERISTICAS COM UNES

- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Unidad condensadora ventilada libre de mantenimiento
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo +2°C+8°C a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50 Hz
- Refrigerante R134a

#### NRH/ NRH-L

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

#### NRH-I / NRH-LI

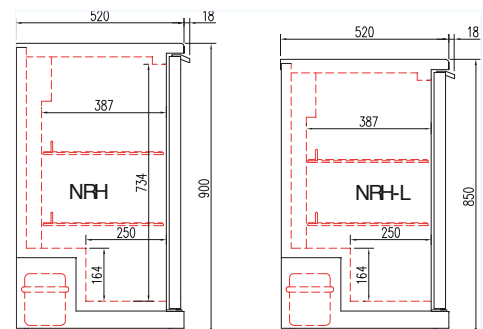
- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

#### FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged products
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Ventilated condensing unit (maintenance free condenser)
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, zero ODP and GWP
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature +2°C+8°C to 32°C ambient
- Voltage 230V - 50 Hz
- Refrigerant R134a

### Opciones - Options

230v 60Hz / 115v 60Hz		consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult
estante chapa perforada 150	150 SS shelf	65 €x ud
estante chapa perforada 250	250 SS shelf	75 €x ud
estante chapa perforada 350	350 SS shelf	85 €x ud



NRH 900mm  
NRH-L 850mm



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



NRH-350-LI



NRH-250



SBE-150 1.690 €



SBE-200 2.095 €



SBE-250 2.505 €



SBIE-150 1.750 €



SBIE-200 2.170 €



SBIE-250 2.590 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad latas cans capacity 33 d.	capacidad litros litres capacity	estantes shelves	puertas abatibles hinged doors
SBE/SBIE-150	+2°C+8°C	1465	820 / 880	530	485	530	320	325	4	2
SBE/SBIE-200	+2°C+8°C	2005	820 / 880	530	485	530	500	490	6	3
SBE/SBIE-250	+2°C+8°C	2545	820 / 880	530	485	530	680	650	8	4

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

**SBE**

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

**SBIE**

- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

**CARACTERISTICAS COMUNES**

- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50Hz
- Refrigerante R134a

**SBE**

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

**SBIE**

- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

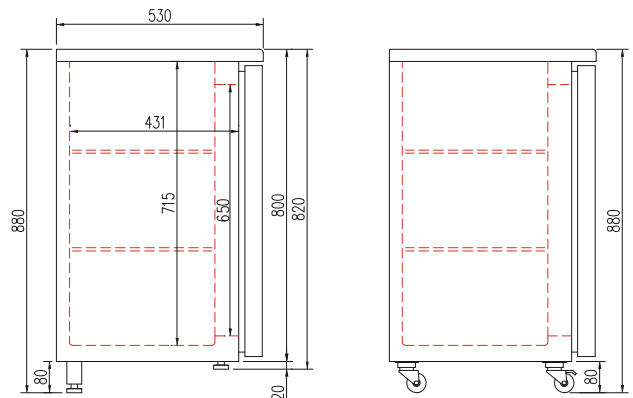
**FEATURES IN COMMON**

- Designed for beverages and packaged products
- Double glass on folding frame
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- LEDs interior lighting
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, zero ODP and GWP
- Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50Hz
- Refrigerant R134a

BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES

**Opciones - Options**

set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
motor lado izquierdo	left side engine	75 €
cambio a estante inox	SSpanel shelve increase	45 €x ud
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



Expositor refrigerado SNACK-BAR  
SNACK-BAR display cooler

3

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



SBIE-250



**SBE-150**  
estantes chapa inox opcional  
optional SSpanel shelves



SBEP-120 1.470 €



SBEP-170 1.810 €



SB-250 2.105 €



SBIEP-120 1.530 €



SBIEP-170 1.885 €



SBIEP-220 2.265 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad latas cans capacity 33 cl.	capacidad litros litres capacity	estantes shelves	puertas abatibles hinged doors
SBEP/SBIEP-120	+2°C+8°C	1165	820 / 880	530	485	320	325	4	2
SBEP/SBIEP-170	+2°C+8°C	1705	820 / 880	530	485	500	490	6	3
SBEP/SBIEP-220	+2°C+8°C	2245	820 / 880	530	485	680	650	8	4

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

#### SBEP

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

#### SBIEP

- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

#### CARACTERISTICAS COMUNES

- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50Hz
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R134a
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con Δt = 12°C
- Evaporación automática **opcional**
- Válvula de expansión, **opcional**

#### SBEP

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

#### SBIEP

- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

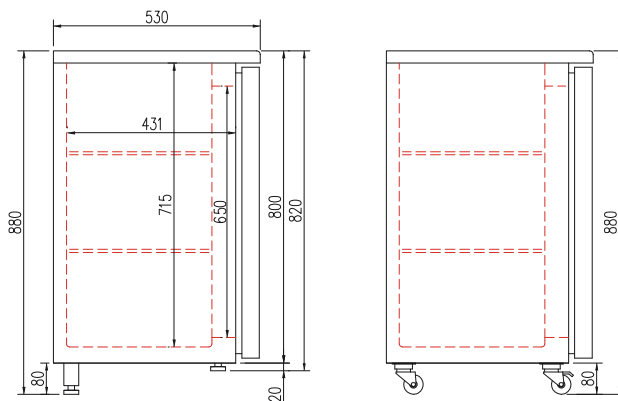
#### FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged products
- Double glass on folding frame
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- LEDs interior lighting
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, zero ODP and GWP
- Adjustable feet, with suplement for height 880 mm (included)
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50Hz
- Condenser unit **NOT INCLUDED**, recommended coolant R134a
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with Δt = 12°C
- **Optional** automatic evaporation of defrost water
- Expansion valve, **on demand**

BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES

### Opciones - Options

evaporación automática	automatic evaporation	220 €x set
válvula de expansión	expansion valve	150 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
cambio a estante chapa inox	SSpanel shelve increase	45 €x ud



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

3

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



min 820 mm  
max 880 mm



SBIE-250



SBEP-250





SB-150 1.500 €



SB-200 1.800 €



SB-250 2.105 €



SBI-150 1.550 €



SBI-200 1.860 €



SBI-250 2.180 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad latas cans capacity 33 d.	capacidad litros litres capacity	estantes shelves	puertas abatibles hinged doors
SB/SBI-150	+2°C+8°C	1465	820 / 880	530	485	530	320	325	4	2
SB/SBI-200	+2°C+8°C	2005	820 / 880	530	485	530	500	490	6	3
SB/SBI-250	+2°C+8°C	2545	820 / 880	530	485	530	680	650	8	4

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

#### SB

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

#### SBI

- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

#### CARACTERÍSTICAS COMUNES

- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50Hz
- Refrigerante R134a

#### SB

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

#### SBI

- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

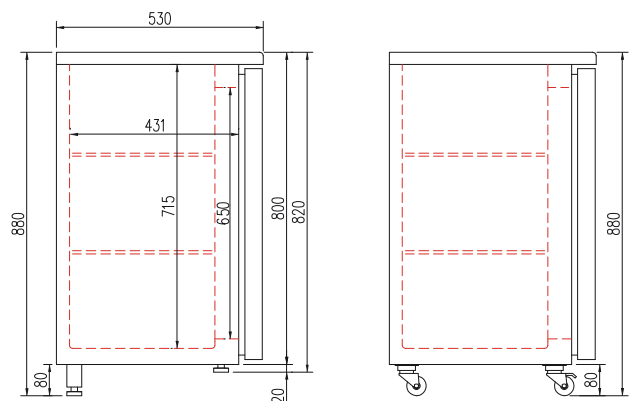
#### FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged products
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- LEDs interior lighting
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, zero ODP and GWP
- Adjustable feet, with supplement for height 880 mm (included)
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50Hz
- Refrigerant R134a

BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BAFES

### Opciones - Options

Cajonera doble INOX	Stainless Steel double drawers set	385 €
Cajonera doble plast. negro	Black plastic coated double drawers set	355 €
Cajonera triple INOX	Stainless Steel triple drawers set	555 €
Cajonera triple plast. negro	Black plastic coated triple drawers set	525 €
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
motor lado izquierdo	left side engine	75 €
cambio a estante chapa inox hidrocarburo	SSpanel shelve increase hydrocarbon	45 €x ud consultar - consult



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



min 820 mm  
max 880 mm



SB-250



SBI-150



SBP-120 1.275 €



SBP-170 1.520 €



SBP-220 1.780 €



SBIEP-120 1.530 €



SBIEP-170 1.885 €



SBIEP-220 2.265 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad latas cans capacity 33 cl.	capacidad litros litres capacity	estantes shelves	puertas abatibles hinged doors
SBEF/SBIEP-120	+2°C+8°C	1165	820 / 880	530	485	320	325	4	2
SBEF/SBIEP-170	+2°C+8°C	1705	820 / 880	530	485	500	490	6	3
SBEF/SBIEP-220	+2°C+8°C	2245	820 / 880	530	485	680	650	8	4

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

#### SBEF

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

#### SBIEP

- Exterior en acero inoxidable
- Interior en acero plastificado gris

#### CARACTERÍSTICAS COMUNES

- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Doble cristal sobre marco abatible
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Iluminación interior LEDs
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Pies regulables, con suplemento para altura 880 mm (incluido)
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50Hz
- Unidad condensadora **NO INCLUIDA**, refrigerante recomendado R134a
- Control de expansión de refrigerante **NO INCLUIDO**
- Rendimiento del evaporador con  $\Delta t = 12^\circ\text{C}$
- Evaporación automática **opcional**
- Válvula de expansión, **opcional**

#### SBEF

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

#### SBIEP

- Stainless steel exterior
- Interior gray plastic coated steel

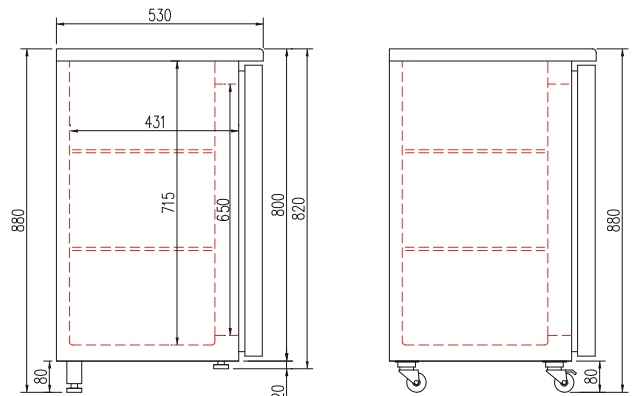
#### FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged products
- Double glass on folding frame
- Steel wire shelves adjustable plastic height
- Forced draft evaporator system with anticorrosion coating
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- LEDs interior lighting
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m<sup>3</sup>, zero ODP and GWP
- Adjustable feet, with supplement for height 880 mm (included)
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50Hz
- Condenser unit **NOT INCLUDED**, recommended coolant R134a
- Refrigerant expansion control, **NOT INCLUDED**
- Performance of the evaporator with  $\Delta t = 12^\circ\text{C}$
- **Optional** automatic evaporation of defrost water
- Expansion valve, **on demand**

BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BAFES

### Opciones - Options

Cajonera doble INOX	Stainless Steel double drawers set	385 €
Cajonera doble plast. negro	Black plastic coated double drawers set	355 €
Cajonera triple INOX	Stainless Steel triple drawers set	555 €
Cajonera triple plast. negro	Black plastic coated triple drawers set	525 €
evaporación automática	automatic evaporation	220 €x set
válvula de expansión	expansion valve	150 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
cambio a estante chapa inox	SSpanel shelf increase	45 €x ud



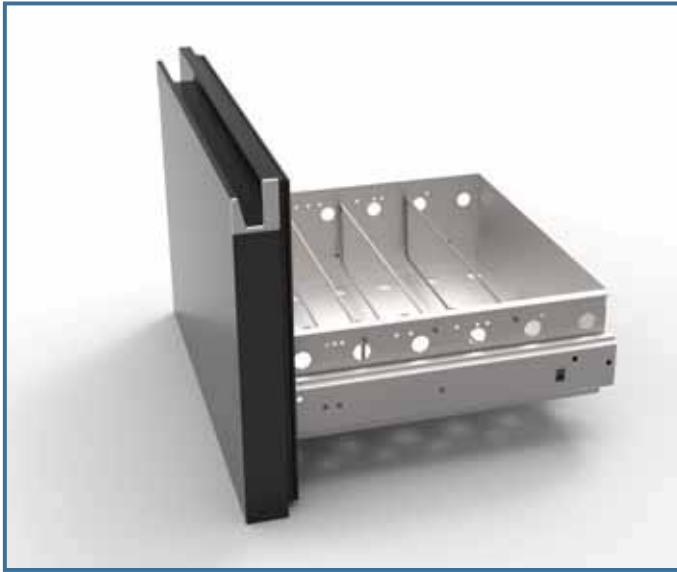
Frente-mostrador refrigerado SNACK-BAR pre-instalación  
Remote condenser unit SNACK-BAR cooler

3

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



BAR 3



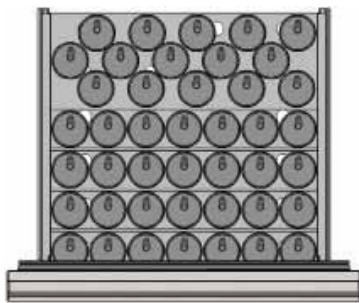
### Características técnicas - Technical data

- Exterior en acero plastificado negro o acero inoxidable AISI-304
  - Cuerpo interior en acero inoxidable AISI-304
  - Guías telescópicas AISI-304, desmontables con pestillo de seguridad
  - Capacidad de carga dinámica 65 Kg.
  - Tirador ergonómico, de fácil limpieza
  - Separadores interiores adaptables a diferentes medidas
  - Set de cajones, intercambiables con puertas
- 
- Anthracite plastic coated or AISI-304 Stainless steel
  - Internal structure in AISI-304 Stainless steel
  - AISI-304, detachable runners with security click
  - Dynamic load capacity 65 Kg.
  - Ergonomic handle, easy to clean
  - Adaptable internal dividers
  - Doors and drawers sets are interchangeable

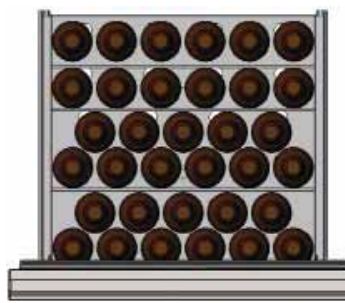
BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES

### Capacidad latas y botellas - Cans and bottles capacity

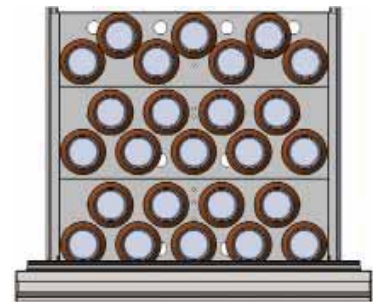
∅ 53 mm



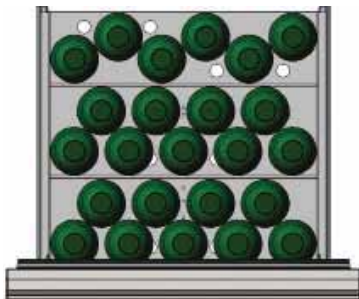
∅ 60 mm



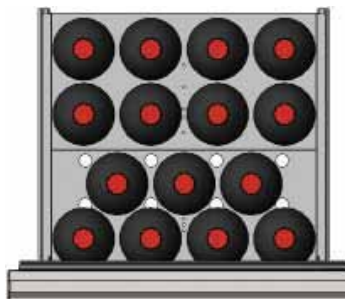
∅ 66 mm



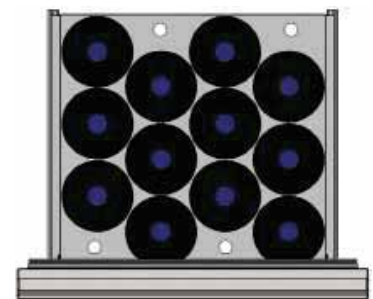
∅ 70 mm



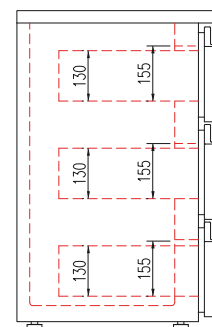
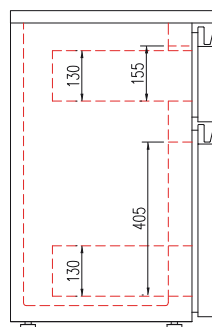
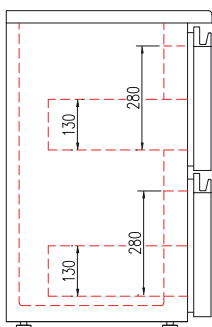
∅ 80 mm



∅ 105 mm



### Altura cajones - Drawers height



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



SB-200 con cajones  
with drawers

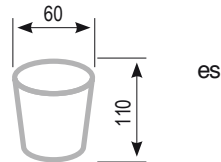




EE-85	1.140 €	EC-85	1.025 €
-------	---------	-------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	juegos guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
EE-85	-10°C-5°C	510	850	505	140	210	85	1	0	230 V - 50 Hz	R-134a
EC-85	-10°C-5°C	510	850	505	140	210	85	1	0	230 V - 50 Hz	R-134a

BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES



Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

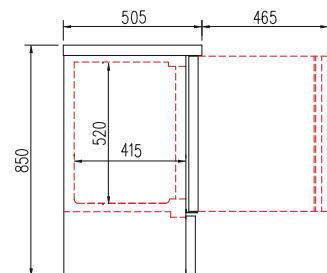
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- EE doble cristal
- Encimera de acero inox AISI-304
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Apoyos regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador placa fría
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- EE double glazed door
- AISI-304 stainless steel worktop
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Adjustable supports
- Fan assisted condenser unit
- Cold plate evaporator
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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



EC-85



EE-85





EC-140

1.310 €



NR-140

1.070 €



DP-140

1.160 €



ECE-140

1.485 €



NRE-140

1.145 €



DPE-140

1.245 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	cajas countainers	juegos guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
EC-140	-20°C-15°C	645	805	640	300	510	125	2	0	2	230 V - 50 Hz	R-404A
ECE-140	-20°C-15°C	645	805	640	300	510	125	2	0	2	230 V - 50 Hz	R-404A
DP-140	-4°C+4°C	645	805	640	180	260	125	0	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a
NR-140	-2°C+8°C	645	805	640	180	260	125	2	0	2	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

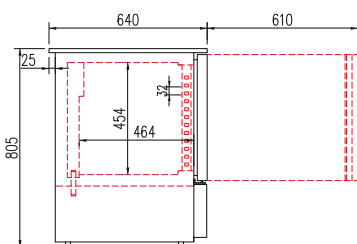
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido, compatible GN 1/1.
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304
- Estantes interiores 530x440 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- DP contenedores plástico 530x460 sobre guías de acero inox
- Apoyos regulables en altura
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- EC puede usarse como escarchador de copas.

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

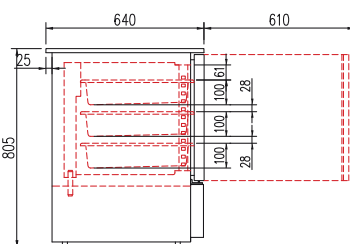
BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES

### Opciones - Options

set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	105 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



EC/ ECE/ NR- 140



DP- 140



ECE- 140

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



 DP - 140



EC - 140  
NR - 140

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

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



EC-400 585 €



ECCM-450 610 €



EC-520 760 €



ECC-520 775 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	pantalla publi- cidad canopy	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves
EC-400	0°C+7°C	450	740	500	no	122	105	72	2
ECCM-450	0°C+7°C	450	900	500	si / yes	122	120	72	2
ECC-520	0°C+7°C	520	1100	570	si / yes	151	159	115	2
EC-520	0°C+7°C	520	945	560	no	151	142	115	2

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

#### EC-400 / ECCM-450

- Exterior e interior en acero plastificado blanco

#### ECC / EC-520

- Exterior en acero plastificado blanco  
- Interior en poliestireno sanitario termo-conformado

#### CARACTERISTICAS COMUNES

- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Puerta con doble cristal sobre marco de aluminio
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LEDs
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50 Hz
- Refrigerante **R600a**

#### EC-400 / ECCM-450

- Exterior and interior in white plastic coated steel

#### ECC / EC-520

- White plastic coated steel exterior  
- Interior in sanitary polystyrene thermoforming

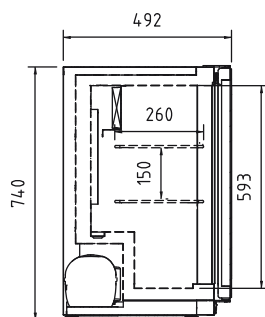
#### FEATURES IN COMMON

- Designed for beverages and packaged
- Double glass doors with aluminium frame
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior LEDs lighting
- Ventilated condensing unit
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50 Hz
- Refrigerant **R600a**

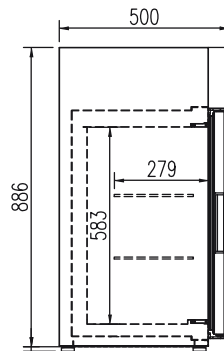
BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES

### Opciones - Options

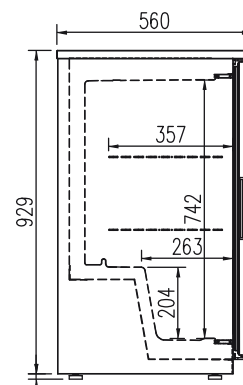
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
otro color exterior	other external color	consultar - consult
cambio a estante chapa inox	SSpanel shelve increase	45 €x ud
R-134a	R-134a	consultar - consult



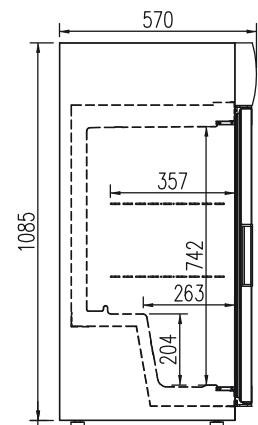
EC-400



ECCM-450



EC-520



ECC-520

# Expositor refrigerado sobre-mostrador On counter merchandiser

3



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



EC-400



ECCM-450



EC-520



ECC-520



EC-620 990 €



ECC-620 1.005 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	pantalla publicidad canopy	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves
ECC-620	0°C+7°C	620	2000	640	si / yes	205	166	388	4
EC-620	0°C+7°C	620	1880	640	no	205	146	388	4

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

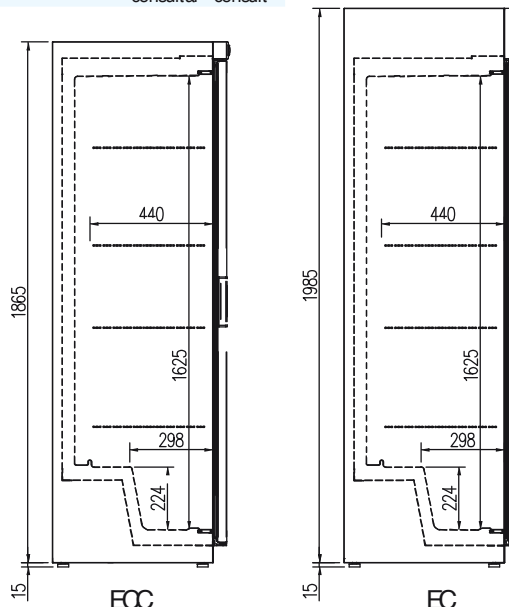
- Exterior en acero plastificado blanco
- Interior en poliestireno sanitario termo-conformado
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Puerta con doble cristal sobre marco de aluminio (excepto EC-400)
- Estantes de alambre de acero plastificado, regulables en altura
- Compresor hermético alto par de arranque
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Control digital de temperatura y descarches
- Iluminación interior LEDs
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Evaporación automática del agua de descarche
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente
- Tensión monofásica 230V - 50 Hz
- Refrigerante **R600a**

- White plastic coated steel exterior
- Interior in sanitary polystyrene thermoforming
- Designed for beverages and packaged
- Double glass doors with aluminium frame (except EC-400)
- Shelves plastic coated steel wire, adjustable height
- Hermetic compressor higher starting torque
- Ventilated evaporator printed on aluminum plate
- Digital temperature control and defrost
- Interior LEDs lighting
- Ventilated condensing unit
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Automatic evaporation of defrost water
- Operating temperature 32°C ambient
- Voltage 230V - 50 Hz
- Refrigerant **R600a**

BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES

### Opciones - Options

set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
otro color exterior	other external color	consultar - consult
cambio a estante chapa inox	SSpanel shelve increase	45 €x ud
R-134a	R-134a	consultar - consult





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



EC-620



ECC-620





CMB-5-50 1.465 €



CM-62 1.840 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves
CM-62	620	1870	640	851	1482	375	4
CMB-5-50	530	1430	635	851	1466	197	3

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

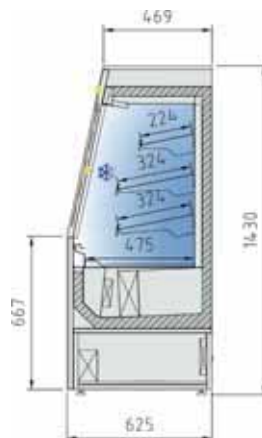
- **CM-62**
- Exterior e interior en acero plastificado blanco
- **CMB-5-50**
- Exterior en acero plastificado blanco, costados exteriores en madera MDF, interior acero plastificado blanco
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Estantes de acero plastificado regulables en altura y ángulo, con portaprecios
- De serie: Luz horizontal, vertical y cortina nocturna
- Control digital de temperatura y descarches
- De serie: Luz vertical led y cortina nocturna
- Evaporación y condensación ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>
- Evaporación automática del agua de descarche
- Clase climática 3 (25°C 60%HR) régimen M1, temperatura producto -1/5°C UNE EN ISO 23953-2:2006
- Tensión monofásica 230V 50Hz
- Refrigerante **R-290**

- **CM-62**
- Exterior and interior in white plastic coated steel
- **CMB-5-50**
- Exterior in white plastic coated steel, sides in MDF wood, white plastic coated steel interior
- Designed for beverages and packaged
- Plastic coated steel shelves adjustable in height and angle, with portaprecios
- Standard: horizontal, vertical and night light curtain
- Digital temperature control and defrost
- Standard: Led vertical lighting and night blind
- Ventilated evaporation and condensation
- Insulation: Polyurethane, CFC, density 40 Kg / m<sup>3</sup>
- Automatic evaporation of defrost water
- Climatic class 3 (25°C 60%HR) regime M1, product temperature -1/5°C UNE EN ISO 23953-2:2006
- Voltage 230V 50Hz
- Refrigerant **R-290**

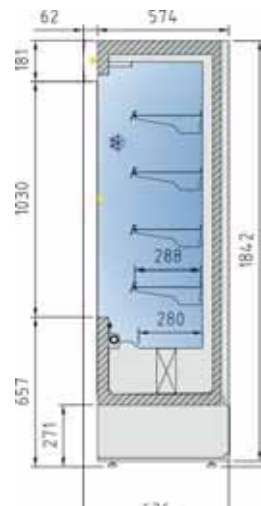
BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES

### Opciones - Options

set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
otro color exterior	other external color	consultar - consult
cambio a estante chapa inox	SSpanel shelve increase	45 €x ud
R-134a	R-134a	consultar - consult



CMB-5-50



CM-62

## Expositor refrigerado mural Multideck display Merchandiser

3



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



CMb-5-50



CM-62

BAR 3





AGPC-125	2.205 €	RVCS-1000	2.350 €
----------	---------	-----------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AGPC-125	+1°C+8°C	1250	2025	635	504	520	750	8	220V - 50 Hz	R-134a
RVCS-1000	+1°C+8°C	1250	2000	690	684	620	1000	8	220V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero plastificado blanco
- Estantes de alambre de acero plastificado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- **ACRV**: Doble cristal sobre marco deslizante, auto-cierre
- **AGPC**: Doble cristal sobre marco abatible, bisagras autocierre
- Luz interior LEDs
- Diseñados para bebidas y productos envasados
- Evaporación automática del agua de descarche
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador ventilado impreso en placa de aluminio
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

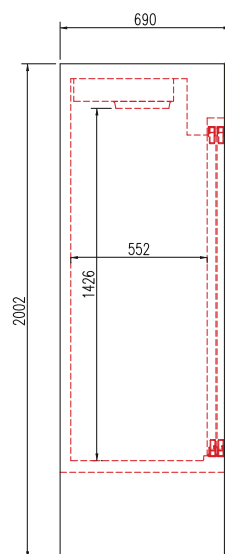
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior and interior in white plastic coated steel
- Shelves made of plasticized steel wire
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP controller of temperature and defrosts
- Energy efficient digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- **ACRV**: Double glazed sliding doors, self-closing
- **AGPC**: Double glazed front opening doors, self-closing hinges
- LEDs interior lighting
- Designed for drinks and packaged products
- Automatic evaporation of defrost water
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted cold plate evaporator
- Operating temperature 32°C ambient

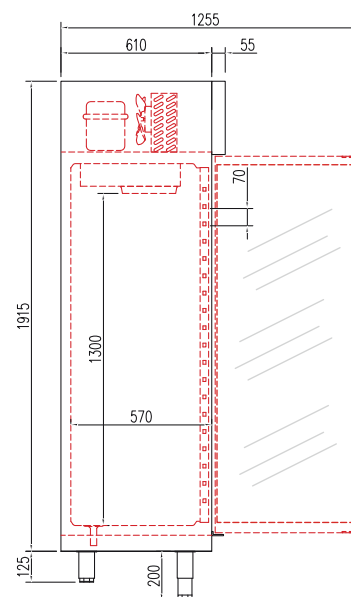
BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES

### Opciones - Options

set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
otro color exterior	other external color	consultar - consult
cambio a estante chapa inox	SS panel shelf increase	45 €x ud
R-134a	R-134a	consultar - consult



RVCS- 1000



AGPC-125

Expositor refrigerado vertical, puertas correderas  
Sliding glass doors merchandiser

3

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



RVCS- 1000



AGPC-125

BAR 3



RVC-2003-S 3.385 €



RVCS-2000 3.405 €

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
RVC-2003-S	-2°C+8°C	2115	1960	845	1174	520	1750	235	12	230V - 50 Hz	R-404A
RVCS-2000	-2°C+8°C	2085	2000	825	1174	520	1750	235	12	230V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

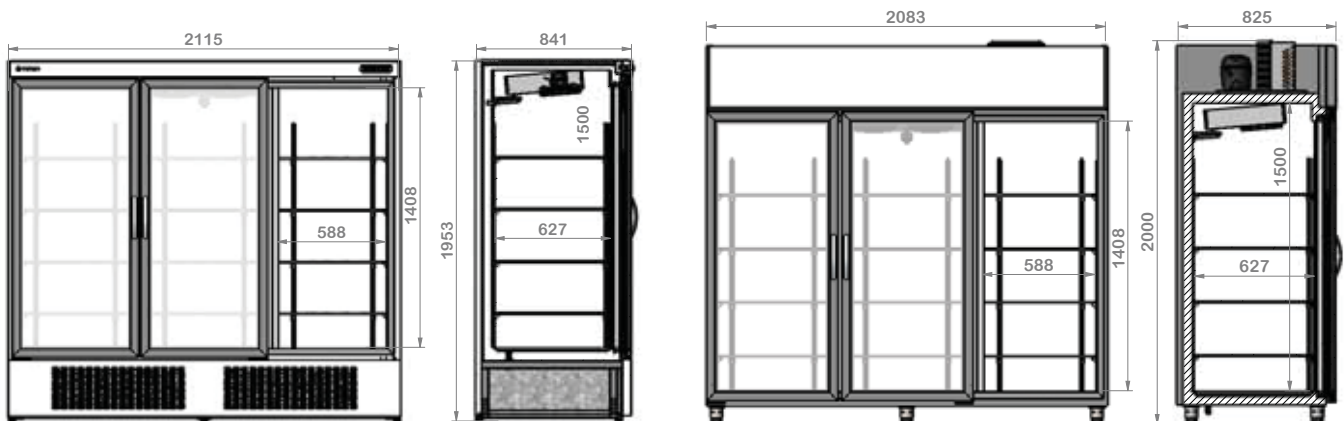
BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BAFES

- Exterior e interior en acero plastificado blanco, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal + LEDS
- Estantes interiores de acero plastificado blanco, regulables en altura con soportes metálicos
- Pies ajustables en altura, ruedas opcionales
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- White plastic coated exterior and interior, stainless steel stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed door + LEDS
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Adjustable legs, castors as optional
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defros, door open and high temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

cerradura puerta cristal	glass door lock	45 €x ud
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x ud
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x ud
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar-consult



Expositor refrigerado vertical, GRAN CAPACIDAD  
HIGH CAPACITY merchandiser

3

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



RVC-2000



RVC-2003-S



RVC-751-BL	1.815 €	RVC-751-NE	1.815 €	RVC-1302-BL	2.600 €	RVC-1302-NE	2.600 €
------------	---------	------------	---------	-------------	---------	-------------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CSDV-751	-2°C+8°C	695	2130	740	300	340	520	4	230 V - 50 Hz	R-134a
CSDV-1302	-2°C+8°C	1390	2130	740	590	510	1130	8+4	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

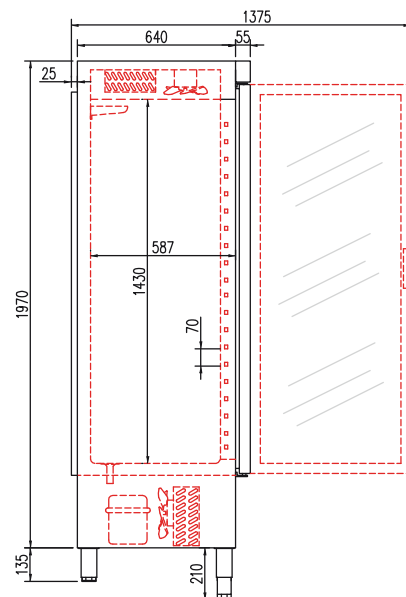
BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES

- **RVC-BL:** Exterior en acero plastificado color blanco
- **RVC-NE:** Exterior en acero plastificado color negro
- Interior en acero inox AIS-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de color **negro**, apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal + LEDS
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- **RVC-BL:** Anthracite color plastic coated exterior
- **RVC-NE:** White color plastic coated exterior
- AIS-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Black color doors, with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed door + LEDS
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AIS-304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

otro color exterior	other external color	consultar - consult
parrilla reforzada botelleria	bottles reinforced shelf	65 €x ud
parrilla adicional	extra shelf	29 €x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 €x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 €x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar



Armario GOURMET PUERTA CRISTAL  
GOURMET cabinet GLASS DOOR

3



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



RVC-751-BL



RVC-1302-NE

BAR 3



B-100	2.700 €	B-150	3.230 €	B-200	3.710 €	EB-100	2.860 €	EB-150	3.470 €	EB-200	4.035 €
BV-100	2.865 €	BV-150	3.490 €	BV-200	4.055 €	EBV-100	3.030 €	EBV-150	3.740 €	EBV-200	4.380 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad barriles kegs capacity	puertas inox solid doors	puertas cristal glass doors	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
B-100	+5°C+8°C	1110	975	600	380	390	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a
B-150	+5°C+8°C	1600	975	600	480	405	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a
B-200	+5°C+8°C	2120	975	600	480	405	4	4		230 V - 50 Hz	R-134a
EB-100	+5°C+8°C	1100	975	600	380	430	2		2	230 V - 50 Hz	R-134a
EB-150	+5°C+8°C	1600	975	600	480	465	3		3	230 V - 50 Hz	R-134a
EB-200	+5°C+8°C	2120	975	600	480	465	4		4	230 V - 50 Hz	R-134a

	puerta ciega blind door	puerta cristal + LEDs glass door + LEDs	respaldo ciego blind rear side	respaldo cristal + LEDs glass rear side + LEDs
<b>B</b>	<b>X</b>		<b>X</b>	
<b>BV</b>	<b>X</b>			<b>X</b>
<b>EB</b>		<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>EBV</b>		<b>X</b>		<b>X</b>

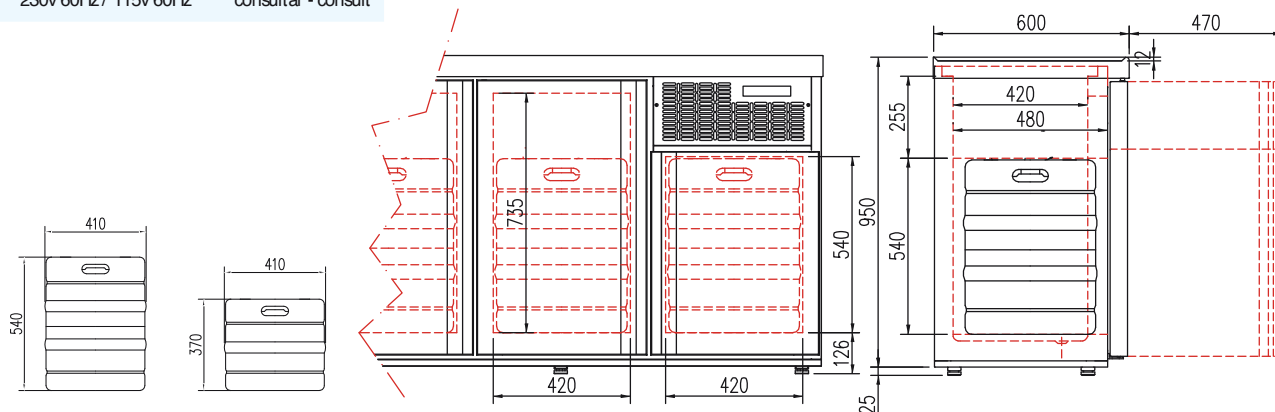
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Refuerzo para apoyo y deslizado de los barriles de 50 o 30 litros
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Chasis en tubo de acero inox y patas regulables
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Reinforced base to drop and slide the barrels (50 or 30 liters)
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop in stainless steel AISI-304 with drip perimeter
- AISI-304 base and legs
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

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



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



EB-150



B-150



EBV-150  
Respaldo de cristal  
Double glazed rear side





BP-100	2.045 €	BP-150	2.570 €	BP-200	3.025 €	EBP-100	2.210 €	EBP-150	2.810 €	EBP-200	3.350 €
BVP-100	2.215 €	BVP-150	2.830 €	BVP-200	3.370 €	EBVP-100	2.375 €	EBVP-150	3.080 €	EBVP-200	3.700 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad barriles kegs capacity	puertas inox solid doors	puertas cristal glass doors	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
BP-120	1195	975	600	480	350	2	2		230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C
BP-170	1720	975	600	560	396	3	3		230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C
BP-220	2245	975	600	560	615	4	4		230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C
EBP-120	1195	975	600	480	350	2		2	230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C
EBP-170	1720	975	600	560	396	3		3	230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C
EBP-220	2245	975	600	560	615	4		4	230 V - 50 Hz	R-134a	+5°C+8°C

	puerta ciega blind door	puerta cristal + LEDs glass door + LEDs	respaldo ciego blind rear side	respaldo cristal + LEDs glass rear side + LEDs
<b>BP</b>	<b>X</b>		<b>X</b>	
<b>BVP</b>	<b>X</b>			<b>X</b>
<b>EBP</b>		<b>X</b>	<b>X</b>	
<b>EBVP</b>		<b>X</b>		<b>X</b>

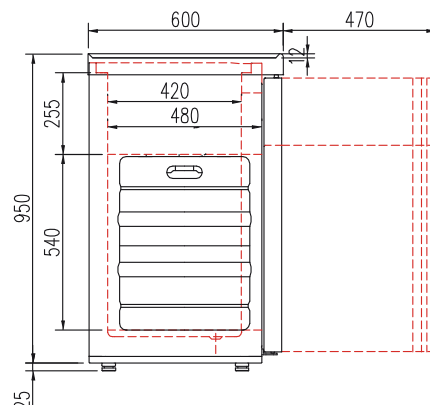
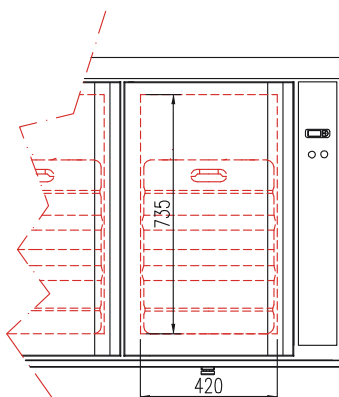
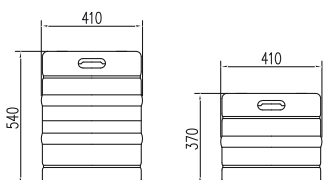
Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Refuerzo para apoyo y deslizado de los barriles de 50 o 30 litros
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera de acero inox AISI-304 con perímetro vierte-aguas
- Chasis en tubo de acero inox y patas regulables
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación (opcional). Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Reinforced base to drop and slide the barrels (50 or 30 liters)
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop in stainless steel AISI-304 with drip perimeter
- AISI -304 base and legs
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature ,32°C ambient

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



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



EBP-220

EBVP-170  
Respaldo de cristal  
Double glazed rear side





EAP-175V	1.590 €	EAP-100H	1.450 €
EAPI-175V	1.690 €	EAPI-100H	1.705 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	capacidad capacity (L)	Caudal grifo abierto Open flow faucet (l/h) $\Delta T=10^{\circ}C$	tensión monofásica single phase voltage
EAP-175V	+1°C+3°C	878	1138	559	684	175	110	230 V - 50 Hz
EAP-100H	+1°C+3°C	1405	580	563	485	100	79	230 V - 50 Hz

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

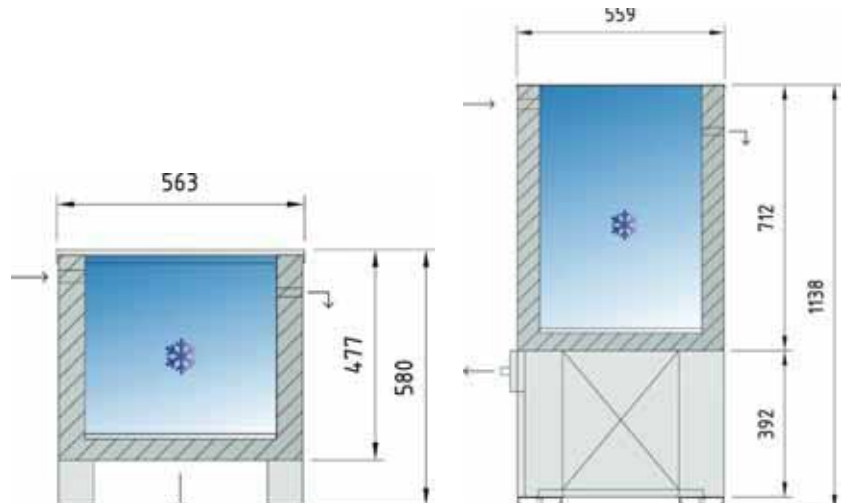
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

- **EAPI:** Exterior in AISI-304 stainless steel
- **EAP:** plasticed exterior
- AISI-304 stainless steel Internal coil and container
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Automatic fill, float system, 1/2" diameter
- Interior water shaker
- Digital electronic control
- Detachable worktop
- Refrigerant R-404a
- Safety overflow, diameter 3/4"



soporte pared	wall support	95 €
230v 60Hz/ 115v 60Hz	consultar - consult	



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



EAP-100H



EAP-175V



SD-100-I 1.470 €



SD-150-I 1.685 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	capacidad botellas bottles capacity	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
SD-100	+12°C+16°C	1010	800	545	300	290	63	55 + 30	230 V - 50 Hz	R-134a
SD-150	+12°C+16°C	1500	800	545	356	350	85	85 + 60	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior e interior en acero inox AISI-304
- Caba interior, incorpora llave de paso para vaciado del agua
- Estante inferior para almacenamiento de botellas
- Patas regulables inox AISI-304
- Evaporador por placa fría
- Enfriamiento por baño en agua fría
- Unidad condensadora ventilada
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/ m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente

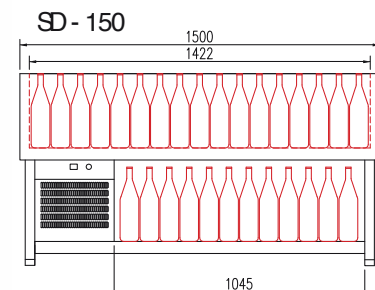
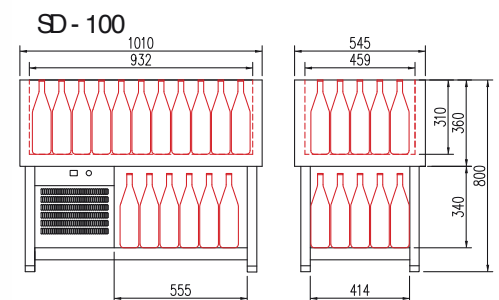
- AISI-304 stainless steel exterior and interior
- Drain tap
- Bottom shelf for storage of bottles
- AISI -304 adjustable legs
- Cold plate evaporator
- Cold water bath system
- Fan assisted condenser unit
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

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

BAR EQUIPMENT • EQUIPAMIENTO PARA BARES



SD - 100



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



V-6 415 €



V-8 565 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad ø 80 mm. máx. capacity ø mm. máx.	peso neto net weight	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
V-6	+5°C+18°C	660	220	350	84	128	6 Bot.	16 ud	220 V - 50 Hz	R-134a
V-8	+5°C+18°C	775	220	350	84	128	8 Bot.	19 ud	220 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304.
- Interior en aluminio.
- Aislamiento densidad 25 Kg/m<sup>3</sup>.
- Desagüe en la parte trasera.
- Interruptor general ON - OFF.
- Unidad condensadora ventilada.
- Evaporador por placa fría.
- Control de temperatura por termostato.
- Selección de temperatura para vino tinto o blanco.
- Capacidad para botellas de ø80mm máximo.
- Temperatura de trabajo 32°C ambiente.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Stainless-steel exterior.
- Aluminium interior.
- 25 Kg/m<sup>3</sup> insulation density.
- Dripping tube in rear.
- ON - OFF main switch.
- Ventilated condenser unit.
- Cold plate evaporator system.
- Temperature control by thermostat.
- Red or white wine temperature selection.
- ø80mm maximum storage capacity.
- Working temperature 32°C ambient temperature.

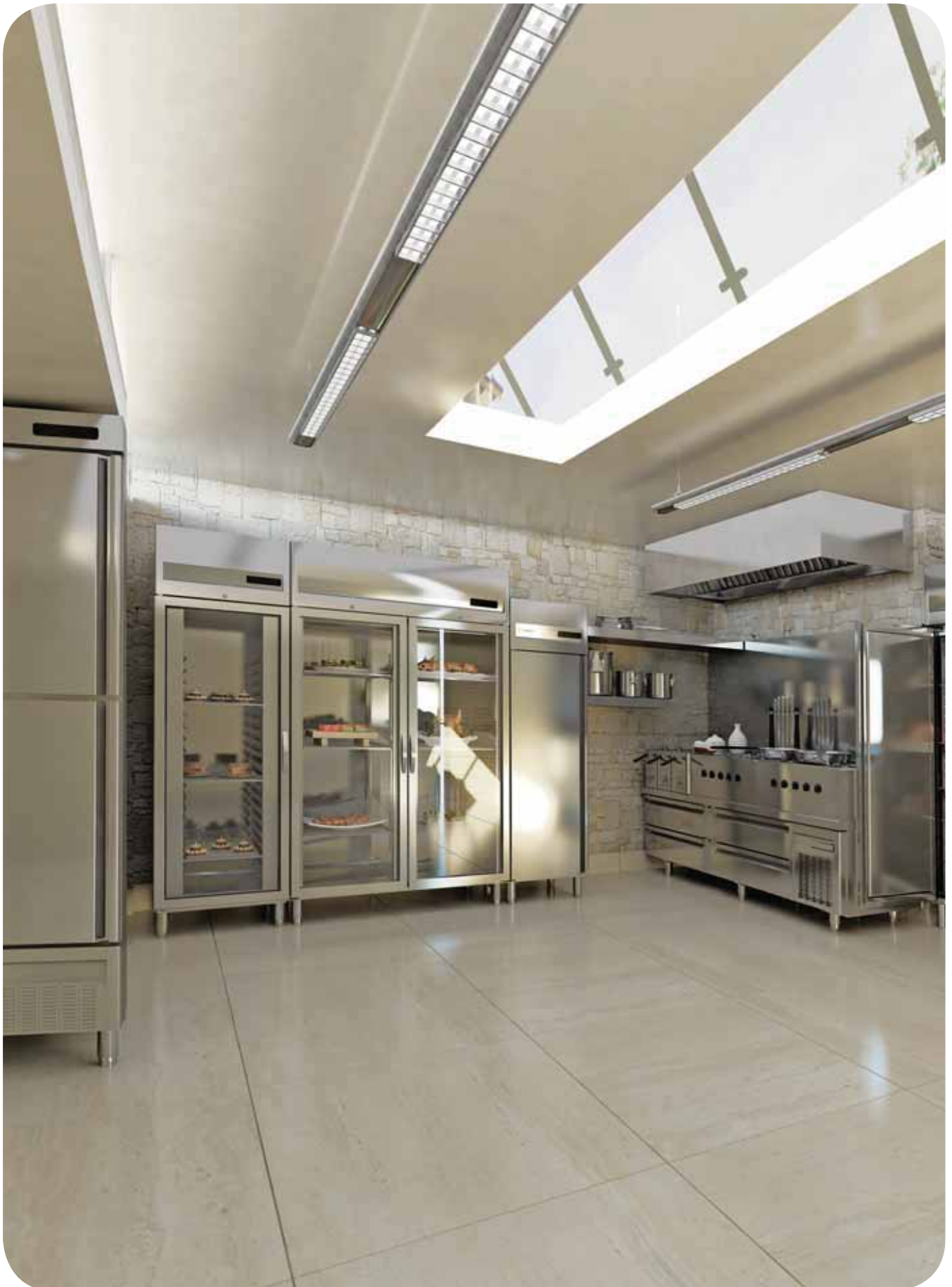
230v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult



V6



V8





## GN



- Pag. **144-145** Armario GN 2/1 interior inox embutido, ALTA EFICIENCIA ENERGETICA  
HIGH ENERGY EFFICIENCY press formed stainless steel GN 2/1 cabinet
- Pag. **146-149** Armario GN 2/1 interior inox embutido, refrigeración y congelados  
Chiller and freezer press formed stainless steel GN 2/1 cabinet
- Pag. **150-155** Armario GN 2/1 refrigeración y congelados  
Chiller and freezer GN 2/1 cabinet
- Pag. **156-157** Armario GN 2/1 H197 con ruedas, refrigeración y congelados  
H197 chiller and freezer GN 2/1 cabinet with castors
- Pag. **158-159** Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados  
Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet
- Pag. **160-165** Armario GN 2/1 doble temperatura  
Dual temperature GN 2/1 cabinet
- Pag. **166-167** Armario GN FIT 1/1- 2/1  
GN FIT 1/1- 2/1 cabinet
- Pag. **168-169** Armario GN 2/1 interior termoplástico  
Thermoplastic interior GN 2/1 cabinet

## 60x40



- Pag. **170-171** Armario 60x40 cajas de pescado  
Fish 60x40 containers cabinet
- Pag. **172-173** Armario 60x40 panadería / pastelería  
60x40 bakery / pastry cabinet
- Pag. **174-175** Armario 60x40 FIT  
60x40 FIT cabinet



## EUROSNAK

- Pag. **176-177** Armario EUROSNAK refrigeración y congelados 400 l.  
400 l. chiller and freezer EUROSNAK cabinet
- Pag. **178-179** Armario EUROSNAK refrigeración y congelados 750 l.  
750 l. chiller and freezer EUROSNAK cabinet



## SNACK

- Pag. **180-185** Armario SNACK refrigeración y congelados  
Chiller and freezer SNACK cabinet
- Pag. **186-187** Armario SNACK puerta de cristal refrigeración y congelados  
Chiller and freezer glass door SNACK cabinet
- Pag. **188-193** Armario SNACK doble temperatura  
Dual temperature SNACK cabinet
- Pag. **194-195** Armario SNACK FIT refrigeración y congelados  
Chiller and freezer SNACK FIT cabinet



## CARACTERISTICAS GENERALES GENERAL FEATURES

### GN



### EuroSnack



### SNACK

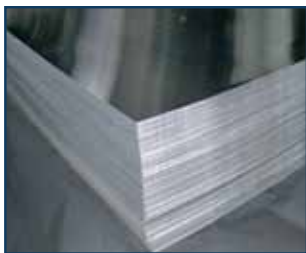


REFRIGERATED COUNTERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

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

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

### AISI-304



interior esquinas redondeadas  
rounded corner edges



desagüe limpieza  
cleaning drainage

patas de 160 mm  
160 mm leg



burlete desmontable  
gasket detachable



bisagras cierre automático  
self closing hinges



contrapuerta embutida  
pressformed rear door



unidad cond. extraíble  
removable cond. unit



evaporador en el techo  
top mounted evaporator



## OPCIONES BAJO PEDIDO OPTIONS ON DEMAND

pre-instalación  
remote condenser unit



puerta con cerradura  
lock for door



respaldo inox  
SS rear side



estantes chapa perforada  
perforated shelves



puertas de cristal  
glass doors



puertas de cristal  
glass doors



patas de 90 mm  
90 mm legs



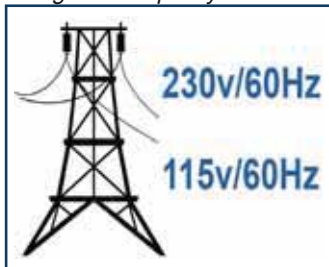
ruedas  
castors



hidrocarburo  
hydrocarbon



voltaje y frecuencia  
voltage and frequency





EGR-751-PF85	2.700 €	EGRE-751-PF85	2.900 €
EOG-751-PF85	3.420 €	EGRE-751-PF85	3.705 €

ref.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (kW/24h)*	capacidad capacity (L)	estantes shelves	niveles levels	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
EGR-751	-2°C+8°C	710	2060	800	356	1.27	550	3	24	230V - 50 Hz	R-290
EOG-751	-20°C-15°C	710	2060	800	450		550	3	24	230V - 50 Hz	R-290
EGRE-751	-2°C+8°C	710	2060	800	356		550	3	24	230V - 50 Hz	R-290
EOGE-751	-20°C-15°C	710	2060	800	450		550	3	24	230V - 50 Hz	R-290

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304 con 24 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Quadro de mandos elevable para acceso a unidad condensadora
- Sistema frigorífico **monobloque**, evaporador + unidad condensadora
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- **EGR**: temperatura de trabajo 16°C a 43°C ambiente

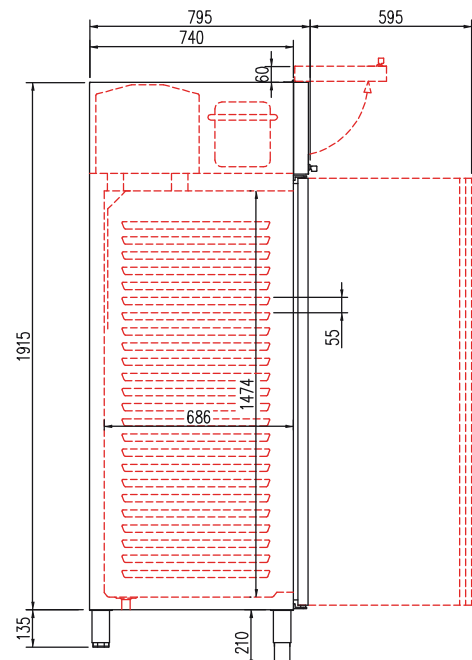
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- AISI-304 stainless steel inner sides, 24 press-formed supports for GN 2/1 containers or shelves
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Inner side of doors by stamped steel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- LED lighting
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Hinged front control panel, allows easy access to the condenser unit
- **Monoblock** refrigeration system: condenser unit + evaporator
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- **EGR**: operating ambient temperature 16°C to 43°C

**EGR/ EOG:** Puerta inox - solid door  
**EGRE/ EOGE:** Puerta doble cristal - double glazed door

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

4

MONOBLOCK



85mm  
aislamiento  
insulation



1,27  
KW/24h



EGR-751-PF85

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

Electrónica avanzada  
High technology electronic system



Interior redondeado con desagüe  
Rounded corners



Contrapuerta embutida  
Press-formed rear side door



Aislamiento 40 Kg/cm³  
40 Kg / cm³ insulation





AGR-751-PF	2.180 €	AGR-751-PF85	2.340 €
ACG-751-PF	2.900 €	ACG-751-PF85	3.060 €

AGRE-751-PF	2.380 €	AGRE-751-PF85	2.540 €
-------------	---------	---------------	---------

ref.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	niveles levels	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AGR/ AGRE-751-PF	-2°C+8°C	645	2060	800	356	430 / 470	550	3	24	230V - 50 Hz	R-404A
ACG-751-PF	-20°C-15°C	645	2060	800	450	840	550	3	24	230V - 50 Hz	R-404A
AGR/ AGRE-751-PF85	-2°C+8°C	710	2060	800	356	430 / 470	550	3	24	230V - 50 Hz	R-404A
ACG-751-PF85	-20°C-15°C	710	2060	800	450	840	550	3	24	230V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

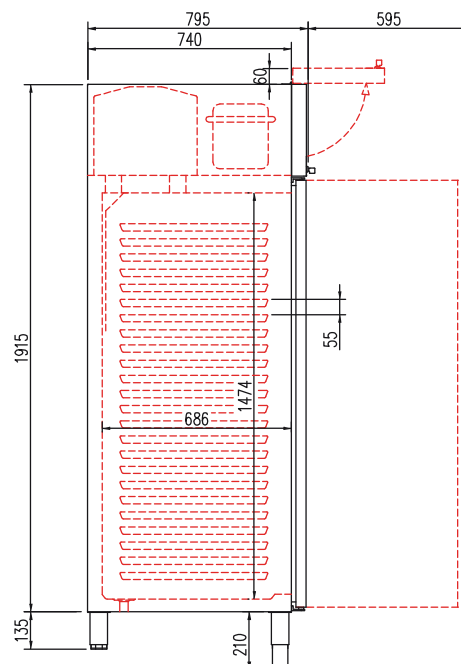
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304 con 24 embuticiones para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Quadro de mandos elevable para acceso a unidad condensadora
- Sistema frigorífico **monobloque**, evaporador + unidad condensadora
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero ODP
- **PF85**: 85 mm aislamiento
- **PF**: 60 mm aislamiento
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- **AGR-PF/ PF85**: temperatura de trabajo 16°C a 43°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- AISI-304 stainless steel inner sides, 24 press-formed supports for GN 2/1 containers or shelves
- Inner side of doors by stamped steel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- LED lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Hinged front control panel, allows easy access to the condenser unit
- **Monoblock** refrigeration system: condenser unit + evaporator
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP
- **PF85**: 85 mm insulation
- **PF**: 60 mm insulation
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- **AGR-PF/ PF85**: operating ambient temperature 16°C to 43°C

**AGR/ ACG:** Puerta inox - solid door  
**AGRE:** Puerta doble cristal - double glazed door

### Opciones - Options

hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult
parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Armario GN 2/1, refrigeración y congelados, costados embutidos  
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer, pressformed side walls

4

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

MONOBLOCK



**85/60mm**  
aislamiento  
insulation



AGR-751-PF85

Electrónica alto rendimiento  
High performance electronic system



Interior redondeado con desagüe  
Rounded corners and drain



Contrapuerta embutida  
Press-formed rear side door



**Modelos PF85 models**

Aislamiento 40 Kg/cm³ x 85 mm  
40 Kg / cm³ x 85 mm insulation





AGR-1002-PF	4.320 €	AGM-1002-PF	5.015 €	ACG-1002-PF	5.730 €	AGRE-1002-PF	4.580 €
-------------	---------	-------------	---------	-------------	---------	--------------	---------

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

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	niveles levels	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AGR/AGRE-1002-PF	(-2°C+8°C)+(-2°C+8°C)	1295	2060	800	356+356	430+430	610+610	6	48	230V - 50 Hz	R-134a + R-134a
AGR/AGRE-1002-PF	(-2°C+8°C)+(-2°C+8°C)	1295	2060	800	356+356	470+470	610+610	6	48	230V - 50 Hz	R-134a + R-134a
ACG-1002-PF	(-20°C-15°C)+(-20°C-15°C)	1295	2060	800	450+450	840+840	610+610	6	48	230V - 50 Hz	R-404A + R404A
AGM-1002-PF	(-2°C+8°C)+(-20°C-15°C)	1295	2060	800	356+450	430+840	610+610	6	48	230V - 50 Hz	R-134a + R404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

REFRIGERATED COULDERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

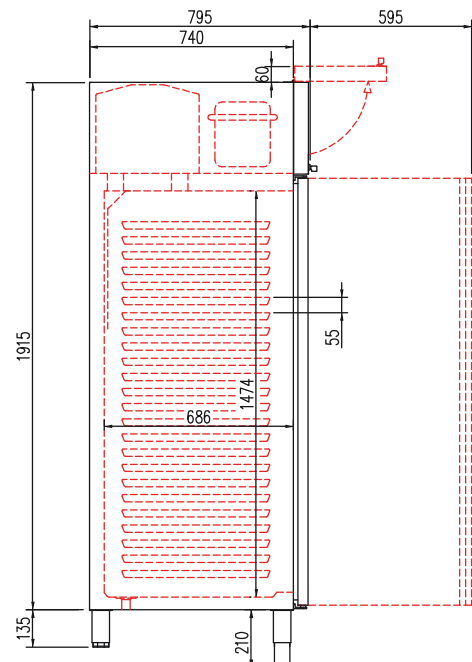
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Costados en acero inox AISI-304 con 24 embuticiones por puerta para apoyo de parrillas y cubetas GN 1/1 o GN 2/1
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Cerradura con llave, de serie
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 200 mm
- Cuadro de mandos elevable para acceso a unidad condensadora
- Sistema frigorífico **monobloque**, evaporador + unidad condensadora
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche del evaporador
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- AISI-304 stainless steel inner sides, 24 press-formed supports for GN 2/1 containers or shelves
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- LED lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 200 mm
- Hinged front control panel, allows easy access to the condenser unit
- **Monoblock** refrigeration system: condenser unit + evaporator
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption

AGR/ ACG: Puerta inox - solid door  
 AGRE: Puerta doble cristal - double glazed door

### Opciones - Options

hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult
parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz/ 115v 60Hz	230v 60Hz/ 115v 60Hz	consultar - consult



Armario GN 2/1, refrigeración y congelados, costados embutidos  
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer, pressformed side walls

4

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

MONOBLOCK



AGR-1002-PF

Electrónica alto rendimiento  
High performance electronic system



Interior redondeado con desagüe  
Rounded corners and drain



Contrapuerta embutida  
Press-formed rear side door







AGR-751	2.035 €	AGR-752	2.115 €
ACG-751	2.725 €	ACG-752	2.765 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AGR-750	-2°C+8°C	695	2130	840	356	430	610	3	3	230V - 50 Hz	R-134a
ACG-750	-20°C-15°C	695	2130	840	450	840	610	3	3	230V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

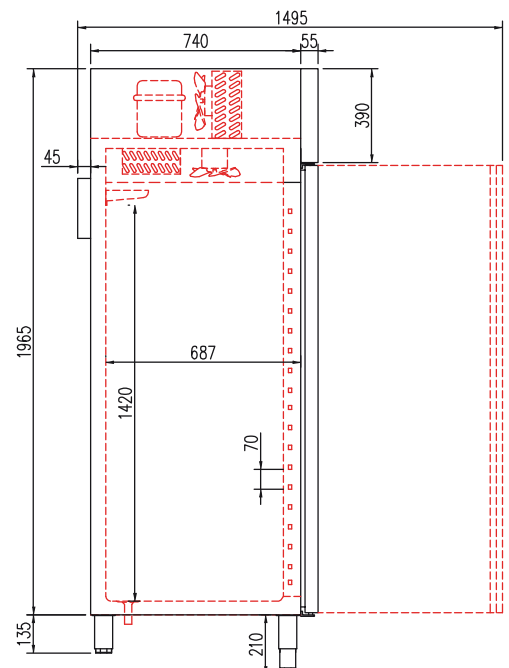
REFRIGERATED COUNTERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 €x set
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



pre-instalación    remote compressor    consultar - consult



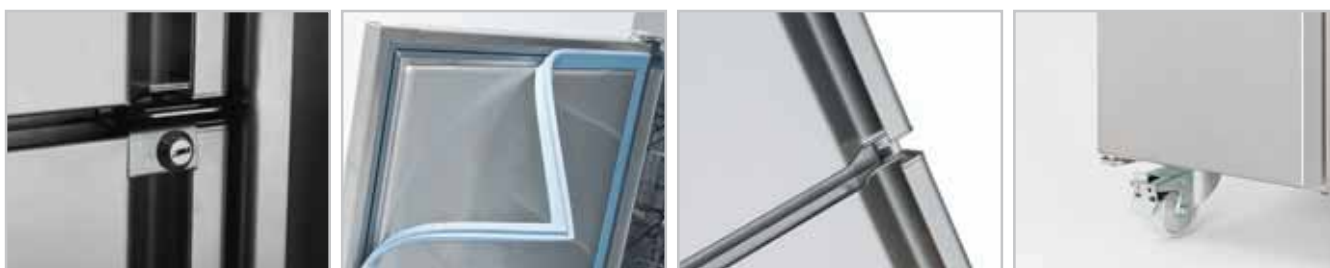
Armario GN 2/1, refrigeración y congelados  
GN 2/1 cabinet, chiller and freezer

4

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



AGR-751



ARMARIOS  
REFRIGERADOS 4



AGR-1002	3.155 €	AGR-1003	33.165 €	AGR-1004	3.205 €
ACG-1002	3.800 €	ACG-1003	3.870 €	ACG-1004	3.920 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AGR-1000	-2°C+8°C	1390	2130	840	590	540	1330	6	6	230V - 50 Hz	R-134a
ACG-1000	-20°C-15°C	1390	2130	840	960	1250	1330	6	6	230V - 50 Hz	R-404a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

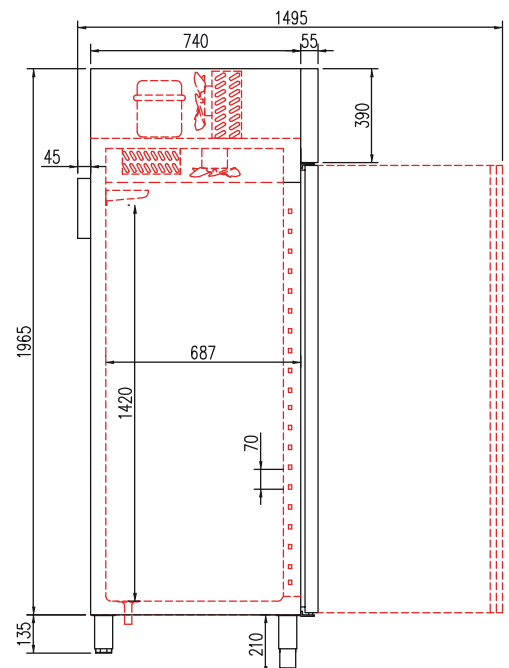
- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 €x set
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



pre-instalación    remote compressor    consultar - consult



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

4



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



AGR-1002





AGR-2003	4.080 €	AGR-2004	4.245 €	AGR-2005	4.410 €	AGR-2006	4.570 €
ACG-2003	5.045 €	ACG-2004	5.210 €	ACG-2005	5.375 €	ACG-2006	5.535 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AGR-2000	-2°C+8°C	2090	2050	840	1174	850	1990	9	9	230V - 50 Hz	R-134a
ACG-2000	-20°C-15°C	2090	2050	840	1050	1560	1990	9	9	230V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: **AGR-2000 38°C ACG-2000 32°C**

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: **AGR-2000 38°C ACG-2000 32°C**

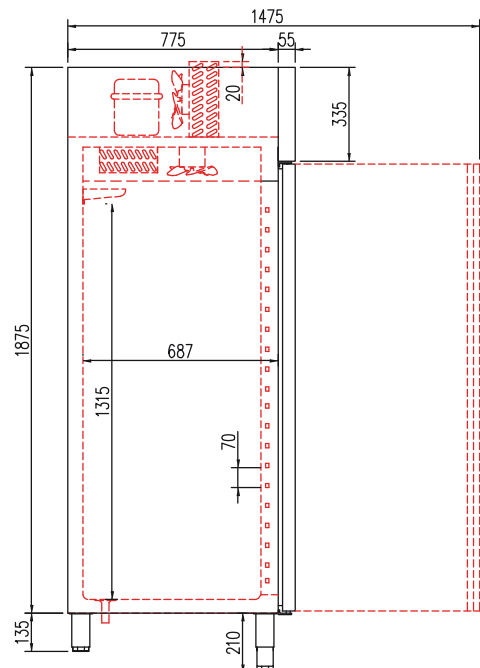
REFRIGERATED COINERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 €x set
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



pre-instalación    remote compressor    consultar - consult



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

4



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



ACG-2003




**AGR-751-SD**
**2.010 €**

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AGR-751-SD	-2°C+8°C	695	1970	840	356	430	610	3	3	230V - 50 Hz	R-134a

REFRIGERATED COUNTERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

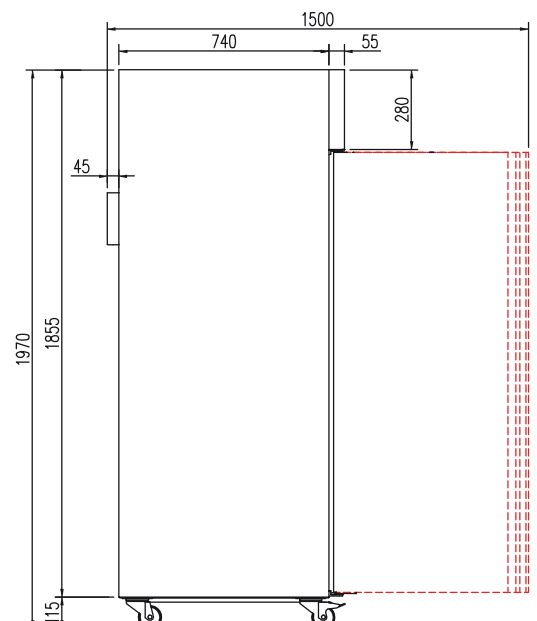
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 €x set
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



Armario GN 2/1 H197 con ruedas  
H197 GN 2/1 cabinet with castors

4



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

1970 mm



AGR-751-SD







AGRE-751	2.240 €	AGRE-1002	3.360 €	AGRE-2003	5.040 €
ACGE-751	3.015 €	ACGE-1002	4.340 €	ACGE-2003	5.825 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AGRE-751	-2°C+8°C	695	2130	840	356	470	610	4	4	230V - 50 Hz	R-134a
ACGE-751	-20°C-15°C	695	2130	840	450	880	610	4	4	230V - 50 Hz	R-404a
AGRE-1002	-2°C+8°C	1390	2130	840	590	620	1330	8	8	230V - 50 Hz	R-134a
ACGE-1002	-20°C-15°C	1390	2130	840	960	1330	1330	8	8	230V - 50 Hz	R-404a
AGRE-2003	-2°C+8°C	2090	2050	840	1174	970	1990	12	12	230V - 50 Hz	R-134a
ACGE-2003	-20°C-15°C	2090	2050	840	1050	1680	1990	12	12	230V - 50 Hz	R-404a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Doble cristal + LEDS
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Double glazed door + LEDS
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

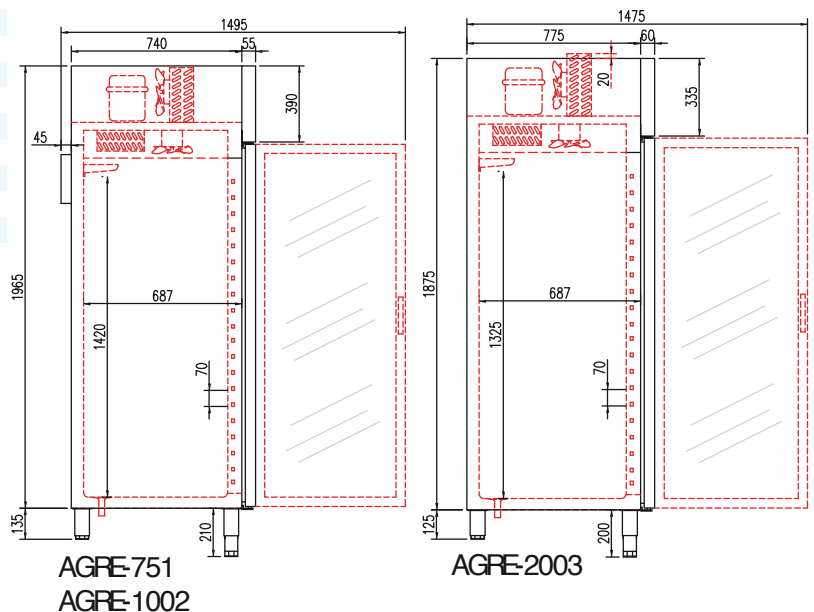
REFRIGERATED COINERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

parrilla reforzada botelleria	bottles reinforced shelf	75 €x ud
parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



pre-instalación    remote compressor    consultar - consult



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

4

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



AGRE-2003



AGRE-751



AGRE-1002





AGR-1002/2	3.370 €	AGP-1002	3.990 €	AGM-1002	4.640 €
------------	---------	----------	---------	----------	---------

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

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones drawers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AGR-1002/2	(-2°C+8°C)+(-2°C+8°C)	1390	2130	840	356+356	430+430	610+610	6	6	0	230V - 50 Hz	R-134a + R-134a
AGP-1002	(-2°C+8°C)+(-4°C+4°C)	1390	2130	840	356+470	430+510	610+610	3	9	6	230V - 50 Hz	R-134a + R-134a
AGM-1002	(-2°C+8°C)+(-20°C-15°C)	1390	2130	840	356+450	430+840	610+610	6	6	0	230V - 50 Hz	R-134a + R404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Dos unidades condensadoras ventiladas
- Evaporadores sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

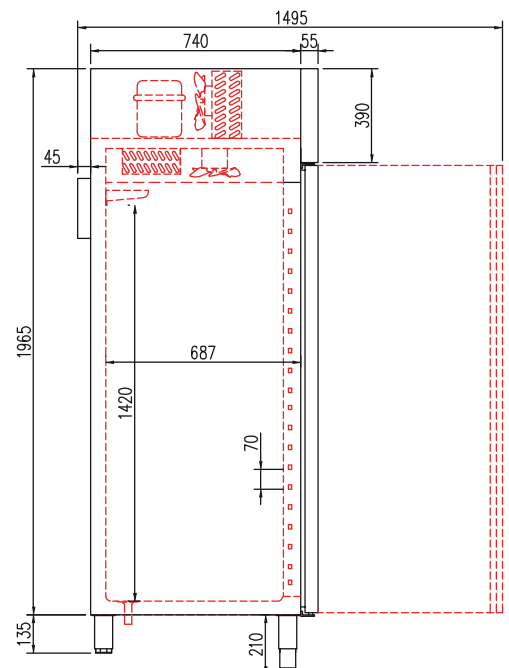
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting LED
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Two fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporators, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

REFRIGERATED COULNERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 €x set
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



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

4



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



AGR-1002/2





AGP-752	2.650 €	AGP-1003	3.625 €	AGP-1004	3.645 €	AGP-2005	4.485 €
---------	---------	----------	---------	----------	---------	----------	---------

Dos cámaras de funcionamiento y temperaturas independientes  
Two compartments, that operate independently and at different temperatures

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia fríg. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones drawers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AGP-750	(-2°C+8°C)+(-4°C+4°C)	695	2130	840	180+180	210+210	280+280	1	4	3	230V - 50 Hz	R-134a
AGP-1000	(-2°C+8°C)+(-4°C+4°C)	1390	2130	840	590+180	540+210	1050+280	4	7	3	230V - 50 Hz	R-134a
AGP-2000	(-2°C+8°C)+(-4°C+4°C)	2090	2050	840	590+356	540+430	1300+610	6	12	6	230V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente
- Departamento de pescado
- Evaporador estático, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -4°C+4°C a 38°C ambiente
- 3 contenedores plástico con doble fondo, sobre guías inox

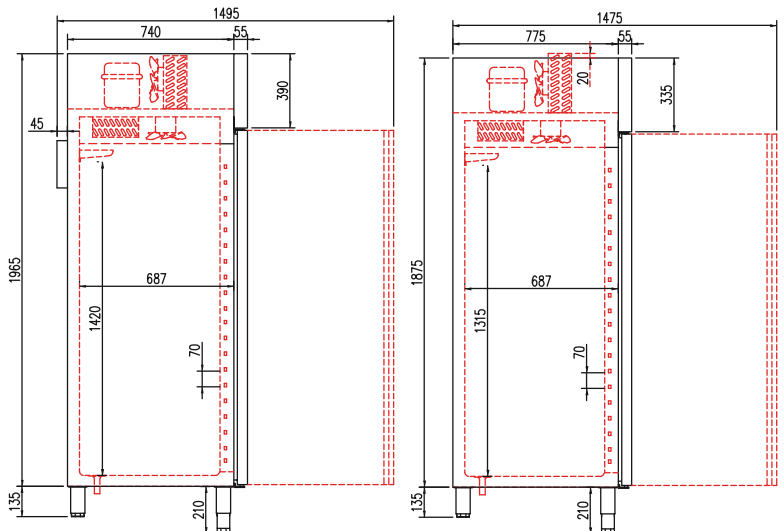
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient
- Fish department
- Static evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Independent refrigerating units for each department
- Operating temperature -4°C+4°C, 38°C ambient
- 3 containers with stainless steel inserts in fish department

REFRIGERATED COOLERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones- Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 €x set
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz/ 115v 60Hz	consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



AGP-752  
AGP-1003/1004

AGP-2005

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

4

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



AGP-1003



AGP-752



ARMARIOS  
REFRIGERADOS 4



AGM-752	3.200 €	AGM-1003	3.915 €	AGM-1004	3.940 €	AGM-2005	5.010 €
---------	---------	----------	---------	----------	---------	----------	---------

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

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AGM-750	(-2°C+8°C)+(-20°C-15°C)	695	2130	840	180+258	210+530	280+280	2	2	230V - 50 Hz	R-134a
AGM-1000	(-2°C+8°C)+(-20°C-15°C)	1390	2130	840	590+258	540+530	1050+280	5	5	230V - 50 Hz	R-134a
AGM-2000	(-2°C+8°C)+(-20°C-15°C)	2100	2130	840	590+450	540+840	1300+610	9	9	230V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
  - Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
  - Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
  - Modelo 1000: cerradura con llave de serie
  - Contrapuerta inox embutida
  - Luz interior LED
  - Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
  - Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
  - Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
  - Unidad condensadora ventilada
  - Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
  - Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
  - Evaporación automática del agua de descarche
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
  - Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
  - Temperatura de trabajo a 38°C Ambiente
- Departamento de congelados
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
  - Motor independiente
  - Temperatura de trabajo -20°C-15°C a 38°C Ambiente

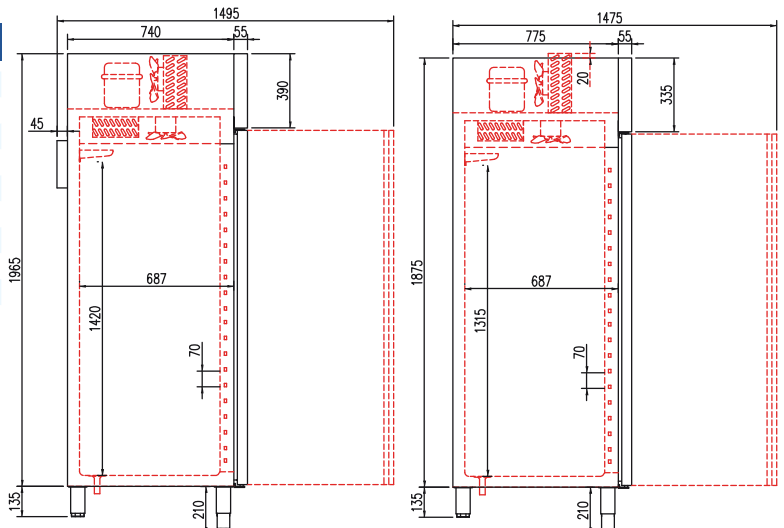
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
  - AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
  - Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
  - Model 1000: key lock as standard
  - Inner side of doors by stamped steel
  - Interior LED lighting
  - GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
  - AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
  - Control panel and engine ventilation grill, removable
  - Fan assisted condenser unit
  - Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
  - Evaporator fan stops when door is opened
  - Automatic evaporation of defrost water
  - 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
  - Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
  - Operating temperature 38°C Ambient
- Freezer department
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
  - Independent refrigerating units for each department
  - Operating temperature -20°C-15°C, 38°C Ambient

REFRIGERATED COUINERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 €x set
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



AGM-752  
AGM-1003/1004

AGM-2005

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

4

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



AGM-1003



AGM-752



ARMARIOS  
REFRIGERADOS  
4



GN 1/1

GN 1/1 + GN 2/1



AGR-50	1.600 €
AGFE-50	1.800 €

ACG-50	2.075 €
ACGE-50	2.325 €

ACG-125	3.235 €
ACGE-125	3.610 €

AGR-125	2.350 €
AGFE-125	2.735 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AGR/ AGFE-50	-2°C+8°C	460	2075	665	300	395	240	3 / 4	3 / 4	230V - 50 Hz	R-134a
ACG/ ACGE-50	-20°C-15°C	460	2075	665	295	750	240	3 / 4	3 / 4	230V - 50 Hz	R-404A
AGR/ AGFE-125	-2°C+8°C	1250	2075	665	356	480	750	6 / 8	6 / 8	230V - 50 Hz	R-134a
ACG/ ACGE-125	-20°C-15°C	1250	2075	665	546	941	750	6 / 8	6 / 8	230V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave de serie
- **AGFE/ ACGE** doble cristal + LEDS
- Estantes interiores GN, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

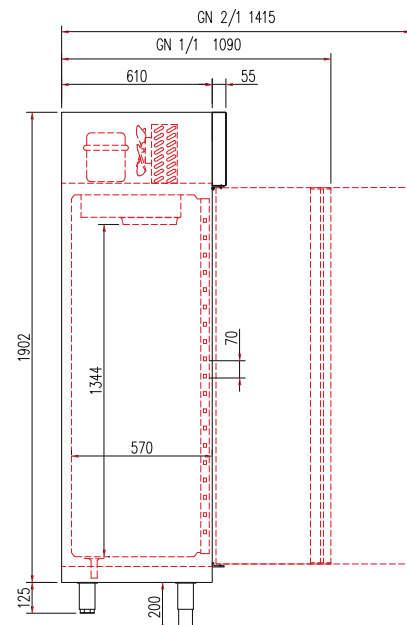
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- **AGFE/ ACGE** double glazed door + LEDS
- GN shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

REFRIGERATED COUINERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN	GN slides extra set	21 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



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



GN 1/1

GN 2/1

AGR-125



AGRE-50 (GN 1/1)



AGRE-125



RVGI-500	1.485 €	RVGE-500	1.335 €
CVGI-500	1.990 €	CVGE-500	1.835 €

RVGI-600	1.670 €	RVGE-600	1.505 €
CVGI-600	2.225 €	CVGE-600	2.065 €

REFRIGERATED COUINERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

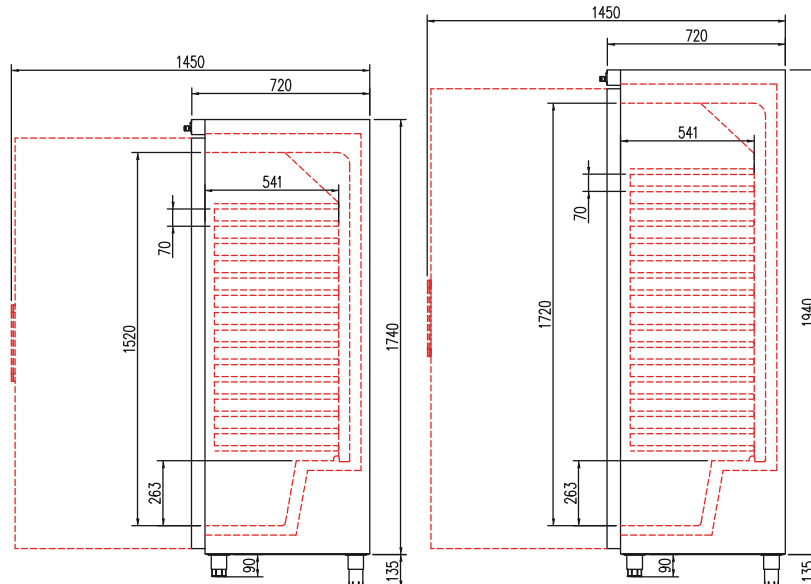
mod.	rango range	largo length (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	niveles max max levels	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
RVG-500	-2°C+8°C	755	300	418	495	15	2	230V - 50 Hz	R-134a
RVG-600	-2°C+8°C	755	300	418	605	18	3	230V - 50 Hz	R-134a
CVG-500	-20°C-15°C	755	450	670	495	15	2	230V - 50 Hz	R-404A
CVG-600	-20°C-15°C	755	450	670	605	18	3	230V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- **RVGI, CVGI**: Exterior en acero satinado, excepto el respaldo
- **RVGE, CVGE**: Exterior en acero plastificado blanco, excepto el respaldo
- Interior en poliestireno sanitario
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado,
- Evaporador sistema placa fría con ventilador y recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura ambiente de trabajo: **RVGI** 38°C **CVGI** 32°C
- Cerradura de serie

- **RVGI, CVGI**: Stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- **RVGE, CVGE**: Exterior in white plastic coated steel, rear side galvanized panel
- Interior of polystyrene, with health certification
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- GN 2/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Condenser unit without maintenance
- Fan assisted cold plate evaporator with epoxi anticorrosion coating
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating ambient temperature: : **RVGI** 38°C **CVGI** 32°C
- Integrated lock as standard

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


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

4

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



RVGI-600



RVGE-500



AP-750	2.440 €	AP-1002	3.930 €
--------	---------	---------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	cajones containers	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AP-750	-4°C+4°C	695	2130	840	470	474	610	7	7	230V - 50 Hz	R-134a
AP-1002	-4°C+4°C	1395	2130	840	682	676	1330	14	14	230V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burléte magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Cerradura con llave de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

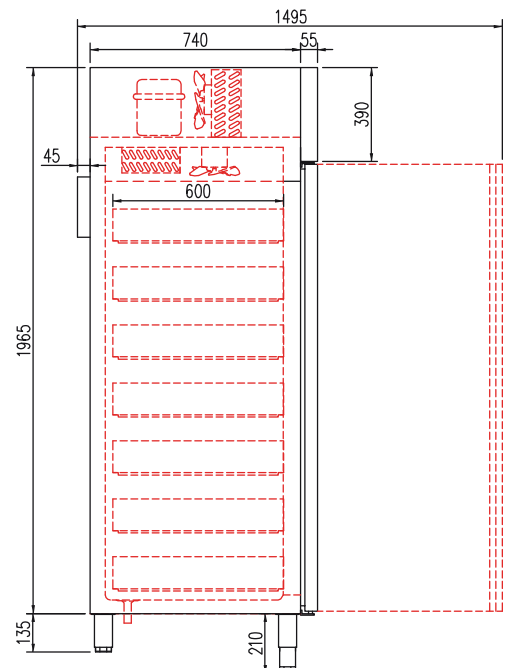
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

REFRIGERATED COULNERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



# Armario refrigerado para PESCADO FISH cabinet

4

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



 AP-1002



 AP-750





APR-750	2.215 €
APRV-750	2.215 €
APC-750	2.905 €

APR-1002	3.685 €
APRV-1002	3.685 €
APC-1002	4.405 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
APR/APRV-750	-2°C+8°C	695	2130	840	356	430	610	20	230V - 50 Hz	R-134a
APR/APRV-1002	-2°C+8°C	1395	2130	840	590	540	1330	40	230V - 50 Hz	R-134a
APC-750	-20°C-15°C	695	2130	840	450	540	610	20	230V - 50 Hz	R-404A
APC-1002	-20°C-15°C	1395	2130	840	960	1250	1330	40	230V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

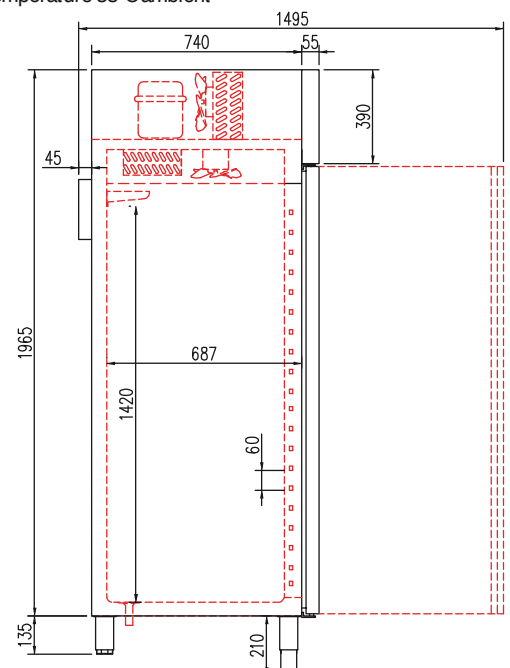
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **APRV**: puerta marco de aluminio con cristal doble + LEDS
- Cerradura con llave, de serie
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura cada 60 mm para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Bajo pedido, se puede adaptar a bandejas 60x45
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- **APRV**: double glazed door on aluminium frame and LED lighting
- Key lock as standard
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, 60 mm height adjustable
- On demand can be adapted for 60x45 trays
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

REFRIGERATED COULNERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

set adicional guías 60x40	60x40 slides extra set	19 €x set
parrilla 60x40	60x40 shelf	24 €x ud
set para parrillas 45x60	45x60 set	120 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



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

4

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



APR-1002

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



APFV-750







AP-55	2.190 €	APR-55	1.935 €	APRV-55	2.080 €
-------	---------	--------	---------	---------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	capacidad capacity (L)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	pares de guías sets of slides	cajas containers	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AP-55	0°C+4°C	540	2075	730	340	300	395	7	7x60-40		230V - 50 Hz	R-134a
APR-55	0°C+8°C	540	2075	730	340	300	395	17		3x60-40	230V - 50 Hz	R-134a
APRV-55	0°C+8°C	540	2075	730	340	300	395	17		3x60-40	230V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **APRV** doble cristal
- Luz interior LED
- Interior con guías de acero inox, regulables en altura para parrillas, bandejas o contenedores 60x40
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

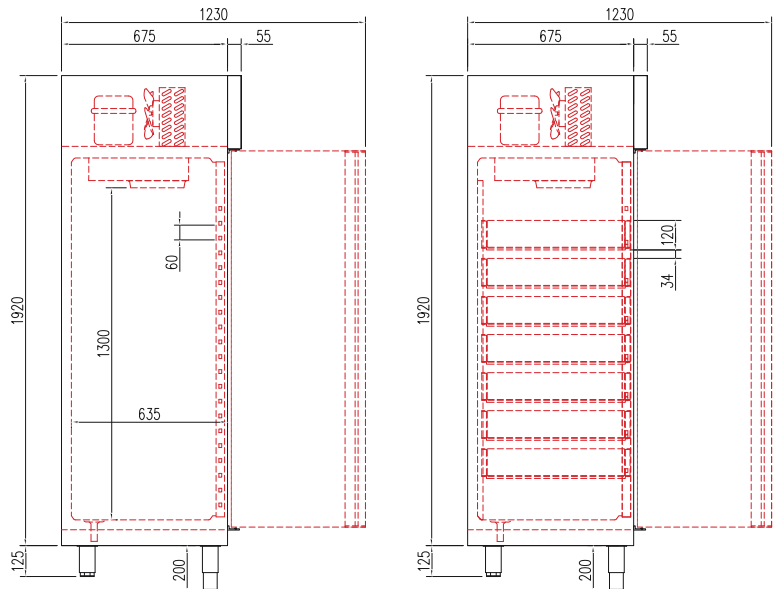
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- **APRV** double glazed door
- Interior LED lighting
- Capacity for 60x40 shelves, containers or trays by stainless steel slides, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

REFRIGERATED COUNTERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
hidrocarburo	hydrocarbon	consultar - consult



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



APR-55



AP-55



APRV-55





AER-401	1.680 €
AEC-401	2.180 €

AER-402	1.735 €
AEC-402	2.230 €

AEFE-401	1.835 €
AECE-401	2.330 €

AP-400	2.100 €
--------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AER-400	-2°C+8°C	600	1900	650	300	410	400	3	230V - 50 Hz	R-134a
AEC-400	-20°C+15°C	600	1900	650	450	840	400	3	230V - 50 Hz	R-404A
AEFE-400	-2°C+8°C	600	1900	650	300	450	400	4	230V - 50 Hz	R-134a
AECE-400	-20°C+15°C	600	1900	650	450	890	400	4	230V - 50 Hz	R-404A
AP-400	-4°C+4°C	600	1900	650	300	410	400	5 contenedores	230V - 50 Hz	R-134a

REFRIGERATED COUNTERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

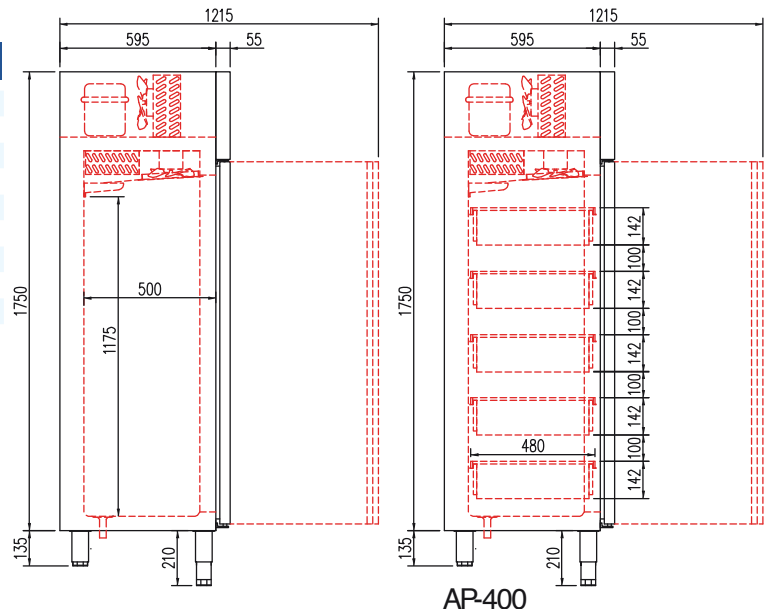
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: AER/ AEC/ AP 38°C AEFE/ AECE 32°C
- AP-400:** Contenedores plásticos 410x460x150 sobre estantes de alambre en acero plastificado
- AEFE/ AECE:** doble cristal + LEDS

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature : AER/ AEC/ AP 38°C AEFE/ AECE 32°C
- AP-400:** Plastic containers 410x460x150 on shelves
- AEFE/ AECE:** double glazed door + LEDS

### Opciones - Options

parrilla reforzada botellería	bottles reinforced shelf	45 €x ud
parrilla estándar	standard shelf	25 €x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
barras carniceras (AP no disponible)	bars for meat (AP not available)	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

4

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



AER-401



AERE-401



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





AER-125	2.215 €
AEC-125	2.880 €

AEM-125	3.595 €
---------	---------

AEFE-125	2.560 €
AECE-125	3.365 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
AER/ AEFE-125	-2°C+8°C	1250	2075	665	356	480	750	6 / 8	6 / 8	230V - 50 Hz	R-134a
AEC/ AECE-125	-20°C-15°C	1250	2075	665	546	941	750	6 / 8	6 / 8	230V - 50 Hz	R-404a
AEM-125	(-2°C+8°C) + (-20°C-15°C)	1250	2075	665	300+295	396+750	340+350	6	6	230V - 50 Hz	R-134a+R404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

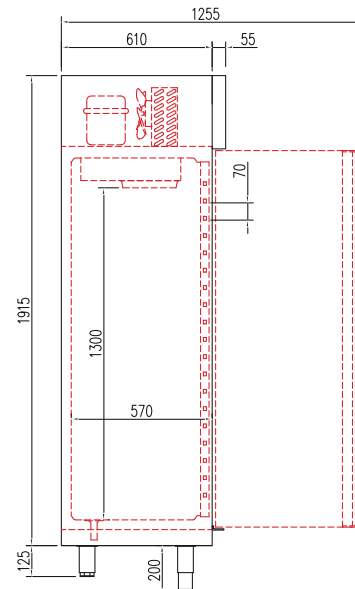
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- **AEFE/ AECE** doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- **AEFE/ AECE** double glazed door
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	27 €x ud
set adicional guías	slides extra set	21 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 €x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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



AER-125



AERE-125



ACR-751	1.820 €
ACC-751	2.545 €

ACR-752	1.865 €
ACC-752	2.590 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
ACR-750	-2°C+8°C	695	2115	730	356	334	520	3	230V - 50 Hz	R-134a
ACC-750	-20°C-15°C	695	2115	730	450	760	520	3	230V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

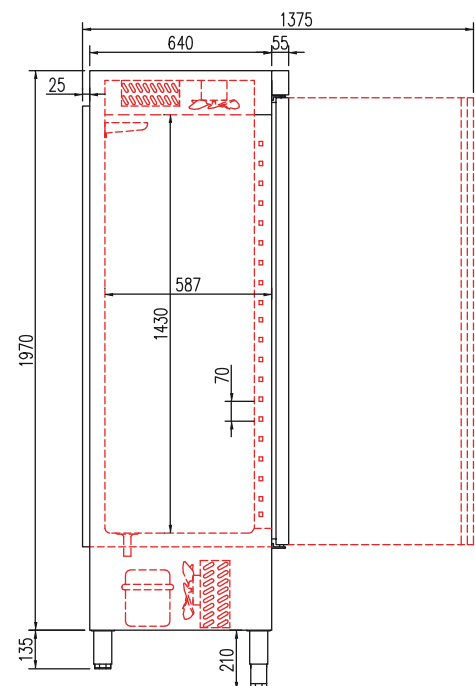
REFRIGERATED COINERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	29 €x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



pre-instalación    remote compressor    consultar - consult



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

4

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



ACR-751







ACR-1302	2.480 €	ACR-1303	2.535 €	ACR-1304	2.555 €
ACC-1302	3.320 €	ACC-1303	3.370 €	ACC-1304	3.420 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
ACR-1300	-2°C+8°C	1390	2115	730	590	430	1130	6+3	230V - 50 Hz	R-134a
ACC-1300	-20°C-15°C	1390	2115	730	861	1070	1130	6+3	230V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

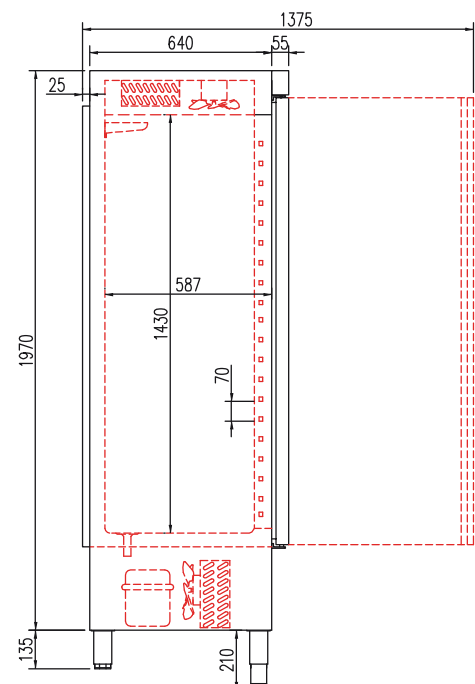
REFRIGERATED COUNTERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	29 €x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 €x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



pre-instalación    remote compressor    consultar - consult



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

4



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



ACR-1304



ARMARIOS  
REFRIGERADOS 4



ACR-2003	3.590 €	ACR-2004	3.630 €	ACR-2005	3.670 €	ACR-2006	3.710 €
ACC-2003	4.505 €	ACC-2004	4.540 €	ACC-2005	4.590 €	ACC-2006	4.635 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
ACR-2000	-2°C+8°C	2090	2100	730	1174	735	1750	9	230V - 50 Hz	R-134a
ACC-2000	-20°C-15°C	2090	2100	730	1050	1480	1750	9	230V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

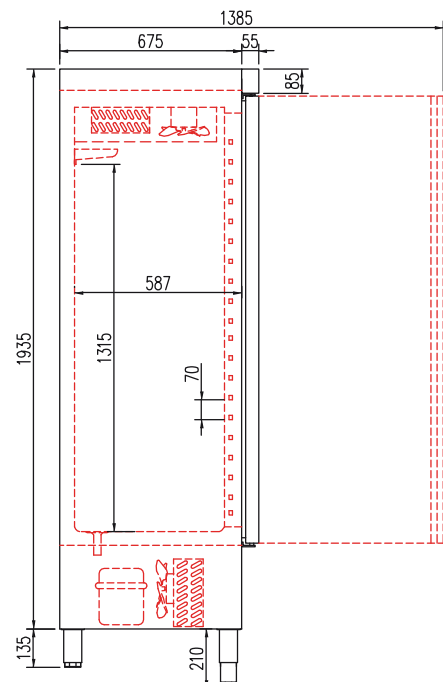
REFRIGERATED COULNERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	29 €x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 €x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



pre-instalación    remote compressor    consultar - consult



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



ACC-2006





ACRV-751	2.125 €	ACRV-1302	3.160 €	ACRV-2003	4.395 €
ACCV-751	2.845 €	ACCV-1302	4.160 €	ACCV-2003	5.155 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
ACRV-751	-2°C+8°C	695	2115	730	356	362	520	4	230V - 50 Hz	R-134a
ACRV-1302	-2°C+8°C	1390	2115	730	560	572	1130	8+4	230V - 50 Hz	R-134a
ACRV-2003	-2°C+8°C	2090	2100	730	1174	800	1750	12+8	230V - 50 Hz	R-134a
ACCV-751	-20°C-15°C	695	2115	730	450	774	520	4	230V - 50 Hz	R-404A
ACCV-1302	-20°C-15°C	1390	2115	730	861	1110	1130	8+4	230V - 50 Hz	R-404A
ACCV-2003	-20°C-15°C	2090	2100	730	1050	1582	1750	12+8	230V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

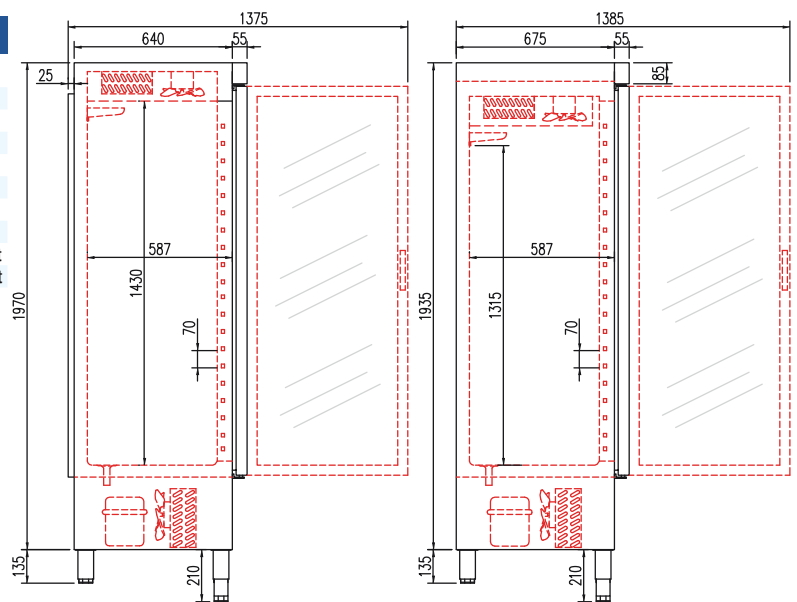
- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal + LEDS
- Estantes interiores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

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed door + LEDS
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

REFRIGERATED COINERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

parrilla reforzada botelleria	bottles reinforced shelf	65 €x ud
parrilla adicional	extra shelf	29 €x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 €x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 €x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



ACRV-751  
ACRV-1302

ACRV-2003

pre-instalación    remote compressor    consultar - consult

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

4

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



ACRV-1302



ACRV-751



ARMARIOS  
REFRIGERADOS 4



ACR-1302/2	3.360 €	ADP-1302	3.395 €	ACM-1302	4.020 €
------------	---------	----------	---------	----------	---------

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes  
Two compartments, that operate independently and at different temperatures

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	cajones drawers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
ACR-1302/2	(-2°C+8°C)+(-2°C+8°C)	1390	2115	730	356+356	334+334	510+510	6	0	230V - 50 Hz	R-134a + R-134a
ADP-1302	(-2°C+8°C)+(-4°C+4°C)	1390	2115	730	356+450	334+400	510+510	3	6	230V - 50 Hz	R-134a + R-134a
ACM-1302	(-2°C+8°C)+(-20°C-15°C)	1390	2115	730	356+450	334+720	510+510	6	0	230V - 50 Hz	R-134a + R404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura,
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Dos unidades condensadoras ventiladas
- Evaporadores sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

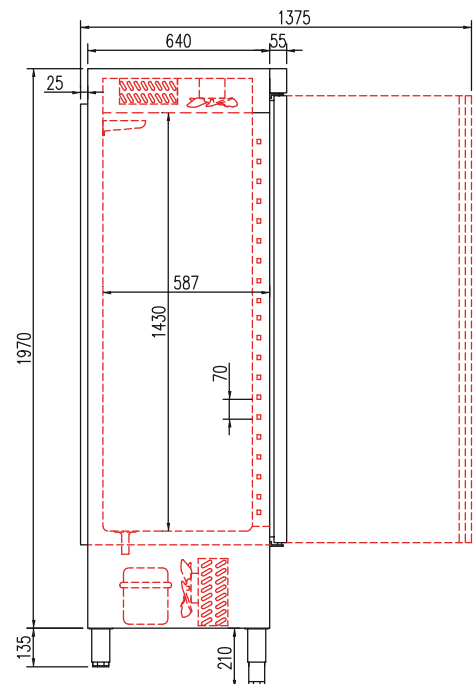
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Two fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporators, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

REFRIGERATED COUINERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	29 €x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 €x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

4



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



ACR-1302/2







ADP-1303	3.220 €	ADP-1304	3.320 €	ADP-2005	4.335 €
----------	---------	----------	---------	----------	---------

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes  
Two compartments, that operate independently and at different temperatures

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	cajones drawers	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
ADP-1300	(-2°C+8°C)+(-4°C+4°C)	1390	2115	730	490+180	420+210	880+250	4+1	3	3	230V - 50 Hz	R-134a
ADP-2000	(-2°C+8°C)+(-4°C+4°C)	2090	2100	730	590+470	704+400	1130+520	6+3	6	6	230V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

#### Departamento de pescado

- Evaporador estático, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -4°C+4°C a 38°C ambiente
- Contenedores plástico, sobre guías inox

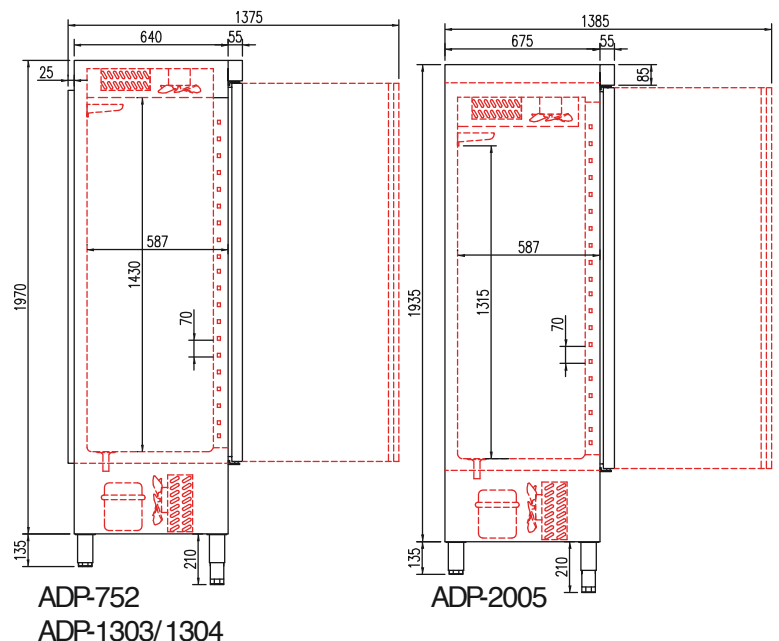
#### Fish door

- Static evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Independent refrigerating units for each department
- Operating temperature -4°C+4°C, 38°C ambient
- Plastic containers as standard, on stainless steel slides

REFRIGERATED COUINERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	29 €x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 €x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

4

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



ADP-1304





ACM-1303	3.435 €	ACM-1304	3.475 €	ACM-2005	4.405 €
----------	---------	----------	---------	----------	---------

Dos cámaras, de funcionamiento y temperaturas independientes  
Two compartments, that operate independently and at different temperatures

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
ACM-1300	(-2°C+8°C)+(-20°C-15°C)	1390	2115	730	490+258	420+380	880+355	5+1	230V - 50 Hz	R-134a
ACM-2000	(-2°C+8°C)+(-20°C-15°C)	2090	2090	730	590+450	704+660	1130+520	9+3	230V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Contrapuerta inox embutida
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Inner side of doors by stamped steel
- Interior LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consuming
- Operating temperature 38°C ambient

#### Departamento de congelados

- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento protector
- Motor independiente
- Temperatura de trabajo -20°C-15°C a 38°C ambiente

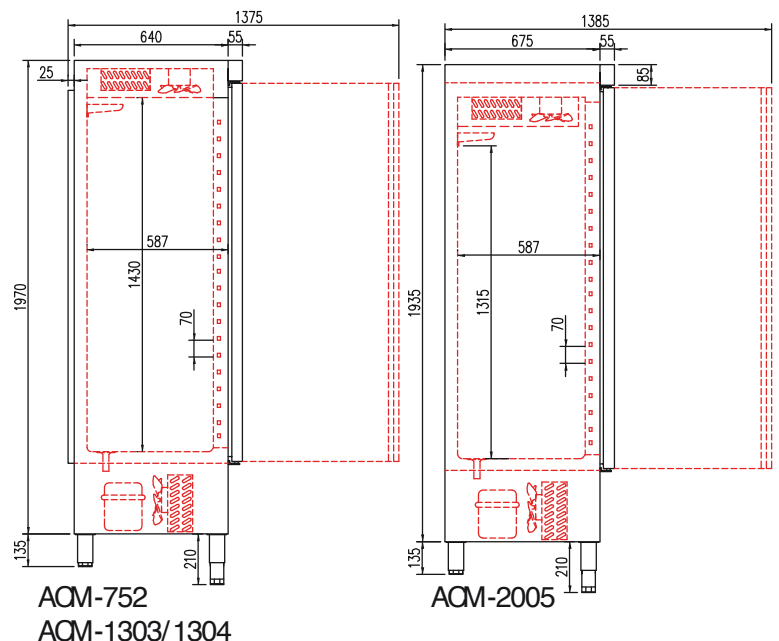
#### Low temperature door

- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Independent refrigerating units for each department
- Operating temperature -20°C-15°C, 38°C ambient

REFRIGERATED COUINERS • ARMARIOS REFRIGERADOS

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	29 €x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 €x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

4



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



ACM-1304





ACR-55-1	1.650 €
ACC-55-1	2.215 €



ACR-55-2	1.690 €
ACC-55-2	2.230 €



ACRV-55	1.860 €
ACCV-55	2.325 €



ACR-125-2	2.215 €
ACC-125-2	2.890 €



ACR-125-3	2.250 €
ACC-125-3	2.930 €



ACR-125-4	2.280 €
ACC-125-4	2.960 €



ACM-125	3.595 €
---------	---------



ACRV-125	2.570 €
ACCV-125	3.310 €

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
ACR/ ACRV-55	-2°C+8°C	540	2075	730	300	395	340	3 / 4	3 / 4	230V - 50 Hz	R-134a
ACC/ ACCV-55	-20°C-15°C	540	2075	730	295	750	340	3 / 4	3 / 4	230V - 50 Hz	R-404A
ACR/ ACRV-125	-2°C+8°C	1250	2075	730	356	480	750	6 / 8	6 / 8	230V - 50 Hz	R-134a
ACC/ ACCV-125	-20°C-15°C	1250	2075	665	546	941	750	6 / 8	6 / 8	230V - 50 Hz	R-404A
ACM-125	(-2°C+8°C) + (-20°C-15°C)	1250	2075	665	300+295	396+750	340+350	6	6	230V - 50 Hz	R-134a+R404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

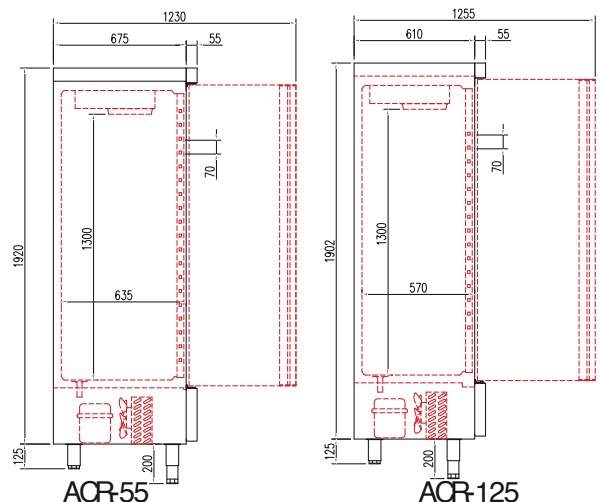
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- ACRV / ACCV doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 135 - 210 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- ACRV / ACCV double glazed door
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 135 to 210 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	27 €x ud
set adicional guías	slides extra set	25 €x set
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 €x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
iluminación LEDS	LED lighting	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz/ 115v 60Hz	230v 60Hz/ 115v 60Hz	consultar - consult



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



ACR-125-3



ACR-55-2



ACRV-125





## BAJO COCINA - UNDER BROILER

Pag. **200-201**

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



## MESA FRÍA - PREPARATION REFRIG COUNTER

Pag. **202-203**

Mesa fría refrigeración y congelados  
Refrigerated counter, chiller and freezer

Pag. **204-205**

Mesa fría puerta de cristal  
Glass door refrigerated counter

Pag. **206-207**

Mesa fría preparación  
Preparation refrigerated counter



## ARMARIOS - CABINETS

Pag. **210-213**

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





KBR-47	2.180 €	KBR-65	3.010 €	KBR-83	3.660 €
--------	---------	--------	---------	--------	---------

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
KBR-47	-2°C+8°C	1210	600	700	300	320	230 V - 50 Hz	R-134a
KBR-65	-2°C+8°C	1660	600	700	356	375	230 V - 50 Hz	R-134a
KBR-83	-2°C+8°C	2110	600	700	565	470	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

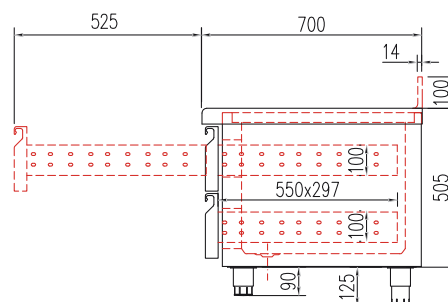
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Cajoneras refrigeradas inox desmontables sobre guías inox telescópicas, sistema auto-cierre de serie
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo (opcional con peto sanitario 100 mm)
- Posibilidad de fabricar encimera especial a medida
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 90 - 125 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Stainless steel drawers with telescopic stainless steel slides for complete opening, self-closing system as standard
- AISI-304 stainless steel worktop, with rounded front (optional with 100 mm sanitary upstand)
- Worktop can be customized on demand
- AISI -304 adjustable legs, 90 to 125 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

### Opciones - Options

encimera con peto	worktop with upstand	0 €
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

600 mm



GN 1/1 - 100

GN 2/1 - 100

KBR-65



KBR-83



KBR-47

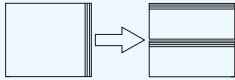


SD-27	1.225 €
SDN-27	1.880 €

SD-48	1.630 €
SDN-48	2.295 €

SD-60	1.775 €
SDN-60	2.555 €

SD-72	2.020 €
-------	---------



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

455 €

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
SD-27	0°C+8°C	701	770	300	310	210	2	230 V - 50 Hz	R-134a
SD-48	0°C+8°C	1228	770	356	320	390	4	230 V - 50 Hz	R-134a
SD-60	0°C+8°C	1532	770	480	470	500	4	230 V - 50 Hz	R-134a
SD-72	0°C+8°C	1837	770	565	520	600	6	230 V - 50 Hz	R-134a
SDN-27	-20°C-15°C	701	770	xxx	xxx	210	2	230 V - 50 Hz	R-404A
SDN-48	-20°C-15°C	1228	770	xxx	xxx	390	4	230 V - 50 Hz	R-404A
SDN-60	-20°C-15°C	1532	770	xxx	xxx	500	4	230 V - 50 Hz	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI-304
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

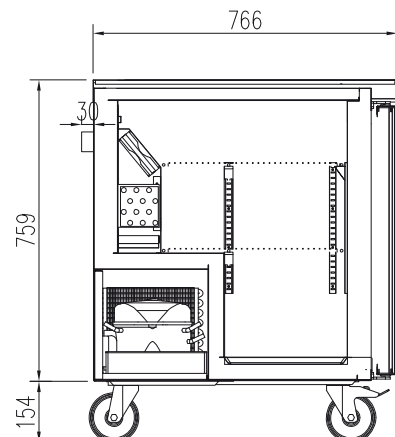
- Stainless steel interior and exterior, rear side galvanized panel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI 304 stainless steel worktop
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 38°C ambient

### Opciones - Options

encimera con peto	splachback worktop	consultar - consult
set 4 patas	4 legs set	75 €x set
set 6 patas	6 legs set	115 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°	tropicalized to 43°	consultar - consult



SD-72 con cajoneras opcionales with optional drawers sets



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



SD-27



SD-60



SDV-27 1.425 €



SDV-48 1.960 €



SDV-60 2.165 €



SDV-72 2.540 €

mod.	rango range	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
SDV-27	0°C+8°C	701	770	300	310	210	2	230 V - 50 Hz	R-134a
SDV-48	0°C+8°C	1228	770	356	320	390	4	230 V - 50 Hz	R-134a
SDV-60	0°C+8°C	1532	770	480	470	500	4	230 V - 50 Hz	R-134a
SDV-72	0°C+8°C	1837	770	565	520	600	6	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada
- Puertas de doble cristal, sobre marco de aluminio
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI-304
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

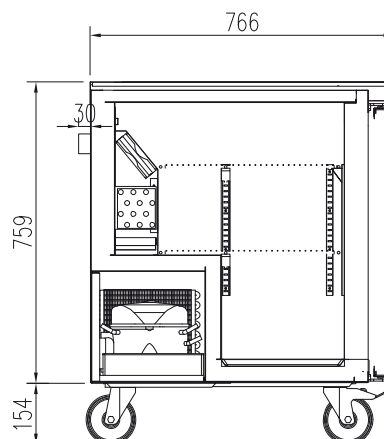
- Stainless steel interior and exterior, rear side galvanized panel
- Double glazed doors, with aluminium frame
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI 304 stainless steel worktop
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature, 32°C ambient

### Opciones - Options

encimera con peto	splachback worktop	consultar - consult
set 4 patas	4 legs set	75 €x set
set 6 patas	6 legs set	115 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



SDV-72



Mesa fría puertas de cristal  
Refrigerated glass doors counter

5



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



SDV-27



SDV-48



SDT-27-8 1.405 €



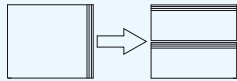
SDT-48-12 1.920 €



SDT-60-16 2.140 €



SDT-72-18 2.440 €



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

455 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver página 416 - see page 416

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	capacidad encimera top capacity GN1/6-100	refrigerante coolant	rango range
SDT-27-8	701	770	300	310	210	2	230 V - 50 Hz	8	R-134a	0°C+8°C
SDT-48-12	1228	770	356	320	390	4	230 V - 50 Hz	12	R-134a	0°C+8°C
SDT-60-16	1532	770	480	470	500	4	230 V - 50 Hz	16	R-134a	0°C+8°C
SDT-72-1	1837	770	565	520	600	6	230 V - 50 Hz	18	R-134a	0°C+8°C

US RANGE • GAMA AMERICANA

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI 304 con tabla de polietileno desmontable, color blanco
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Capacidad cubetas GN en la encimera
- Cubierta inox AISI-304, aislada, abatible sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C+8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

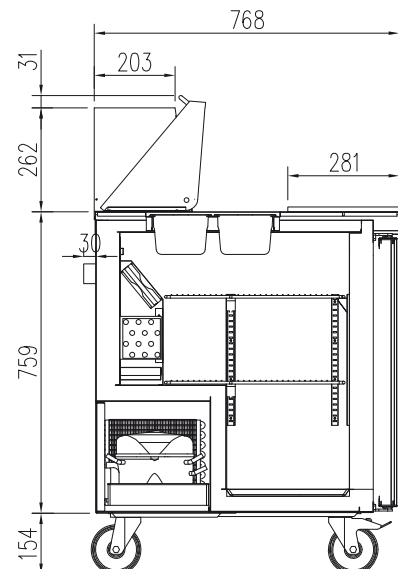
- Stainless steel interior and exterior, rear side galvanized panel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with detachable white polyethylene table
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- GN capacity in the worktop
- AISI 304 stainless steel lid, isolated and hinged
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 0°C+8°C, 38°C ambient

### Opciones - Options

encimera con peto	splachback worktop	consultar - consult
set 4 patas	4 legs set	75 €x set
set 6 patas	6 legs set	115 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°	tropicalized to 43°	consultar - consult



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



Mesa fría preparación  
Preparation refrigerated counter

5

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



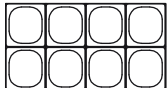
SDT-27-8



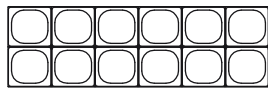
SDT-60-16

Capacidad - GN 1/6-100 - Capacity

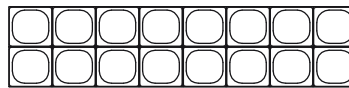
SDT-27-8



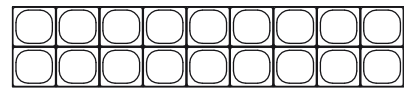
SDT-48-12



SDT-60-16



SDT-72-18







SDTP-27-12 1.535 €



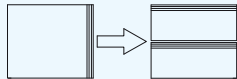
SDTP-48-18 2.005 €



SDTP-60-24 2.210 €



SDTP-72-27 2.530 €



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

455 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver página 416 - see page 416

mod.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	capacidad encimera top capacity GN1/6-100	capacidad encimera top capacity GN1/6-40	refrigerante coolant	rango range
SDTP-27-12	701	770	300	310	210	2	230 V - 50 Hz	11	1	R-134a	0°C+8°C
SDTP-48-18	1228	770	356	320	390	4	230 V - 50 Hz	17	1	R-134a	0°C+8°C
SDTP-60-24	1532	770	480	470	500	4	230 V - 50 Hz	23	1	R-134a	0°C+8°C
SDTP-72-27	1837	770	565	520	600	6	230 V - 50 Hz	26	1	R-134a	0°C+8°C

US RANGE • GAMMA AMERICANA

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior e interior en acero, respaldo en chapa galvanizada
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera inox AISI 304 con tabla de polietileno desmontable, color blanco
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Capacidad cubetas GN en la encimera
- Cubierta inox AISI-304, aislada, abatible sobre alojamiento cubetas
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo 0°C+8°C a 38°C ambiente

We reserve the right to change specifications without prior notice.

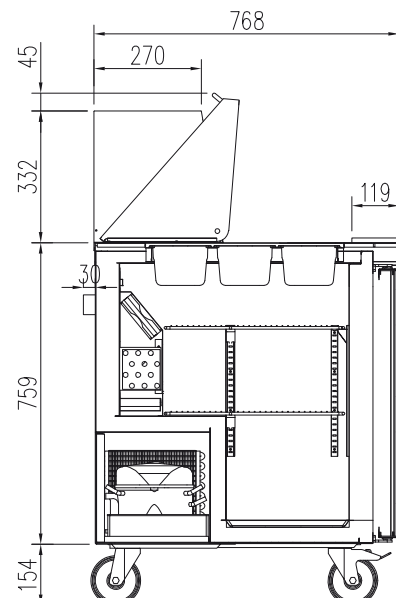
- Stainless steel interior and exterior, rear side galvanized panel
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- AISI-304 stainless steel worktop, with detachable white polyethylene table
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- GN capacity in the worktop
- AISI 304 stainless steel lid, isolated and hinged
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero GWP and zero ODP effect
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 0°C+8°C, 38°C ambient

### Opciones - Options

encimera con peto	splachback worktop	consultar - consult
set 4 patas	4 legs set	75 €x set
set 6 patas	6 legs set	115 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult
tropicalizado 43°	tropicalized to 43°	consultar - consult



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



# Mesa fría preparación gran capacidad Plus capacity preparation refrigerated counter

5



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



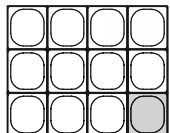
SDTP-27-12



SDTP-60-24

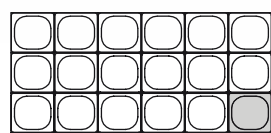
Capacidad - GN 1/6-100 - Capacity

SDTP-27-12



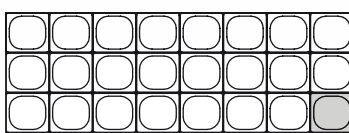
40 max

SDTP-48-18



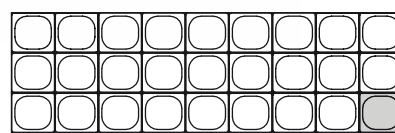
40 max

SDTP-60-24



40 max

SDTP-72-27



40 max



UPR-27	1.860 €
UPL-27	2.220 €

UPR-27G	2.125 €
UPL-27G	2.940 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
UPR-27/UPR-27G	695	2130	830	356	350	620	3 / 4	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
UPL-27/UPL-27G	695	2130	830	452	720	620	3 / 4	230V - 50 Hz	R-404A	-20°C-15°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

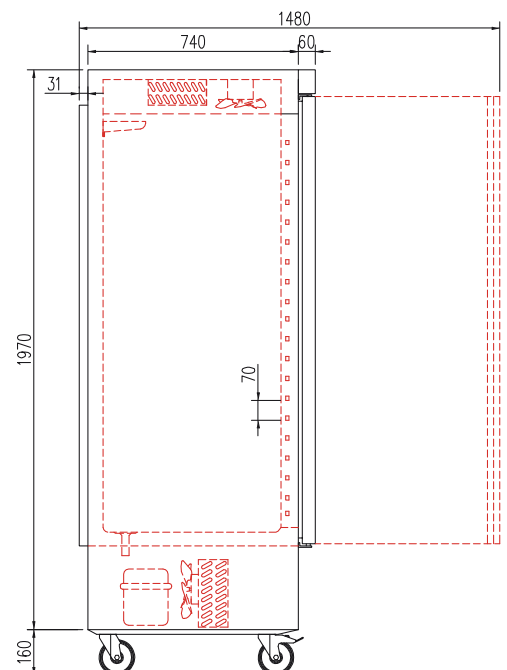
- Exterior en acero excepto el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- UPR/ UPL: Contrapuerta inox embutida
- UPR-G/ UPL-G: doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo : UPR/ UPL 38°C  
UPR-G/ UPL-G 32°C

- Stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- UPR/ UPL: Inner side of doors by stamped steel
- UPR-G/ UPL-G: double glazed door
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: : UPR/ UPL 38°C  
UPR-G/ UPL-G 32°C

US RANGE • GAMA AMERICANA

### Opciones - Options

parrilla adicional + guías	extra shelf + runners	70 €x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 patas	4 legs set	75 €x set
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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



UPR-27G



UPR-27



UPR-55	2.485 €
UPL-55	2.925 €

UPR-55G	3.155 €
UPL-55G	4.060 €

mod.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
UPR-55/UPR-55G	1390	2130	830	560	470	1330	6 / 8	230V - 50 Hz	R-134a	-2°C+8°C
UPL-55/UPL-55G	1390	2130	830	1040	1005	1330	6 / 8	230V - 50 Hz	R-404a	-20°C-15°C

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero excepto el respaldo
- Interior en acero, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- UPR/ UPL: Contrapuerta inox embutida
- UPR-G/ UPL-G: doble cristal
- Luz interior LED
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Ruedas de serie (2 con freno + 2 sin freno)
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo : UPR/ UPL 38°C

UPR-G/ UPL-G 32°C

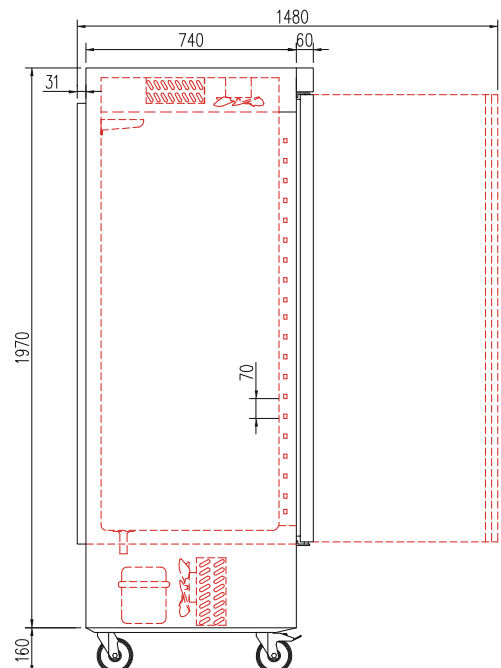
We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- Stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- UPR/ UPL: Inner side of doors by stamped steel
- UPR-G/ UPL-G: double glazed door
- LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Castors as standard (2 with brakes + 2 without)
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: : UPR/ UPL 38°C

UPR-G/ UPL-G 32°C

### Opciones - Options

parrilla adicional + guías	extra shelf + runners	70 €x ud
cerradura puerta inox	solid door lock	15 €x ud
barras carniceras	bars for meat set	58 €x set
set 4 patas	4 legs set	75 €x set
registrar de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x set
respaldo inox	stainless steel rear side	consultar - consult
tropicalizado 43°C	tropicalized to 43°C	consultar - consult
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



Armario unidad condensadora abajo, refrigeración y congelados  
Bottom mounted condensing unit cabinet, chiller and freezer

5

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



UPR-55



**CORECO**



**S-line**



**Mesas 600 - 600 refrigerated table**

Pag. 216-217 Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados  
Chiller and freezer SNACK refrigerated counter

Pag. 218-219 Mesa fría SNACK frente mostrador, refrigeración  
Chiller back bar SNACK counter

Pag. 220-221 Estantería y mesa cafetera FRENTE-MOSTRADOR SNACK  
SNACK BACK BAR counter and coffe table

**Mesas 700 - 700 refrigerated table**

Pag. 222-223 Mesa fría GN1/1 bajo-mostrador, refrigeración y congelados  
Chiller and freezer GN 1/1 counter

**Armarios SNACK - SNACK Cabinets**

Pag. 224-225 Armario SNACK refrigeración y congelados  
Chiller and freezer SNACK cabinet

Pag. 226-227 Armario SNACK puerta de cristal refrigeración  
Chiller glass door SNACK cabinet

Pag. 228-229 Armario SNACK FIT  
SNACK FIT cabinet

**Armario GN 2/1 - GN 2/1 Cabinets**

Pag. 230-231 Armario GN 2/1 refrigeración y congelados  
Chiller and freezer GN 2/1 cabinet

Pag. 232-233 Armario GN 2/1 puerta de cristal refrigeración y congelados  
Chiller and freezer glass door GN 2/1 cabinet

Pag. 234-235 Armario GN FIT  
GN FIT cabinet



**FAESCOR**



**Mesas 600 - 600 refrigerated table**

Pag. 236-237 Mesa fría SNACK, refrigeración y congelados  
Chiller and freezer SNACK refrigerated counter

**Mesas 700 - 700 refrigerated table**

Pag. 238-239 Mesa fría GN1/1 bajo-mostrador, refrigeración y congelados  
Chiller and freezer GN 1/1 counter

**Armarios SNACK - SNACK Cabinets**

Pag. 240-241 Armario SNACK refrigeración y congelados  
Chiller and freezer SNACK cabinet

Pag. 242-243 Armario SNACK FIT  
SNACK FIT cabinet

**Armario GN - GN Cabinet**

Pag. 244-245 Armario GN 2/1 refrigeración y congelados  
Chiller and freezer GN 2/1 cabinet

Pag. 246-247 Armario GN FIT  
GN FIT cabinet



**Vitrinas - Serveover counter**

Pag. 248-249 Vitrina expositora serie 8 ECO-D con reserva  
Serve over counter line 8 ECO-D with cold storage

Pag. 250-251 Vitrina expositora serie 9 ECO-D, con y sin reserva  
Serve over counter line 9 ECO-D, with and without cold storage

Pag. 252-253 Vitrina expositora serie 9 ECO-D PASTELERÍA, con reserva  
Serve over counter line 9 PASTRY ECO-D, with cold storage

Pag. 254-255 Vitrina expositora serie 10 ECO-D, con y sin reserva  
Serve over counter line 10 ECO-D, with and without cold storage





TSR-150-S	1.435 €
TSC-150-S	1.855 €

TSR-200-S	1.715 €
TSC-200-S	2.155 €

TSR-250-S	2.030 €
TSC-250-S	2.565 €



TSRV-150-S	1.570 €
------------	---------

TSRV-200-S	1.910 €
------------	---------

TSRV-250-S	2.290 €
------------	---------

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble 1/2 + 1/2 (TSR) Door to double drawers set 1/2 + 1/2, increase of price (TSR)	260 €
--	--	-------

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
TSR/TSRV-150-S	-2°C+8°C	1495	850	600	205	200 / 226	260	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TSR/TSRV-200-S	-2°C+8°C	2020	850	600	300	300 / 333	410	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TSR/TSRV-250-S	-2°C+8°C	2545	850	600	370	350 / 402	560	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TSC-150-S	-20°C-15°C	1495	850	600	300	640	260	1	230 V - 50 Hz	R-404A
TSC-200-S	-20°C-15°C	2020	850	600	390	830	410	1	230 V - 50 Hz	R-404A
TSC-250-S	-20°C-15°C	2545	850	600	620	1320	560	1	230 V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

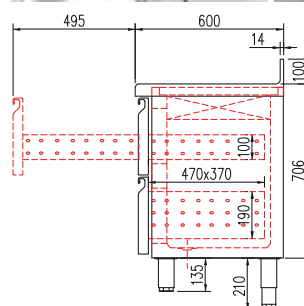
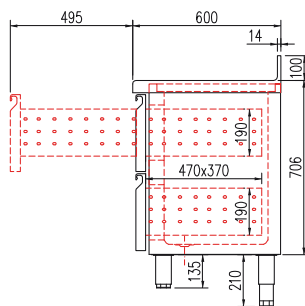
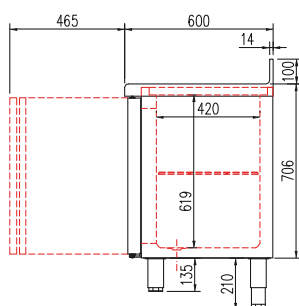
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- TSRV: puerta doble cristal + LEDs
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: TFS/ TSC 38°C ambiente  
TSRV 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- TSRV: double glazed door + LEDs lighting
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: TFS/ TSC 38°C ambient  
TSRV 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



**S-line**

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



TSR-200-S



TSRV-150-S





FSR-150-S 1.610 €



FSR-200-S 1.940 €



FSR-250-S 2.270 €



FSRV-150-S 1.820 €



FSRV-200-S 2.255 €



FSRV-250-S 2.695 €

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
FSR/FSRV-150-S	-2°C+8°C	1495	1040	600	205	200 / 226	340	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FSR/FSRV-200-S	-2°C+8°C	2020	1040	600	300	300 / 333	540	2	230 V - 50 Hz	R-134a
FSR/FSRV-250-S	-2°C+8°C	2545	1040	600	370	350 / 402	740	2	230 V - 50 Hz	R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

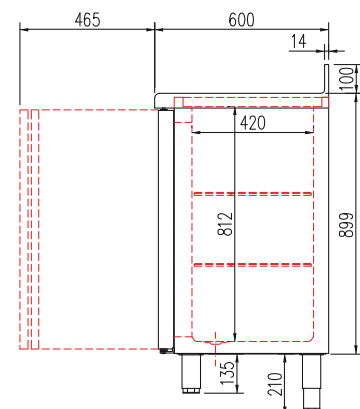
we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- FSRV: doble cristal + LEDs
- Cajón neutro en el hueco motor
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: FSR 38°C ambiente  
FSRV 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- FSRV: double galzed door + LEDs lighting
- Neutral drawer over the condenser unit
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: FSR 38°C ambiente  
FSRV 32°C ambiente

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



**S-line**

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



FSR-200-S



FSRV-200-S



SMC-100 615 €



SMC-150 745 €



SMC-200 850 €



SEFM60-100 450 €



SEFM60-150 555 €



SEFM60-200 670 €

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	cajones drawers
SMC-100	1000	1040	600	1
SMC-150	1495	1040	600	2
SMC-200	2020	1040	600	2
SEFM60-100	1000	1040	600	0
SEFM60-150	1495	1040	600	0
SEFM60-200	2020	1040	600	0

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

### SMC Características técnicas

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo.
- Respaldo en acero plastificado.
- Apoyos inox, regulables en altura.
- Cajones auxiliares sobre guías con rodamientos.
- Tolla para café con golpeador.

### SMC Technical data

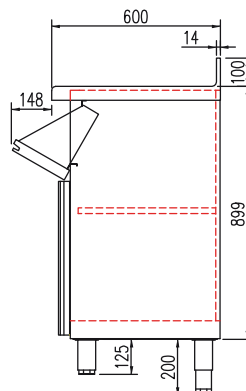
- AISI-304 stainless steel exterior, except for backing.
- Plasticised steel backing.
- Height-adjustable stainless steel supports.
- Auxiliary drawers on guides with wheels.
- Coffee sediment special drawer with hitting surface.

### SFM Características técnicas

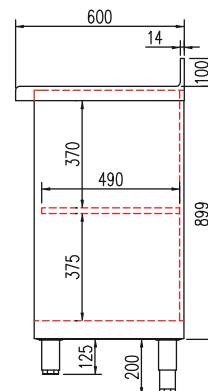
- Exterior y estantes en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Respaldo en acero plastificado
- Encimera de acero inox AISI-304 con frente curvo y peto trasero sanitario de 100 mm (Opcional sin peto)
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm

### SFM Technical data

- AISI-304 stainless steel exterior and shelves, except the rear side
- Rear panel in plasticised steel
- AISI-304/18/10 stainless steel worktop, with rounded front and 100 mm sanitary upstand (optional without upstand)
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm



SMC



SEFM60

**S-line**

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



SMC- 150



SEFM60-200



TGR-135-S	1.595 €
TGC-135-S	2.150 €

TGR-180-S	1.900 €
TGC-180-S	2.485 €

TGR-225-S	2.235 €
TGC-225-S	2.900 €



TGRV-135-S	1.725 €
------------	---------

TGRV-180-S	2.100 €
------------	---------

TGRV-225-S	2.500 €
------------	---------

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble 1/2 + 1/2 (TGR) Door to double drawers set 1/2 +1/2, increase of price (TGR)	300 €
--	---	-------

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
TGR/TGRV-135-S	-2°C+8°C	1345	850	700	205	200 / 226	265	1	230 V - 50 Hz	R-13z4a
TGR/TGRV-180-S	-2°C+8°C	1795	850	700	300	300 / 333	450	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TGR/TGRV-225-S	-2°C+8°C	2245	850	700	370	350 / 402	635	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TGC-135-S	-20°C-15°C	1345	850	700	300	640	265	1	230 V - 50 Hz	R-404A
TGC-225-S	-20°C-15°C	1795	850	700	390	830	450	1	230 V - 50 Hz	R-404A
TGC-180-S	-20°C-15°C	2245	850	700	620	1320	635	1	230 V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

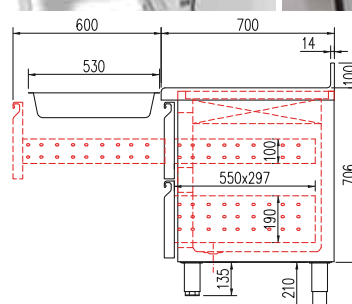
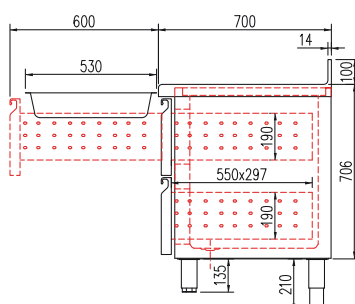
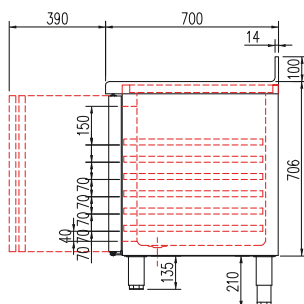
we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- TGRS: puerta doble cristal + LEDs
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guías inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo: TGR/ TGC 38°C Ambient  
TGRV 32°C Ambient

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- TGRV: double glazed door + LEDs lighting
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable with stainless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature: TGR/ TGC 38°C Ambient  
TGRV 32°C Ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



**S-line**

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



TGRV-180-S



TGR-180-S



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





CSR-751-S	1.600 €
CSN-751-S	2.130 €

CSR-1302-S	2.200 €
CSN-1302-S	2.945 €

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CSR-751-S	-2°C+8°C	695	2115	730	300	300	520	3	230 V - 50 Hz	R-134a
CSN-751-S	-20°C-15°C	695	2115	730	450	760	520	3	230 V - 50 Hz	R-404A
CSR-1302-S	-2°C+8°C	1390	2115	730	590	430	1130	6+3	230 V - 50 Hz	R-134a
CSN-1302-S	-20°C-15°C	1390	2115	730	960	1070	1130	6+3	230 V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

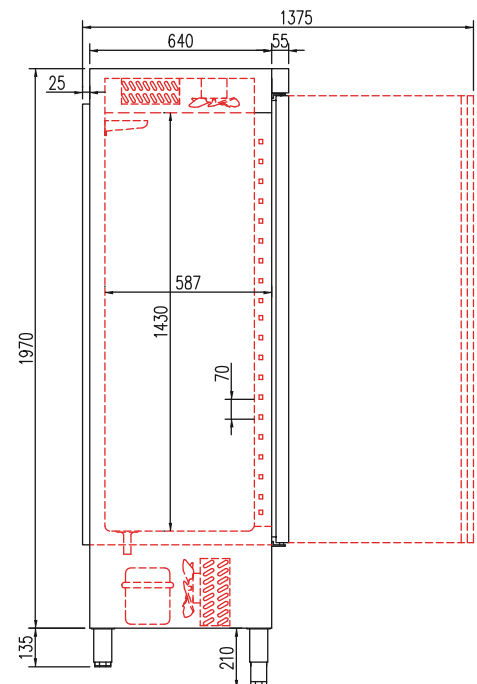
- Exterior en acero inox AIS-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AIS-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas AIS-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

S-LINE • FAESOR

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	29 €x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 €x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



**S-line**



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



CSR-1302-S



CSR-751-S



CSRV-751-S

1.815 €

CSRV-1302-S

2.600 €

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CSRV-751-S	-2°C+8°C	695	2115	730	300	340	520	3	230 V - 50 Hz	R-134a
CSRV-1302-S	-2°C+8°C	1390	2115	730	590	510	1130	6+3	230 V - 50 Hz	R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

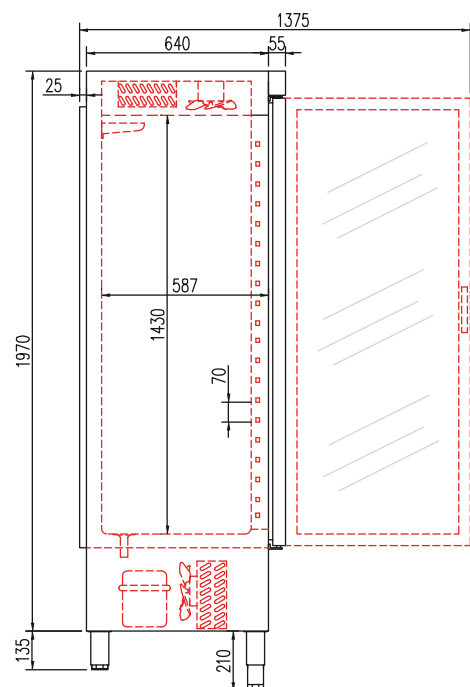
S-LINE • FAESORF

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

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- Double glazed doors, with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense, LED lighting
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	29 €x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 €x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



**S-line**



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



CSRV-1302-S



CSRV-751-S



CSR-55-S	1.500 €
CSN-55-S	2.005 €

CSRV-55-S	1.695 €
-----------	---------

CSR-125-S	2.050 €
CSN-125-S	2.730 €

CSRV-125-S	2.390 €
------------	---------

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CSR/ CSRV-55-S	-2°C+8°C	540	2075	730	300	440 / 480	240	3 / 4	3 / 4	230V - 50 Hz	R-134a
CSN-55-S	-20°C-15°C	540	2075	730	450	750	240	3	3	230V - 50 Hz	R-404A
CSR/ CSRV-125-S	-2°C+8°C	1250	2075	665	356	420	750	6	6	230V - 50 Hz	R-134a
CSN-125-S	-20°C-15°C	1250	2075	665	546	940	750	6	6	230V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

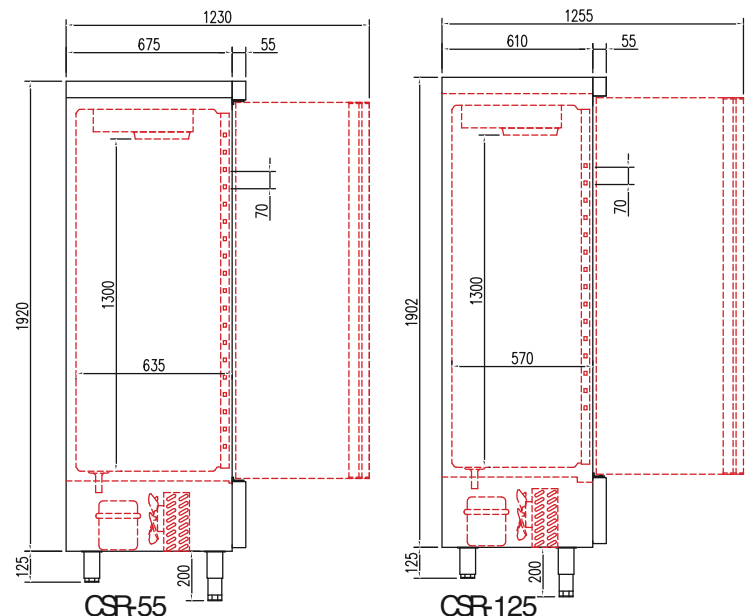
S-LINE • FAESCOF

- Exterior en acero inox AISI-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- CSRV: doble cristal + LEDS
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- CSRV / CEFE / GSRV: double glazed door + LEDS
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI -304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	29 €x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 €x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



**S-line**

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



CSR-55-S



CSFV-125-S



OGR-751-S	1.750 €	OGR-1002-S	2.560 €
CGN-751-S	2.340 €	CGN-1002-S	3.255 €

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
OGR-751-S	-2°C+8°C	695	2130	840	300	440	610	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a
CGN-751-S	-20°C-15°C	695	2130	840	450	840	610	3	3	230 V - 50 Hz	R-404A
OGR-1002-S	-2°C+8°C	1390	2130	840	590	540	1330	6	6	230 V - 50 Hz	R-134a
CGN-1002-S	-20°C-15°C	1390	2130	840	960	1250	1330	6	6	230 V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

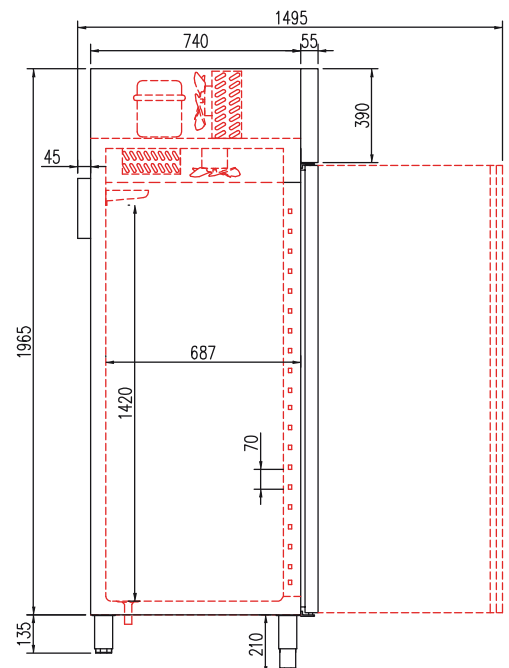
- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura con guías inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- GN 2/1 helves made of plasticized steel wire, height adjustable with stainless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

S-LINE • FAESOR

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

**S-line**



CGR-751-S



CGR-1002-S





CGRE-751-S

1.950 €

CGRE-1002-S

2.845 €

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CGRE-751-S	-2°C+8°C	695	2130	840	300	480	610	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a
CGRE-1002-S	-2°C+8°C	1390	2130	840	590	620	1330	6	6	230 V - 50 Hz	R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

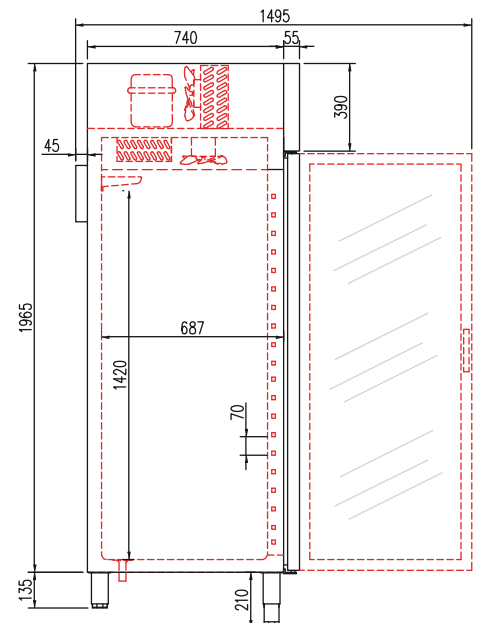
- Exterior en acero inox AISI-304, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, doble cristal, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Luz interior LED
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura con guías inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, rounded corners and stamped bottom
- Double glazed doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- LED lighting
- GN 2/1 helves made of plasticized steel wire, height adjustable with stainless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

S-LINE • FAESOR

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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

**S-line**



OGPE-751-S



OGPE-1002-S



CGR-50-S	1.455 €
CGN-50-S	1.885 €

CGRE-50-S	1.640 €
-----------	---------

GSR-125-S	2.070 €
GSN-125-S	2.760 €

GSRE-125-S	2.390 €
------------	---------

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CGR/ CGRE-50-S	-2°C+8°C	460	2075	665	300	440 / 480	240	3 / 4	3 / 4	230V - 50 Hz	R-134a
CGG-50-S	-20°C-15°C	460	2075	665	450	750	240	3	3	230V - 50 Hz	R-404A
GSR/ GSRE-125-S	-2°C+8°C	1250	2075	665	356	420 / 500	750	6	6	230V - 50 Hz	R-134a
CSN-55-S	-20°C-15°C	1250	2075	665	546	940	750	6	6	230V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

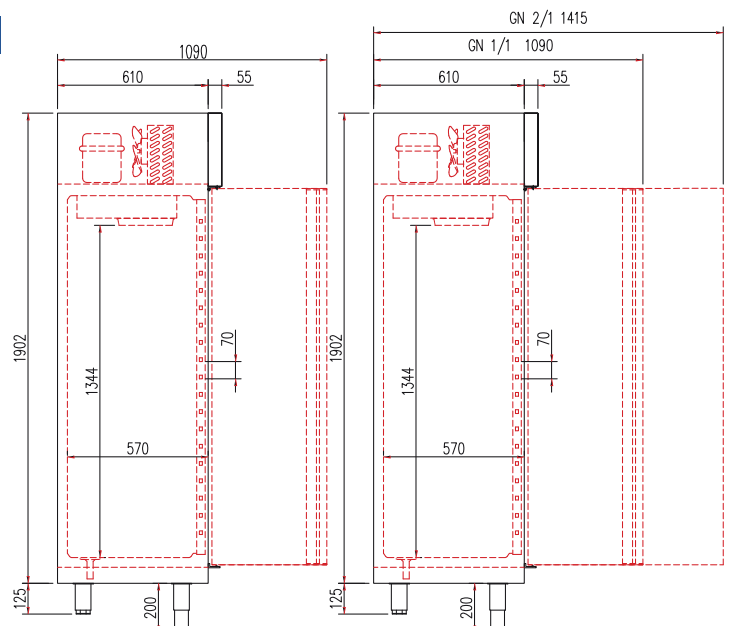
- Exterior en acero inox AIS-304, excepto el respaldo
- Interior en acero inox AIS-304, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- CGRE doble cristal + LEDS
- Estantes interiores, de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente

- AISI-304 stainless steel exterior, rear side galvanized panel
- AISI-304 stainless steel interior, stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Key lock as standard
- ACGRE/ CSRV double glazed door + LEDS
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- AISI-304 adjustable legs, 125 to 200 mm
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

S-LINE • FAESOR

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	23 €x ud
set adicional guías	slides extra set	21 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



**S-line**

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



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



GN 1/1

GN 2/1

GSR-125-S



TSR-150	1.405 €	TSR-200	1.655 €	TSR-250	1.970 €
---------	---------	---------	---------	---------	---------

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble 1/2 + 1/2 Door to double drawers set 1/2 +1/2, increase of price	260 €
--	---	-------

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

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
TSR-150	-2°C+8°C	1495	850	600	205	200	260	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TSR-200	-2°C+8°C	2020	850	600	300	300	410	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TSR-250	-2°C+8°C	2545	850	600	370	350	560	1	230 V - 50 Hz	R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

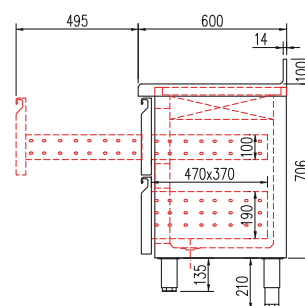
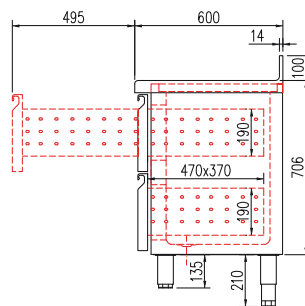
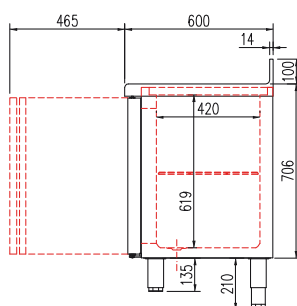
- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embudido AISI-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- we reserve the right to change specifications whitout prior notice*
- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
  - AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
  - Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
  - Worktop, with 100 mm sanitary upstand
  - Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
  - Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
  - Removable and fan assisted condenser unit
  - Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
  - Automatic evaporation of defrost water
  - 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
  - Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
  - Operating temperature 38°C ambient

S-LINE • FAESCOF

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	20 €x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



**FAESCOR**

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

TSR-200



TSR-150





TGR-135	1.525 €	TGR-180	1.790 €	TGR-225	2.145 €
---------	---------	---------	---------	---------	---------

	Incremento precio por cambio de puerta a cajonera doble 1/2 + 1/2 (GN 1/1) Door to double drawers set 1/2 +1/2 (GN 1/1), increase of price	300 €
--	---	-------

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes por puerta shelves by door	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
TGR-135	-2°C+8°C	1345	850	700	205	200	265	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TGR-180	-2°C+8°C	1795	850	700	300	300	450	1	230 V - 50 Hz	R-134a
TGR-225	-2°C+8°C	2245	850	700	370	350	635	1	230 V - 50 Hz	R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

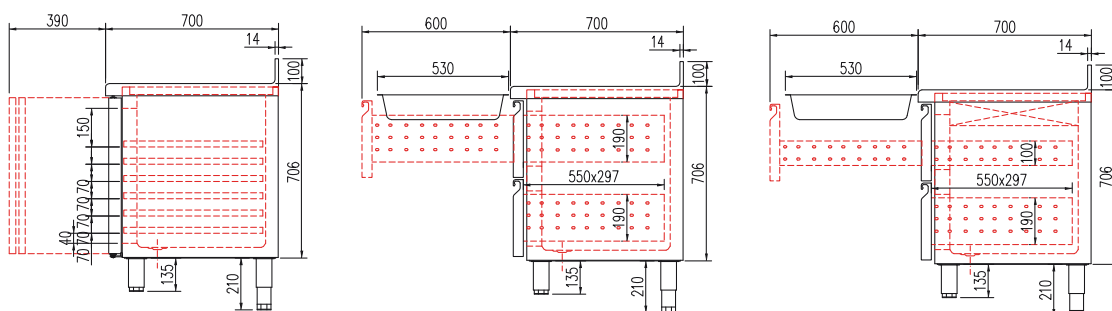
- Exterior en acero inox AIS-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AIS-430, con aristas curvas y fondo embutido AIS-304
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Encimera con peto trasero sanitario de 100 mm
- Estantes interiores GN 1/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura sobre guías inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AIS-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AIS-430 stainless steel interior, rounded corners and AIS-304 stamped bottom
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Worktop, with 100 mm sanitary upstand
- GN 1/1 shelves made of plasticized steel wire, height adjustable with stainless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

S-LINE • FAESOR

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 1/1	GN 1/1 extra shelf	23 €x ud
set adicional guías GN 1/1	GN 1/1 slides extra set	25 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



**FAESCOR**

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



TGR-135



TGR-180







CSR-751	1.475 €
CSN-751	1.885 €

CSR-1302	2.035 €
CSN-1302	2.680 €

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CSR-751	-2°C+8°C	695	2115	700	300	300	520	3	230 V - 50 Hz	R-134a
CSN-751	-20°C-15°C	695	2115	700	450	760	520	3	230 V - 50 Hz	R-404A
CSR-1302	-2°C+8°C	1390	2115	700	590	430	1130	6+3	230 V - 50 Hz	R-134a
CSN-1302	-20°C-15°C	1390	2115	700	960	1070	1130	6+3	230 V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

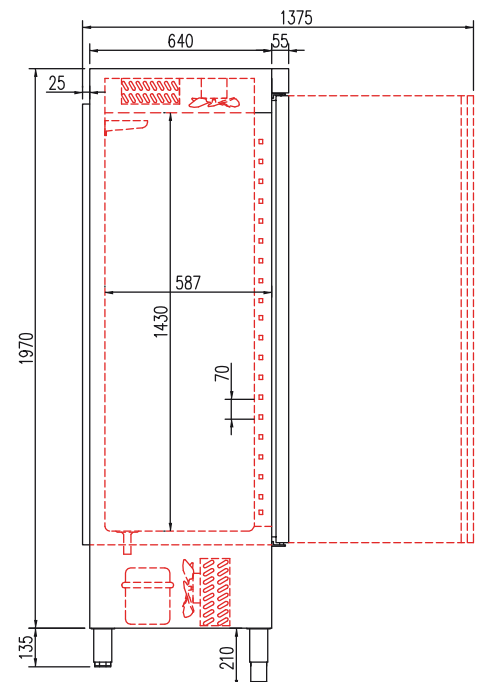
SLINE • FAESORF

- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores de alambre en acero plastificado, regulables en altura
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada y extraíble
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Shelves made of plasticized steel wire, height adjustable
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Removable and fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating.
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	29 €x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 €x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



**FAESCOR**

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



CSR-1302



CSR-751



CSR-125	1.970 €
CSN-125	2.565 €

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of sides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
CSR-125	-2°C+8°C	1250	2075	665	356	420	750	6	6	230V - 50 Hz	R-134a
CSN-125	-20°C-15°C	1250	2075	665	546	940	750	6	6	230V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

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

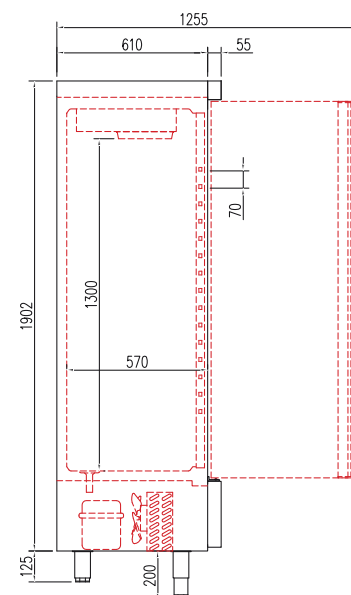
we reserve the right to change specifications without prior notice

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

S-LINE • FAESCOF

### Opciones - Options

parrilla adicional	extra shelf	29 €x ud
parrilla intermedia adicional	extra middle shelf	17 €x ud
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



**FAESCOR**

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



CSR-125



OGR-751	1.635 €
CGN-751	2.195 €

OGR-1002	2.335 €
CGN-1002	3.020 €

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
OGR-751	-2°C+8°C	695	2130	840	300	440	610	3	3	230 V - 50 Hz	R-134a
CGN-751	-20°C-15°C	695	2130	840	450	840	610	3	3	230 V - 50 Hz	R-404A
OGR-1002	-2°C+8°C	1390	2130	840	590	540	1330	6	6	230 V - 50 Hz	R-134a
CGN-1002	-20°C-15°C	1390	2130	840	960	1250	1330	6	6	230 V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

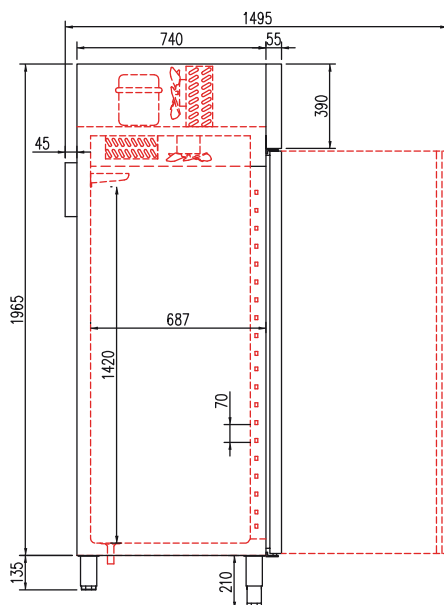
- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes interiores GN 2/1 de alambre en acero plastificado, regulables en altura con guías inox
- Pies en tubo de acero inox ajustables en altura 125 - 200 mm
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema tiro forzado, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Control digital de temperatura y descarches
- Temperatura de trabajo a 38°C ambiente

- AISI-430 stainless steel exterior, rear side in galvanized panel
- AISI-430 stainless steel interior, rounded corners and AISI-304 stamped bottom
- AISI-304 doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- GN 2/1 helves made of plasticized steel wire, height adjustable with stainless steel slides
- Stainless steel adjustable legs, 125 to 200 mm
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defrost, high-temperature condensation alarm. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 38°C ambient

S-LINE • FAESOR

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



**FAESCOR**



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



OGR-751



OGR-1002



GSR-125	1.970 €
GSN-125	2.590 €

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	estantes shelves	pares de guías sets of slides	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
GSR-125	-2°C+8°C	1250	2075	665	356	420	750	6	6	230V - 50 Hz	R-134a
GSN-125	-20°C-15°C	1250	2075	665	546	940	750	6	6	230V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

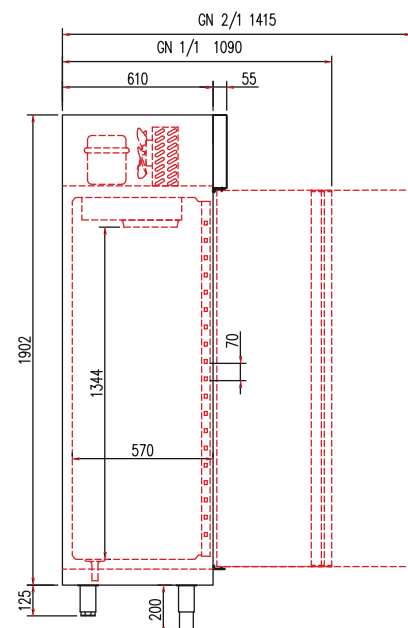
- Exterior en acero inox AISI-430, respaldo en chapa galvanizada
- Interior en acero inox AISI-430, con aristas curvas y fondo embutido AISI-304
- Puertas AISI-304 de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Estantes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

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

SLINE • FAESCOF

### Opciones - Options

parrilla adicional GN 2/1	GN 2/1 extra shelf	45 €x ud
set adicional guías GN 2/1	GN 2/1 slides extra set	25 €x set
set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



**FAESCOR**

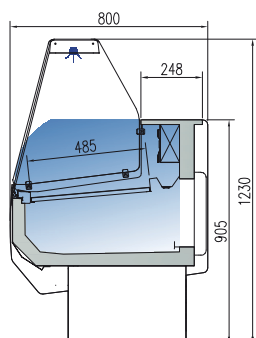
*all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales*



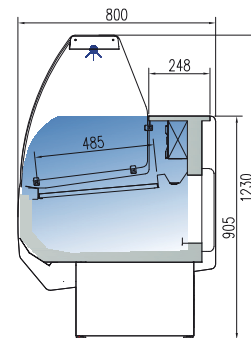
GSR-125



CVED-8-10-R	1.410 €
CVED-8-15-R	1.665 €
CVED-8-20-R	1.990 €
CVED-8-25-R	2.305 €



CVED-8-10-C	1.455 €
CVED-8-15-C	1.715 €
CVED-8-20-C	2.055 €
CVED-8-25-C	2.375 €



ref.	largo length (mm)	cámara storage (m³)	exposición display (m²)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVED-8-10	1055	0,28	0,54	1	330	856	R-404A
CVED-8-15	1525	0,43	0,80	2	550	1000	R-404A
CVED-8-20	2025	0,57	1,08	3	675	1243	R-404A
CVED-8-25	2525	0,72	1,36	4	880	1303	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

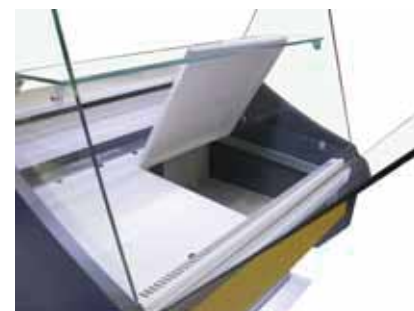
S-LINE • FAESOR

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
  - Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
  - Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
  - Encimera en estratificado, acabado melamina
  - Perfilera en aluminio lacado
  - Estante de cristal intermedio, **OPCIONAL**
  - Cristal frontal templado, abatible
  - Iluminación estándar: encimera superior
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
  - Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
  - Evaporador **ESTÁTICO**
  - Condensación ventilada
  - Control electrónico de temperatura
  - Termómetro indicador de temperatura plano exposición
  - Descarche automático con depósito de recogida
  - Clase climática 3 (25°C60%RH) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/ +5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Exterior and interior in steel sheet prepainted
  - Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate
  - Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
  - Laminated worktop, melamine finish
  - Lacquered aluminum profiles
  - Intermediate glass shelf, **OPTIONAL**
  - Tempered and hinged frost glass
  - Lighting Standard on top surface
  - Isolation of polyurethane, density 40 Kg/ m³, zero ODP and GWP
  - Refrigerated under storage with doors 440x270
  - **STATIC** evaporator
  - Ventilated condensation
  - Electronic temperature control
  - External thermometer shows the display area temperature
  - Automatic Defrost with plastic container
  - Climate class 3 (25 ° C60% RH) regime M1
- M1 product temperature -1 / +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2006

## Opciones- Options

ref.	estante cristal glass shelf	evaporación automática automatic evaporation	plano exposición inox stainless steel exposure	cierre plexi plexi slide doors
CVED-10	55 €	DE SERIE/ STANDARD	95 €	95 €
CVED-15	75 €	80 €	140 €	140 €
CVED-20	105 €	80 €	155 €	185 €
CVED-25	125 €	80 €	230 €	230 €



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

Vitrina expositora serie 8 ECO-D con reserva  
 Serve over counter line 8 ECO-D with cold storage

6

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

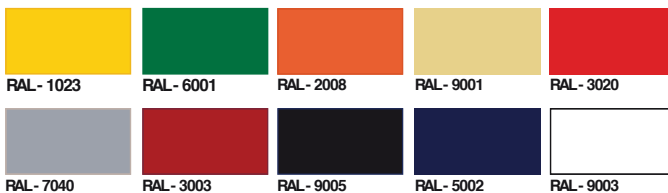


CVED-8-20-R



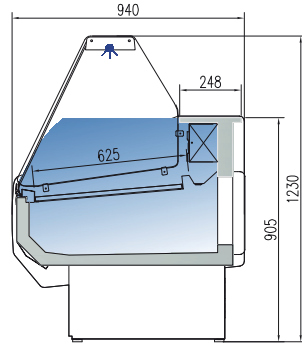
CVED-8-20-C

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

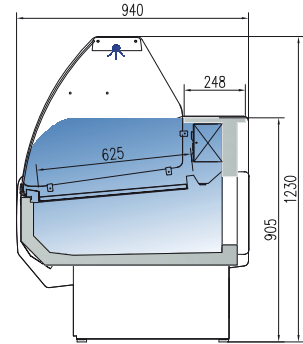


Estante opcional  
 Shelf on demand

CVED-9-10-R	1.510 €
CVED-9-15-R	1.770 €
CVED-9-20-R	2.095 €
CVED-9-25-R	2.465 €



CVED-9-10-C	1.565 €
CVED-9-15-C	1.825 €
CVED-9-20-C	2.195 €
CVED-9-25-C	2.600 €



ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	CVED cámara storage (m³)	CVED puertas doors (uds)	CVEDS cámara storage (m³)	CVEDS puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVED-9-10	1055	0,65	0,33	1	0	0	410	863	R-404A
CVED-9-15	1525	0,97	0,49	2	0	0	675	1102	R-404A
CVED-9-20	2025	1,31	0,67	3	0	0	880	1277	R-404A
CVED-9-25	2525	1,65	0,84	4	0	0	1050	1303	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

### CVED modelos con reserva, hueco puerta 440x270

#### CVEDS modelos sin reserva

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
  - Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
  - Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
  - Encimera en estratificado, acabado melamina
  - Perfilería en aluminio lacado
  - Estante de cristal intermedio, **OPCIONAL**
  - Cristal frontal templado, abatible
  - Iluminación estándar: encimera superior
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
  - Evaporador **ESTÁTICO**
  - Condensación ventilada
  - Control electrónico de temperatura
  - Termómetro indicador de temperatura plano exposición
  - Descarche automático con depósito de recogida
  - Clase climática 3 (25°C/60%RH) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/ +5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

### CVED models with refrigerated doors 440x270

#### CVEDS models without refrigerated doors

- Exterior and interior in steel sheet pre-painted
  - Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate
  - Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
  - Laminated worktop, melamine finish
  - Lacquered aluminum profiles
  - Intermediate glass shelf, **OPTIONAL**
  - Tempered and hinged frost glass
  - Lighting Standard on top surface
  - Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
  - **STATIC** evaporator
  - Ventilated condensation
  - Electronic temperature control
  - External thermometer shows the display area temperature
  - Automatic Defrost with plastic container
  - Climate class 3 (25 ° C 60% RH) regime M1
- M1 product temperature -1/ +5 ° C UNE-EN ISO 23953-2:2006

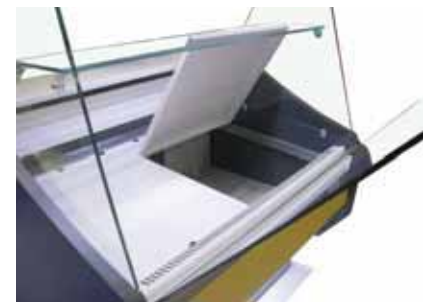
S-LINE • FAESCOF

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

## Opciones - Options

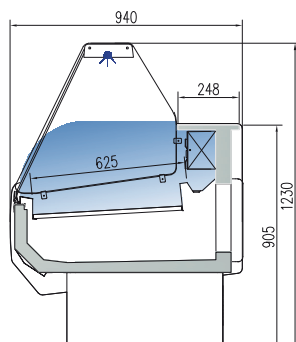
ref.	estante cristal glass shelf	evaporación automática automatic evaporation	plano exposición inox stainless steel exposition	cierre plexi plexi slide doors
CVED-10	55 €	DE SERIE / STANDARD	95 €	95 €
CVED-15	75 €	80 €	140 €	140 €
CVED-20	105 €	80 €	155 €	185 €
CVED-25	125 €	80 €	230 €	230 €

CVED

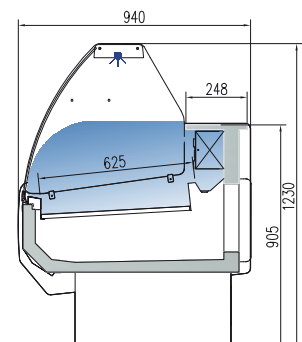


## versión SIN RESERVA - without cold storage area

CVEDS9-10-R	1.465 €
CVEDS9-15-R	1.680 €
CVEDS9-20-R	1.960 €
CVEDS9-25-R	2.295 €



CVEDS9-10-C	1.520 €
CVEDS9-15-C	1.770 €
CVEDS9-20-C	2.065 €
CVEDS9-25-C	2.425 €



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

6

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



CVED-9-20-R



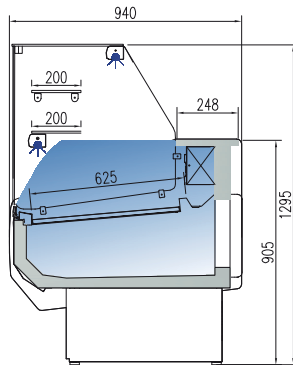
CVED-9-20-C

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

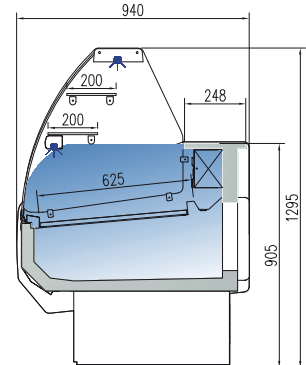


Estante opcional  
 Shelf on demand

CVEPD-9-10-RR	1.885 €
CVEPD-9-15-RR	2.375 €
CVEPD-9-20-RR	2.860 €
CVEPD-9-25-RR	3.475 €



CVEPD-9-10-C	1.885 €
CVEPD-9-15-C	2.375 €
CVEPD-9-20-C	2.860 €
CVEPD-9-25-C	3.475 €



ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	cámara storage (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVED-9-10	1055	0,65	0,33	1	410	863	R-404A
CVED-9-15	1525	0,97	0,49	2	675	1102	R-404A
CVED-9-20	2025	1,31	0,67	3	880	1277	R-404A
CVED-9-25	2525	1,65	0,84	4	1050	1303	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

S-LINE • FAESOR

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes
- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
- Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
- Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
- Encimera en estratificado, acabado melamina
- Perfilera en aluminio lacado
- Dos estante de cristal intermedio, **DE SERIE**
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/ m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- Evaporador estático
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Termómetro indicador de temperatura plano exposición
- Descarche automático con depósito de recogida
- Clase climática 3 ( 25°C60%RH) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/ +5°CUNE-EN ISO 23953-2:2006

- Design focused for bakery, with two shelves
- Exterior and interior in steel sheet prepainted
- Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate
- Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
- Laminated worktop, melamine finish
- Lacquered aluminum profiles
- Two intermediate glass shelf, **AS STANDARD**
- Tempered and hinged frost glass
- Lighting Standard on top surface
- Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- Static evaporator
- Ventilated condensation
- Electronic temperature control
- External thermometer shows the display area temperature
- Automatic Defrost with plastic container
- Climate class 3 (25 ° C60%RH) regime M1
- M1 product temperature -1 / +5 ° CUNE-EN ISO 23953-2:2006

230v 60Hz / 115v 60Hz [consultar](#) - [consult](#)

## Opciones - Options

ref.	estante cristal glass shelf	evaporación automática automatic evaporation	plano exposición inox stainless steel exposure	cierre plexi plexi slide doors
CVED-10	55 €	DE SERIE / STANDARD	95 €	95 €
CVED-15	75 €	80 €	140 €	140 €
CVED-20	105 €	80 €	155 €	185 €
CVED-25	125 €	80 €	230 €	230 €





- fotografías no contractuales



CVEPD-9-20-C

Colores decoración simil madera - colors wood simil



NOGAL/ WALNUT

WENGUÉ/ WENGUE

HAYA/ BEECH

Colores decoración lacado - lacquered colors



RAL 9003

RAL 9005

RAL 4010

RAL 3020

NCS-1060-G50Y

NCS-0570-Y40R

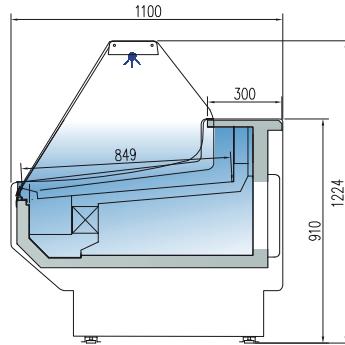
NCS-4050-F50B

NCS-0540-Y10R

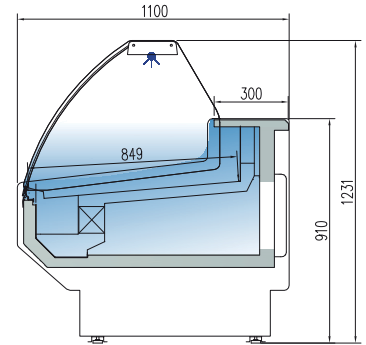
NCS-2065-F90B

NCS-0530-G40Y

CVED-10-10-R-TF	1.980 €
CVED-10-15-R-TF	2.320 €
CVED-10-20-R-TF	2.745 €
CVED-10-25-R-TF	3.205 €



CVED-10-10-C-TF	2.085 €
CVED-10-15-C-TF	2.410 €
CVED-10-20-C-TF	2.890 €
CVED-10-25-C-TF	3.370 €



ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	CVED cámara storage (m³)	CVED puertas doors (uds)	CVEDS cámara storage (m³)	CVEDS puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVED-10-10	1055	0,79	0,28	1	0	0	330	863	R-404A
CVED-10-15	1525	1,17	0,43	2	0	0	550	1102	R-404A
CVED-10-20	2025	1,58	0,57	3	0	0	675	1277	R-404A
CVED-10-25	2525	1,99	0,72	4	0	0	880	1303	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

**CVED** modelos con reserva, hueco puerta 440x270

**CVEDS** modelos sin reserva

- Exterior e interior en chapa de acero prepintada
  - Plano exposición y protección evaporador en chapa acabado epoxi
  - Costados de 40 mm en poliestireno inyectado
  - Encimera en estratificado, acabado melamina
  - Perfilería en aluminio lacado
  - Estante de cristal intermedio, **OPCIONAL**
  - Cristal frontal templado, abatible
  - Iluminación estándar: encimera superior
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
  - Evaporador **VENTILADO**
  - Condensación ventilada
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Descarche automático con depósito de recogida
  - Clase climática 3 (25°C60%RH) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/ +5°CUNE-EN ISO 23953-2:2006

**CVED** models with refrigerated doors, 440x270

**CVEDS** models without refrigerated doors

- Exterior and interior in steel sheet pre-painted
  - Exposure and evaporator protection in epoxy finish plate
  - Sides polystyrene injected, 40 mm thickness
  - Laminated worktop, melamine finish
  - Aluminum profiles
  - Intermediate glass shelf, **OPTIONAL**
  - Tempered and hinged frost glass
  - Lighting Standard on top surface
  - Isolation of polyurethane, density 40 Kg / m³, zero ODP and GWP
  - **VENTILATED** evaporator
  - Ventilated condensation
  - Electronic temperature control
  - External thermometer
  - Automatic Defrost with plastic container
  - Climate class 3 (25 °C60%RH) regime M1
- M1 product temperature -1 / +5 °CUNE-EN ISO 23953-2:2006

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

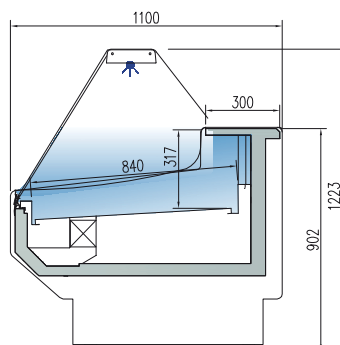
## Opciones - Options

ref.	estante cristal glass shelf	evaporación automática automatic evaporation	plano exposición inox stainless steel exposure	cierre plexi plexi slide doors
CVED-10	55 €	DESERIE/ STANDARD	95 €	95 €
CVED-15	75 €	80 €	140 €	140 €
CVED-20	105 €	80 €	155 €	185 €
CVED-25	125 €	80 €	230 €	230 €

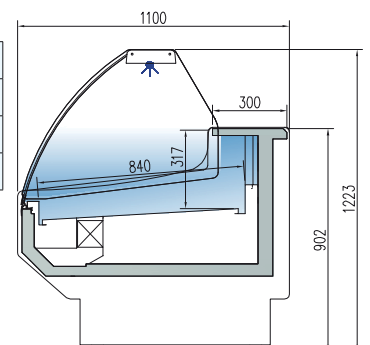


## versión SIN RESERVA - without cold storage area

CVEDS-10-10-R-TF	1.935 €
CVEDS-10-15-R-TF	2.225 €
CVEDS-10-20-R-TF	2.675 €
CVEDS-10-25-R-TF	3.050 €



CVEDS-10-10-C-TF	2.040 €
CVEDS-10-15-C-TF	2.325 €
CVEDS-10-20-C-TF	2.755 €
CVEDS-10-25-C-TF	3.195 €



Vitrina expositora serie 10 , con y sin reserva  
 Serve over counter line 10 , with and without cold storage

6

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

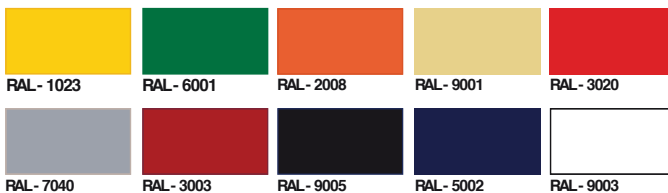


CVED-10-20-R



CVED-10-20-C

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







# VITRINAS EXPOSITORAS SERVE OVER COUNTER

# 7



**Pag. 260-261**

Gama de colores y acabados  
Colour range and finishing



serie **8** series

**Pag. 262-263**

Vitrina serie 8  
Serve over counter line 8 with cold storage



serie **9** series

**Pag. 270-273**

Vitrina serie 9 PASTELERÍA  
Serve over counter line 9 PASTRY



**Pag. 274-277**

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

**Pag. 278-279**

Vitrina serie 9 SELECTA  
Serve over counter line 9 SELECTA



**Pag. 280-281**

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

**Pag. 282-283**

Vitrina serie 9 AUTOSERVICIO  
Serve over counter line 9 SELF SERVICE



**Pag. 284-289**

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

**Pag. 290-291**

Vitrina especial pescado serie 9  
Fish serve over counter line 9



serie **10** series

**Pag. 292-297**

Vitrina serie 10  
Serve over counter line 10



**Pag. 298-299**

Vitrina serie 10 elevable  
Serve over counter line 10 liftable glass

**Pag. 300-301**

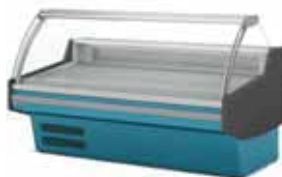
Vitrina serie 10 mercado  
Serve over counter line 10 market

**Pag. 302-307**

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

**Pag. 308-309**

Vitrina expositora helados  
Ice cream serve over counter



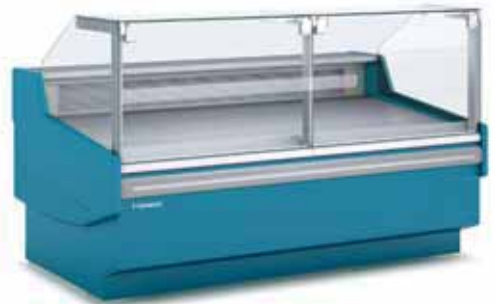
serie **12** series

**Pag. 310-313**

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



## CARACTERISTICAS GENERALES GENERAL FEATURES



SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Costados de 40 mm en ABSinyectado
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Iluminación estándar por fluorescente T8
- Aislamiento de poliuretano inyectado 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador estático o ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 3 (25°C60%*h*r) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/ +5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- 40 mm sides in injected ABS
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- Standard T8 fluorescent lighting:
- 40 Kg/m<sup>3</sup> polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Static or ventilated evaporator, with anticorrosion EPOXY treated
- Automatic evaporation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Climate class 3 (25°C60%*h*r) regime M1
- M1 product temperature -1/ +5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

Costados 40 mm  
40 mm sides



Iluminación fluorescente  
Fluorescent lighting



tratamiento anticorrosión  
anticorrosion treated



cristal frontal abatible  
liftable front glass



Con o sin reserva refrigerada  
With or without cold storage



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



Paragolpes  
Rubber bumper



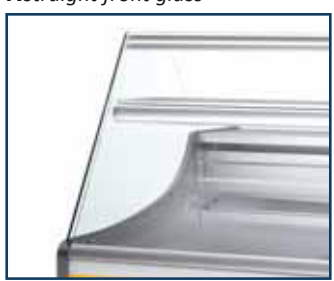
evaporación automática  
automatic evaporation



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

## VERSIONES Y OPCIONES OPTIONS AND VERSIONS

**R** cristal recto  
**R** straight front glass



**RR** cristal doble recto  
**RR** double straight glass



**C** cristal curvo  
**C** curved glass



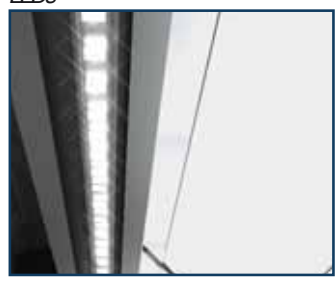
**CC** cristal doble curvo  
**CC** double curved glass



**MC** cristal media curva  
**MC** midium curved glass



**LEDs**



cierre cortina  
*night blind*



cierre plexi  
*plexi doors*



Plano exposición con escalón  
*Stepped display area*



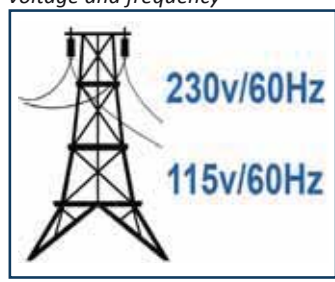
módulos encastrables  
*drop in sets*



separadores interiores  
*internal dividers*



voltaje y frecuencia  
*voltage and frequency*



suplemento cortafiambres  
*slicer support*



Decoración frontal  
*Front decor*



Decoración total  
*Total decor*



Decoración franja superior/ Top strip decor

Lacado / Lacquered



- Lacado estándar / Standard lacquered
- Lacado Alto-brillo/ High glossy lacquered
- Metalizado / Metal finish
- Fosforescente / fluorescent

**CONSULTAR  
incremento de precio**

**CONSULT  
increase of price**



PVC madera / PVCwood



NOGAL/ WALNUT



WENGUÉ/ WENGUE



HAYA/ BEECH



INOX/ Stainless steel



Plastificado / Plasticized



AMARILLO/ YELLOW RAL - 1023



VERDE/ GREEN RAL - 6001



GRIS/ GREY RAL - 7040



BURDEOS/ BORDEAUX RAL - 3003



NARANJA/ ORANGE RAL - 2008



CREMA/ CREAM RAL - 1015



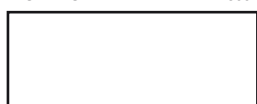
NEGRO/ BLACK RAL - 9005



AZUL/ BLUE RAL - 5002



ROJO/ RED RAL - 3020



BLANCO/ WHITE RAL - 9003



## Decoración frontal / frontal decor incremento de precio / price increase



## Decoración total / Total decor incremento de precio / price increase



### DECORACION FRANJA SUPERIOR:

- Estándar, incluido en precio venta público, excepto acabado lacado.
- Costados en ABSinyectado color gris oscuro
- Frente y base inferior en chapa plastificada color gris RAL-7040
- Franja superior decorativa, disponible en acabados:
  - Plástico (10 colores)
  - PVCmadera (3 colores)
  - Acero inox
  - Lacado colores RALo NCS (ver incremento de precio)

### DECORACION FRONTAL:

- Incremento de precio sobre PVP
- Costados en ABSinyectado color gris oscuro
- Frente, base inferior y franja decorativa, disponibles en acabados:
  - Plástico (10 colores)
  - PVCmadera (3 colores)
  - Acero inox
  - Lacado colores RALo NCS

### DECORACION TOTAL:

- Incremento de precio sobre PVP
- Acabado lacado, colores RALo NCS

### TOP STRIP DECOR:

- Estándar, included in price, except lacquered finish.
- Injected ABS, dark gray colour
- Plasticized front and lower base, gray RAL-7040
- Top decorative strip, available in finishes:
  - Plasticized (10 colors)
  - PVC wood (3 colors)
  - Stainless Steel
  - Lacquered RAL or NCS (see price increase)

### FRONT DECOR:

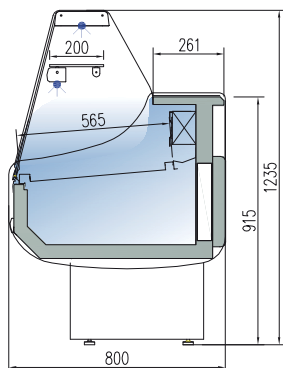
- Increased price
- Injected ABS, dark gray colour
- Front, lower base and Top decorative strip, available in finishes:
  - Plasticized (10 colors)
  - PVC wood (3 colors)
  - Stainless Steel
  - Painted RAL or NCS (see price increase)

### TOTAL DECOR:

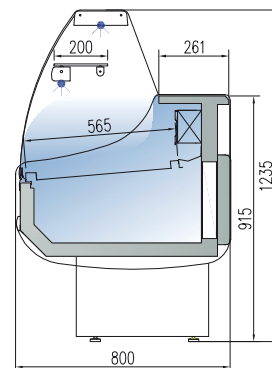
- Increased price on PVP
- Lacquered finish, RAL or NCS



CVE-8-10-R	1.620 €
CVE-8-13-R	1.790 €
CVE-8-15-R	1.910 €
CVE-8-20-R	2.400 €
CVE-8-25-R	2.745 €
CVE-8-30-R	3.340 €



CVE-8-10-C	1.730 €
CVE-8-13-C	1.915 €
CVE-8-15-C	2.095 €
CVE-8-20-C	2.535 €
CVE-8-25-C	2.960 €
CVE-8-30-C	3.550 €



	largo length (mm)	exposición display (m²)	reserva cold storage (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVE-8-10	1055	0,54	0,28	1	330	856	R-404A
CVE-8-13	1305	0,68	0,37	2	410	874	R-404A
CVE-8-15	1525	0,80	0,43	2	550	1000	R-404A
CVE-8-20	2025	1,08	0,57	3	675	1243	R-404A
CVE-8-25	2525	1,36	0,72	4	880	1303	R-404A
CVE-8-30	2995	1,63	1,12	4	1050	1332	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
  - Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
  - Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
  - Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
  - **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
  - Paragolpes en la parte delantera
  - Cristal frontal templado, abatible
  - Estante de cristal intermedio, no refrigerado
  - Iluminación fluorescente T8 estándar: encimera superior y estante
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
  - Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
  - **Evaporador estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
  - Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Descarche automático
  - Clase climática 3 (25°C/60% dHr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
  - Display area and counter in stainless steel AISI-304
  - Smooth deck for display area, stepped at same price
  - 40 mm sides in injected ABS, except wood decor
  - Anodised aluminium profiles
  - **Standard decoration:** short dark gray sides gray front + blue decorative stripe
  - Front rubber bumper
  - Tempered and hinged frost glass
  - Glass shelf non refrigerated
  - Standard T8 fluorescent lighting: top worktop and shelf
  - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
  - Refrigerated under storage with doors 440x270
  - **Static evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
  - Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
  - Electronic temperature controller
  - External thermometer
  - Auto defrost
  - Climate class 3 (25°C/60% dHr) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

### Opciones - Options

	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	luz T8 extra T8 extra lighting	LED blanco white LED	neutra neutral	remoto remote
CVE-8-10	55 €	265 €	420 €	95 €	85 €	55 €xud	45 €xud	-400 €	-120 €
CVE-8-13	60 €	270 €	430 €	125 €	110 €	60 €xud	58 €xud	-450 €	-135 €
CVE-8-15	65 €	275 €	440 €	140 €	125 €	65 €xud	67 €xud	-500 €	-145 €
CVE-8-20	70 €	280 €	450 €	185 €	170 €	85 €xud	90 €xud	-600 €	-175 €
CVE-8-25	75 €	285 €	460 €	230 €	210 €	100 €xud	112 €xud	-850 €	-200 €
CVE-8-30	80 €	290 €	470 €	275 €	255 €	110 €xud	135 €xud	-970 €	-250 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y válvula solenoide  
 REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

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

7

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



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



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



lacado  
 lacquered

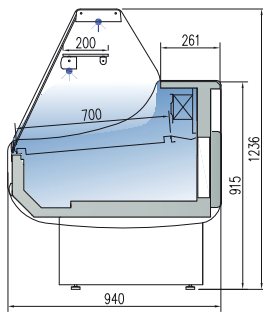


madera  
 wood

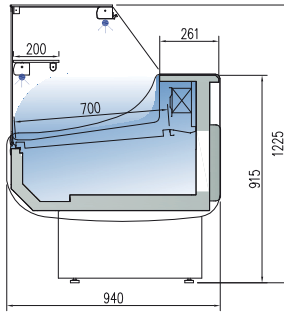


opcional interior 440x270

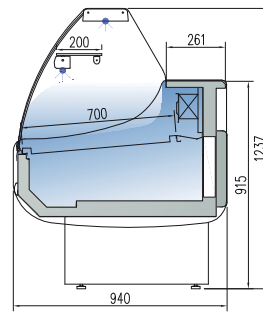




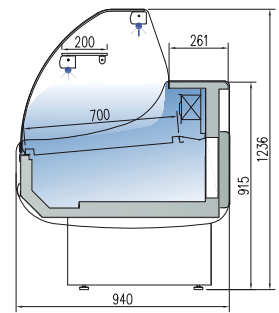
CVE-9-10-R	1.750 €
CVE-9-13-R	1.920 €
CVE-9-15-R	2.100 €
CVE-9-20-R	2.570 €
CVE-9-25-R	3.000 €
CVE-9-30-R	3.620 €



CVE-9-10-FR	1.870 €
CVE-9-13-FR	2.095 €
CVE-9-15-FR	2.285 €
CVE-9-20-FR	2.710 €
CVE-9-25-FR	3.165 €
CVE-9-30-FR	3.790 €



CVE-9-10-C	1.925 €
CVE-9-13-C	2.125 €
CVE-9-15-C	2.320 €
CVE-9-20-C	2.805 €
CVE-9-25-C	3.275 €
CVE-9-30-C	3.920 €



CVE-9-10-CC	1.965 €
CVE-9-13-CC	2.170 €
CVE-9-15-CC	2.365 €
CVE-9-20-CC	2.825 €
CVE-9-25-CC	3.340 €
CVE-9-30-CC	4.000 €

	largo length (mm)	exposición display (m²)	reserva cold storage (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVE-9-10	1055	0,65	0,33	1	410	863	R-404A
CVE-9-13	1305	0,82	0,43	2	550	987	R-404A
CVE-9-15	1525	0,97	0,49	2	675	1102	R-404A
CVE-9-20	2025	1,31	0,67	3	880	1277	R-404A
CVE-9-25	2525	1,65	0,84	4	1050	1303	R-404A
CVE-9-30	2995	1,96	1,19	4	1480	1592	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
  - Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
  - Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
  - Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
  - **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfiles en aluminio anodizado
  - Paragolpes en la parte delantera
  - Cristal frontal templado, abatible
  - Estante de cristal intermedio, no refrigerado
  - Iluminación fluorescente T8 estándar: encimera superior y estante
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
  - **Evaporador estático, opcional ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
  - Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Descarche automático
  - Clase climática 3 (25°C60%HR) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
  - Display area and counter in stainless steel AISI-304
  - Smooth deck for display area, stepped at same price
  - 40 mm sides in injected ABS except wood decor
  - **Standard decoration:** short dark gray sides gray front + blue decorative stripe
  - Anodised aluminium profiles
  - Front rubber bumper
  - Tempered and hinged frost glass
  - Glass shelf non refrigerated
  - Standard T8 fluorescent lighting: top worktop and shelf
  - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
  - **Static evaporator, ventilated on demand**
  - Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
  - Electronic temperature controller
  - External thermometer
  - Auto defrost
  - Climate class 3 (25°C60%HR) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

### Opciones - Options

	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	ventilado ventilated	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	luz T8 extra T8 extra lighting	LED blanco white LED	neutra neutral	remoto remote
CVE-9-10	55 €	265 €	420 €	125 €	95 €	85 €	55 €xud	45 €xud	-400 €	-120 €
CVE-9-13	60 €	270 €	430 €	145 €	125 €	110 €	60 €xud	58 €xud	-450 €	-135 €
CVE-9-15	65 €	275 €	440 €	175 €	140 €	125 €	65 €xud	67 €xud	-500 €	-145 €
CVE-9-20	70 €	280 €	450 €	205 €	185 €	170 €	85 €xud	90 €xud	-600 €	-175 €
CVE-9-25	75 €	285 €	460 €	240 €	230 €	210 €	100 €xud	112 €xud	-850 €	-200 €
CVE-9-30	80 €	290 €	470 €	340 €	275 €	255 €	110 €xud	135 €xud	-970 €	-250 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y válvula solenoide  
REMOTO version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

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

7



DE SERIE  
 STANDARD

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



CVE-9-20-C  
 decoración estándar  
 standard decor



decoración frontal  
 front decor

CVE-9-20-R



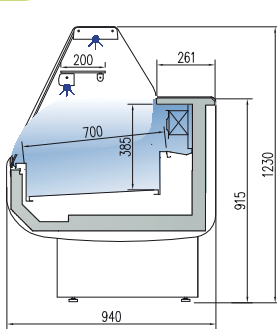
lacado  
 lacquered

CVE-9-20-RR

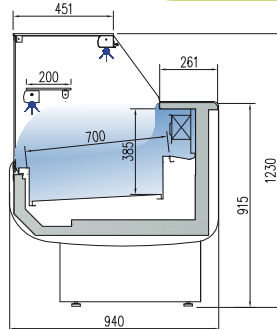


opcional

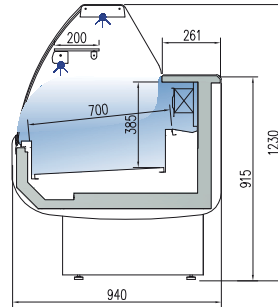
interior 440x270



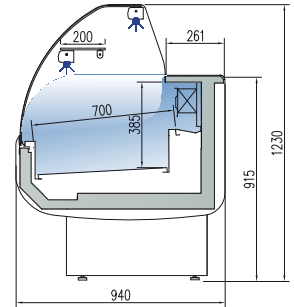
CVES-9-10-R	1.710 €
CVES-9-13-R	1.840 €
CVES-9-15-R	2.015 €
CVES-9-20-R	2.445 €
CVES-9-25-R	2.840 €
CVES-9-30-R	3.435 €



CVES-9-10-RR	1.830 €
CVES-9-13-RR	2.010 €
CVES-9-15-RR	2.205 €
CVES-9-20-RR	2.590 €
CVES-9-25-RR	3.000 €
CVES-9-30-RR	3.535 €



CVES-9-10-C	1.885 €
CVES-9-13-C	2.045 €
CVES-9-15-C	2.235 €
CVES-9-20-C	2.680 €
CVES-9-25-C	3.110 €
CVES-9-30-C	3.735 €



CVES-9-10-CC	1.910 €
CVES-9-13-CC	2.095 €
CVES-9-15-CC	2.280 €
CVES-9-20-CC	2.700 €
CVES-9-25-CC	3.160 €
CVES-9-30-CC	3.810 €

	largo length (mm)	exposición display (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVES-9-10	1055	0,65	410	863	R-404A
CVES-9-13	1305	0,82	550	987	R-404A
CVES-9-15	1525	0,97	675	1102	R-404A
CVES-9-20	2025	1,31	880	1277	R-404A
CVES-9-25	2525	1,65	1050	1303	R-404A
CVES-9-30	2995	1,96	1480	1592	R-404A

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
  - Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
  - Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
  - Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
  - **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilera en aluminio anodizado
  - Paragolpes en la parte delantera
  - Cristal frontal templado, abatible
  - Estante de cristal intermedio, no refrigerado
  - Iluminación fluorescente T8 estándar: encimera superior y estante
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
  - **Evaporador estático, opcional ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
  - Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Descarche automático
  - Clase climática 3 (25°C60% $\phi$ hr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
  - Display area and counter in stainless steel AISI-304
  - Smooth deck for display area, stepped at same price
  - 40 mm sides in injected ABS except wood decor
  - **Standard decoration:** short dark gray sides gray front + blue decorative stripe
  - Anodised aluminium profiles
  - Front rubber bumper
  - Tempered and hinged frost glass
  - Glass shelf non refrigerated
  - Standard T8 fluorescent lighting; top worktop and shelf
  - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
  - **Static evaporator, ventilated on demand**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
  - Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
  - Electronic temperature controller
  - External thermometer
  - Auto defrost
  - Climate class 3 (25°C60% $\phi$ hr) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

### Opciones - Options

	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	ventilado ventilated	cierra plexi plexi doors	cierra cortina night blind	luz T8 extra T8 extra lighting	LED blanco white LED	neutra neutral	remoto remote
CVES-9-10	55 €	265 €	420 €	125 €	95 €	85 €	55 €xud	45 €xud	-400 €	-120 €
CVES-9-13	60 €	270 €	430 €	145 €	125 €	110 €	60 €xud	58 €xud	-450 €	-135 €
CVES-9-15	65 €	275 €	440 €	175 €	140 €	125 €	65 €xud	67 €xud	-500 €	-145 €
CVES-9-20	70 €	280 €	450 €	205 €	185 €	170 €	85 €xud	90 €xud	-600 €	-175 €
CVES-9-25	75 €	285 €	460 €	240 €	230 €	210 €	100 €xud	112 €xud	-850 €	-200 €
CVES-9-30	80 €	290 €	470 €	340 €	275 €	255 €	110 €xud	135 €xud	-970 €	-250 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y válvula solenoide  
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

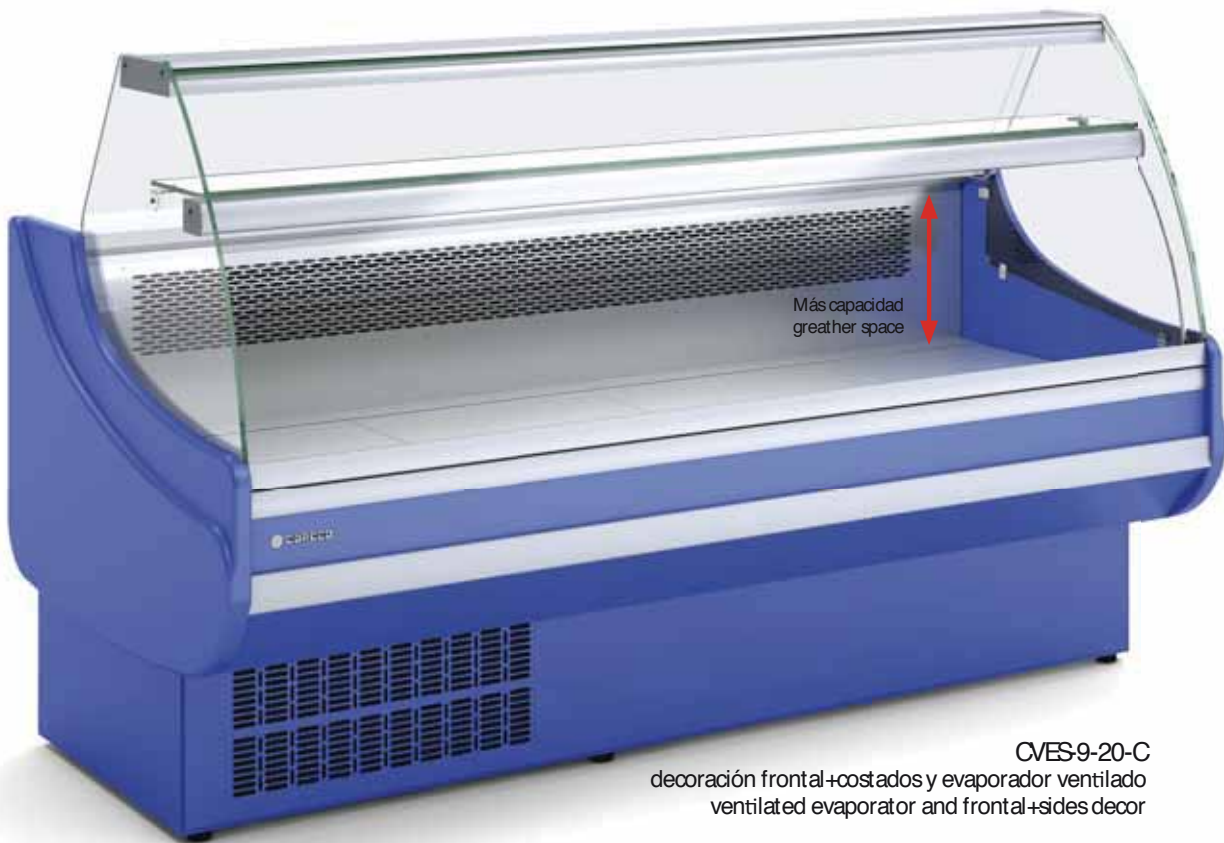
Vitrina expositora modular serie 9 sin reserva  
 Serve over counter modular line 9 without cold storage area

7



DE SERIE  
 STANDAR

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



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



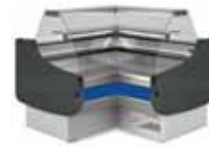
decoración frontal  
 front decor CVES-9-20-R



lacado  
 lacquered CVES-9-20-RR



opcional



CVE-9-AP90-R	4.395 €
CVE-9-AP90-PR	4.395 €
CVE-9-AP90-C	4.395 €
CVES-9-AP90-R	4.355 €
CVES-9-AP90-PR	4.355 €
CVES-9-AP90-C	4.355 €


CVE-9-AN90-R	4.405 €
CVE-9-AN90-PR	4.405 €
CVE-9-AN90-C	4.405 €
CVES-9-AN90-R	4.265 €
CVES-9-AN90-PR	4.265 €
CVES-9-AN90-C	4.265 €

CVE-9-FP90-C	4.395 €
CVE-9-FP90-PR	4.395 €
CVES-9-FP90-C	4.355 €
CVES-9-FP90-PR	4.355 €

CVE-9-FN90-C	4.405 €
CVE-9-FN90-PR	4.405 €
CVES-9-FN90-C	4.265 €
CVES-9-FN90-PR	4.265 €

	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVE/ CVES-9-AN90	1500	1230	1500	0,98	687	1125	R-404A
CVE/ CVES-9-AP90	1325	1230	1325	1,04	687	1125	R-404A
CVE/ CVES-9-FN90	1352	1230	1352	1,01	687	1125	R-404A
CVE/ CVES-9-FP90	1335	1230	1335	1,32	687	1125	R-404A
CVE/ CVES-9N-AN45	1090	1230	1060	0,48	-	-	-
CVE/ CVES-9N-AP45	1040	1230	940	0,53	-	-	-
QMCVE-9-8	800	910	940				
QMCVE-9-12	1200	910	940				
QMCVE-9-AP90	1670	910	690				
QMCVE-9-AN90	1638	910	825				

### Opciones - Options

	 decoración frontal <i>front decor</i>	 decoración total <i>total decor</i>	 frontal alto brillo <i>glossy frontal</i>	 total alto brillo <i>total glossy</i>	puerta plexi <i>plexi door</i>	cierres cortina <i>night blind</i>	LED blanco <i>white LED</i>	neutra <i>neutral</i>	pre-instalación <i>remote unit</i>
CVE/ CVES-9-AN90	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVE/ CVES-9-AP90	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVE/ CVES-9-FN90	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVE/ CVES-9-FP90	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVE/ CVES-9N-AN45	65 €	275 €	175 €	440 €	50 €	85 €m	45 €m	-	-
CVE/ CVES-9N-AP45	65 €	275 €	175 €	440 €	50 €	85 €m	45 €m	-	-
QMCVE-9-8	55 €	265 €	165 €	420 €	-	-	-	-	-
QMCVE-9-12	60 €	270 €	170 €	430 €	-	-	-	-	-
QMCVE-9-AP90	65 €	275 €	175 €	440 €	-	-	-	-	-
QMCVE-9-AN90	65 €	275 €	175 €	440 €	-	-	-	-	-

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES



# Vitrina expositora modular serie-9, con y sin reserva Serve over counters modular line-9, with and without cold storage

7

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

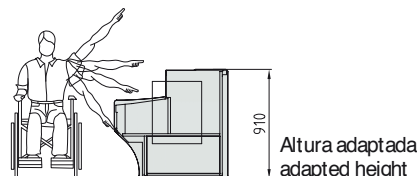


CVE-9N-AP45-R	3.135 €
CVE-9N-AP45-FR	3.135 €
CVE-9N-AP45-C	3.135 €
CVES-9N-AP45-R	3.135 €
CVES-9N-AP45-FR	3.135 €
CVES-9N-AP45-C	3.135 €

CVE-9N-AN45-R	3.175 €
CVE-9N-AN45-FR	3.175 €
CVE-9N-AN45-C	3.175 €
CVES-9N-AN45-R	3.175 €
CVES-9N-AN45-FR	3.175 €
CVES-9N-AN45-C	3.175 €

CMCVE-9-8	910 €
CMCVE-9-12	1.010 €

CMCVE-9-AP90	1.720 €
CMCVE-9-AN90	1.720 €



we reserve the right to change specifications without prior notice

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP

#### AP90 / AN90 / FP90 / FN90

- Angulos refrigerados **sin reserva frigorífica**
- Compatibles con módulos CVE-9 y CVES-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 (25°C/60%/hr) régimen M1 (-1/+5°C)

#### AP45 / AN45

- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

#### CMCVE

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

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS except wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

#### AP90 / AN90 / FP90 / FN90

- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVE-9 and CVES-9 modules
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 3 (25°C/60%/hr) regime M1 (-1/+5°C)

#### AP45 / AN45

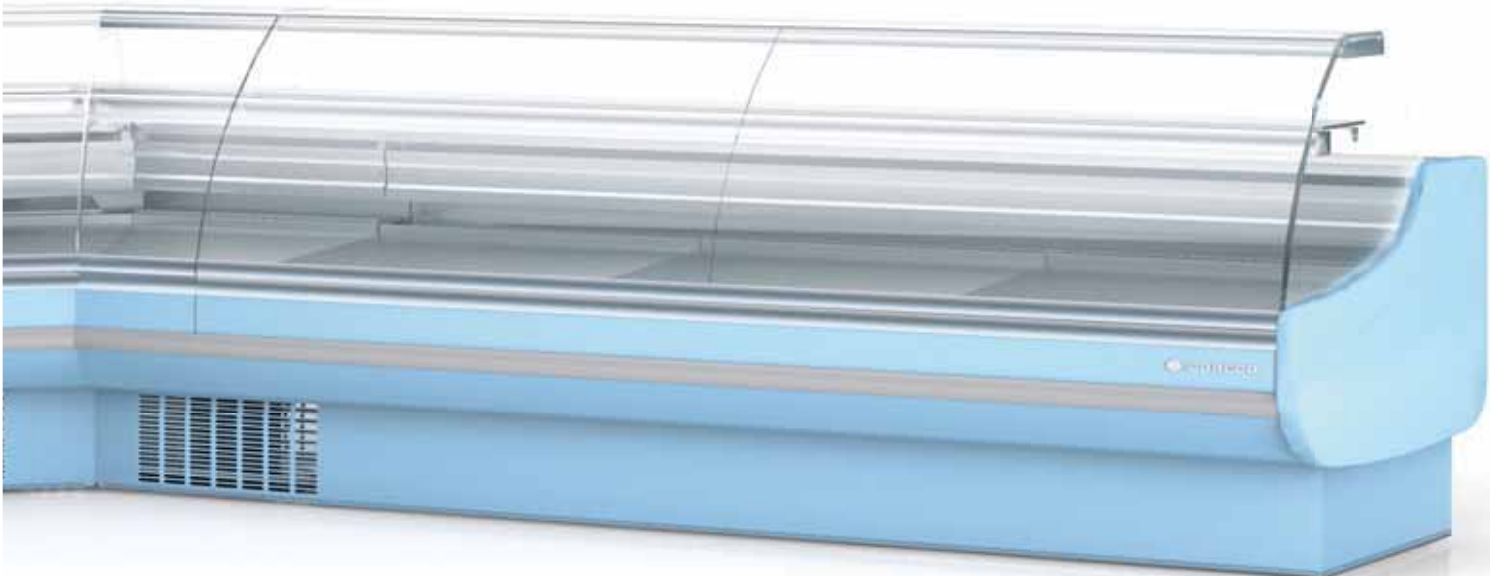
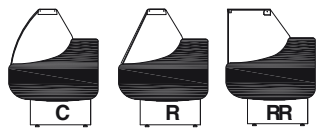
- Neutral angles
- Compatibles with CVE and CVES modules

#### CMCVE

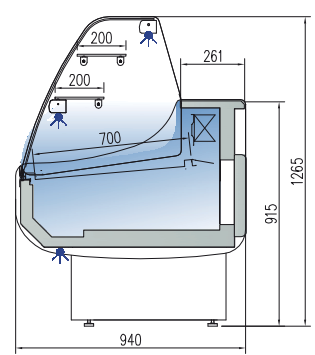
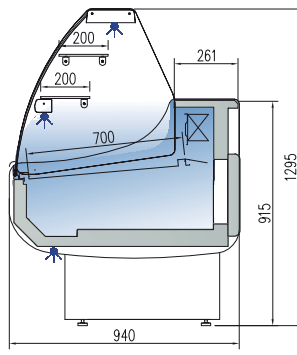
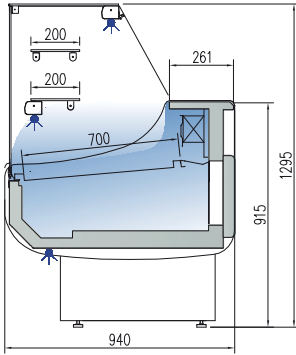
- Cash counters with shelf, drawer and plug (except angles)
- All decorations included in price

Cristales disponibles

Available glasses



VITRINAS EXPOSITOAS 7



CVEP-9-10-RR	2.100 €
CVEP-9-13-RR	2.315 €
CVEP-9-15-RR	2.525 €
CVEP-9-20-RR	3.060 €
CVEP-9-25-RR	3.570 €
CVEP-9-30-RR	4.275 €

CVEP-9-10-C	2.100 €
CVEP-9-13-C	2.315 €
CVEP-9-15-C	2.525 €
CVEP-9-20-C	3.060 €
CVEP-9-25-C	3.570 €
CVEP-9-30-C	4.275 €

CVEP-9-10-CC	2.145 €
CVEP-9-13-CC	2.365 €
CVEP-9-15-CC	2.580 €
CVEP-9-20-CC	3.080 €
CVEP-9-25-CC	3.640 €
CVEP-9-30-CC	4.360 €

ref.	largo length (mm)	cámara storage (m³)	exposición display (m²)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVEP-9-10	1055	0,33	0,65	1	410	863	R-404A
CVEP-9-13	1305	0,43	0,82	2	550	987	R-404A
CVEP-9-15	1525	0,49	0,97	2	675	1102	R-404A
CVEP-9-20	2025	0,67	1,31	3	880	1277	R-404A
CVEP-9-25	2525	0,84	1,65	4	1050	1303	R-404A
CVEP-9-30	2995	1,19	1,96	4	1480	1592	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes en el plano de exposición y tres puntos de iluminación fluorescente estándar
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABSinyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfiles en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estantes de cristal intermedios, no refrigerados
- Iluminación fluorescente T8 estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada en puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador estático, opcional ventilado**, con tratamiento EPOXY anticorrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarcho automático
- Clase climática 3 (25°C60%/Hr) régimen M1

- Design focused for bakery, with two shelves at the exposure and three standard lighting
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS except wood decor
- **Standard decoration:** short dark gray sides gray front + blue decorative stripe. Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered and hinged frost glass
- Glass shelves non refrigerated
- Standard T8 fluorescent lighting: top worktop, shelf and front base
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270 (except for ambient models)
- **Static evaporator, ventilated on demand**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, by heated cable as optional
- Climate class 3 (25°C60%/Hr) regime M1

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

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

### Opciones - Options

	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	ventilado ventilated	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	luz T5 extra T8 extra lighting	LED blanco white LED	neutra neutral	remoto remote
CVEP-9-10	55 €	265 €	420 €	125 €	95 €	85 €	55 €xud	45 €xud	-400 €	-120 €
CVEP-9-13	60 €	270 €	430 €	145 €	125 €	110 €	60 €xud	58 €xud	-450 €	-135 €
CVEP-9-15	65 €	275 €	440 €	175 €	140 €	125 €	65 €xud	67 €xud	-500 €	-145 €
CVEP-9-20	70 €	280 €	450 €	205 €	185 €	170 €	85 €xud	90 €xud	-600 €	-175 €
CVEP-9-25	75 €	285 €	460 €	240 €	230 €	210 €	100 €xud	112 €xud	-850 €	-200 €
CVEP-9-30	80 €	290 €	470 €	340 €	275 €	255 €	110 €xud	135 €xud	-970 €	-250 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y válvula solenoide  
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

guías 40x60 por puerta 40x60 runners per door 95 €

guías 40x60 opcionales (sólo con evaporador estático)  
optional 40x60 runners (only with static evaporator)



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

7



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



CVEP-9-20-C  
 lacado  
 lacquered



CVEP-9-20-CC  
 madera  
 wood



decoración frontal  
 front decor

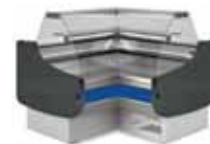


versión FR



opcional interior 440x270





CVP-9-AP90-C	4.620 €
CVP-9-AP90-RR	4.620 €

CVP-9-AN90-C	4.630 €
CVP-9-AN90-RR	4.630 €

CVP-9-FP90-C	4.620 €
CVP-9-FP90-RR	4.620 €

CVP-9-FN90-C	4.630 €
CVP-9-FN90-RR	4.630 €

	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVP-9-AN90	1500	1300	1500	0,98	687	1125	R-404A
CVP-9-AP90	1325	1300	1325	1,04	687	1125	R-404A
CVP-9N-AN45	1090	1300	1060	0,48	-	-	-
CVP-9N-AP45	1040	1300	940	0,53	-	-	-
CVP-9-FN90	1352	1300	1352	1,01	687	1125	R-404A
CVP-9-FP90	1335	1300	1335	1,32	687	1125	R-404A
QMCVE-9-8	800	910	940	-	-	-	-
QMCVE-9-12	1200	910	940	-	-	-	-
QMCVE-9-AP90	1670	910	690	-	-	-	-
QMCVE-9-AN90	1638	910	825	-	-	-	-

### Opciones - Options

	 decoración frontal <i>front decor</i>	 decoración total <i>total decor</i>	 frontal alto brillo <i>glossy frontal</i>	 total alto brillo <i>total glossy</i>	 puerta plexi <i>plexi door</i>	 cierres cortina <i>night blind</i>	 LED blanco <i>white LED</i>	 neutra <i>neutral</i>	 pre-instalación <i>remote unit</i>
CVP-9-AN90	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVP-9-AP90	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVP-9-FN90	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVP-9-FP90	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVP-9N-AN45	65 €	275 €	175 €	440 €	50 €	85 €m	45 €m	-	-
CVP-9N-AP45	65 €	275 €	175 €	440 €	50 €	85 €m	45 €m	-	-
QMCVE-9-8	55 €	265 €	165 €	420 €	-	-	-	-	-
QMCVE-9-12	60 €	270 €	170 €	430 €	-	-	-	-	-
QMCVE-9-AP90	65 €	275 €	175 €	440 €	-	-	-	-	-
QMCVE-9-AN90	65 €	275 €	175 €	440 €	-	-	-	-	-

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES



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

7

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

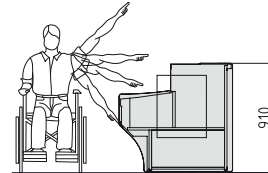
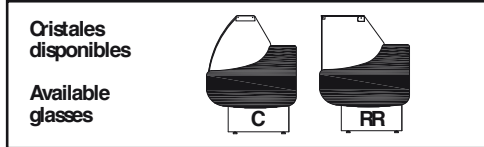


CVEP-9N-AP45-C	3.305 €
CVEP-9N-AP45-RR	3.305 €

CVEP-9N-AN45-C	3.335 €
CVEP-9N-AN45-RR	3.335 €

CMCVE-9-8	910 €
CMCVE-9-12	1.010 €

CMCVE-9-AP90	1.720 €
CMCVE-9-AN90	1.720 €



Altura adaptada  
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilera en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, except wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

### AP90 / AN90 / RP90 / RN90

- Angulos refrigerados **sin reserva frigorífica**
- Compatibles con módulos CVEP-9
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 (25°C/60%/hr) régimen M1 (-1/+5°C)

### AP90 / AN90 / RP90 / RN90

- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVEP-9 modules
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 3 (25°C/60%/hr) regime M1 (-1/+5°C)

### AP45 / AN45

- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVEP

### AP45 / AN45

- Neutral angles
- Compatibles with CVEP modules

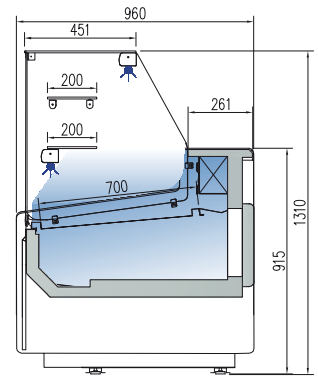
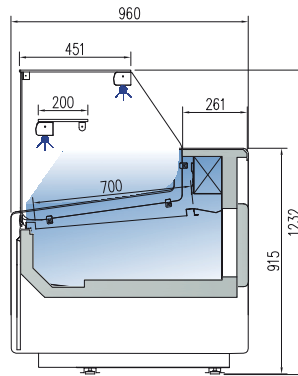
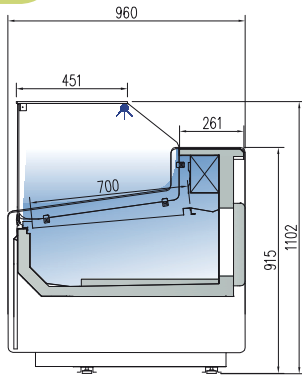
### CMCVE

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

### CMCVE

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





CVE-9-10-RCB	1.910 €
CVE-9-13-RCB	2.180 €
CVE-9-15-RCB	2.380 €
CVE-9-20-RCB	2.870 €
CVE-9-25-RCB	3.245 €
CVE-9-30-RCB	3.780 €

CVE-9-10-RC	2.015 €
CVE-9-13-RC	2.250 €
CVE-9-15-RC	2.455 €
CVE-9-20-RC	2.970 €
CVE-9-25-RC	3.385 €
CVE-9-30-RC	3.950 €

CVEP-9-10-RC	2.120 €
CVEP-9-13-RC	2.365 €
CVEP-9-15-RC	2.595 €
CVEP-9-20-RC	3.130 €
CVEP-9-25-RC	3.600 €
CVEP-9-30-RC	4.205 €

ref.	largo length (mm)	cámara storage (m³)	exposición display (m²)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVE-9-10	1055	0,33	0,65	1	410	863	R-404A
CVE-9-13	1305	0,43	0,82	2	550	987	R-404A
CVE-9-15	1525	0,49	0,97	2	675	1102	R-404A
CVE-9-20	2025	0,67	1,31	3	880	1277	R-404A
CVE-9-25	2525	0,84	1,65	4	1050	1303	R-404A
CVE-9-30	2995	1,19	1,96	4	1480	1592	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABSinyectado
- **Decoración estándar:** costados gris claro frontal inferior gris claro + franja superior inox. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación fluorescente T8 estándar: encimera superior y estante
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador estático, opcional ventilado,** con tratamiento EPOXY anticorrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional por resistencia eléctrica
- Clase climática 3 (25°C60%/dHr) régimen M1

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- Sides in ABSinjected, 40 mm thick
- **Standard decoration:** bottom frontal and sides in light grey, top frontal in stainless steel
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass
- Glass shelf non refrigerated
- Standard T8 fluorescent lighting: top worktop and shelf
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- **Static evaporator, ventilated on demand,** with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, by heated cable as optional
- Climate class 3 (25°C60%/dHr) regime M1

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

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

### Opciones - Options

	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	ventilado ventilated	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	luz T8 extra T8 extra lighting	LED blanco white LED	neutra neutral	remoto remote
CVE-9-10	55 €	265 €	420 €	125 €	95 €	85 €	55 €xud	45 €xud	-400 €	-120 €
CVE-9-13	60 €	270 €	430 €	145 €	125 €	110 €	60 €xud	58 €xud	-450 €	-135 €
CVE-9-15	65 €	275 €	440 €	175 €	140 €	125 €	65 €xud	67 €xud	-500 €	-145 €
CVE-9-20	70 €	280 €	450 €	205 €	185 €	170 €	85 €xud	90 €xud	-600 €	-175 €
CVE-9-25	75 €	285 €	460 €	240 €	230 €	210 €	100 €xud	112 €xud	-850 €	-200 €
CVE-9-30	80 €	290 €	470 €	340 €	275 €	255 €	110 €xud	135 €xud	-970 €	-250 €

Versión FEMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide FEMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

guías 40x60 por puerta 40x60 runners per door 90 €

guías 40x60 opcionales (sólo con evaporador estático) optional 40x60 runners (only with static evaporator)



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

7

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



CVEP-9-20-FC

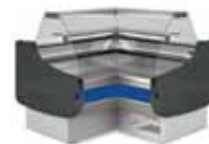


CVE-9-20-FC  
decoración estándar  
standard decor



CVE-9-20-FCB




VITRINAS  
EXPOSITOAS  
7



CVE-9-AP90-FC	4.395 €	CVE-9-AN90-FC	4.405 €	CVE-9-PP90-FC	4.395 €	CVE-9-FN90-FC	4.405 €
CVE-9-AP90-FCB	4.310 €	CVE-9-AN90-FCB	4.320 €	CVE-9-PP90-FCB	4.310 €	CVE-9-FN90-FCB	4.320 €
CVEP-9-AP90-FC	4.620 €	CVEP-9-AN90-FC	4.630 €	CVEP-9-PP90-FC	4.620 €	CVEP-9-FN90-FC	4.630 €

	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m <sup>2</sup> )	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVE/ CVEP-9-AN90-FCB/ FC	1500	1100/ 1230/ 1310	1500	0,98	687	1125	R-404A
CVE/ CVEP-9-AP90-FCB/ FC	1325	1100/ 1230/ 1310	1325	1,04	687	1125	R-404A
CVE/ CVEP-9N-AN45-FCB/ FC	1090	1100/ 1230/ 1310	1060	0,48	-	-	-
CVE/ CVEP-9N-AP45-FCB/ FC	1040	1100/ 1230/ 1310	940	0,53	-	-	-
CVE/ CVEP-9-FN90-FCB/ FC	1352	1100/ 1230/ 1310	1352	1,01	687	1125	R-404A
CVE/ CVEP-9-PP90-FCB/ FC	1335	1100/ 1230/ 1310	1335	1,32	687	1125	R-404A
QM CVE-9-8-FC	800	910	940	-	-	-	-
QM CVE-9-12-FC	1200	910	940	-	-	-	-
QM CVE-9-AP90-FC	1670	910	690	-	-	-	-
QM CVE-9-AN90-FC	1638	910	825	-	-	-	-

### Opciones - Options

	 decoración frontal <i>front decor</i>	 decoación total <i>total decor</i>	 frontal alto brillo <i>glossy frontal</i>	 total alto brillo <i>total glossy</i>	puerta plexi <i>plexi door</i>	cierre cortina <i>night blind</i>	LED blanco <i>white LED</i>	neutra <i>neutral</i>	pre-instalacion <i>remote unit</i>
CVE/ CVEP-9-AN90-FCB/ FC	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVE/ CVEP-9-AP90-FCB/ FC	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVE/ CVEP-9-FN90-FCB/ FC	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVE/ CVEP-9-PP90-FCB/ FC	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVE/ CVEP-9N-AN45-FCB/ FC	65 €	275 €	175 €	440 €	50 €	85 €m	45 €m	-	-
CVE/ CVEP-9N-AP45-FCB/ FC	65 €	275 €	175 €	440 €	50 €	85 €m	45 €m	-	-
QM CVE-9-8-FC	55 €	265 €	165 €	420 €	-	-	-	-	-
QM CVE-9-12-FC	60 €	270 €	170 €	430 €	-	-	-	-	-
QM CVE-9-AP90-FC	65 €	275 €	175 €	440 €	-	-	-	-	-
QM CVE-9-AN90-FC	65 €	275 €	175 €	440 €	-	-	-	-	-

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES



# Vitrina expositora modular serie-9 DELICATESSEN, con reserva Serve over counters modular line-9 DELICATESSEN, with cold storage

7

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

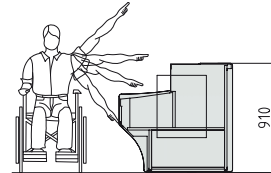
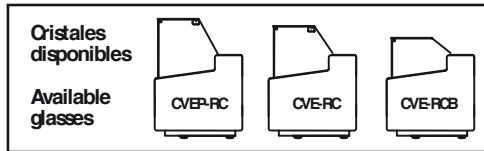


CVE-9N-FN45-RCB	3.110 €
CVE-9N-FN45-FC	3.175 €
CVEP-9N-FN45-FC	3.335 €

CVE-9N-FP45-RCB	3.075 €
CVE-9N-FP45-FC	3.135 €
CVEP-9N-FP45-FC	3.305 €

CMCVE-9-8-RC	1.045 €
CMCVE-9-12-FC	1.130 €

CMCVE-9-FP90-FC	1.720 €
CMCVE-9-FN90-FC	1.720 €



Altura adaptada  
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, except wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

#### AP90 / AN90 / FP90 / FN90

- Angulos refrigerados **sin reserva frigorífica**
- Compatibles con módulos CVE-FC CVE-RCB CVEP-FC
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 (25°C/60%h-r) régimen M1 (-1/+5°C)

#### AP45 / AN45

- Angulos neutros
- Compatibles con módulos VE-FC CVE-RCB CVEP-FC

#### CMCVE

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

#### AP90 / AN90 / FP90 / FN90

- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVE-FC CVE-RCB CVEP-FC modules
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 3 (25°C/60%h-r) regime M1 (-1/+5°C)

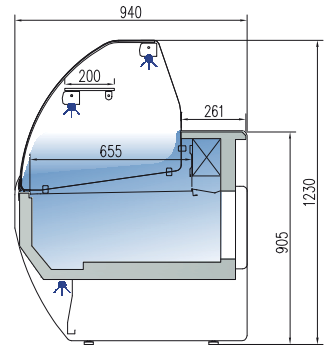
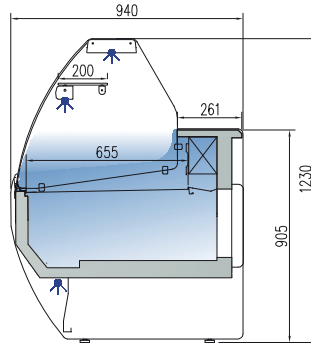
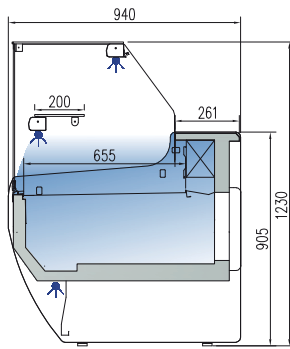
#### AP45 / AN45

- Neutral angles
- Compatibles with VE-FC CVE-RCB CVEP-FC modules

#### CMCVE

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





CV-9-10-FR	2.085 €
CV-9-13-FR	2.290 €
CV-9-15-FR	2.490 €
CV-9-20-FR	3.015 €
CV-9-25-FR	3.525 €
CV-9-30-FR	4.220 €

CV-9-10-C	2.085 €
CV-9-13-C	2.290 €
CV-9-15-C	2.490 €
CV-9-20-C	3.015 €
CV-9-25-C	3.525 €
CV-9-30-C	4.220 €

CV-9-10-CC	2.130 €
CV-9-13-CC	2.330 €
CV-9-15-CC	2.545 €
CV-9-20-CC	3.080 €
CV-9-25-CC	3.595 €
CV-9-30-CC	4.305 €

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	reserva cold storage (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	potencia frig. frig. power (W)	refrigerante coolant
CV-9-10	1055	0,65	0,33	1	410	410	R-404A
CV-9-13	1305	0,82	0,43	2	550	550	R-404A
CV-9-15	1525	0,97	0,49	2	675	675	R-404A
CV-9-20	2025	1,31	0,67	3	880	880	R-404A
CV-9-25	2525	1,65	0,84	4	1050	1050	R-404A
CV-9-30	2995	1,96	1,19	4	1480	1480	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes en el plano de exposición y tres puntos de iluminación fluorescente estándar
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estantes de cristal intermedios, no refrigerados
- Iluminación fluorescente T8 estándar: encimera superior, estante inferior y base frontal
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador estático, opcional ventilado,** con tratamiento EPOXY anticorrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Clase climática 3 (25°C/60%HR) régimen M1

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

- Design focused for bakery, with two shelves at the exposure and three standard lighting
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, except wood decor
- **Standard decoration:** short dark gray sides gray front + blue decorative stripe. Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered and hinged frost glass
- Glass shelves non refrigerated
- Standard T8 fluorescent lighting: top worktop, shelf and front base
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270 (except for ambient models)
- **Static evaporator, ventilated on demand,** with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, by heated cable as optional
- Climate class 3 (25°C/60%HR) regime M1

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

### Opciones - Options

	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	ventilado ventilated	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	luz T5 extra T8 extra lighting	LED blanco white LED	neutra neutral	remoto remote
CV-9-10	55 €	265 €	420 €	125 €	95 €	85 €	55 €xud	45 €xud	-400 €	-120 €
CV-9-13	60 €	270 €	430 €	145 €	125 €	110 €	60 €xud	58 €xud	-450 €	-135 €
CV-9-15	65 €	275 €	440 €	175 €	140 €	125 €	65 €xud	67 €xud	-500 €	-145 €
CV-9-20	70 €	280 €	450 €	205 €	185 €	170 €	85 €xud	90 €xud	-600 €	-175 €
CV-9-25	75 €	285 €	460 €	240 €	230 €	210 €	100 €xud	112 €xud	-850 €	-200 €
CV-9-30	80 €	290 €	470 €	340 €	275 €	255 €	110 €xud	135 €xud	-970 €	-250 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y válvula solenoide  
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

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

7



DE SERIE  
 STANDAR

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



CV-9-20-CC  
 decoración estándar  
 standard decor



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



lacado  
 lacquered



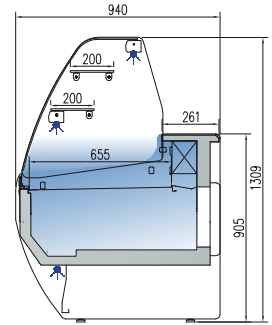
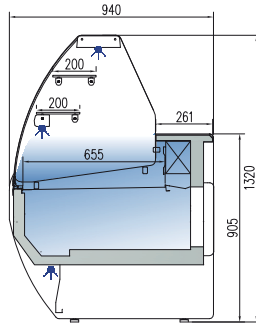
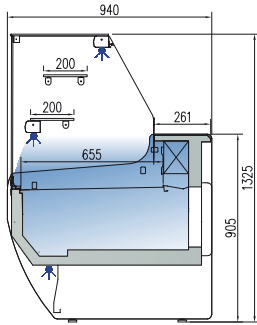
madera  
 wood



opcional

interior 440x270





CVP-9-10-FR	2.270 €
CVP-9-13-FR	2.495 €
CVP-9-15-FR	2.715 €
CVP-9-20-FR	3.290 €
CVP-9-25-FR	3.845 €
CVP-9-30-FR	4.600 €

CVP-9-10-C	2.270 €
CVP-9-13-C	2.495 €
CVP-9-15-C	2.715 €
CVP-9-20-C	3.290 €
CVP-9-25-C	3.845 €
CVP-9-30-C	4.600 €

CVP-9-10-CC	2.320 €
CVP-9-13-CC	2.540 €
CVP-9-15-CC	2.775 €
CVP-9-20-CC	3.360 €
CVP-9-25-CC	3.915 €
CVP-9-30-CC	4.970 €

ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	reserva cold storage (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	potencia frig. frig. power (W)	refrigerante coolant
CVP-9-10	1055	0,65	0,33	1	410	410	R-404A
CVP-9-13	1305	0,82	0,43	2	550	550	R-404A
CVP-9-15	1525	0,97	0,49	2	675	675	R-404A
CVP-9-20	2025	1,31	0,67	3	880	880	R-404A
CVP-9-25	2525	1,65	0,84	4	1050	1050	R-404A
CVP-9-30	2995	1,96	1,19	4	1480	1480	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

- Diseño especial para pastelería, con dos estantes
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABSinyectado
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación fluorescente T8 estándar: encimera superior, estante y base frontal
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270
- **Evaporador estático, opcional ventilado,** con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional por resistencia eléctrica
- Clase climática 3 (25°C60%/dHr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°CUNE-EN ISO 23953-2:2006

- Design focused for bakery, with two shelves
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- Sides in ABSinjected, 40 mm thick
- **Standard decoration:** short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- Glass shelf non refrigerated
- Standard T8 fluorescent lighting: top worktop, shelf and frontal base
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270
- **Static evaporator, ventilated as optional,** with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, by heated cable as optional
- Climate class 3 (25°C60%/dHr) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°CUNE-EN ISO 23953-2:2006

### Opciones - Options

	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	ventilado ventilated	cierre plexi doors	cierre cortina night blind	luz T5 extra T8 extra lighting	LED blanco white LED	neutra neutral	remoto remote
CVP-9-10	55 €	265 €	420 €	125 €	95 €	85 €	55 €xud	45 €xud	-400 €	-120 €
CVP-9-13	60 €	270 €	430 €	145 €	125 €	110 €	60 €xud	58 €xud	-450 €	-135 €
CVP-9-15	65 €	275 €	440 €	175 €	140 €	125 €	65 €xud	67 €xud	-500 €	-145 €
CVP-9-20	70 €	280 €	450 €	205 €	185 €	170 €	85 €xud	90 €xud	-600 €	-175 €
CVP-9-25	75 €	285 €	460 €	240 €	230 €	210 €	100 €xud	112 €xud	-850 €	-200 €
CVP-9-30	80 €	290 €	470 €	340 €	275 €	255 €	110 €xud	135 €xud	-970 €	-250 €

Versión FEMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y válvula solenoide FEMOTEversion, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

guías 40x60 por puerta 40x60 runners per door 95 €

guías 40x60 opcionales (sólo con evaporador estático) optional 40x60 runners (only with static evaporator)



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

7

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



DE SERIE  
 STANDAR



CVP-9-20-C  
 lacado  
 lacquered



CVP-9-20-CC  
 madera  
 wood



frente un color  
 one color front decor



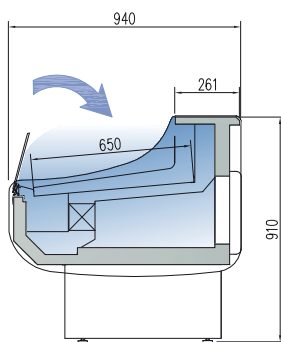
frontal decorado  
 front decor



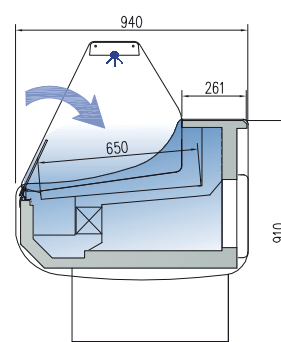
opcional

interior 440x270

CVEA-9-10-TF	1.770 €
CVEA-9-13-TF	1.940 €
CVEA-9-15-TF	2.120 €
CVEA-9-20-TF	2.595 €
CVEA-9-25-TF	3.040 €
CVEA-9-30-TF	3.710 €



CVEE-9-10	1.870 €
CVEE-9-13	2.065 €
CVEE-9-15	2.260 €
CVEE-9-20	2.750 €
CVEE-9-25	3.230 €
CVEE-9-30	3.945 €



SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

ref.	largo length (mm)	cámara storage (m³)	exposición display (m²)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVEA-9-10	1055	0,33	0,65	1	410	863	R-404A
CVEA-9-13	1305	0,43	0,82	2	550	987	R-404A
CVEA-9-15	1525	0,49	0,97	2	675	1102	R-404A
CVEA-9-20	2025	0,67	1,31	3	880	1277	R-404A
CVEA-9-25	2525	0,84	1,65	4	1050	1303	R-404A
CVEA-9-30	2995	1,19	1,96	4	1480	1592	R-404A
CVEE-9-10	1055	0,33	0,65	1	410	863	R-404A
CVEE-9-13	1305	0,43	0,82	2	550	987	R-404A
CVEE-9-15	1525	0,49	0,97	2	675	1102	R-404A
CVEE-9-20	2025	0,67	1,31	3	880	1277	R-404A
CVEE-9-25	2525	0,84	1,65	4	1050	1303	R-404A
CVEE-9-30	2995	1,19	1,96	4	1480	1592	R-404-A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
  - Plano exposición y encimera en acero inox AIS-304
  - Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
  - Costados de 40 mm en ABSinyectado excepto acabado madera
  - **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
  - Paragolpes en la parte delantera
  - Cristal frontal auto-servicio
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
  - **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
  - Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Descarche automático, opcional por resistencia eléctrica
  - Clase climática 3 (25°C60%/Hr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°CUNE-EN ISO 23953-2:2006

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
  - Display area and counter in stainless steel AIS-304
  - Smooth deck for display area, stepped at same price
  - 40 mm sides in injected ABS except wood decor
  - **Standard decoration:** short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
  - Anodised aluminium profiles
  - Front rubber bumper
  - Self-service frontal glass
  - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
  - **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
  - Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
  - Electronic temperature controller
  - External thermometer
  - Auto defrost, by heated cable as optional
  - Climate class 3 (25°C60%/Hr) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°CUNE-EN ISO 23953-2:2006

### Opciones - Options

	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	CVEE dierre plexi plexi doors	dierre cortina night blind	CVEE luz extra extra lighting	CVEE LED blanco white LED	neutra neutral	remoto remote
CVEA-9-10	55 €	265 €	420 €	95 €	85 €	55 €xud	45 €xud	-400 €	-120 €
CVEA-9-13	60 €	270 €	430 €	125 €	110 €	60 €xud	58 €xud	-450 €	-135 €
CVEA-9-15	65 €	275 €	440 €	140 €	125 €	65 €xud	67 €xud	-500 €	-145 €
CVEA-9-20	70 €	280 €	450 €	185 €	170 €	85 €xud	90 €xud	-600 €	-175 €
CVEA-9-25	75 €	285 €	460 €	230 €	210 €	100 €xud	112 €xud	-850 €	-200 €
CVEA-9-30	80 €	290 €	470 €	275 €	255 €	110 €xud	135 €xud	-970 €	-250 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide  
 REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

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

7

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



CVEA-9-20  
 personalizada  
 customized

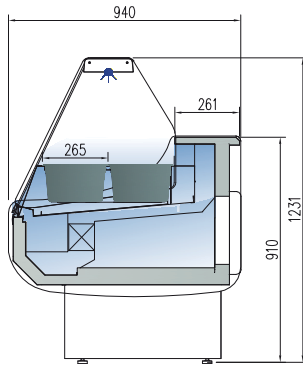


CVEE-9-20  
 lacado  
 lacquered

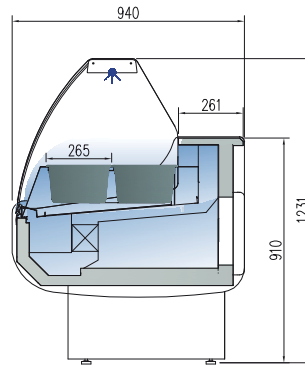


opcional

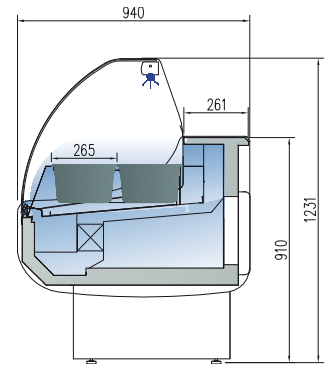
interior 440x270



CVE-9ES-10-R-TF	2.030 €
CVE-9ES-13-R-TF	2.240 €
CVE-9ES-15-R-TF	2.470 €
CVE-9ES-20-R-TF	3.000 €
CVE-9ES-25-R-TF	3.495 €
CVE-9ES-30-R-TF	4.305 €



CVE-9ES-10-C-TF	2.205 €
CVE-9ES-13-C-TF	2.445 €
CVE-9ES-15-C-TF	2.690 €
CVE-9ES-20-C-TF	3.235 €
CVE-9ES-25-C-TF	3.770 €
CVE-9ES-30-C-TF	4.605 €



CVE-9ES-10-CC-TF	2.245 €
CVE-9ES-13-CC-TF	2.490 €
CVE-9ES-15-CC-TF	2.735 €
CVE-9ES-20-CC-TF	3.255 €
CVE-9ES-25-CC-TF	3.835 €
CVE-9ES-30-CC-TF	4.685 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver página 416 - see page 416

ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	capacidad capacity GN1/4-150	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (A)	consumo consumption (KW/24h)	refrigerante coolant
CVE-9-10-TF	1055	0,61	10	410	4.32	10.9	R-404A
CVE-9-13-TF	1305	0,80	12	550	5.92	14.9	R-404A
CVE-9-15-TF	1525	0,93	16	675	6.49	16.4	R-404A
CVE-9-20-TF	2025	1,24	20	880	7.04	17.8	R-404A
CVE-9-25-TF	2525	1,56	24	1050	7.06	17.8	R-404A
CVE-9-30-TF	2995	1,97	32	1480	8.71	22.1	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
  - Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
  - Plano de exposición, con alojamientos para cubetas GN, fondo máximo 150 mm (cubetas no incluidas)
  - Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
  - Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
  - Paragolpes en la parte delantera
  - Cristal frontal templado, abatible
  - Iluminación estándar: encimera
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
  - Reserva refrigerada
  - Evaporador ventilado
  - Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Descarche automático, opcional por resistencia eléctrica
  - Clase climática 3 (25°C/60%/hr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
  - Display area and counter in stainless steel AISI-304
  - Plan of exposure for GN trays, maximum depth 150 mm (trays not included)
  - 40 mm sides in injected ABS, except wood decor, two version available
  - Standard decoration: short dark gray sides gray front + blue decorative stripe
  - Anodised aluminium profiles
  - Front rubber bumper
  - Toughened curved glass hinges forward
  - Standard lighting: top worktop
  - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
  - Refrigerated storage area
  - Ventilated evaporator
  - Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
  - Electronic temperature controller
  - External thermometer
  - Auto defrost, by heated cable as optional
  - Climate class 3 (25°C/60%/hr) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

### Opciones - Options

	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	luz T8 extra T8 extra lighting	LED blanco white LED	remoto remote
CVE-9-10	55 €	265 €	420 €	95 €	85 €	55 €xud	45 €xud	-120 €
CVE-9-13	60 €	270 €	430 €	125 €	110 €	60 €xud	58 €xud	-135 €
CVE-9-15	65 €	275 €	440 €	140 €	125 €	65 €xud	67 €xud	-145 €
CVE-9-20	70 €	280 €	450 €	185 €	170 €	85 €xud	90 €xud	-175 €
CVE-9-25	75 €	285 €	460 €	230 €	210 €	100 €xud	112 €xud	-200 €
CVE-9-30	80 €	290 €	470 €	275 €	255 €	110 €xud	135 €xud	-250 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y válvula solenoide  
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

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



CVE-9ES-13-C

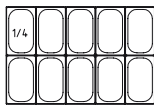


otras versiones disponibles en pag 288  
other available versions on pag 288

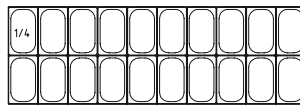


interior 440x270

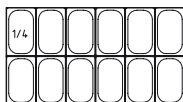
CVE-9ES-10



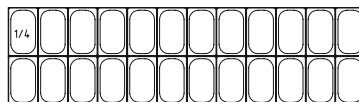
CVE-9ES-20



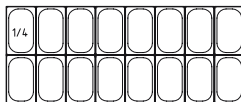
CVE-9ES-13



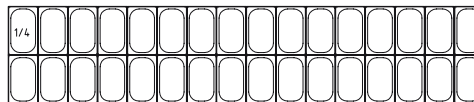
CVE-9ES-25

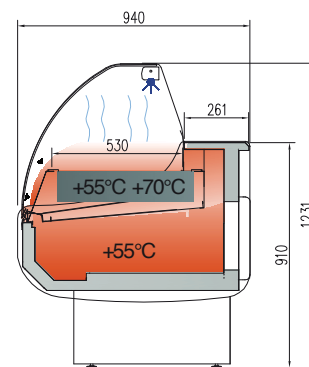
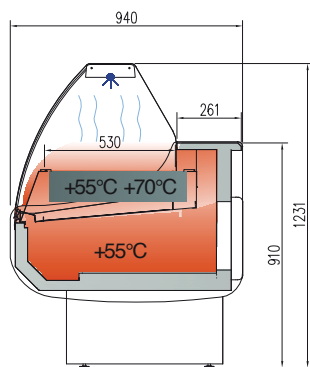
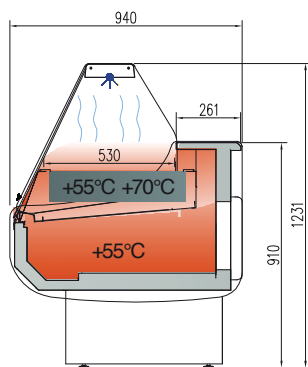


CVE-9ES-15



CVE-9ES-30





	calor seco - dry heating	baño maria - bain marie
CVE-9HE-10-R	1.785 €	CVE-9BM-10-R 2.505 €
CVE-9HE-13-R	1.965 €	CVE-9BM-13-R 2.840 €
CVE-9HE-15-R	2.160 €	CVE-9BM-15-R 3.140 €
CVE-9HE-20-R	2.695 €	CVE-9BM-20-R 3.810 €
CVE-9HE-25-R	2.975 €	CVE-9BM-25-R 4.890 €
CVE-9HE-30-R	3.520 €	CVE-9BM-30-R 5.725 €

	calor seco - dry heating	baño maria - bain marie
CVE-9HE-10-C	1.960 €	CVE-9BM-10-C 2.680 €
CVE-9HE-13-C	2.170 €	CVE-9BM-13-C 3.045 €
CVE-9HE-15-C	2.380 €	CVE-9BM-15-C 3.360 €
CVE-9HE-20-C	2.930 €	CVE-9BM-20-C 4.045 €
CVE-9HE-25-C	3.250 €	CVE-9BM-25-C 5.165 €
CVE-9HE-30-C	3.820 €	CVE-9BM-30-C 6.025 €

	calor seco - dry heating	baño maria - bain marie
CVE-9HE-10-CC	2.000 €	CVE-9BM-10-CC 2.720 €
CVE-9HE-13-CC	2.215 €	CVE-9BM-13-CC 3.090 €
CVE-9HE-15-CC	2.425 €	CVE-9BM-15-CC 3.405 €
CVE-9HE-20-CC	2.950 €	CVE-9BM-20-CC 4.065 €
CVE-9HE-25-CC	3.315 €	CVE-9BM-25-CC 5.230 €
CVE-9HE-30-CC	3.900 €	CVE-9BM-30-CC 6.105 €

Cubetas GN NO incluidas en el precio - GN containers NOT included in price  
ver página 416 - see page 416

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	potencia power (W)	consumo consumption (A)
CVE-9HE-10	1055	0,61	800	3,6
CVE-9HE-13	1305	0,80	1200	5,35
CVE-9HE-15	1525	0,93	1600	7,11
CVE-9HE-20	2025	1,24	2000	8,95
CVE-9HE-25	2525	1,56	2400	10,72
CVE-9HE-30	2995	1,97	3200	14,22

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Plano de exposición, con alojamiento para cubetas GN, fondo máximo 150 mm (cubetas no incluidas)
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Periferia en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva caliente
- Iluminación estándar: encimera superior
- HE: Sistema de calor seco
- BM: Sistema baño maria, llenado manual
- Resistencia silicona adhesiva bajo el plano de exposición
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Temperatura de trabajo +55°C +70°C

ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	potencia power (W)	consumo consumption (A)
CVE-9BM-10	1055	0,61	1500	6,65
CVE-9BM-13	1305	0,80	2250	9,91
CVE-9BM-15	1525	0,93	3000	13,2
CVE-9BM-20	2025	1,24	3000	13,3
CVE-9BM-25	2525	1,56	4500	19,85
CVE-9BM-30	2995	1,97	6000	26,4

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Plan of exposure for GN trays, max depth 150 mm (trays not included)
- 40 mm sides in injected ABS, except wood decor, two version available
- Standard decoration: short dark gray sides gray front + blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Standard lighting: top worktop
- Hot storage area
- HE: Dry heating system
- BM: Bain marie system, manual fill up
- Resistance silicone adhesive below the plane of exposure
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Working temperature +55°C +70°C

### Opciones - Options

	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	luz T8 extra T8 extra lighting	LED blanco white LED
CVE-9-10	55 €	265 €	420 €	95 €	85 €	55 €xud	45 €xud
CVE-9-13	60 €	270 €	430 €	125 €	110 €	60 €xud	58 €xud
CVE-9-15	65 €	275 €	440 €	140 €	125 €	65 €xud	67 €xud
CVE-9-20	70 €	280 €	450 €	185 €	170 €	85 €xud	90 €xud
CVE-9-25	75 €	285 €	460 €	230 €	210 €	100 €xud	112 €xud
CVE-9-30	80 €	290 €	470 €	275 €	255 €	110 €xud	135 €xud

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

Vitrina caliente expositora modular serie 9, calor seco o baño maria  
Hot serve over counter modular line 9, dry heating or bain marie

7

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



otras versiones disponibles en pag 288  
other available versions on pag 288



interior 440x270

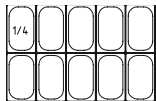


CVE-9BM-13-C

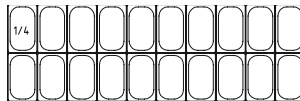


CVE-9HE-13-C

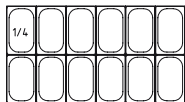
CVE-9HE-10  
CVE-9BM-10



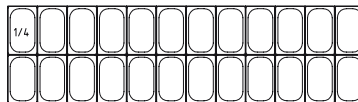
CVE-9HE-20  
CVE-9BM-20



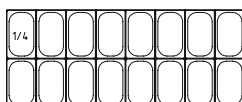
CVE-9HE-13  
CVE-9BM-13



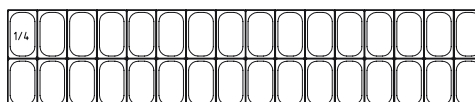
CVE-9HE-25  
CVE-9BM-25



CVE-9HE-15  
CVE-9BM-15



CVE-9HE-30  
CVE-9BM-30





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

### BAÑO MARIA - BAIN MARIE



QMVE-10-BM	1.155 €	QMVE-13-BM	1.370 €	QMVE-15-BM	1.540 €	QMVE-20-BM	1.840 €	QMVE-25-BM	2.740 €	QMVE-30-BM	3.075 €
------------	---------	------------	---------	------------	---------	------------	---------	------------	---------	------------	---------

### CALOR SECO - DRY HEAT



QMVE-10-HE	435 €	QMVE-13-HE	495 €	QMVE-15-HE	560 €	QMVE-20-HE	725 €	QMVE-25-HE	825 €	QMVE-30-HE	870 €
------------	-------	------------	-------	------------	-------	------------	-------	------------	-------	------------	-------

### CUBETAS REFRIGERADAS - REFRIGERATED TRAYS



QMVE-10-ES	155 €	QMVE-13-ES	175 €	QMVE-15-ES	195 €	QMVE-20-ES	225 €	QMVE-25-ES	255 €	QMVE-30-ES	345 €
------------	-------	------------	-------	------------	-------	------------	-------	------------	-------	------------	-------

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

ref.	largo length (mm)	ancho width (mm)	profundidad depth (mm)	encastre hole (mm)	capacidad capacity GN1/ 1-150	potencia power (W)	tensión monofásica single phase power
QMVE-10-BM	790	646	315	765x625x200	2	1000	230 V - 50 Hz
QMVE-13-BM	1120	646	315	1095x625x200	3	2000	230 V - 50 Hz
QMVE-15-BM	1445	646	315	1420x625x200	4	3000	230 V - 50 Hz
QMVE-20-BM	1770	646	315	1745x625x200	5	3000	230 V - 50 Hz
QMVE-25-BM	2240	646	315	2190x625x200	6	4000	230 V - 50 Hz
QMVE-30-BM	2890	646	315	2840x625x200	8	6000	230 V - 50 Hz
QMVE-10-HE	790	646	315	765x625x200	2	800	230 V - 50 Hz
QMVE-13-HE	1120	646	315	1095x625x200	3	1200	230 V - 50 Hz
QMVE-15-HE	1445	646	315	1420x625x200	4	1600	230 V - 50 Hz
QMVE-20-HE	1770	646	315	1745x625x200	5	2000	230 V - 50 Hz
QMVE-25-HE	2240	646	315	2190x625x200	6	2400	230 V - 50 Hz
QMVE-30-HE	2890	646	315	2840x625x200	8	3200	230 V - 50 Hz
QMVE-10-ES	790	646	315	765x625x200	2		
QMVE-13-ES	1120	646	315	1095x625x200	3		
QMVE-15-ES	1445	646	315	1420x625x200	4		
QMVE-20-ES	1770	646	315	1745x625x200	5		
QMVE-25-ES	2240	646	315	2190x625x200	6		
QMVE-30-ES	2890	646	315	2840x625x200	8		220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

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

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



QMVE-BM



QMVE-HE



QMVE-ES

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

7



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



CVE-9-20-RC-TF + CMVE-20-ES



CVE-10-25-C + CMVE-25-BM



CVE-9-15-C + CMVE-13-HE



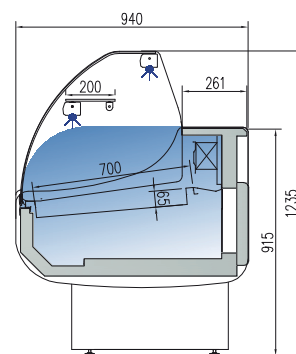
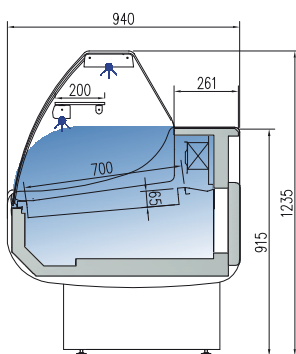
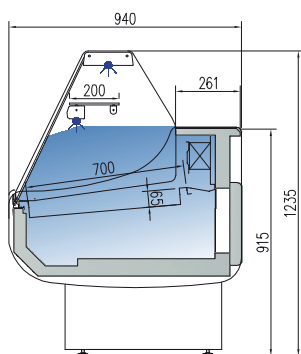
CMVE-25-BM



CMVE-15-HE



CMVE-20-ES



CVE-9-10-RP	2.175 €
CVE-9-13-RP	2.480 €
CVE-9-15-RP	2.760 €
CVE-9-20-RP	3.285 €
CVE-9-25-RP	3.875 €
CVE-9-30-RP	4.920 €

CVE-9-10-CP	2.200 €
CVE-9-13-CP	2.600 €
CVE-9-15-CP	2.865 €
CVE-9-20-CP	3.470 €
CVE-9-25-CP	4.055 €
CVE-9-30-CP	4.915 €

CVE-9-10-CCP	2.425 €
CVE-9-13-CCP	2.720 €
CVE-9-15-CCP	3.020 €
CVE-9-20-CCP	3.630 €
CVE-9-25-CCP	4.260 €
CVE-9-30-CCP	5.180 €

ref.	largo length (mm)	cámara storage (m³)	exposición display (m²)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVE-9-10-P	1055	0,33	0,65	1	410	863	R-404A
CVE-9-13-P	1305	0,43	0,82	2	550	987	R-404A
CVE-9-15-P	1525	0,49	0,97	2	675	1102	R-404A
CVE-9-20-P	2025	0,67	1,31	3	880	1277	R-404A
CVE-9-25-P	2525	0,84	1,65	4	1050	1303	R-404A
CVE-9-30-P	2995	1,19	1,96	4	1480	1592	R-404A

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Encimera de trabajo en acero inox **AISI-316**
- Plano de exposición hermético de altura 65 mm, con desagüe canalizado al exterior, fabricado en acero inox **AISI-316**, placa fría opcional
- Protector frontal evaporador en **AISI-316**
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfiles en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Estante de cristal intermedio, no refrigerado
- Iluminación fluorescente T8 estándar: encimera superior y estante
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional por resistencia eléctrica
- Clase climática 3 (25°C60%±Hr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Worktop in stainless steel **AISI-316**
- Exposure level hermetic 65mm height, with drainage channeled up to the outside, made of stainless steel. **AISI-316**, cold plate as optional
- 40 mm sides in injected ABS, except wood decor
- **AISI-316** stainless steel evaporator front cover
- Standard decoration: short dark gray sides gray front + blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- Glass shelf non refrigerated
- Standard T8 fluorescent lighting: top worktop and shelf
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except for ambient models)
- **Static evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, by heated cable as optional
- Climate class 3 (25°C60%±Hr) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

### Opciones - Options

	decoración frontal front decor	placa fría cold plate	cierre plexi doors plexi	cierre cortina night blind	luz T8 extra T8 extra lighting	LED blanco white LED	neutra neutral	remoto remote
CVE-9-10	55 €	275 €	95 €	85 €	55 €xud	45 €xud	-400 €	-120 €
CVE-9-13	60 €	315 €	125 €	110 €	60 €xud	58 €xud	-450 €	-135 €
CVE-9-15	65 €	380 €	140 €	125 €	65 €xud	67 €xud	-500 €	-145 €
CVE-9-20	70 €	425 €	185 €	170 €	85 €xud	90 €xud	-600 €	-175 €
CVE-9-25	75 €	525 €	230 €	210 €	100 €xud	112 €xud	-850 €	-200 €
CVE-9-30	80 €	680 €	275 €	255 €	110 €xud	135 €xud	-970 €	-250 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y valvula solenoide  
 REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

contractuales

# AIS-316



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

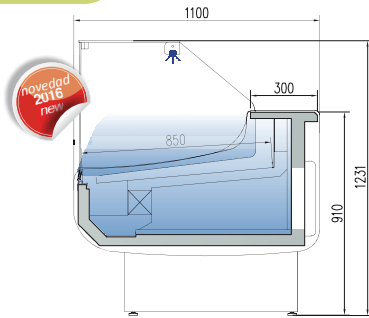


CVE-9-20-GP  
frontal inox  
inox decor

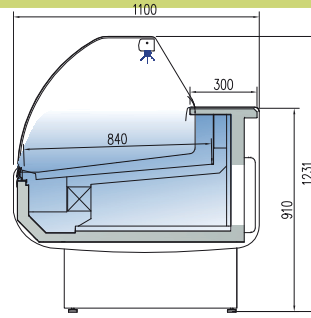


opcional interior 440x270

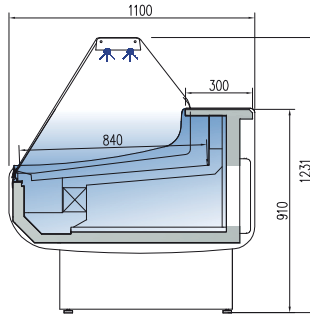
VITRINAS  
EXPOSITOAS  
7



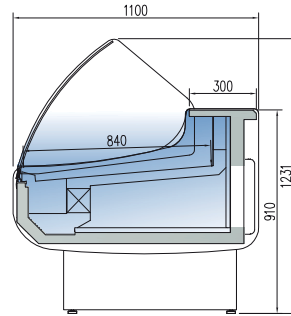
CVE-10-10-PR-TF	2.205 €
CVE-10-13-PR-TF	2.520 €
CVE-10-15-PR-TF	2.740 €
CVE-10-20-PR-TF	3.165 €
CVE-10-25-PR-TF	3.675 €
CVE-10-30-PR-TF	4.430 €



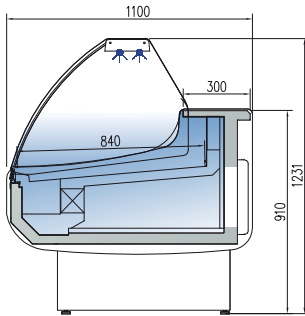
CVE-10-10-CC-TF	2.385 €
CVE-10-13-CC-TF	2.640 €
CVE-10-15-CC-TF	2.990 €
CVE-10-20-CC-TF	3.430 €
CVE-10-25-CC-TF	3.975 €
CVE-10-30-CC-TF	4.835 €



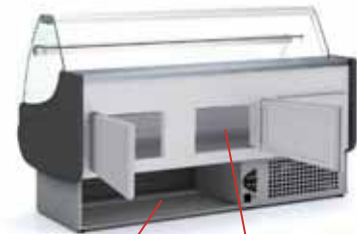
CVE-10-10-R-TF	2.205 €
CVE-10-13-R-TF	2.520 €
CVE-10-15-R-TF	2.740 €
CVE-10-20-R-TF	3.165 €
CVE-10-25-R-TF	3.675 €
CVE-10-30-R-TF	4.430 €



CVE-10-10-MC-TF	2.205 €
CVE-10-13-MC-TF	2.520 €
CVE-10-15-MC-TF	2.740 €
CVE-10-20-MC-TF	3.165 €
CVE-10-25-MC-TF	3.675 €
CVE-10-30-MC-TF	4.430 €



CVE-10-10-C-TF	2.295 €
CVE-10-13-C-TF	2.685 €
CVE-10-15-C-TF	2.860 €
CVE-10-20-C-TF	3.400 €
CVE-10-25-C-TF	3.950 €
CVE-10-30-C-TF	4.645 €



opcional interior 440x270

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	reserva cold storage (m³)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVE-10-10	1055	0,79	0,38	1	545	911	R-404A
CVE-10-13	1305	0,99	0,5	2	635	1095	R-404A
CVE-10-15	1525	1,17	0,58	2	855	1221	R-404A
CVE-10-20	2025	1,58	0,79	3	1050	1515	R-404A
CVE-10-25	2525	1,99	0,99	4	1220	1547	R-404A
CVE-10-30	2995	2,37	1,25	4	1755	1599	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfiles en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación fluorescente T8 estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador ventilado, opcional estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarga automática, opcional por resistencia eléctrica
- Clase climática 3 (25°C/60%+Hr) régimen M1

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, except wood decor
- **Standard decoration:** short dark gray sides gray front + blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- Standard T8 fluorescent lighting: top worktop
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except for ambient models)
- **Ventilated evaporator, static as optional**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, by heated cable as optional
- Climate class 3 (25°C/60%+Hr) regime M1

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

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

### Opciones - Options

	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	estático static	estante cristal glass shelf	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	luz T8 extra T8 extra lighting	LED color colour LED	neutra neutral	remoto remote
CVE-10-10	55 €	265 €	420 €	-230 €	55 €	95 €	85 €	55 €xud	45 €xud	-400 €	-120 €
CVE-10-13	60 €	270 €	430 €	-240 €	65 €	125 €	110 €	60 €xud	58 €xud	-450 €	-135 €
CVE-10-15	65 €	275 €	440 €	-250 €	75 €	140 €	125 €	65 €xud	67 €xud	-500 €	-145 €
CVE-10-20	70 €	280 €	450 €	-270 €	105 €	185 €	170 €	85 €xud	90 €xud	-600 €	-175 €
CVE-10-25	75 €	285 €	460 €	-290 €	125 €	230 €	210 €	100 €xud	112 €xud	-850 €	-200 €
CVE-10-30	80 €	290 €	470 €	-310 €	145 €	275 €	255 €	110 €xud	135 €xud	-970 €	-250 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y válvula solenoide  
REMOTVersion, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

Vitrina expositora modular serie 10 CON RESERVA  
 Serve over counter modular line 10 WITH COLD STORAGE AREA

7



DE SERIE  
 STANDAR

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



CVE-10-15-C  
 madera  
 wood



detalle cristal MC  
 MCglass



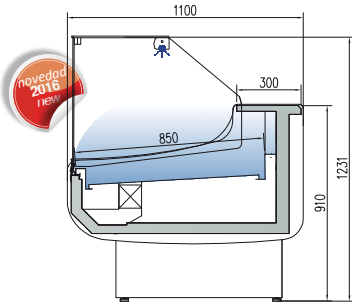
CVE-10-15-RR  
 lacado  
 lacquered



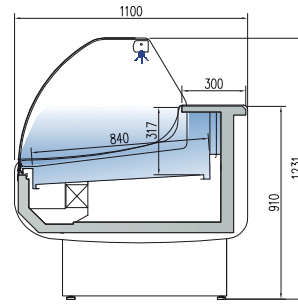
decoracion frontal  
 frontal decoration



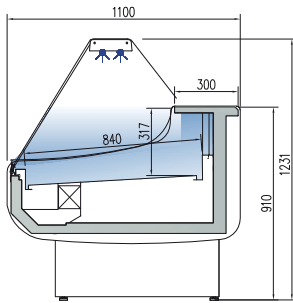
estándar  
 standard



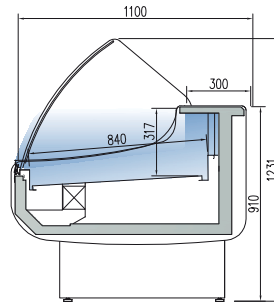
CVES-10-10-PR-TF	2.240 €
CVES-10-13-PR-TF	2.610 €
CVES-10-15-PR-TF	2.790 €
CVES-10-20-PR-TF	3.295 €
CVES-10-25-PR-TF	3.795 €
CVES-10-30-PR-TF	4.465 €



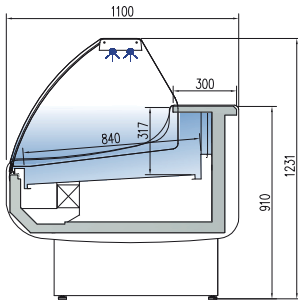
CVES-10-10-CC-TF	2.345 €
CVES-10-13-CC-TF	2.600 €
CVES-10-15-CC-TF	2.910 €
CVES-10-20-CC-TF	3.310 €
CVES-10-25-CC-TF	3.815 €
CVES-10-30-CC-TF	4.675 €



CVES-10-10-R-TF	2.165 €
CVES-10-13-R-TF	2.440 €
CVES-10-15-R-TF	2.660 €
CVES-10-20-R-TF	3.045 €
CVES-10-25-R-TF	3.505 €
CVES-10-30-R-TF	4.255 €



CVES-10-10-MC-TF	2.165 €
CVES-10-13-MC-TF	2.440 €
CVES-10-15-MC-TF	2.660 €
CVES-10-20-MC-TF	3.045 €
CVES-10-25-MC-TF	3.505 €
CVES-10-30-MC-TF	4.255 €



CVES-10-10-C-TF	2.240 €
CVES-10-13-C-TF	2.610 €
CVES-10-15-C-TF	2.790 €
CVES-10-20-C-TF	3.295 €
CVES-10-25-C-TF	3.795 €
CVES-10-30-C-TF	4.465 €



SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVES-10-10	1055	0,79	545	911	R-404A
CVES-10-13	1305	0,99	635	1095	R-404A
CVES-10-15	1525	1,17	855	1221	R-404A
CVES-10-20	2025	1,58	1050	1515	R-404A
CVES-10-25	2525	1,99	1220	1547	R-404A
CVES-10-30	2995	2,37	1755	1599	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Iluminación fluorescente estándar: encimera superior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador ventilado, opcional estático**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional por resistencia eléctrica
- Clase climática 3 (25°C60%/dHr) régimen M1

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

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, except wood decor
- **Standard decoration:** short dark gray sides gray front + blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- Standard T8 fluorescent lighting: top worktop
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Refrigerated under storage with doors 440x270 free (except for ambient models)
- **Ventilated evaporator, static as optional**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, by heated cable as optional
- Climate class 3 (25°C60%/dHr) regime M1

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

### Opciones - Options

	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	estático static	estante cristal glass shelf	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	luz T8 extra T8 extra lighting	LED color colour LED	neutra neutral	remoto remote
CVES-10-10	55 €	265 €	420 €	-230 €	55 €	95 €	85 €	55 €xud	45 €xud	-400 €	-120 €
CVES-10-13	60 €	270 €	430 €	-240 €	65 €	125 €	110 €	60 €xud	58 €xud	-450 €	-135 €
CVES-10-15	65 €	275 €	440 €	-250 €	75 €	140 €	125 €	65 €xud	67 €xud	-500 €	-145 €
CVES-10-20	70 €	280 €	450 €	-270 €	105 €	185 €	170 €	85 €xud	90 €xud	-600 €	-175 €
CVES-10-25	75 €	285 €	460 €	-290 €	125 €	230 €	210 €	100 €xud	112 €xud	-850 €	-200 €
CVES-10-30	80 €	290 €	470 €	-310 €	145 €	275 €	255 €	110 €xud	135 €xud	-970 €	-250 €

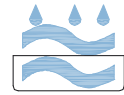
Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y válvula solenoide  
REMOTVersion, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

Vitrina expositora modular serie 10 SIN RESERVA  
 Serve over counter modular line 10 WITHOUT COLD STORAGE AREA

7

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



DE SERIE  
 STANDAR



Más capacidad  
 greater space

CVES-10-20-C-TF  
 decoración frontal + costados  
 front + sides decor



detalle cristal MC  
 MCglass



Más capacidad  
 greater space

CVES-10-15-FR  
 lacado  
 lacquered

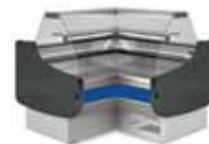


decoración frontal  
 frontal decoration



estándar  
 standard









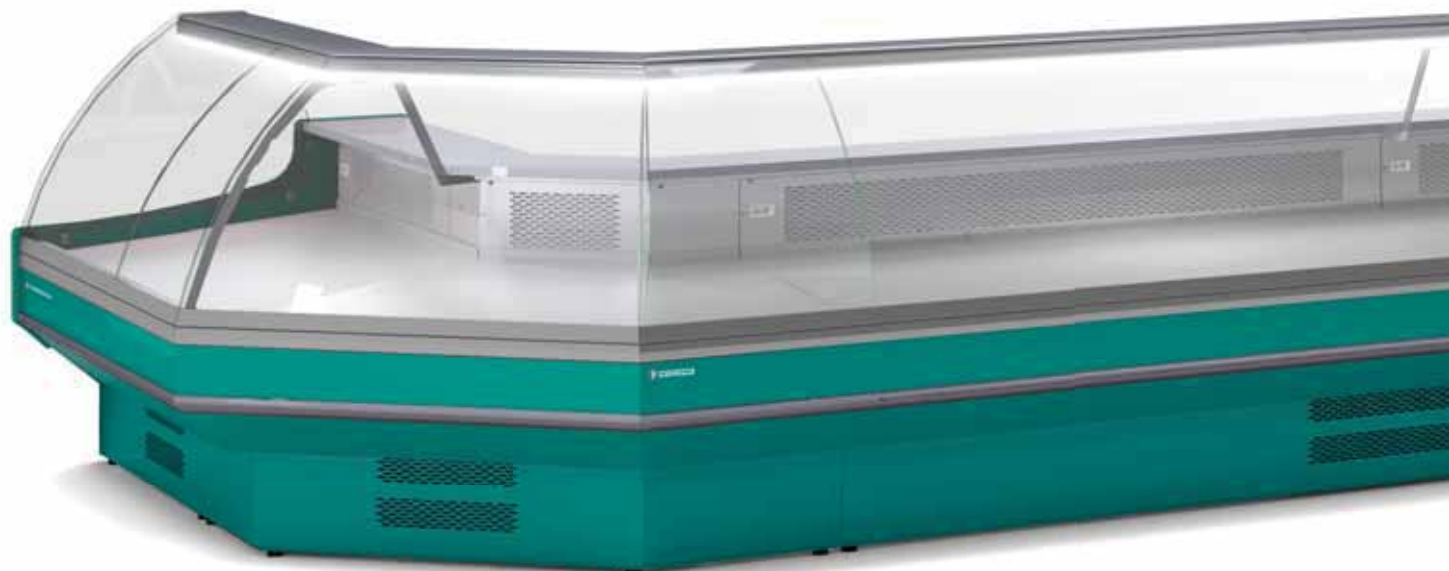
CVE-10-AP90-R	4.505 €	CVE-10-AN90-R	4.540 €	CVE-10-FP90-R	4.505 €	CVE-10-FN90-R	4.540 €
CVE-10-AP90-RR	4.505 €	CVE-10-AN90-RR	4.540 €	CVE-10-FP90-RR	4.505 €	CVE-10-FN90-RR	4.540 €
CVE-10-AP90-CC	4.570 €	CVE-10-AN90-CC	4.605 €	CVE-10-FP90-C	4.505 €	CVE-10-FN90-C	4.540 €
CVE-10-AP90-C	4.505 €	CVE-10-AN90-C	4.540 €	CVE-10-FP90-MC	4.505 €	CVE-10-FN90-MC	4.540 €
CVE-10-AP90-MC	4.505 €	CVE-10-AN90-MC	4.540 €	CVES-10-FP90-R	4.465 €	CVES-10-FN90-R	4.400 €
CVES-10-AP90-R	4.465 €	CVES-10-AN90-R	4.400 €	CVES-10-FP90-RR	4.465 €	CVES-10-FN90-RR	4.400 €
CVES-10-AP90-RR	4.465 €	CVES-10-AN90-RR	4.400 €	CVES-10-FP90-C	4.465 €	CVES-10-FN90-C	4.400 €
CVES-10-AP90-CC	4.530 €	CVES-10-AN90-CC	4.465 €	CVES-10-FP90-MC	4.465 €	CVES-10-FN90-MC	4.400 €
CVES-10-AP90-C	4.465 €	CVES-10-AN90-C	4.400 €				
CVES-10-AP90-MC	4.465 €	CVES-10-AN90-MC	4.400v €				

	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m <sup>2</sup> )	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVE/ CVES-10-AN90	1500	1230	1500	0,98	687	1125	R-404A
CVE/ CVES-10-AP90	1325	1230	1325	1,04	687	1125	R-404A
CVE/ CVES-10N-AN45	1090	1230	1060	0,48	-	-	-
CVE/ CVES-10N-AP45	1040	1230	940	0,53	-	-	-
CVE/ CVES-10-FN90	1352	1230	1352	1,01	687	1125	R-404A
CVE/ CVES-10-FP90	1335	1230	1335	1,32	687	1125	R-404A
QMCVE-10-8	800	910	1100				
QMCVE-10-12	1200	910	1100				
QMCVE-10-AP90	1890	910	800				
QMCVE-10-AN90	1865	910	940				

### Opciones - Options

	 decoración frontal <i>front decor</i>	 decoación total <i>total decor</i>	 frontal alto brillo <i>glossy frontal</i>	 total alto brillo <i>total glossy</i>	puerta plexi <i>plexi door</i>	cierre cortina <i>night blind</i>	LED color <i>colour LED</i>	neutra <i>neutral</i>	pre-instalacion <i>remote unit</i>
CVE/ CVES-10-AN90	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVE/ CVES-10-AP90	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVE/ CVES-10-FN90	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVE/ CVES-10-FP90	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVE/ CVES-10N-AN45	65 €	275 €	175 €	440 €	50 €	85 €m	45 €m	-	-
CVE/ CVES-10N-AP45	65 €	275 €	175 €	440 €	50 €	85 €m	45 €m	-	-
QMCVE-10-8	55 €	265 €	165 €	420 €	-	-	-	-	-
QMCVE-10-12	60 €	270 €	170 €	430 €	-	-	-	-	-
QMCVE-10-AP90	65 €	275 €	175 €	440 €	-	-	-	-	-
QMCVE-10-AN90	65 €	275 €	175 €	440 €	-	-	-	-	-

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES



# Vitrina expositora modular serie 10 con y sin reserva

## Serve over counter modular line 10 with and without cold storage area

7

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

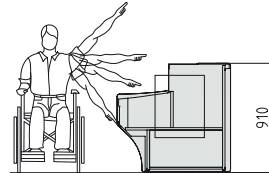


CVE-10N-AP45-R	3.185 €
CVE-10N-AP45-RR	3.185 €
CVE-10N-AP45-CC	3.315 €
CVE-10N-AP45-C	3.185 €
CVE-10N-AP45-MC	3.185 €
CVES-10N-AP45-R	3.185 €
CVES-10N-AP45-RR	3.185 €
CVES-10N-AP45-CC	3.315 €
CVES-10N-AP45-C	3.185 €
CVES-10N-AP45-MC	3.185 €

CVE-10N-AN45-R	3.255 €
CVE-10N-AN45-RR	3.255 €
CVE-10N-AN45-CC	3.435 €
CVE-10N-AN45-C	3.255 €
CVE-10N-AN45-MC	3.255 €
CVES-10N-AN45-R	3.255 €
CVES-10N-AN45-RR	3.255 €
CVES-10N-AN45-CC	3.435 €
CVES-10N-AN45-C	3.255 €
CVES-10N-AN45-MC	3.255 €

CMCVE-10-8	1.215 €
CMCVE-10-12	1.335 €

CMCVE-10-AP90	1.770 €
CMCVE-10-AN90	1.770 €



Altura adaptada  
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilera en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP

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

### AP90 / AN90 / RP90 / FN90

- Angulos refrigerados **sin reserva frigorífica**
- Compatibles con módulos CVE-10 y CVES-10
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 (25°C/60%/hr) régimen M1 (-1/+5°C)

### AP45 / AN45

- Angulos neutros
- Compatibles con módulos CVE y CVES

### CMCVE

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

### AP90 / AN90 / RP90 / FN90

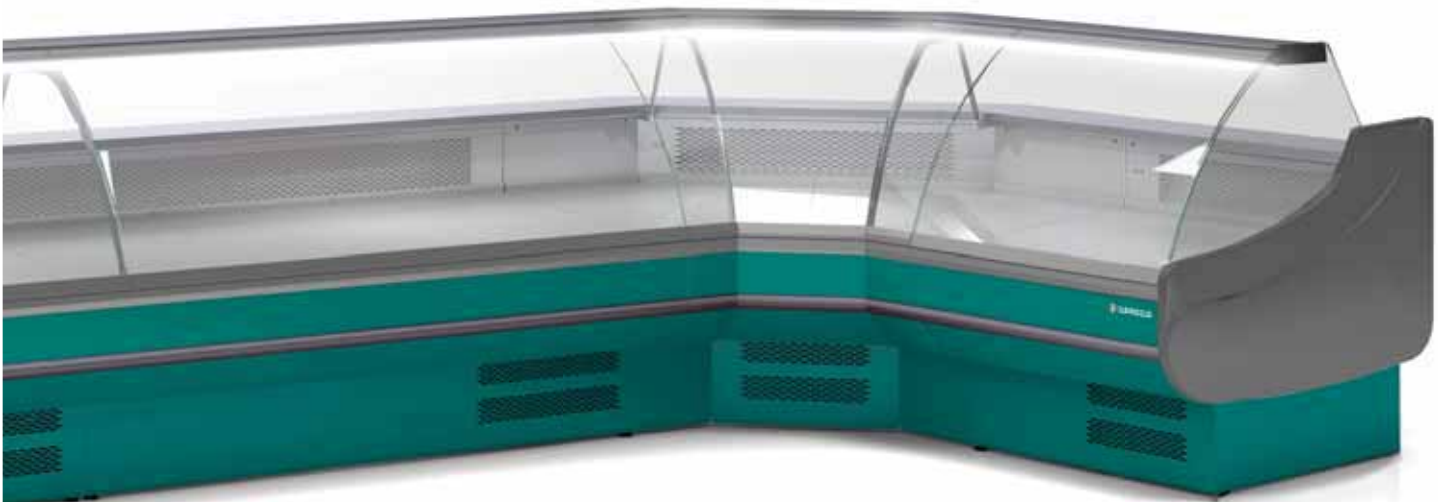
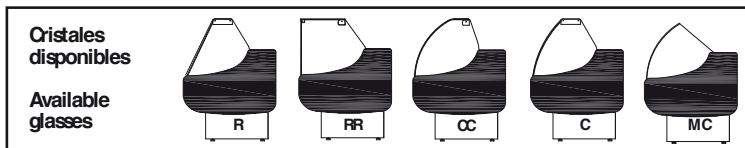
- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVE-10 and CVES-10 modules
- **Ventilated evaporator**, with anticorrosion EPOXY treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 3 (25°C/60%/hr) regime M1 (-1/+5°C)

### AP45 / AN45

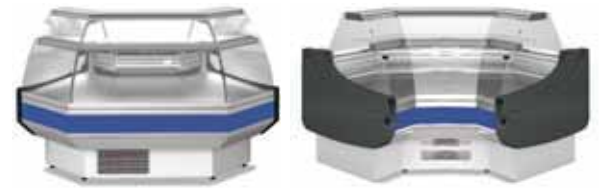
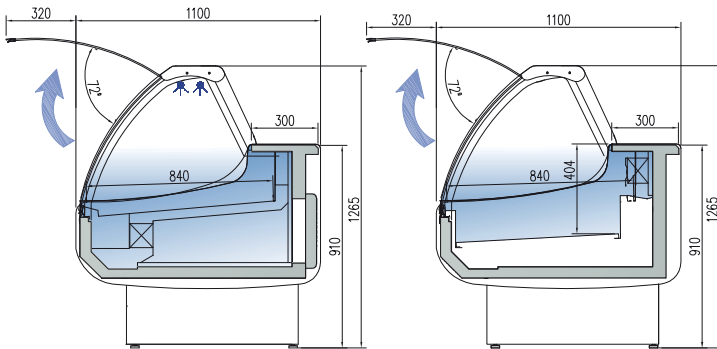
- Neutral angles
- Compatibles with CVE and CVES modules

### CMCVE

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



VITRINAS EXPOSITORAS 7



CVE-10E-AP90-C	5.995 €	CVE-10E-AN90-C	6.080 €
CVES-10E-AP90-C	5.995 €	CVES-10E-AN90-C	5.950 €



CVE-10E-PP90-C	5.995 €	CVE-10E-FN90-C	6.080 €
CVES-10E-PP90-C	5.995 €	CVES-10E-FN90-C	5.950 €

CVE-10E-10-C-TF	2.735 €
CVE-10E-13-C-TF	3.050 €
CVE-10E-15-C-TF	3.320 €
CVE-10E-20-C-TF	4.085 €
CVE-10E-25-C-TF	4.635 €
CVE-10E-30-C-TF	5.850 €

CVES-10E-10-C-TF	2.675 €
CVES-10E-13-C-TF	2.970 €
CVES-10E-15-C-TF	3.250 €
CVES-10E-20-C-TF	3.970 €
CVES-10E-25-C-TF	4.465 €
CVES-10E-30-C-TF	5.665 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m²)	CVE cámara storage (m²)	CVEpuertas doors (uds)	CVES cámara storage (m²)	CVESpuertas dSdoors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVE-10E-10	1055	1235	1100	0,79	0,38	1	0	0	545	911	R-404A
CVE-10E-13	1305	1235	1100	0,99	0,5	2	0	0	635	1095	R-404A
CVE-10E-15	1525	1235	1100	1,17	0,58	2	0	0	855	1221	R-404A
CVE-10E-20	2025	1235	1100	1,58	0,79	3	0	0	1050	1515	R-404A
CVE-10E-25	2525	1235	1100	1,99	0,99	4	0	0	1220	1547	R-404A
CVE-10E-30	2995	1235	1100	2,37	1,25	4	0	0	1755	1599	R-404A
CVE-10E-AN90	1500	1235	1500	0,98	0	0	0	0	687	1125	R-404A
CVE-10E-AP90	1325	1235	1325	1,04	0	0	0	0	687	1125	R-404A
CVE-10E-FN90	1352	1235	1352	1,01	0	0	0	0	687	1125	R-404A
CVE-10E-PP90	1335	1235	1335	1,32	0	0	0	0	687	1125	R-404A

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
  - Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
  - Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
  - Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
  - Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Periferia en aluminio anodizado
  - Paragolpes en la parte delantera
  - Cristal frontal templado, abatible y elevable
  - Iluminación doble fluorescente T8 en la encimera
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
  - Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
  - **Evaporador ventilado**, estático opcional, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
  - Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Descarche automático, opcional por resistencia eléctrica
  - Clase climática 3 (25°C/60%HR) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

- Interior and exterior finish in plastic coated steel
  - Display area and counter in stainless steel AISI-304
  - Smooth deck for display area, stepped at same price
  - 40 mm sides in injected ABS except wood decor
  - Standard decoration: short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
  - Anodised aluminium profiles
  - Front rubber bumper
  - Tempered and liftable front glass
  - Double T8 fluorescent top lighting
  - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
  - Refrigerated under storage with doors, 440x270 free (except for ambient models)
  - **Ventilated evaporator**, static on demand, with anticorrosion EPOXY treated as standard
  - Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
  - Electronic temperature controller
  - External thermometer
  - Auto defrost, by heated cable as optional
  - Climate class 3 (25°C/60%HR) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

### Opciones - Options

	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	estático static	estante cristal glass shelf	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	luz T8 extra T8 extra lighting	LED color colour LED	neutra neutral	remoto remote
CVE-10-10	55 €	265 €	420 €	-230 €	55 €	95 €	85 €	55 €xud	45 €xud	-400 €	-120 €
CVE-10-13	60 €	270 €	430 €	-240 €	65 €	125 €	110 €	60 €xud	58 €xud	-450 €	-135 €
CVE-10-15	65 €	275 €	440 €	-250 €	75 €	140 €	125 €	65 €xud	67 €xud	-500 €	-145 €
CVE-10-20	70 €	280 €	450 €	-270 €	105 €	185 €	170 €	85 €xud	90 €xud	-600 €	-175 €
CVE-10-25	75 €	285 €	460 €	-290 €	125 €	230 €	210 €	100 €xud	112 €xud	-850 €	-200 €
CVE-10-30	80 €	290 €	470 €	-310 €	145 €	275 €	255 €	110 €xud	135 €xud	-970 €	-250 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y válvula solenoide  
 REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

Vitrina expositora modular serie 10 cristal elevable con y sin reserva  
Serve over counter modular line 10 liftable glass with and without cold storage area

7

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



DE SERIE  
STANDAR



CVE-10E-20

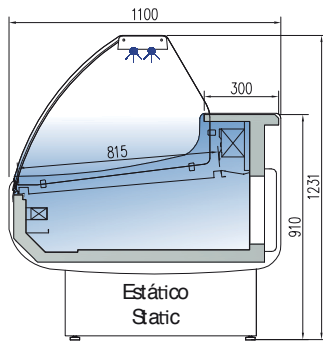


2 pistones hidráulicos  
por cada cristal elevable

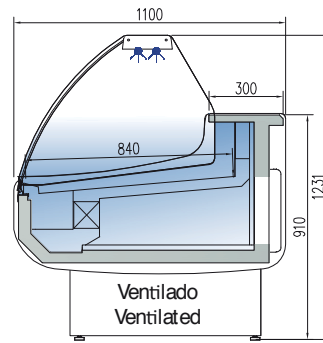
2 hydraulic for each  
liftable front glass

VITRINAS  
EXPOSITORAS  
7

## versión CON RESERVA - with cold storage area

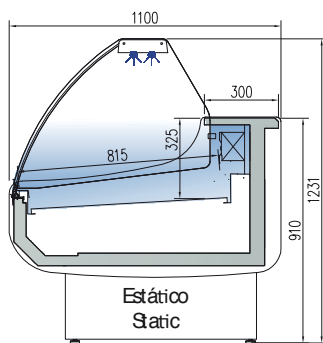


CVEM-C	1.855 €x m.
CVEM-C-PR	1.615 €x m.

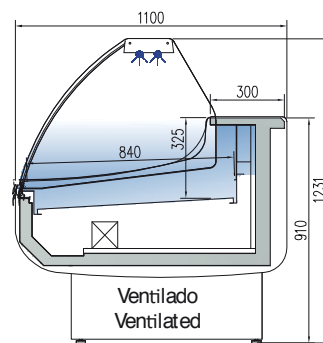


CVEM-C	1.960 €x m.
CVEM-C-PR	1.720 €x m.

## versión SIN RESERVA - without cold storage area



CVEMSC	1.855 €x m.
CVEMSC-PR	1.615 €x m.



CVEMSC	1.960 €x m.
CVEMSC-PR	1.720 €x m.

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES



KIT dos costados Two sides KIT	decoración Inox steel decoration	kit cierre plexi Fkit doors plexi	LED color colour LED
CD10 305 €x kit	45 €x m.	95 €x m.	45 €x m.

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

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

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

- Diseño especial para plazas y mercados
- Precio por metro lineal de vitrina, **costados no incluidos**
- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera, no incluidos
- Decoración estándar: costados cortos gris oscuro frontal gris + franja decorativa azul. Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible
- Sin estante de cristal intermedio (mayor visibilidad)
- Iluminación doble fluorescente T8 en la encimera
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **CVEM**: Versión evaporador ventilado
- **CVEM**: Versión evaporador estático con doble batería
- Evaporadores con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Reserva refrigerada con puertas, hueco libre 440x270.
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarhe automático, opcional por resistencia eléctrica
- Clase climática 3 (25°C/60%/Hr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- kit de unión incluido en el precio
- **PR**: Modelo pre-instalación (no incluye sistema expansión ni valvulas)

- Design focused for food market
- Price per linear meter, **sides not included**
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, except wood decor
- Standard decoration: short dark gray sides gray front + blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Toughened curved glass hinges forward
- No intermediate glass shelf (higher visibility)
- Double T8 fluorescent top lighting
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated version, one evaporator
- **CVEM**: Static, with double evaporator
- **CVEM** Ventilated evaporator
- EPOXY anticorrosion treated evaporators as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, by heated cable as optional
- Climate class 3 (25°C/60%/Hr) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- Joint kit included in price
- **PR**: remote condenser unit (expansion system and valves, are not included)



DE SERIE  
STANDAR

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



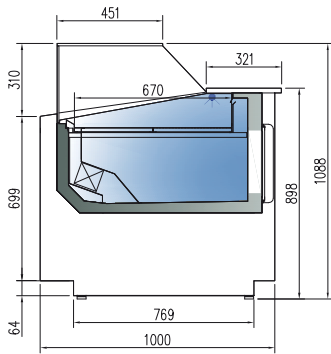
2xCWEM-C  
decoración estándar  
standard decor



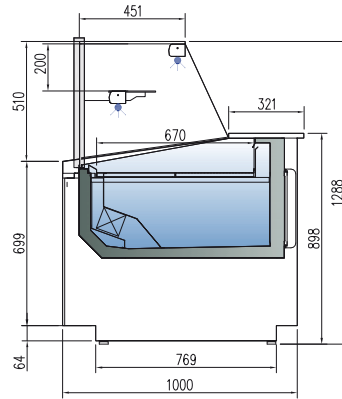
2xCWEM-C  
frontal inox  
stainless steel front decor



3 x CWEM-C  
decoración estándar  
standard decor



CVEG-10-10-TF	2.580 €
CVEG-10-13-TF	2.870 €
CVEG-10-15-TF	3.135 €
CVEG-10-20-TF	3.955 €



CVEPC-10-10-TF	2.795 €
CVEPC-10-13-TF	3.120 €
CVEPC-10-15-TF	3.350 €
CVEPC-10-20-TF	4.310 €

ref.	largo length (mm)	cámara storage (m³)	exposición display (m²)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVEG-10-10	1035	0,38	0,61	1	545	911	R-404A
CVEG-10-13	1285	0,5	0,80	2	635	1095	R-404A
CVEG-10-15	1505	0,58	0,93	2	855	1221	R-404A
CVEG-10-20	2005	0,79	1,24	3	1050	1515	R-404A
CVEPC-10-10	1035	0,38	0,61	1	545	911	R-404A
CVEPC-10-13	1285	0,5	0,80	2	635	1095	R-404A
CVEPC-10-15	1505	0,58	0,93	2	855	1221	R-404A
CVEPC-10-20	2005	0,79	1,24	3	1050	1515	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

- **CVEPC:** columnas y estante de cristal
- Máxima visibilidad del producto expuesto
- Plano exposición, elevado sin inclinación, en acero inox AIS-304
- Costados (30 mm) y frontal, en dos acabados disponibles: DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo metalizado (incluidos en el precio)
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico, color blanco, con iluminación LED sobre el plano de exposición
- Cristales templados
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento epoxi anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura y descarches
- Descarche automático, opcional por resistencia eléctrica
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C/60%HR)
- Rango de temperatura producto -1/ +5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2006)

- **CVEPC:** columns and glass shelf
- Maximum display area
- Stainless steel AIS-304 display area, elevated without tilt
- Sides (30 mm) and front, available in two finishes: DM + waterproof PVC or lacquered high gloss metallic (included in price)
- White technological quartz countertop, with LED lighting over the display area
- Tempered glass
- Refrigerated under storage with doors, 440x270 (except for ambient models)
- **Ventilated evaporator**, with epoxy anticorrosion cover
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature and defrost controller
- Auto defrost, by heated cable as optional
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C/60%HR)
- Product temperature -1/ +5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2006)

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

## opciones - options



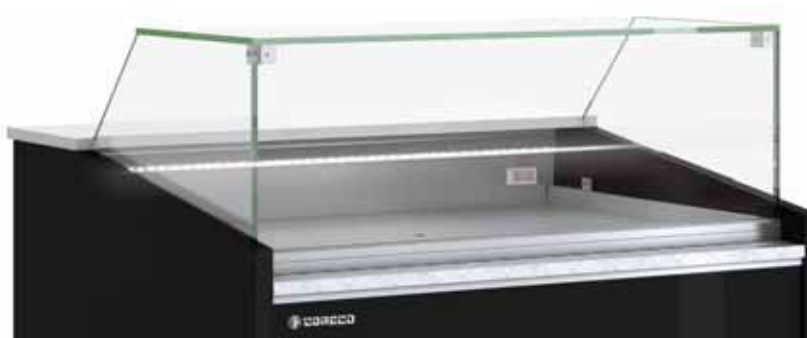
Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, except glossy and metallic finishing

ref.	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral	preinstalación remote unit
CVEG-10-10	95 €	-400 €	-120 €
CVEG-10-13	125 €	-450 €	-135 €
CVEG-10-15	140 €	-500 €	-145 €
CVEG-10-20	185 €	-600 €	-175 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y válvula solenoide  
 REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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



Vitrina expositora modular CVEG/ CVEPC10  
CVEG/ CVEPC10 modular serve over counter

7

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



DE SERIE  
STANDAR



CVEG-10-20-TF



CVEPC-10-20-TF

VITRINAS  
EXPOSITOAS  
7



## ÁNGULOS REFRIGERADOS/ REFRIGERATED ANGLE



CVEG-10-FF90	4.750 €	CVEPC-10-FF90	5.355 €	CVEG-10-FN90	5.000 €	CVEPC-10-FN90	5.760 €
--------------	---------	---------------	---------	--------------	---------	---------------	---------

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m <sup>2</sup> )	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVEG-10-FN90	1410	1090	1410	0,61	687	1125	R-404A
CVEG-10-FF90	1395	1090	1395	0,99	687	1125	R-404A
CVEPC-10-FN90	1410	1290	1410	0,61	687	1125	R-404A
CVEPC-10-FF90	1395	1290	1395	0,99	687	1125	R-404A
QM/CVEG-10-10	1000	900	1000	0,48	-	-	-
QM-G-150	1500	1090	600	0,53	-	-	-
QM-G-200	2000	1090	600	1,01	-	-	-

### opciones - options



Disponibles acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, except glossy and metallic finishing

ref.	puertas plexi plexi slide doors	neutra neutral	remoto remote unit
CVEG-10-FN90	180 €	-500 €	-145 €
CVEG-10-FF90	180 €	-500 €	-145 €
CVEPC-10-FN90	180 €	-500 €	-145 €
CVEPC-10-FF90	180 €	-500 €	-145 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y válvula solenoide  
REMOTE version, expansion valve (404a) and solenoid valve, included

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



# Vitrina expositora modular CVEG/ CVEPC10 CVEG/ CVEPC10 modular serve over counter

7

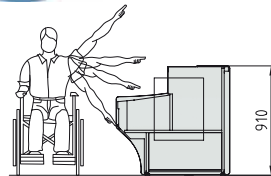
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



CMCVEG-10-10	1.285 €
--------------	---------



CMG-150	1.250 €
CMG-200	1.455 €



Altura adaptada  
adapted height

- Máxima visibilidad del producto expuesto
- Plano exposición, elevado sin inclinación, en acero inox AISI-304
- Costados (30 mm) y frontal, en dos acabados disponibles: DM hidrófugo + PVC o lacado alto brillo metalizado (incluidos en el precio)
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico, color blanco, con iluminación LED sobre el plano de exposición
- Cristales templados

#### RP90 / RN90

- Angulos refrigerados **sin reserva frigorífica**
- Compatibles con módulos CVEG-10 Y CVEGPC-10
- Evaporador ventilado con tratamiento epoxi anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarcho automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 (25°C60%/dHr) régimen M1 (-1/+5°C)

#### CMG

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

#### CMCVEG

- Mueble mostrador

- Maximum display area
- Stainless steel AISI-304 display area, elevated without tilt
- Sides (30 mm) and front, available in two finishes: DM + waterproof PVC or lacquered high gloss metallic (included in price)
- White technological quartz countertop, with LED lighting over the display area
- Tempered glass

#### RP90 / RN90

- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVEG-10 Y CVEGPC-10 modules
- Ventilated evaporator with anticorrosion epoxi treated as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 3 (25°C60%/dHr) regime M1 (-1/+5°C)

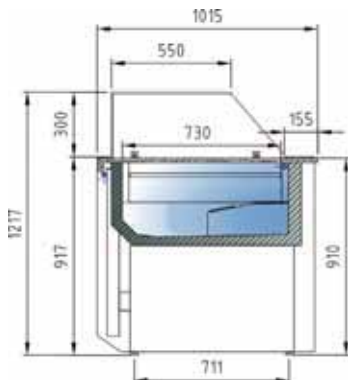
#### CMG

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

#### CMCVEG

- Mueble mostrador





CVER-10-10-TF	2.580 €
CVER-10-13-TF	2.870 €
CVER-10-15-TF	3.135 €
CVER-10-20-TF	3.955 €



Disponibile acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, except glossy and metallic finishing



CMCVER-10-FP90 1.720 €



CMCVER-10-FN90 1720 €

	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral	preinstalación remote unit
CVER-10-10	95 €	-400 €	-120 €
CVER-10-13	125 €	-450 €	-135 €
CVER-10-15	140 €	-500 €	-145 €
CVER-10-20	185 €	-600 €	-175 €

ref.	largo length (mm)	cámara storage (m <sup>3</sup> )	exposición display (m <sup>2</sup> )	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVER-10-10	1035	0,38	0,61	1	545	911	R-404A
CVER-10-13	1285	0,5	0,80	2	635	1095	R-404A
CVER-10-15	1505	0,58	0,95	2	855	1221	R-404A
CVER-10-20	2005	0,79	1,21	3	1050	1515	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Máxima visibilidad del producto expuesto
- Plano exposición, sin inclinación, en acero inox AISI-304, regulable en altura
- Costados (30 mm) y frontal, en dos acabados disponibles: DM hidrófugo + PVC lacado alto brillo metalizado (incluidos en el precio)
- Encimera de trabajo en cuarzo tecnológico, color blanco, con iluminación LED sobre el plano de exposición
- Cristales templados
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento epoxi anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura y descarches
- Descarcho automático, opcional por resistencia eléctrica
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C/60%HR)
- Rango de temperatura producto -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2006)

FEMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y válvula solenoide  
FEMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

We reserve the right to change specifications without prior notice

- Maximum display area
- Stainless steel AISI-304 display area, adjustable height
- Sides (30 mm) and front, available in two finishes: DM + waterproof PVC or lacquered high gloss metallic (included in price)
- White technological quartz countertop, with LED lighting over the display area
- Tempered glass
- **Ventilated evaporator**, with epoxy anticorrosion cover as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature and defrost controller
- Auto defrost, by heated cable as optional
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C/60%HR)
- Product temperature -1/+5°C (UNE-EN ISO 23953-2:2006)

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

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES



CVER-10-13

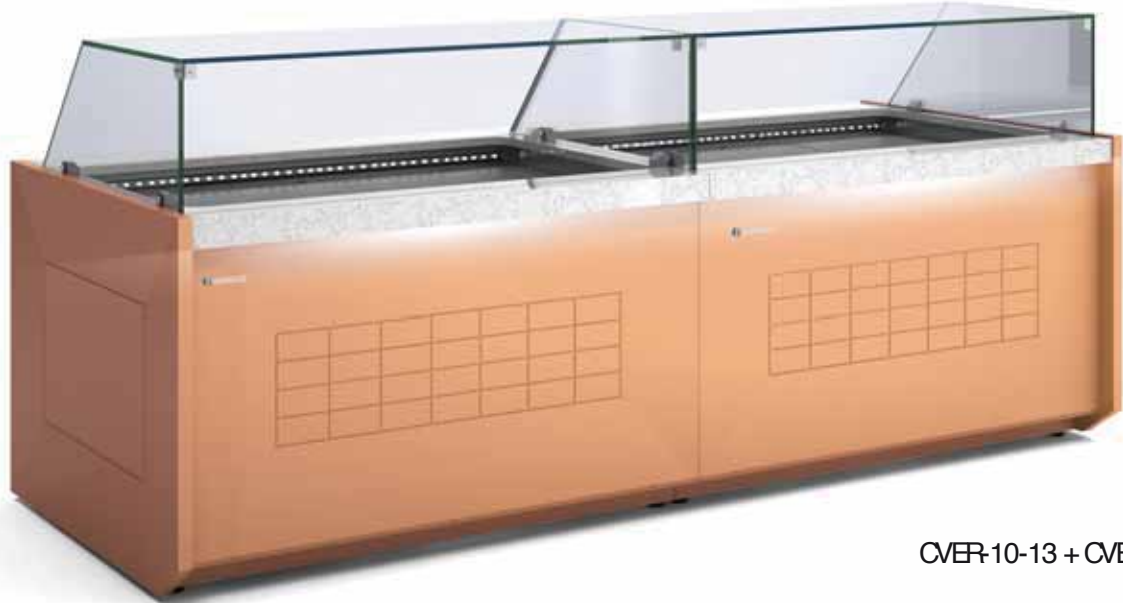
Vitrina expositora modular CVER-10  
CVER-10 modular serve over counter

7

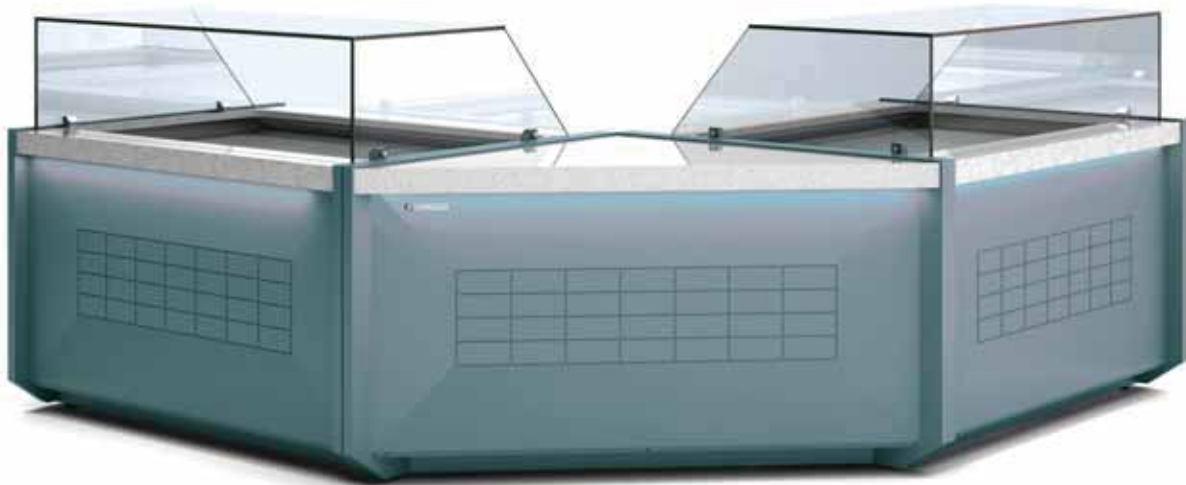
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



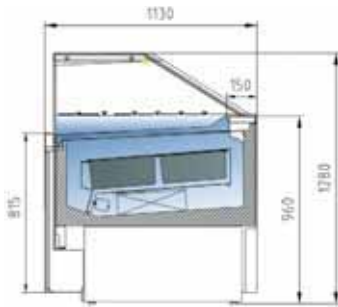
DE SERIE  
STANDAR



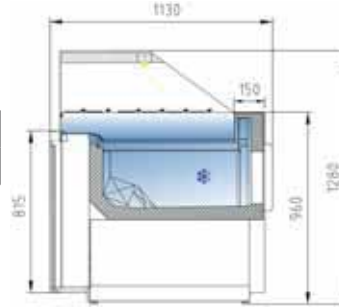
CVER-10-13 + CVER-10-13



CVER-10-13 + CMCVE-10-PP90 + CVER-10-13



CVEGH-10-12C	10.630 €
CVEGH-10-18C	12.730 €



CVEGHP-10-10-TF	2.630 €
CVEGHP-10-13-TF	2.930 €
CVEGHP-10-15-TF	3.185 €
CVEGHP-10-20-TF	4.040 €

ref.	largo length (mm)	cámara storage (m³)	exposición display (m²)	puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVEGHP-10-10	1035	0,38	0,61	1	545	911	R-404A
CVEGHP-10-13	1285	0,5	0,80	2	635	1095	R-404A
CVEGHP-10-15	1505	0,58	0,93	2	855	1221	R-404A
CVEGHP-10-20	2005	0,79	1,24	3	1050	1515	R-404A
CVEGH-10-12C	1190	0,55	0,72	-	1550	1460	R-404A
CVEGH-10-18C	1690	0,63	1,3	-	1700	1760	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

### CVEGH

- Cristal frontal templado plano templado
- Control electrónico de temperatura
- Termómetro digital
- Descarche por gas caliente
- Puertas plexi traseras de serie
- Temperatura de servicio -18-20°C
- CVEGH-10-12-C: Capacidad 12 cubetas 360x250x150
- CVEGH-10-18-C: Capacidad 18 cubetas 360x250x150

### CVEGH

- Flat tempered tempered front glass
- Electronic temperature control
- Digital thermometer
- Hot gas defrost
- Plexi rear doors series
- Serving temperature -18-20°C
- CVEGH-10-12-C: Capacity 12 trays 360x250x150
- CVEGH-10-18-C: Capacity 18 trays 360x250x150

### CVEGHP

- Cristal frontal templado plano templado
- Control electrónico de temperatura
- Plano de exposición en acero INOX horizontal y elevado.
- Sin estante intermedio
- Evaporación automática de serie
- Temperatura de servicio -1+5°C
- Reserva refrigerada con puertas, hueco 440x270 (excepto modelo neutro)

### CVEGHP

- Flat tempered tempered front glass
- Electronic temperature control
- Exposure stainless steel horizontal and high
- No intermediate shelf
- Automatic evaporation of series
- Serving temperature -1+5°C
- Refrigerated understorage area with doors, 440x270 (except neutral model)

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, except glossy and metallic finishing

ref.	cierre plexi plexi slide doors	neutra neutral	preinstalación remote unit
CVEGHP-10-10	95 €	-400 €	-120 €
CVEGHP-10-13	125 €	-450 €	-135 €
CVEGHP-10-15	140 €	-500 €	-145 €
CVEGHP-10-20	185 €	-600 €	-175 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y válvula solenoide  
 REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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



Vitrina expositora HELADOS CVEGH/ CVEGHP 10  
CVEGH/ CVEGHP 10 modular ICE CREAM counter

7

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



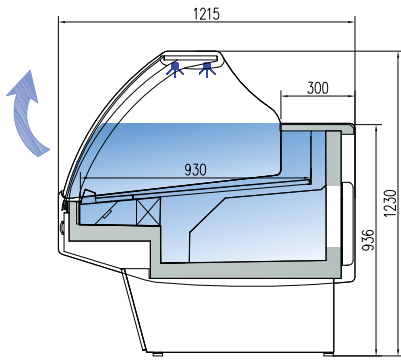
DE SERIE  
STANDAR



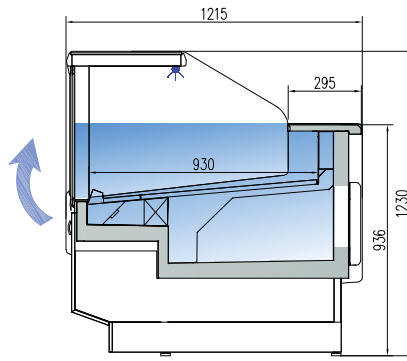
CVEGH-10-18C



CVEGHP-10-15-TF



CVE-12-10-C-TF	3.280 €
CVE-12-13-C-TF	3.625 €
CVE-12-15-C-TF	3.895 €
CVE-12-20-C-TF	4.290 €
CVE-12-25-C-TF	5.040 €
CVE-12-30-C-TF	5.910 €



CVE-12-10-RR-TF	3.280 €
CVE-12-13-RR-TF	3.625 €
CVE-12-15-RR-TF	3.895 €
CVE-12-20-RR-TF	4.290 €
CVE-12-25-RR-TF	5.040 €
CVE-12-30-RR-TF	5.910 €

ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	CVE cámara storage (m³)	CVE puertas doors (uds)	CVE cámara storage (m³)	CVE puertas doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVE-12-10	1055	0,98	0,4	1	0	0	817	1084	R-404A
CVE-12-13	1305	1,21	0,52	2	0	0	1039	1224	R-404A
CVE-12-15	1525	1,41	0,6	2	0	0	1315	1449	R-404A
CVE-12-20	2025	1,88	0,81	3	0	0	1497	1537	R-404A
CVE-12-25	2525	2,34	1,1	4	0	0	2009	1591	R-404A
CVE-12-30	2995	2,78	1,28	4	0	0	2365	2039	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- **Decoración estándar:** costados cortos gris oscuro frontal gris+ franja decorativa azul. Periferia en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado, abatible y elevable
- Iluminación doble fluorescente T8 en la encimera
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada, evaporación automática de serie (sólo con motor incorporado)
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático, opcional por resistencia eléctrica
- Clase climática 3 (25°C/60%/dHr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

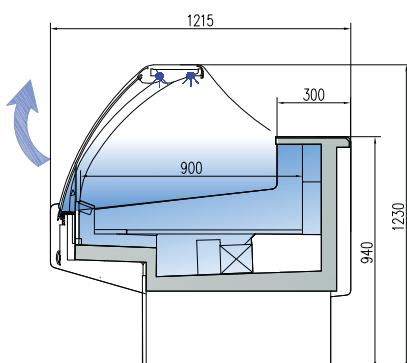
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS except wood decor
- **Standard decoration:** short dark gray sides gray front+ blue decorative stripe
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered and liftable front glass
- Double T8 fluorescent top lighting
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- **Ventilated evaporator** with epoxy anticorrosion cover as standard
- Ventilated condensation and automatic evaporation as standard (only models with condenser unit)
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost, by heated cable as optional
- Climate class 3 (25°C/60%/dHr) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

### Opciones - Options

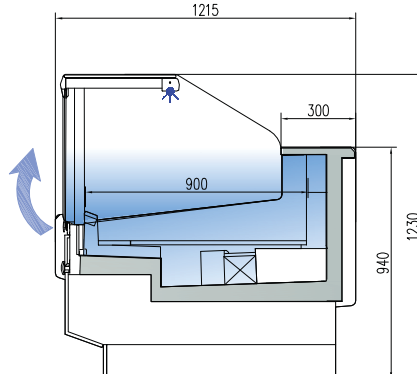
	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo High glossy lacquered	cierre plexi plexi doors	cierre cortina night blind	LED color colour LED	neutra neutral	remoto remote
CVE-12-10	55 €	265 €	420 €	95 €	85 €	45 €xud	-400 €	-120 €
CVE-12-13	60 €	270 €	430 €	125 €	110 €	58 €xud	-450 €	-135 €
CVE-12-15	65 €	275 €	440 €	140 €	125 €	67 €xud	-500 €	-145 €
CVE-12-20	70 €	280 €	450 €	185 €	170 €	90 €xud	-600 €	-175 €
CVE-12-25	75 €	285 €	460 €	230 €	210 €	112 €xud	-850 €	-200 €
CVE-12-30	80 €	290 €	470 €	275 €	255 €	135 €xud	-970 €	-250 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404a) y válvula solenoide  
 REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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



CVES-12-10-C-TF	3.195 €
CVES-12-13-C-TF	3.530 €
CVES-12-15-C-TF	3.805 €
CVES-12-20-C-TF	4.140 €
CVES-12-25-C-TF	4.885 €
CVES-12-30-C-TF	5.750 €

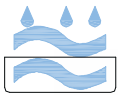


CVES-12-10-RR-TF	3.195 €
CVES-12-13-RR-TF	3.530 €
CVES-12-15-RR-TF	3.805 €
CVES-12-20-RR-TF	4.140 €
CVES-12-25-RR-TF	4.885 €
CVES-12-30-RR-TF	5.750 €

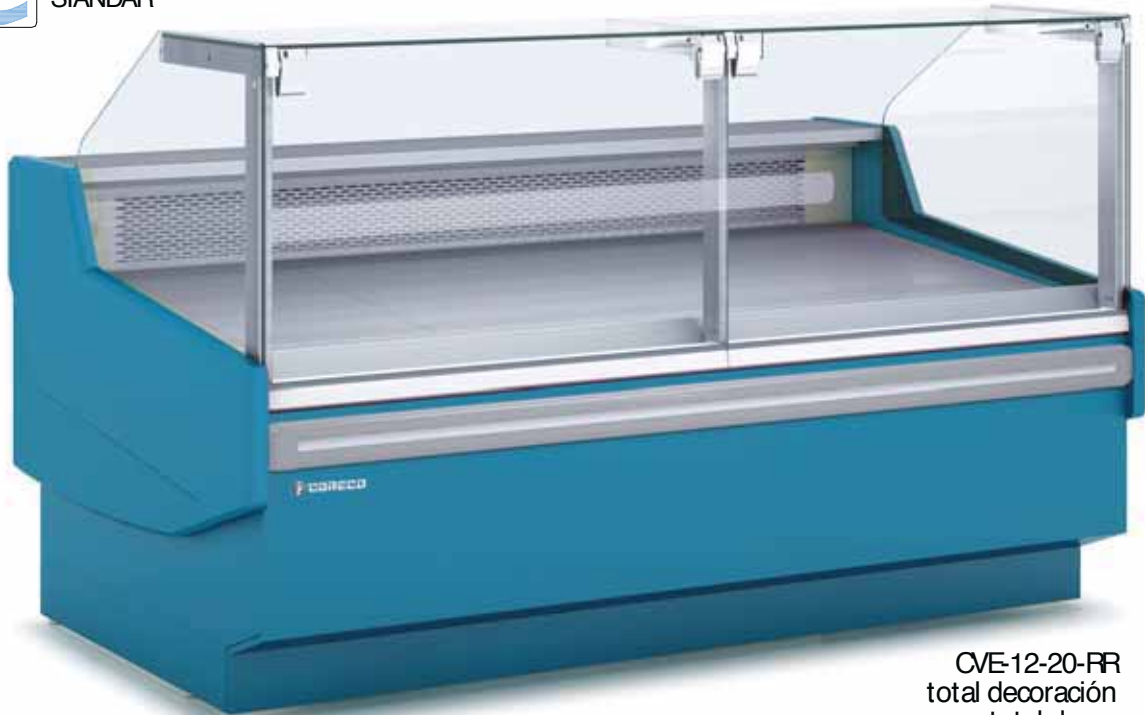
Vitrina expositora modular serie 12 cristal elevable, con y sin reserva  
Serve over counter modular line 12 liftable glass, with and without cold storage

7

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



DE SERIE  
STANDAR



CVE-12-20-RR  
total decoración  
total decor



CVE-12-20-C  
frontal lacado  
front laquered

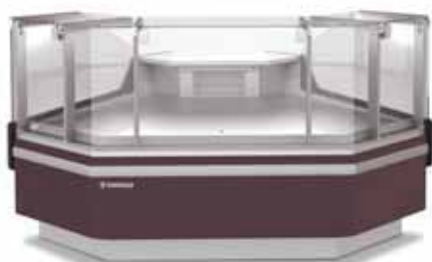


Cristal elevable  
liftable glass

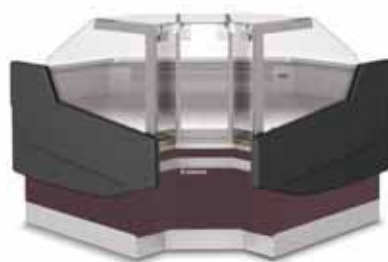




## ÁNGULOS REFRIGERADOS/ REFRIGERATED ANGLE



CVE-12-AP90-C	5.570 €
CVE-12-AP90-RR	5.570 €
CVES-12-AP90-C	5.525 €
CVES-12-AP90-RR	5.525 €







CVE-12-AN90-C	6.725 €
CVE-12-AN90-RR	6.620 €
CVES-12-AN90-C	6.685 €
CVES-12-AN90-RR	6.620 €

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CVE/ CVES-12-AN90	1562	1230	1562	1,3	979	1316	R-400A
CVE/ CVES-12-AP90	1622	1230	1622	1,44	979	1316	R-400A
QMCVE-12-8	800	940	1200	0,78	-	-	-
QMCVE-12-12	1260	940	1200	1,22	-	-	-

	 decoración frontal front decor	 decoación total total decor	 frontal alto brillo glossy frontal	 total alto brillo total glossy	puerta plexi plexi door	cierre oortina night blind	LED color colour LED	neutra neutral	pre-instala- cion remote unit
CVE/ CVES-12-AN90	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
CVE/ CVES-12-AP90	65 €	275 €	175 €	440 €	185 €	85 €m	45 €m	-500 €	-145 €
QMCVE-12-8	55 €	265 €	165 €	420 €	-	-	-	-	-
QMCVE-12-12	60 €	270 €	170 €	430 €	-	-	-	-	-

SERVE OVER COUNTER • VITRINAS MODULARES



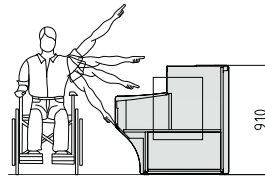
## Vitrina expositora modular serie 12 cristal elevable Serve over counter modular line 12 liftable glass

7

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



QMCVE-12-8	1.125 €
QMCVE-12-12	1.235 €



Altura adaptada  
adapted height

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

- Exterior e interior en chapa de acero plastificada
- Plano exposición y encimera en acero inox AISI-304
- Bandejas plano de exposición lisas, con escalón al mismo precio
- Costados de 40 mm en ABS inyectado excepto acabado madera
- Perfilaría en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal templado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP

### AP90 / AN90

- Angulos refrigerados **sin reserva frigorífica**
- Compatibles con módulos CVE-12 y CVES-12
- **Evaporador ventilado**, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Descarche automático
- Evaporación automática de serie
- Clase climática 3 (25°C/60%/Hr) régimen M1 (-1/+5°C)

### QMCVE

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

we reserve the right to change specifications without prior notice

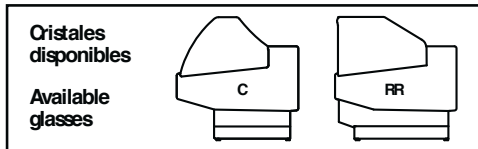
- Interior and exterior finish in plastic coated steel
- Display area and counter in stainless steel AISI-304
- Smooth deck for display area, stepped at same price
- 40 mm sides in injected ABS, except wood decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Tempered glass
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP

### AP90 / AN90

- Refrigerated angles, without cooling storage area
- Compatibles with CVE-12 and CVES-12 modules
- **Ventilated evaporator** with epoxy anticorrosion cover as standard
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Auto defrost
- Standard automatic evaporation
- Climate class 3 (25°C/60%/Hr) regime M1 (-1/+5°C)

### QMCVE

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



VITRINAS  
EXPOSITOAS  
7





**Pag. 316-317**

Gama de colores y acabados  
Colour range and finishing



## STAR SNACK

**Pag. 318-325**

Vitrina expositora serie STAR SNACK  
STAR SNACK display

**Pag. 326-327**

Vitrina expositora STAR SNACK CALIENTE  
HOT STAR SNACK display



## MURAL BAJA - LOW MULTIDECK

**Pag. 328-329**

Vitrina expositora MURAL BAJA  
LOW MULTIDECK display



## MURAL - MULTIDECK

**Pag. 330-331**

Vitrina expositora MURAL serie 5-6-8  
5-6-8 series MULTIDECK display

**Pag. 332-333**

Vitrina expositora MURAL serie 5-6-8 ALTA EFICIENCIA  
HIGH EFFICIENCY 5-6-8 series MULTIDECK display

**Pag. 334-335**

Vitrina expositora frutas y verduras MURAL serie 6 - 8  
6 - 8 series MULTIDECK fruit and vegetables display

**Pag. 336-337**

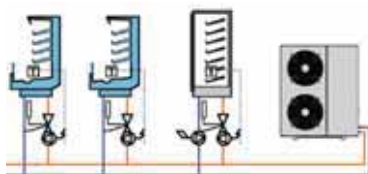
Vitrina expositora MURAL INOX serie 5 - 6 - 8  
5 - 6 - 8 series MULTIDECK INOX display

**Pag. 338-339**

Vitrina expositora MURAL INOX ALTA EFICIENCIA serie 5 - 6 - 8  
5 - 6 - 8 series HIGH EFFICIENCY MULTIDECK INOX display

**Pag. 340-341**

Vitrina expositora MURAL serie 5 - 6 - 8 LC  
5 - 6 - 8 LC series MULTIDECK display



## UNIDADES CONDENSADORAS - CONDENSER UNITS

**Pag. 342-343**

CONDENSADORAS REMOTAS, MULTISERVICIO  
REMOTE CONDENSER MULTISERVICE

**Decoración franja / Strip decor**

**Lacado / Lacquered**



- Lacado estándar / Standard lacquered
- Lacado Alto-brillo / High glossy lacquered
- Metalizado / Metal finish
- Fosforescente / fluorescent

**CONSULTAR  
incremento de precio**

**CONSULT  
increase of price**



**PVC madera / PVCwood**



NOGAL / WALNUT



WENGUÉ / WENGUE



HAYA / BEECH



INOX / Stainless steel



**Plastificado / Plasticized**



AMARILLO / YELLOW RAL - 1023



VERDE / GREEN RAL - 6001



GRIS / GREY RAL - 7040



BURDEOS / BORDEAUX RAL - 3003



NARANJA / ORANGE RAL - 2008



CREMA / CREAM RAL - 1015



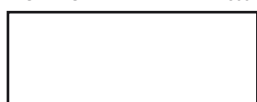
NEGRO / BLACK RAL - 9005



AZUL / BLUE RAL - 5002



ROJO / RED RAL - 3020



BLANCO / WHITE RAL - 9003



Decoración frontal / frontal decor  
incremento de precio / price increase



Decoración total / Total decor  
incremento de precio / price increase



**DECORACION FRANJA SUPERIOR:**

- Estándar, incluido en precio venta público, excepto acabado lacado.
- Costados en ABSinyectado color gris oscuro
- Frente y base inferior en chapa plastificada color gris RAL-7040
- Franja superior decorativa, disponible en acabados:
  - Plástico (10 colores)
  - PVCmadera (3 colores)
  - Acero inox
  - Lacado colores RALo NCS (ver incremento de precio)

**DECORACION FRONTAL:**

- Incremento de precio sobre PVP
- Costados en ABSinyectado color gris oscuro
- Frente, base inferior y franja decorativa, disponibles en acabados:
  - Plástico (10 colores)
  - PVCmadera (3 colores)
  - Acero inox
  - Lacado colores RALo NCS

**DECORACION TOTAL:**

- Incremento de precio sobre PVP
- Acabado lacado, colores RALo NCS

**TOP STRIP DECOR:**

- Estándar, included in price, except lacquered finish.
- Injected ABS, dark gray colour
- Plasticized front and lower base, gray RAL-7040
- Top decorative strip, available in finishes:
  - Plasticized (10 colors)
  - PVC wood (3 colors)
  - Stainless Steel
  - Lacquered RAL or NCS (see price increase)

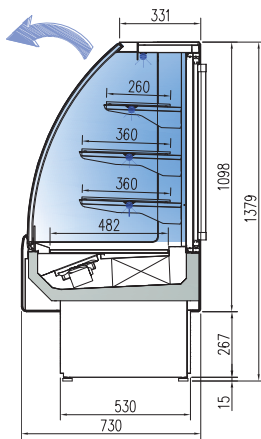
**FRONT DECOR:**

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

**TOTAL DECOR:**

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





VSS-6-6-C	2.525 €
VSS-6-9-C	3.115 €
VSS-6-13-C	3.535 €
VSS-6-16-C	4.095 €
VSSB-6-6-C	2.525 €
VSSB-6-9-C	3.115 €
VSSB-6-13-C	3.535 €
VSSB-6-16-C	4.095 €



Disponibles acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, except glossy and metallic finishing



VSS  
+2°C+8°C



VSSB  
+12°C+18°C  
55%HR

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	exposición display (m²)	puertas corredera sliding doors (uds)	puertas abatibles hinged doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	rango range	refrigerante coolant
VSS-6-6	600	730	1380	0,3	0	1	865	1176	+2°C+8°C	R-404A
VSS-6-9	950	730	1380	0,47	2	0	1038	1355	+2°C+8°C	R-404A
VSS-6-13	1300	730	1380	0,65	2	0	1038	1730	+2°C+8°C	R-404A
VSS-6-16	1650	730	1380	0,82	2	0	1497	2020	+2°C+8°C	R-404A
VSSB-6-6	600	730	1380	0,3	0	1	865	1176	+14°C+17°C	R-404A
VSSB-6-9	950	730	1380	0,47	2	0	1038	1355	+14°C+17°C	R-404A
VSSB-6-13	1300	730	1380	0,65	2	0	1038	1730	+14°C+17°C	R-404A
VSSB-6-13	1650	730	1380	0,82	2	0	1497	2020	+14°C+17°C	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

**VSS** vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)

**VSSB** vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55%HR)

**VSS** snacks refrigerated (+2°+8°)

**VSSB** chocolate refrigerated (+14°+17°, 55%HR)

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble: frontal, laterales y puertas
- Perfilera en aluminio anodizado
- Estantes de cristal regulables en altura, con iluminación LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C/60%/4hr)

- External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel
- Sides in ABS injected
- Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel
- Double glazed: front, sides and doors
- Anodised aluminium profiles
- Height adjustable glass shelves, with LED lighting
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C/60%/4hr)

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración  
Qualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizado

All models can be customized in decoration  
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

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



VSS-6-6-C



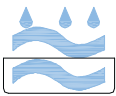
VSS-6-13-C



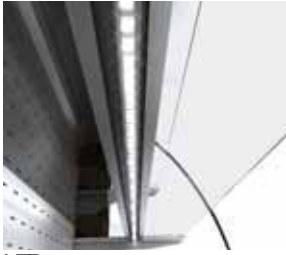
Vitrina expositora modular serie STAR SNACK, cristal CURVO  
CURVED glass STAR SNACK modular display

8

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



DE SERIE  
STANDAR



LED estantes  
Shelves LED lighting



Centralita digital protegida  
Electronic control protected

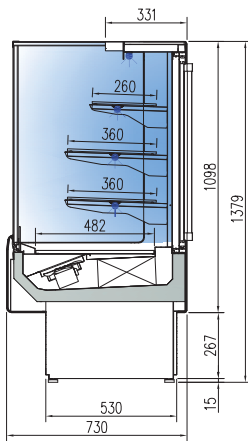


VSS6-6-C



VSS6-13-C





VSS-6-6-R	2.590 €
VSS-6-9-R	3.140 €
VSS-6-13-R	3.570 €
VSS-6-16-R	4.135 €
VSSB-6-6-R	2.590 €
VSSB-6-9-R	3.140 €
VSSB-6-13-R	3.570 €
VSSB-6-16-R	4.135 €



Disponibles acabados de la carta NCS o RAL incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, except glossy and metallic finishing



VSS  
+2°C+8°C



VSSB  
+12°C+18°C  
55%HR

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	exposición display (m²)	puertas corredera sliding doors (uds)	puertas abatibles hinged doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	rango range	refrigerante coolant
VSS-6-6	600	730	1380	0,3	0	1	865	1176	+2°C+8°C	R-404A
VSS-6-9	950	730	1380	0,47	2	0	1038	1355	+2°C+8°C	R-404A
VSS-6-13	1300	730	1380	0,65	2	0	1038	1730	+2°C+8°C	R-404A
VSS-6-16	1650	730	1380	0,82	2	0	1497	2020	+2°C+8°C	R-404A
VSSB-6-6	600	730	1380	0,3	0	1	865	1176	+14°C+17°C	R-404A
VSSB-6-9	950	730	1380	0,47	2	0	1038	1355	+14°C+17°C	R-404A
VSSB-6-13	1300	730	1380	0,65	2	0	1038	1730	+14°C+17°C	R-404A
VSSB-6-13	1650	730	1380	0,82	2	0	1497	2020	+14°C+17°C	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

**VSS** vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)

**VSSB** vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55%HR)

**VSS** snacks refrigerated (+2°+8°)

**VSSB** chocolate refrigerated (+14°+17°, 55%HR)

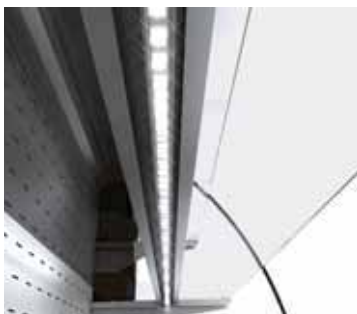
- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble: frontal, laterales y puertas
- Perfilera en aluminio anodizado
- Estantes de cristal fijos (en altura e inclinación), con iluminación LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C/60%/4hr)

- External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel
- Sides in ABS injected
- Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel
- Double glazed: front, sides and doors
- Anodised aluminium profiles
- Height adjustable glass shelves, with LED lighting
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C/60%/4hr)

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración  
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizado

All models can be customized in decoration  
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

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



LED estantes  
Shelves LED lighting

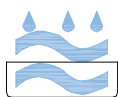


Centralita digital protegida  
Electronic control protected



Unión cristales  
Glass panels join

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



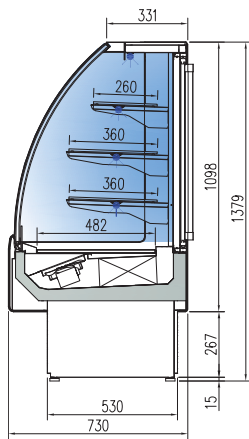
DE SERIE  
STANDAR



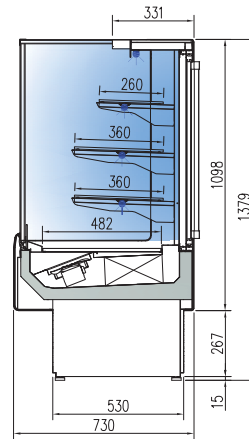
VSS6-9-R



VSS6-16-R



VSSAM-6-6-C	2.505 €
VSSAM-6-9-C	3.085 €
VSSAM-6-13-C	3.500 €
VSSAM-6-16-C	4.135 €
VSSA-6-6-C	2.670 €
VSSA-6-9-C	3.240 €
VSSA-6-13-C	3.680 €
VSSA-6-16-C	4.610 €



VSSAM-6-6-R	2.505 €
VSSAM-6-9-R	3.085 €
VSSAM-6-13-R	3.500 €
VSSAM-6-16-R	4.135 €
VSSA-6-6-R	2.670 €
VSSA-6-9-R	3.240 €
VSSA-6-13-R	3.680 €
VSSA-6-16-R	4.610 €

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	exposición display (m <sup>2</sup> )	puertas corredera sliding doors (uds)	puertas abatibles hinged doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	rango range	refrigerante coolant
VSSAM-6-6	600	730	1380	0,3	-	-	865	1176	+2°C+8°C	R-404A
VSSAM-6-9	950	730	1380	0,47	-	-	1038	1355	+2°C+8°C	R-404A
VSSAM-6-13	1300	730	1380	0,65	-	-	1038	1730	+2°C+8°C	R-404A
VSSAM-6-16	1650	730	1380	0,82	-	-	1497	2020	+2°C+8°C	R-404A
VSSA-6-6	600	730	1380	0,3	0	1	865	1176	+14°C+17°C	R-404A
VSSA-6-9	950	730	1380	0,47	2	0	1038	1355	+14°C+17°C	R-404A
VSSA-6-13	1300	730	1380	0,65	2	0	1038	1730	+14°C+17°C	R-404A
VSSA-6-13	1650	730	1380	0,82	2	0	1497	2020	+14°C+17°C	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

**VSSA** vitrina refrigerada autoservicio puertas traseras

**VSSA** snacks refrigerated selfservice, rear side doors

**VSSAM** vitrina refrigerada autoservicio

**VSSAM** snacks refrigerated selfservice

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble: laterales y puertas
- Perfilería en aluminio anodizado
- Estantes de cristal regulables en altura, con iluminación LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C/60%HR) régimen M1

- External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel
- Sides in ABS injected
- Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel
- Double glazed: sides and doors
- Anodised aluminium profiles
- Height adjustable glass shelves, with LED lighting
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C/60%HR) regime M1

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración  
Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

All models can be customized in decoration

All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

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

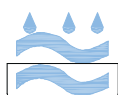


Disponible acabados de la carta NCS o PAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or PAL color chart, at the same price, except glossy and metallic finishing



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



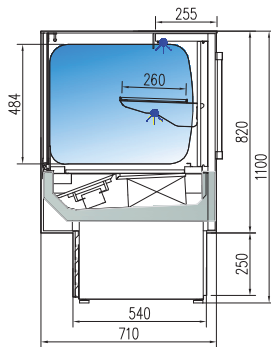
DE SERIE  
STANDAR



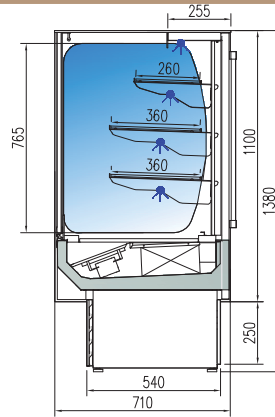
VSSA-6-13-R



VSSAM-6-13-C



VSS-6-6-RGB	2.600 €
VSS-6-9-RGB	3.220 €
VSS-6-13-RGB	3.660 €
VSS-6-16-RGB	4.235 €
VSSB-6-6-RGB	2.600 €
VSSB-6-9-RGB	3.220 €
VSSB-6-13-RGB	3.660 €
VSSB-6-16-RGB	4.235 €



VSS-6-6-FG	2.690 €
VSS-6-9-FG	3.315 €
VSS-6-13-FG	3.755 €
VSS-6-16-FG	4.325 €
VSSB-6-6-FG	2.690 €
VSSB-6-9-FG	3.315 €
VSSB-6-13-FG	3.755 €
VSSB-6-16-FG	4.325 €

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	exposición display (m²)	puertas corredera sliding doors (uds)	puertas abatibles hinged doors (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	rango range	refrigerante coolant
VSS-6-6-RGB	580	710	1380	0,3	0	1	865	1176	+2°C+8°C	R-404A
VSS-6-9-RGB	930	710	1380	0,47	2	0	1038	1355	+2°C+8°C	R-404A
VSS-6-13-RGB	1280	710	1380	0,65	2	0	1038	1730	+2°C+8°C	R-404A
VSS-6-16-RGB	1630	710	1380	0,82	2	0	1497	2020	+2°C+8°C	R-404A
VSS-6-6-FG	580	710	1380	0,3	0	1	865	1176	+14°C+17°C	R-404A
VSS-6-9-FG	930	710	1380	0,47	2	0	1038	1355	+14°C+17°C	R-404A
VSS-6-13-FG	1280	710	1380	0,65	2	0	1038	1730	+14°C+17°C	R-404A
VSS-6-16-FG	1630	710	1380	0,82	2	0	1497	2020	+14°C+17°C	R-404A

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

**VSS-RG/ RGB** vitrina refrigerada para snack (+2°+8°)

**VSSB-RG/ RGB** vitrina refrigerada para chocolates (+14°+17°, 55%HR)

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en cristal doble, máxima visibilidad
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/10.
- Cristal doble: costados, frente y puertas
- Periferia en aluminio anodizado
- Estantes de cristal regulables en altura, con iluminación LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C60%/Hr) régimen M1

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración  
 Cualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

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

We reserve the right to change specifications without prior notice

**VSS-RG/ RGB** snacks refrigerated (+2°+8°)

**VSSB-RG/ RGB** chocolate refrigerated (+14°+17°, 55%HR)

- External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel
- Double glazed sides, max visibility
- Internal finish in AISI-304 18/10 stainless steel
- Double glazed: sides, front and doors
- Anodised aluminium profiles
- Height adjustable glass shelves, with LED lighting
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C60%/Hr) regime M1

All models can be customized in decoration

All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

MULTIDECK DISPLAY • VITRINAS MURALES



Disponible acabados de la carta NCS o PAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or PAL color chart, at the same price, except glossy and metallic finishing



VSS  
+2°C+8°C



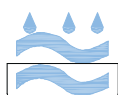
VSSB  
+12°C+18°C  
55%HR



Vitrina expositora modular serie STAR SNACK, RG/ RGB  
RG/ RGB FLAT glass STAR SNACK modular display

8

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



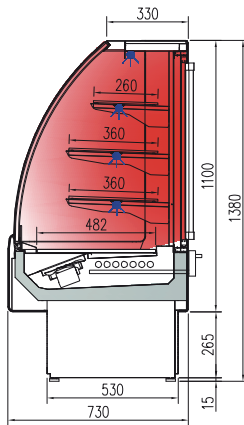
DE SERIE  
STANDAR



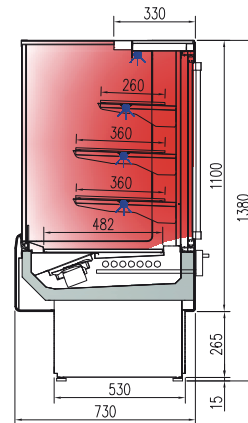
VSS-6-13-RGB



VSS-6-13-RG



VSS6HE-6-C	2.365 €
VSS6HE-9-C	3.005 €
VSS6HE-13-C	3.405 €
VSS6HE-16-C	3.900 €



VSS6HE-6-R	2.425 €
VSS6HE-9-R	3.030 €
VSS6HE-13-R	3.435 €
VSS6HE-16-R	3.940 €

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	fondo depth (mm)	alto height (mm)	exposición display (m²)	puertas corredera sliding doors (uds)	puertas abatibles hinged doors (uds)	consumo consumption (W)	rango range
VSS6HE-6	600	730	1380	0,3	0	1	1057	+60°C+70°C 45%- 50%HR
VSS6HE-9	950	730	1380	0,47	2	0	1696	+60°C+70°C 45%- 50%HR
VSS6HE-13	1300	730	1380	0,65	2	0	2541	+60°C+70°C 45%- 50%HR
VSS6HE-16	1650	730	1380	0,82	2	0	3380	+60°C+70°C 45%- 50%HR

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

We reserve the right to change specifications without prior notice

- Exterior fabricado en chapa de acero plastificada, lacada o inox
- Costados en ABS inyectado
- Interior en acero inoxidable AISI-304 18/ 10.
- Cristal doble: laterales, frente y puertas
- Perfilera en aluminio anodizado
- Estantes de cristal regulables en altura, con iluminación LED
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Cajón con dispositivo humidificador
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura

- External finish in plastic coated steel, lacquered or stainless steel
- Sides in ABS injected
- Internal finish in AISI-304 18/ 10 stainless steel
- Double glazed: sides, front and doors
- Anodised aluminium profiles
- Height adjustable glass shelves, with LED lighting
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Humidifier drawer
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C60%HR) regime M1

Todos los modelos se pueden personalizar en decoración  
Qualquier decoración incluida en el precio, excepto alto brillo y metalizados

All models can be customized in decoration  
All decorations are included on price, except glossy or melic finishing

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



Disponible acabados de la carta NCS o RAL, incluidos en el precio estándar, excepto alto brillo y metalizados.

Available finish included in NCS or RAL color chart, at the same price, except glossy and metallic finishing



Vitrina expositora CALIENTE serie STAR SNACK  
STAR SNACK HOT modular display

8

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



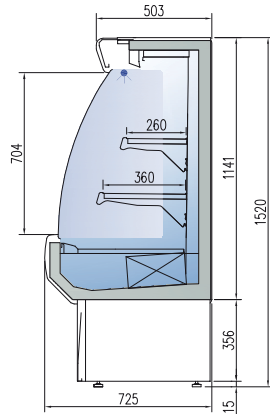
VSS6HE-9-C



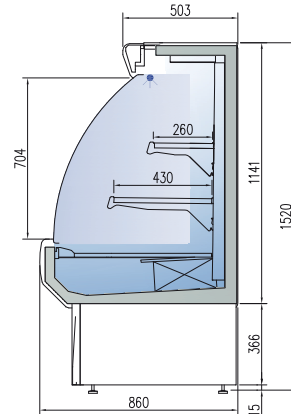
VSS6HE-9-R

VITRINAS  
MURALES 8





CMb-6-70	2.240 €
CMb-6-100	2.545 €
CMb-6-125	2.915 €
CMb-6-150	3.205 €



CMb-8-70	2.325 €
CMb-8-100	2.730 €
CMb-8-125	2.930 €
CMb-8-150	3.225 €

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	estantes shelves (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant	rango range (°C)
CMb-70	680	0,47	2	1215	1626	R-404A	-1 +5
CMb-100	970	0,7	2	1497	1808	R-404A	-1 +5
CMb-125	1220	0,9	2	1497	1820	R-404A	-1 +5
CMb-150	1480	1,08	2	2878	2410	R-404A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- Exterior en chapa de acero plastificado e interior en chapa de acero acabado epoxi
  - Decoración estándar: costados gris y frontal a un color
  - Costados de 30 mm en ABSinyectado o lacado
  - Perfilería en aluminio anodizado
  - Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios
  - De serie: luz superior fluorescente T8 y cortina nocturna
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
  - Evaporador ventilado
  - Descarce automático con evaporación automática
  - Condensación ventilada
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Clase climática 3 (25°C60%*Hr*) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables

- Laminated steel plate exterior and epoxy finished steel plate interior
  - 30 mm thicknes sides
  - Standard finishing: gray sides and one color front decor
  - Anodised aluminium profiles
  - Height and angle adjustable shelves, with labels holder
  - Standard: top T8 fluorescent lighting and night blind
  - 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
  - Ventilated evaporator
  - Auto defrost and automatic evaporation
  - Ventilated condensation
  - Electronic temperature controller
  - External thermometer
  - Climate class 3 (25°C60%*Hr*) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

### Opciones - Options

ref.	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo glossy lacquered	interior lacado lacquered interior	iluminación T5 en todos los estantes T5 all shelves lighting	iluminación estante LED LED shelve lighting	pre-instalación remote condenser unit
CMb-70	105 €	325 €	430 €	165 €	155 €	31 x ud	-155 €
CMb-100	110 €	330 €	440 €	165 €	155 €	45 x ud	-210 €
CMb-125	115 €	335 €	450 €	170 €	165 €	57 x ud	-260 €
CMb-150	120 €	340 €	460 €	170 €	195 €	67 x ud	-270 €

Versión FEMOTO, incluye válvula de expansión (404A) y valvula solenoide  
FEMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

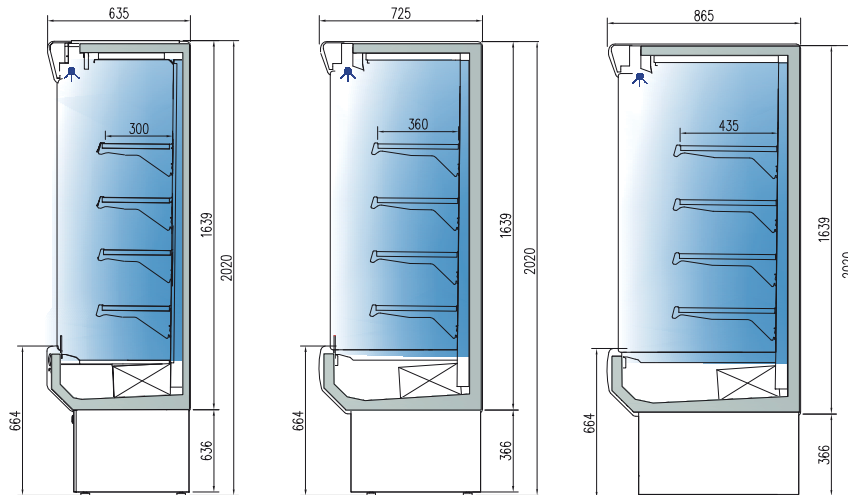
*all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales*



CMb-8-10



CMb-6-15



CM-5-70	2.245 €
CM-5-100	2.580 €
CM-5-125	2.940 €
CM-5-150	3.235 €
CM-5-190	3.580 €
CM-5-240	4.515 €
CM-5-290	5.285 €

CM-6-70	2.340 €
CM-6-100	2.600 €
CM-6-125	2.945 €
CM-6-150	3.365 €
CM-6-190	3.620 €
CM-6-240	4.775 €
CM-6-290	5.555 €

CM-8-70	2.560 €
CM-8-100	2.955 €
CM-8-125	3.320 €
CM-8-150	3.625 €
CM-8-190	3.935 €
CM-8-240	4.855 €
CM-8-290	5.760 €



total lacado blanco o negro sin incremento de precio  
black or white total decor, no increase of price

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	exposición display (m²) CM-5	exposición display (m²) CM-6	exposición display (m²) CM-8	estantes shelves (uds) CM-5-6-8	potencia frig. frig. power (W) CM-5-6-8	consumo. consumption (W) CM-5-6-8	refrigerante coolant	rango range (°C)
CM-70	680	0,76	0,86	1,01	4	1215	1626	R-404A	-1 +5
CM-100	970	1,08	1,23	1,45	4	1497	1808	R-404A	-1 +5
CM-125	1220	1,37	1,56	1,84	4	1497	1820	R-404A	-1 +5
CM-150	1480	1,68	1,91	2,25	4	2878	2410	R-404A	-1 +5
CM-190	1880	2,14	2,43	2,86	8	2878	2565	R-404A	-1 +5
CM-240	2380	2,72	3,10	3,65	8	3116	3640	R-404A	-1 +5
CM-290	2900	2,81	3,24	3,82	8	5756	4820	R-404A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- Exterior en chapa de acero plastificado, interior en chapa de acero con acabado epoxi
- Costados de 30 mm
- Decoración estándar: costados gris y frontal a un color
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios
- De serie: luz superior fluorescente TB y cortina nocturna
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C60%/hr) régimen M1

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

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables

- Laminated steel plate exterior, epoxy finished steel plate interior
- 30 mm thickness sides
- Standard finishing: gray sides and one color front decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves, with labels holder
- Standard: top T8 fluorescent lighting and night blind
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as standard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C60%/hr) regime M1

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

### Opciones - Options

ref.	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo glossy lacquered	interior lacado lacquered interior	puertas cristal simple single glass door	iluminación T5 en todos los estantes T5 all shelves lighting	iluminación estante LED LED shelf lighting	pre-instalación remote condenser unit
CM-70	105 €	325 €	430 €	165 €	-	155 €	32 €	-155 €
CM-100	110 €	330 €	440 €	165 €	580 €(2p)	155 €	45 €	-210 €
CM-125	115 €	335 €	450 €	170 €	610 €(2p)	165 €	56 €	-260 €
CM-150	120 €	340 €	460 €	170 €	910 €(2p)	195 €	68 €	-270 €
CM-190	125 €	345 €	470 €	175 €	1.115 €(3p)	345 €	86 €	-155 €
CM-240	130 €	350 €	480 €	175 €	1.315 €(4p)	395 €	108 €	-210 €
CM-290	150 €	365 €	515 €	185 €	1.820 €(4p)	465 €	130 €	-260 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404A) y válvula solenoide  
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

Vitrina expositora MURAL serie 5 - 6 - 8  
5 - 6 - 8 series MULTIDECK display

8

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



CM-5-15

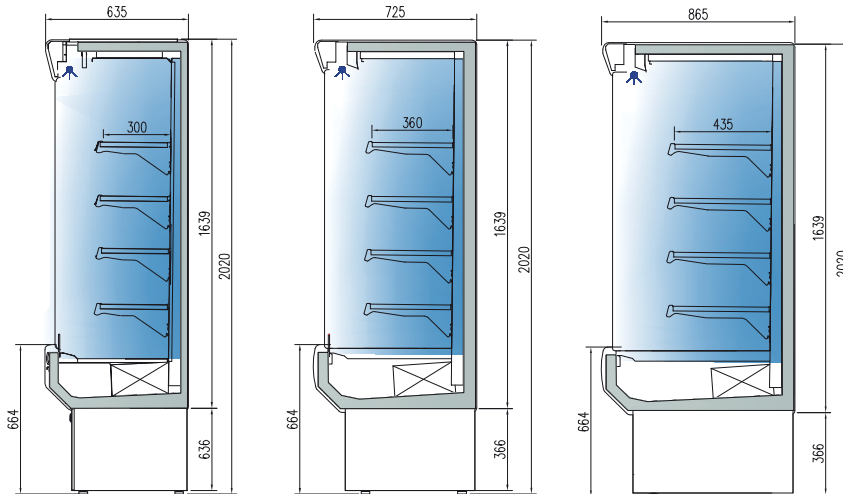
Eficiencia energética - Energy efficiency



Puertas cristal opcionales  
Optional glass doors



CM-8-190



CM-5-100-EG	3.085 €
CM-5-125-EG	3.535 €
CM-5-150-EG	4.120 €
CM-5-190-EG	4.750 €
CM-5-240-EG	5.580 €
CM-5-290-EG	7.070 €

CM-6-100-EG	3.175 €
CM-6-125-EG	3.650 €
CM-6-150-EG	4.250 €
CM-6-190-EG	4.930 €
CM-6-240-EG	5.835 €
CM-6-290-EG	7.345 €

CM-8-100-EG	3.460 €
CM-8-125-EG	3.875 €
CM-8-150-EG	4.505 €
CM-8-190-EG	5.110 €
CM-8-240-EG	5.915 €
CM-8-290-EG	7.545 €

**PUERTAS DOBLE CRISTAL DE SERIE**  
**STANDARD DOUBLE GLAZED DOORS**



eficiente ahorro energético  
efficient energy saving



total lacado blanco o negro sin incremento de precio  
black or white total decor, no increase of price

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	puertas doors (uds)	exposición display (m <sup>2</sup> )	exposición display (m <sup>2</sup> )	exposición display (m <sup>2</sup> )	estantes shelves (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo. consumption (W)	refrigerante coolant	rango range (°C)
			CM-5-EG	CM-6-EG	CM-8-EG	CM-5-6-8-EG	CM-5-6-8-EG	CM-5-6-8-EG		
CM-100-EG	970	2	1,08	1,23	1,45	4	949	1808	R-404A	-1 +5
CM-125-EG	1220	2	1,37	1,56	1,84	4	1174	1820	R-404A	-1 +5
CM-150-EG	1480	3	1,68	1,91	2,25	4	1497	2410	R-404A	-1 +5
CM-190-EG	1880	4	2,14	2,43	2,86	8	2058	2565	R-404A	-1 +5
CM-240-EG	2380	4	2,72	3,10	3,65	8	2576	3640	R-404A	-1 +5
CM-290-EG	2900	6	2,81	3,24	3,82	8	4116	4820	R-404A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- Exterior en chapa de acero plastificado, interior en chapa de acero con acabado epoxi
- Costados de 30 mm
- **Decoración estándar:** costados gris y frontal a un color
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios
- **De serie:** luz superior fluorescente T8 y **puertas doble cristal**
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarcho automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C60% $\phi$ -hr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables

- Laminated steel plate exterior, epoxy finished steel plate interior - 30 mm thickness sides
- **Standard finishing:** gray sides and one color front decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves, with labels holder
- **Standard:** top T8 fluorescent lighting and **double glazed doors**
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as standard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C60% $\phi$ -hr) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

### Opciones - Options

ref.	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo glossy lacquered	interior lacado lacquered interior	iluminación T5 en todos los estantes T5 all shelves lighting	iluminación estante LED LED shelf lighting	pre-instalación remote condenser unit
CM-70	105 €	325 €	430 €	165 €	155 €	32 €	-155 €
CM-100	110 €	330 €	440 €	165 €	155 €	45 €	-210 €
CM-125	115 €	335 €	450 €	170 €	165 €	56 €	-260 €
CM-150	120 €	340 €	460 €	170 €	195 €	68 €	-270 €
CM-190	125 €	345 €	470 €	175 €	345 €	86 €	-155 €
CM-240	130 €	350 €	480 €	175 €	395 €	108 €	-210 €
CM-290	150 €	365 €	515 €	185 €	465 €	130 €	-260 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404A) y válvula solenoide  
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

Vitrina expositora MURAL serie 5 - 6 - 8 CON PUERTAS  
5 - 6 - 8 series MULTIDECK WITH DOORS display

8



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



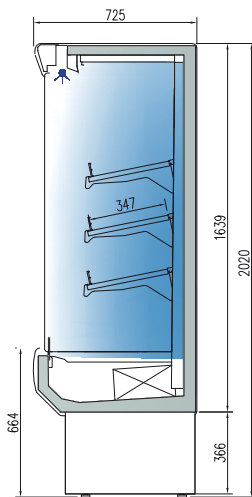
luz estante opcional  
optional shelfe lighting



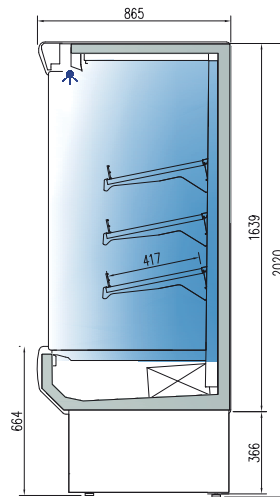
CM-5-150-EG



CM-6-190-EG



CM-6-70-V	2.340 €
CM-6-100-V	2.670 €
CM-6-125-V	3.095 €
CM-6-150-V	3.365 €
CM-6-190-V	3.760 €
CM-6-240-V	4.730 €
CM-6-290-V	5.640 €



CM-8-70-V	2.560 €
CM-8-100-V	2.955 €
CM-8-125-V	3.320 €
CM-8-150-V	3.625 €
CM-8-190-V	3.935 €
CM-8-240-V	4.855 €
CM-8-290-V	5.760 €



total lacado blanco o negro sin incremento de precio  
black or white total decor, no increase of price

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	exposición display (m <sup>2</sup> ) <b>CM-6</b>	exposición display (m <sup>2</sup> ) <b>CM-8</b>	estantes shelves (uds) <b>CM-6-8</b>	potencia frig. frig. power (W) <b>CM-6-8</b>	consumo. consumption (W) <b>CM-6-8</b>	refrigerante coolant	rango range (°C)
CMV-70	680	0,86	1,01	3	1215	1626	R-404A	+4 +8
CMV-100	970	1,23	1,45	3	1497	1808	R-404A	+4 +8
CMV-125	1220	1,56	1,84	3	1497	1820	R-404A	+4 +8
CMV-150	1480	1,91	2,25	3	2878	2410	R-404A	+4 +8
CMV-190	1880	2,43	2,86	6	2878	2565	R-404A	+4 +8
CMV-240	2380	3,10	3,65	6	3116	3640	R-404A	+4 +8
CMV-290	2900	3,24	3,82	6	5756	4820	R-404A	+4 +8

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

Vitrinas, preparadas frutas y verduras

- Exterior en chapa de acero plastificado, interior en chapa de acero con acabado epoxi
- Costados de 30 mm
- **Decoración estándar:** costados gris y frontal a un color
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura, inclinados, con porta-precios y barandilla en la parte delantera
- Espejo en la parte superior
- **De serie:** luz superior fluorescente T8 y cortina nocturna
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarga automática con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C60%/Hr) régimen M1

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

Multideck ready for fruits and vegetables

- Laminated steel plate exterior, epoxy finished steel plate interior
- 30 mm thickness sides
- Standard finishing: gray sides and one color front decor
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height adjustable shelves, with labels holder, and front railing
- Mirror on top
- Standard: top T8 fluorescent lighting and night blind
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as standard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C60%/Hr) regime M1

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

### Opciones - Options

ref.	decoración frontal front decor	decoración total total decor	lacado alto brillo glossy lacquered	interior lacado lacquered interior	puertas cristal single glass door	iluminación T5 en todos los estantes T5 all shelves lighting	iluminación estante LED LED shelf lighting	pre-instalación remote condenser unit
CM-70	105 €	325 €	430 €	165 €	-	155 €	32 €	-155 €
CM-100	110 €	330 €	440 €	165 €	580 €(2p)	155 €	45 €	-210 €
CM-125	115 €	335 €	450 €	170 €	610 €(2p)	165 €	56 €	-260 €
CM-150	120 €	340 €	460 €	170 €	910 €(2p)	195 €	68 €	-270 €
CM-190	125 €	345 €	470 €	175 €	1.115 €(3p)	345 €	86 €	-155 €
CM-240	130 €	350 €	480 €	175 €	1.315 €(4p)	395 €	108 €	-210 €
CM-290	150 €	365 €	515 €	185 €	1.820 €(4p)	465 €	130 €	-260 €

Versión FEMOTO, incluye válvula de expansión (404A) y válvula solenoide  
FEMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

Vitrina expositora frutas y verduras MURAL serie 6 - 8  
6 - 8 series MULTIDECK fruit and vegetables display

8

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



CM-6-125-V

Eficiencia energética - Energy efficiency

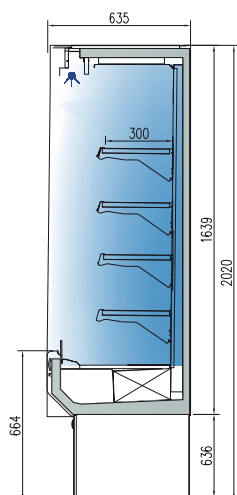


Puertas cristal opcionales  
Optional glass doors

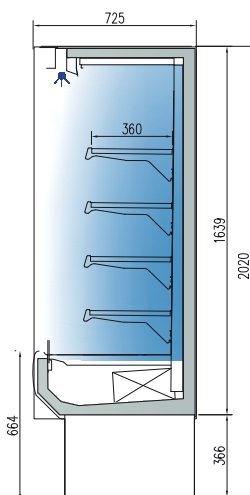


CM-8-240-V

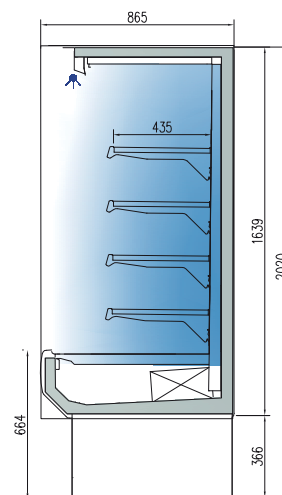




CMI-5-70	2.265 €
CMI-5-100	2.670 €
CMI-5-125	3.065 €
CMI-5-150	3.360 €
CMI-5-190	3.715 €
CMI-5-240	4.725 €
CMI-5-290	5.850 €



CMI-6-70	2.500 €
CMI-6-100	2.860 €
CMI-6-125	3.310 €
CMI-6-150	3.595 €
CMI-6-190	4.140 €
CMI-6-240	5.110 €
CMI-6-290	6.130 €



CMI-8-70	2.770 €
CMI-8-100	3.190 €
CMI-8-125	3.590 €
CMI-8-150	3.910 €
CMI-8-190	4.545 €
CMI-8-240	5.245 €
CMI-8-290	6.220 €

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	exposición display (m²)	exposición display (m²)	estantes shelves (uds)	potencia frig. frig. power (W)	consumo. consumption (W)	refrigerante coolant	rango range (°C)
		CMI-5	CMI-6	CMI-8					
CMI-70	680	0,76	0,86	1,01	4	1215	1626	R-404A	-1 +5
CMI-100	970	1,08	1,23	1,45	4	1497	1808	R-404A	-1 +5
CMI-125	1220	1,37	1,56	1,84	4	1497	1820	R-404A	-1 +5
CMI-150	1480	1,68	1,91	2,25	4	2878	2410	R-404A	-1 +5
CMI-190	1880	2,14	2,43	2,86	8	2878	2565	R-404A	-1 +5
CMI-240	2380	2,72	3,10	3,65	8	3116	3640	R-404A	-1 +5
CMI-290	2900	2,81	3,24	3,82	8	5756	4820	R-404A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- Exterior e interior en acero inox AISI-304, con cristal lateral
- **De serie:** luz superior fluorescente T8 y cortina nocturna
- Costados de 30 mm
- Perfilería en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarche automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C60%4hr) régimen M1

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

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables

- AISI 304 exterior and interior, with glass sides
- **Standard:** top T8 fluorescent lighting and night blind
- 30 mm thickness sides
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves, with labels holder
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as standard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C60%4hr) regime M1

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

### Opciones - Options

ref.	puertas cristal simple single glass door	iluminación T5 en todos los estantes T5 all shelves lighting	iluminación estante LED LED shelf lighting	pre-instalación remote condenser unit
CM-70	-	155 €	32 €	-155 €
CM-100	580 €(2p)	155 €	45 €	-210 €
CM-125	610 €(2p)	165 €	56 €	-260 €
CM-150	910 €(2p)	195 €	68 €	-270 €
CM-190	1.115 €(3p)	345 €	86 €	-155 €
CM-240	1.315 €(4p)	395 €	108 €	-210 €
CM-290	1.820 €(4p)	465 €	130 €	-260 €

Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404A) y valvula solenoide  
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

Vitrina expositora MURALINOX serie 5 - 6 - 8  
5 - 6 - 8 series MULTIDECKINOX display

8

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

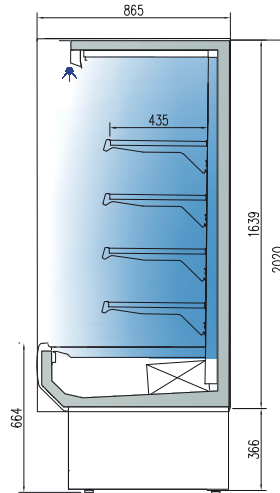
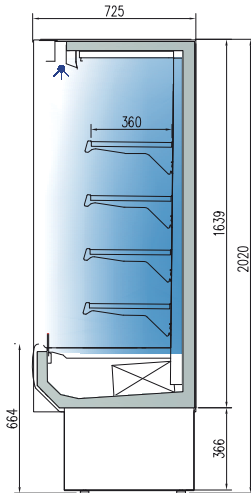
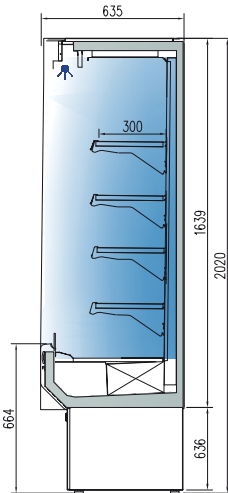


CMI-6-100

Eficiencia energética - Energy efficiency



Puertas cristal opcionales  
Optional glass doors



**PUERTAS DOBLE CRISTAL DE SERIE**  
**STANDARD DOUBLE GLAZED DOORS**



eficiente ahorro energético  
efficient energy saving

CMI-5-100-EG	3.175 €
CMI-5-125-EG	3.620 €
CMI-5-150-EG	4.245 €
CMI-5-190-EG	4.885 €
CMI-5-240-EG	5.785 €
CMI-5-290-EG	7.635 €

CMI-6-100-EG	3.365 €
CMI-6-125-EG	3.865 €
CMI-6-150-EG	4.475 €
CMI-6-190-EG	5.310 €
CMI-6-240-EG	6.170 €
CMI-6-290-EG	7.345 €

CMI-8-100-EG	3.695 €
CMI-8-125-EG	4.145 €
CMI-8-150-EG	4.795 €
CMI-8-190-EG	5.720 €
CMI-8-240-EG	6.305 €
CMI-8-290-EG	7.920 €

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	puertas doors (uds)	exposición display (m <sup>2</sup> ) <b>CMI-5-EG</b>	exposición display (m <sup>2</sup> ) <b>CMI-6-EG</b>	exposición display (m <sup>2</sup> ) <b>CMI-8-EG</b>	estantes shelves (uds) <b>CMI-5-6-8-EG</b>	potencia frig. frig. power (W) <b>CMI-5-6-8-EG</b>	consumo. consumption (W) <b>CMI-5-6-8-EG</b>	refrigerante coolant	rango range (°C)
CMI-100-EG	970	2	1,08	1,23	1,45	4	949	1808	R-404A	-1 +5
CMI-125-EG	1220	2	1,37	1,56	1,84	4	1174	1820	R-404A	-1 +5
CMI-150-EG	1480	3	1,68	1,91	2,25	4	1497	2410	R-404A	-1 +5
CMI-190-EG	1880	4	2,14	2,43	2,86	8	2058	2565	R-404A	-1 +5
CMI-240-EG	2380	4	2,72	3,10	3,65	8	2576	3640	R-404A	-1 +5
CMI-290-EG	2900	6	2,81	3,24	3,82	8	4116	4820	R-404A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- Exterior e interior en acero inox AISI-304, con cristal lateral
  - Costados de 30 mm
  - **Decoración estándar:** costados gris y frontal a un color
  - Perfilería en aluminio anodizado
  - Paragolpes en la parte delantera
  - Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios
  - **De serie:** luz superior fluorescente T8 y **puertas doble cristal**
  - Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
  - Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
  - Descarche automático con evaporación automática
  - Condensación ventilada
  - Control electrónico de temperatura
  - Indicador de temperatura
  - Clase climática 3 (25°C60%±hr) régimen M1
- M1 temperatura producto -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables

- AISI 304 exterior and interior, with glass sides
  - 30 mm thickness sides
  - **Standard finishing:** gray sides and one color front decor
  - Anodised aluminium profiles
  - Front rubber bumper
  - Height and angle adjustable shelves, with labels holder
  - **Standard:** top T8 fluorescent lighting and **double glazed doors**
  - 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
  - Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as standard
  - Auto defrost and automatic evaporation
  - Ventilated condensation
  - Electronic temperature controller
  - External thermometer
  - Climate class 3 (25°C60%±hr) regime M1
- M1 product temperature -1/+5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006

### Opciones - Options

ref.	Iluminación T5 en todos los estantes T5 all shelves lighting	Iluminación estante LED LED shelf lighting	pre-instalación remote condenser unit
CM-70	155 €	32 €	-155 €
CM-100	155 €	45 €	-210 €
CM-125	165 €	56 €	-260 €
CM-150	195 €	68 €	-270 €
CM-190	345 €	86 €	-155 €
CM-240	395 €	108 €	-210 €
CM-290	465 €	130 €	-260 €

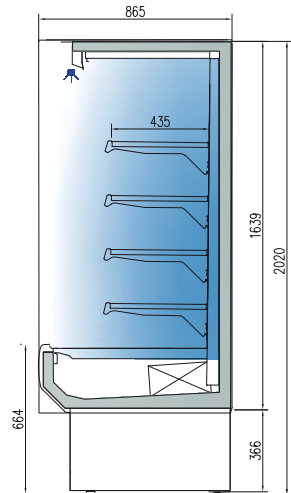
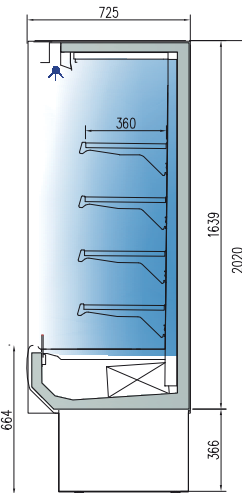
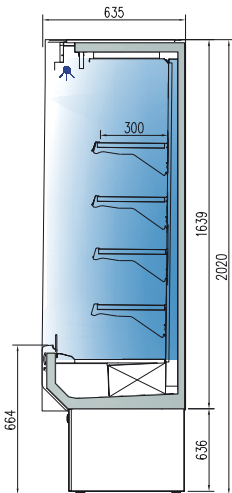
Versión REMOTO, incluye válvula de expansión (404A) y válvula solenoide  
REMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

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



CMI-6-100-EG



CM-5-70-LC	2.700 €	CMI-5-70-LC	2.820 €
CM-5-100-LC	3.030 €	CMI-5-100-LC	3.225 €
CM-5-125-LC	3.435 €	CMI-5-125-LC	3.620 €
CM-5-150-LC	3.690 €	CMI-5-150-LC	3.915 €
CM-5-190-LC	4.030 €	CMI-5-190-LC	4.270 €
CM-5-240-LC	4.970 €	CMI-5-240-LC	5.280 €

CM-6-70-LC	2.795 €	CMI-6-70-LC	3.060 €
CM-6-100-LC	3.125 €	CMI-6-100-LC	3.415 €
CM-6-125-LC	3.550 €	CMI-6-125-LC	3.865 €
CM-6-150-LC	3.820 €	CMI-6-150-LC	4.150 €
CM-6-190-LC	4.215 €	CMI-6-190-LC	4.695 €
CM-6-240-LC	5.230 €	CMI-6-240-LC	5.665 €

CM-8-70-LC	3.010 €	CMI-8-70-LC	3.325 €
CM-8-100-LC	3.410 €	CMI-8-100-LC	3.745 €
CM-8-125-LC	3.775 €	CMI-8-125-LC	4.145 €
CM-8-150-LC	4.080 €	CMI-8-150-LC	4.465 €
CM-8-190-LC	4.390 €	CMI-8-190-LC	5.105 €
CM-8-240-LC	5.310 €	CMI-8-240-LC	5.800 €

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	exposición display (m <sup>2</sup> ) CM/ CMI-5	exposición display (m <sup>2</sup> ) CM/ CMI-6	exposición display (m <sup>2</sup> ) CM/ CMI-8	estantes shelves (uds) CM/ CMI-5-6-8	potencia frig. frig. power (W) CM/ CMI-5-6-8	consumo. consumption (W) CM/ CMI-5-6-8	refrigerante coolant	rango range (°C)
CM/ CMI-70-LC	680	0,76	0,86	1,01	4	1215	1626	R-404A	-1 +5
CM/ CMI-100-LC	970	1,08	1,23	1,45	4	1497	1808	R-404A	-1 +5
CM/ CMI-125-LC	1220	1,37	1,56	1,84	4	1497	1820	R-404A	-1 +5
CM/ CMI-150-LC	1480	1,68	1,91	2,25	4	2878	2410	R-404A	-1 +5
CM/ CMI-190-LC	1880	2,14	2,43	2,86	8	2878	2565	R-404A	-1 +5
CM/ CMI-240-LC	2380	2,72	3,10	3,65	8	3116	3640	R-404A	-1 +5

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- **CM:** Exterior en chapa de acero plastificado, interior en chapa de acero con acabado epoxi y espejos laterales
- **CMI:** Exterior e interior en acero inox AISI-304, con espejos laterales
- **De serie:** luz superior fluorescente T8 y cortina nocturna
- **Opcional:** persiana de aluminio, con accionamiento manual y cerradura
- Costados de 30 mm
- Perfilera en aluminio anodizado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes regulables en altura y ángulo, con porta-precios
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Evaporador ventilado, con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarhe automático con evaporación automática
- Condensación ventilada
- Control electrónico de temperatura
- Indicador de temperatura
- Clase climática 3 (25°C/60%/hr) régimen M1

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

All multideck are versatile and changing digital control parameters, are ready for meat, milk products and vegetables

- **CM:** Laminated steel plate exterior, epoxy finished steel plate interior with side mirrors
- **CMI:** AISI 304 exterior and interior, with side mirrors
- **Standard:** top T8 fluorescent lighting and night blind
- **Optional:** Aluminium shutter, with lock and manual drive
- 30 mm thickness sides
- Anodised aluminium profiles
- Front rubber bumper
- Height and angle adjustable shelves, with labels holder
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Ventilated evaporator, with EPOXY anticorrosion cover as standard
- Auto defrost and automatic evaporation
- Ventilated condensation
- Electronic temperature controller
- External thermometer
- Climate class 3 (25°C/60%/hr) regime M1

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

## Opciones - Options

ref.	interior lacado CM lacquered interior CM	persiana shutter	puertas cristal simple single glass door	Iluminación T5 en todos los estantes T5 all shelves lighting	Iluminación estante LED LED shelf lighting	pre-instalación remote condenser unit
CM-70-LC	165 €	305 €	-	155 €	32 €	-155 €
CM-100-LC	165 €	325 €	580 €(2p)	155 €	45 €	-210 €
CM-125-LC	170 €	350 €	610 €(2p)	165 €	56 €	-260 €
CM-150-LC	170 €	380 €	910 €(2p)	195 €	68 €	-270 €
CM-190-LC	175 €	415 €	1.115 €(3p)	345 €	86 €	-155 €
CM-240-LC	175 €	-	1.315 €(4p)	395 €	108 €	-210 €

Versión FEMOTO, incluye válvula de expansión (404A) y válvula solenoide  
FEMOTE version, expansion valve (404A) and solenoid valve, included

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

# Vitrina expositora MURAL serie 5 - 6 - 8 LC

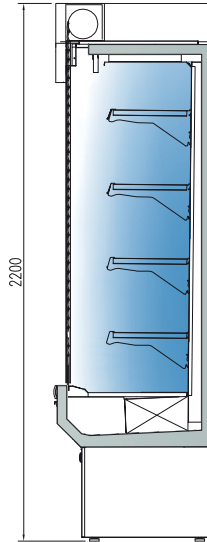
## 5 - 6 - 8 LCseries MULTIDECK display

8

Colores opcionales, incluidos en precio  
Optional colors, free of charge



Detalle persiana  
Shutter detail



Eficiencia energética - Energy efficiency



Puertas cristal opcionales  
Optional glass doors

QM-6-125-LC  
Con persiana  
Whit shutter

photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



QMI-6-100-LC



QM-6-100-LC

VITRINAS  
MURALES 8

- Refrigerante R404A
- Compresor hermético alternativo aislado acústicamente, con silenciador de descarga, montado sobre amortiguadores, con dixon interno y resistencia de cárter
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 45°C
- Motoventilador centrífugo con presión estática disponible para la conducción del aire de condensación
- Control digital de la presión de condensación
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido
- Quadro electromecánico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador

- R404A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor, mounted on shock absorbers, with internal Dixon and crankcase heater
- Large surface condensing coil, in copper pipes and aluminium fins, tropicalised for ambient temperature up to 45°C
- Centrifugal motorfans with available static pressure to duct outdoors the hot condensation air flow
- Digital control of the condensation pressure
- Refrigeration circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter drier, liquid receiver, sight glass and solenoid valve
- Full electrical and power panel, with compressor and motorfan protection, and electronic controller

### OPCIONES · OPTIONS

Separador de aceite (incluido en VF)	Oil separator	Séparateur d'huile (inclus en VF)	590€
Válvula solenoide	Solenoid valve	Válve solénoide	145€
Pebucamiento anticorrosión de batería	Anticorrosion coil coating	Revêtement à la corrosion de la batterie	+8%
Compuerta de descarga antirretorno	Discharged air antireturn gate	Contrôle de la Porte téléchargement	25€
Tolva de adaptación a conducto circular (series 3 y 4)	Rectangular to circular duct adaptor (serial 3 y 4)	Hopper adaptation au conduit circulaire (série 3 y 4)	75€

modelo	potencia compresor CV	tensión	potencia frigorífica EN 13215 (W) T.ev. -10°C	longitud de servicio		Mural	potencia adsorbida nominal (W)	condensador		conexiones frigoríficas liq - gas	longitud máxima tubería (m)	peso (Kg)	Nivel presión sonora dB (A)	PVP
				total	servicio mínimo			Ventilador ø mm	caudal m³/h					
MDH-CMF-1014	1/2	230V-I-50Hz	1095	2,0	1,0	-	0,64	4,5	575	1/4"-1/2"	20	42	30	1.488
MDH-CMF-1016	5/8	230V-I-50Hz	1242	2,0-2,5	1,0	-	0,71	4,5	575	1/4"-1/2"	25	50	33	1.590
MDH-CMF-1018	3/4	230V-I-50Hz	1474	2,5-3,0	1,2	1,0	0,87	4,5	575	1/4"-1/2"	25	51	34	1.744
MDH-CMF-2024	1	230V-I-50Hz	1971	2,7-3,5	1,5	1,0-1,5	0,98	4,5	1150	3/8"-5/8"	30	54	36	2.001
MDH-CMF-2026	1 1/4	230V-I-50Hz*	2295	3,0-4,0	1,5	1,3-1,8	1,19	4,5	1150	3/8"-5/8"	30	55	38	2.155
MDH-CMF-2034	1 1/2	230V-I-50Hz*	2651	4,0-5,0	2,0	1,5-2,0	1,63	4,5	1150	3/8"-5/8"	30	55	40	2.257
MDH-CMF-3034	1 1/2	230V-I-50Hz*	2896	4,5-5,5	2,0	1,8-2,3	1,59	10	1500	3/8"-5/8"	30	74	39	2.360
MDH-CMF-3038	1 3/4	400V-III-50Hz	3065	5,0-6,0	2,5	2,0-2,5	1,48	10	1500	3/8"-5/8"	30	71	40	2.462
MDH-CMF-4048	2	400V-III-50Hz	4270	6,0-7,5	3,0	2,5-3,0	2,42	10	3500	3/8"-3/4"	30	95	37	3.375
MDH-CMF-4054	2 1/4	400V-III-50Hz	4938	7,0-9,0	3,5	3,0-3,5	2,61	10	3500	3/8"-3/4"	30	96	37	3.683
MDH-CMF-4060	3	400V-III-50Hz	5512	8,5-10,0	4,0	3,5-4,0	3,06	10	3500	3/8"-3/4"	30	97	36	4.094
MDH-CMF-4068	3 1/2	400V-III-50Hz	6269	10,0-12,0	5,0	4,0-4,5	3,42	10	3500	1/2"-3/4"	30	98	36	4.555

## CONDENSADORAS REMOTAS, MULTISERVICIOS

### REMOTE CONDENSER MULTISERVICE

modelo	potencia compresor CV	tensión	potencia frigorífica EN 13215 (W) T.ev. -10°C	longitud de servicio		Mural	potencia adsorbida nominal (W)	condensador		conexiones frigoríficas liq - gas	longitud máxima tubería (m)	peso (Kg)	Nivel presión sonora dB (A)	PVP
				total	servicio mínimo			Ventilador ø mm	caudal m³/h					
MDH-CMF-4048	2	400V-III-50Hz	4270	6,0-7,5	1,0	2,5-3,0	2,42	10	3500	3/8"-3/4"	30	95	37	4.632
MDH-CMF-4054	2 1/4	400V-III-50Hz	4938	7,0-9,0	1,0	3,0-3,5	2,61	10	3500	3/8"-3/4"	30	96	37	4.956
MDH-CMF-4060	3	400V-III-50Hz	5512	8,5-10,0	1,5	3,5-4,0	3,06	10	3500	3/8"-3/4"	30	97	36	5.388
MDH-CMF-4068	3 1/2	400V-III-50Hz	6269	10,0-12,0	1,5	4,0-4,5	3,42	10	3500	1/2"-3/4"	30	98	36	5.874

- \* Tensión 400V-III-50Hz también disponible en estos modelos +8%.
- \* Potencia frigorífica basada en condiciones EN13215: Temperatura ambiente de 32°C, temperatura de evaporación de -10°C, sobrecalentamiento de 20K y subenfriamiento de 3K
- \* Longitud de servicio mínimo como longitud del servicio de menor tamaño admisible.
- \* Consultar para longitudes de tubería superiores a 30 metros.
- \* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m. de distancia de la fuente.

Todos los servicios se deben equipar con válvula de expansión termostática y válvula solenoide controlada por un termostato. La unidad motocondensadora debe seleccionarse a partir de la longitud total del servicio.

Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conducto de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90° equivale a 5 m de longitud).

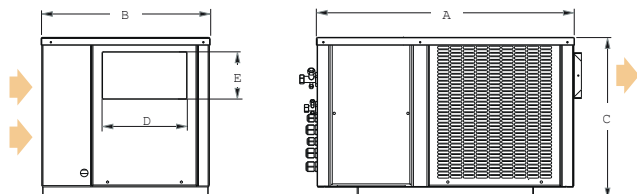
serie 1: 200 x 200 ó Ø 200 mm.

serie 2: 250 x 250 ó Ø 250 mm.

serie 3: 300 x 250 ó Ø 300 mm.

serie 4: 400 x 300 ó Ø 400 mm.

Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

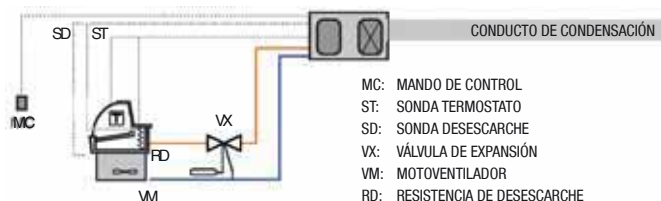
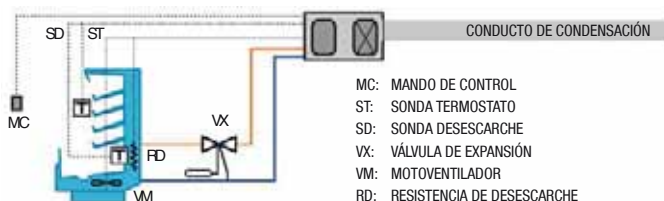


Dimensiones (mm)	A	B	C	D	E
serie 1	665	435	416		Ø150
serie 2	835	435	500		Ø150
serie 3	925	580	515	236	266
serie 4	1000	615	585	305	266

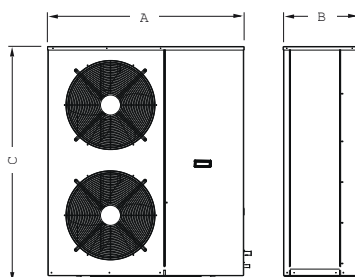
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

Válvula solenoide	Solenoid valve	145€
Pecubrimiento anticorrosión de batería	Anticorrosion coil coating	+8%
Rejilla exterior de protección de batería	Coil protection grille	90€
Control de condensación proporcional por variación de velocidad del motoventilador (hasta 1034)	Proportional control of condensation temperature by fan speed variator of the motoventilador (until 1034)	250€
Separador de aceite (ya incluido en versión VF)	Oil Separator (already included in version VF)	+590€

modelo	potencia compresor CV	tensión	potencia frigorífica EN 13215 (W) Tev. -10°C	longitud de servicio		Mural	potencia adsorbida nominal (W)	condensador		conexiones frigoríficas liq - gas	longitud máxima tubería (m)	peso (Kg)	Nivel presión sonora dB (A)	PWP
				total	servicio mínimo			Ventilador ø mm	caudal m³/h					
MDF-MF-0008	1/3	230V-I-50Hz	675	0,8-1,2	0,5	-	0,37	Ø200	375	1/4"-3/8"	15	47	20	1.330
MDF-MF-0010	3/8	230V-I-50Hz	804	1,2-1,7	0,7	-	0,47	Ø200	375	1/4"-3/8"	15	49	21	1.420
MDF-MF-0012	1/2	230V-I-50Hz	945	1,4-2,1	0,8	-	0,56	Ø200	375	1/4"-3/8"	20	50	20	1.500
MDF-MF-1014	1/2	230V-I-50Hz	1243	2,0	1,0	-	0,71	Ø360	1700	1/4"-1/2"	20	59	20	1.599
MDF-MF-1016	5/8	230V-I-50Hz	1449	2,0-2,5	1,0	-	0,76	Ø360	1700	1/4"-1/2"	25	67	23	1.728
MDF-MF-1018	3/4	230V-I-50Hz	1751	2,5-3,0	1,2	1,0	0,92	Ø360	1700	1/4"-1/2"	25	68	24	1.819
MDF-MF-1024	1	230V-I-50Hz	2063	2,7-3,5	1,5	1,0-1,5	1,06	Ø360	1700	3/8"-5/8"	30	82	24	1.992
MDF-MF-1026	1 1/4	230V-I-50Hz*	2394	3,0-4,0	1,5	1,3-1,8	1,26	Ø360	1700	3/8"-5/8"	30	83	27	2.037
MDF-MF-1034	1 1/2	230V-I-50Hz*	2774	4,0-5,0	2,0	1,5-2,0	1,69	Ø360	1700	3/8"-5/8"	30	83	29	2.107
MDF-MF-1038	1 3/4	400V-III-50Hz	3211	5,0-6,0	2,5	2,0-2,5	1,6	Ø450	3200	3/8"-5/8"	30	82	30	2.565
MDF-MF-2048	2	400V-III-50Hz	4084	6,0-7,5	3,0	2,5-3,0	2,09	Ø450	3700	3/8"-3/4"	30	84	30	2.880
MDF-MF-2054	2 1/4	400V-III-50Hz	4732	7,0-9,0	3,5	3,0-3,5	2,29	Ø450	3700	3/8"-3/4"	30	85	30	3.050
MDF-MF-2060	3	400V-III-50Hz	5512	8,5-10	4,0	3,5-4,0	2,7	Ø450	3700	3/8"-3/4"	30	88	29	3.328
MDF-MF-2068	3 1/2	400V-III-50Hz	6148	10-12	5,0	4,0-5,0	3,1	Ø450	3700	1/2"-3/4"	30	88	29	3.498



- \* Tensión 400V-III-50Hz también disponible en estos modelos +8%.
  - \* Potencia frigorífica basada en condiciones EN13215: Temperatura ambiente de 32°C, temperatura de evaporación de -10°C, sobrecalentamiento de 20K y subenfriamiento de 3K.
  - \* Longitud de servicio mínimo como longitud del servicio de menor tamaño admisible.
  - \* Consultar para longitudes de tubería superiores a 30 metros.
  - \* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m. de distancia de la fuente.
- Todos los servicios se deben equipar con válvula de expansión termostática y válvula solenoide controlada por un termostato.  
La unidad motocondensadora debe seleccionarse a partir de la longitud total del servicio.



Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 0	670	305	440
serie 1	1030	373	577
serie 2	1080	410	827
serie 3	1150	481	1097
serie 4	1150	481	1347





ARMARIO MINIMARKET - MINIMARKET CABINET



Pag. 346-347

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

MURALES SUPERMARKET - SUPERMARKET MULTIDECK



Pag. 348-349

Vitrina expositora MURAL PRE-INSTALACIÓN  
REMOTE CONDENSER UNIT multideck unit

Pag. 350-351

Vitrina expositora MURAL PRE-INSTALACIÓN SUPERMARKET  
SUPERMARKET REMOTE CONDENSER UNIT multideck unit

Pag. 352-353

Vitrina expositora MURAL BAJA PRE-INSTALACIÓN SUPERMARKET  
SUPERMARKET REMOTE CONDENSER UNIT LOW multideck unit



VITRINA - SERVE OVER COUNTER



Pag. 354-355

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

MOSTRADOR - DISPLAY COUNTER

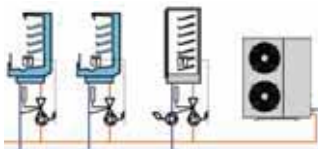


Pag. 356-357

Mostrador pescaderia para mercado  
Fish display counter for market

Pag. 358-359

Mostrador pescaderia neutro para mercado  
Fish neutral display counter for market



UNIDADES CONDENSADORAS - CONDENSER UNITS

Pag. 360-361

Condensadoras remotas, multiservicio  
Remote condenser multiservice



RVC-2003	3.500 €	CVC-2003	4.945 €
----------	---------	----------	---------

### Características técnicas - Technical data

mod.	rango range	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	capacidad capacity (L)	peso neto net weight (Kg)	estantes shelves	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
RVC-2003	-2°C+8°C	2115	1960	845	1174	520	1750	235	4+4	230V - 50 Hz	R-404A
CVC-2003	-20°C-15°C	2115	1960	845	1235	800	1750	251	4+4	230V - 50 Hz	R-404A

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications whitout prior notice

SUPERMARKET

- Exterior e interior en acero plastificado blanco, con aristas curvas y fondo embutido
- Puertas de apertura reversible, con sistema de cierre automático y burlete magnético (permanece abierta al superar los 90° de apertura)
- Doble cristal + LEDS
- Estantes interiores de acero lacado blanco, regulables en altura con soportes tipo estantería y banda porta-precios
- Pies ajustables en altura, ruedas opcionales
- Quadro de mandos y rejilla ventilación motor, desmontables
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporador sistema **cortina de aire**, con recubrimiento epoxi anticorrosión
- Cortina de aire a toda la altura del respaldo interior
- Paro ventiladores tiro forzado al abrir la puerta
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura, descarches optimizados, alarma por puerta abierta y alta temperatura de condensación. Eficiente gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- White plastic coated exterior and interior, stainless steel stamped bottom and rounded corners
- Doors with self closing system, blocked opening, magnetic gasket and possibility of changing the opening sense
- Double glazed door + LEDS
- Heavy duty shelves made of coated panel, height adjustable by supports and label holder
- Adjustable legs, castors as optional
- Control panel and engine ventilation grill, removable
- Fan assisted condenser unit
- Fan assisted evaporator, with epoxi anticorrosion coating
- **Air curtain** in the whole rear side
- Evaporator fan stops when door is opened
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Digital temperature control, optimized defros, door open and high-temperature condensation alarms. Efficient management of energy consumption
- Operating temperature 32°C ambient

### Opciones - Options

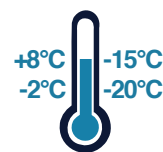
cerradura puerta cristal	glass door lock	45 €x ud
set 6 ruedas	6 castors set	115 €x ud
registrador de alarmas HACCP	HACCP alarm recorder	245 €x ud
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar-consult



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

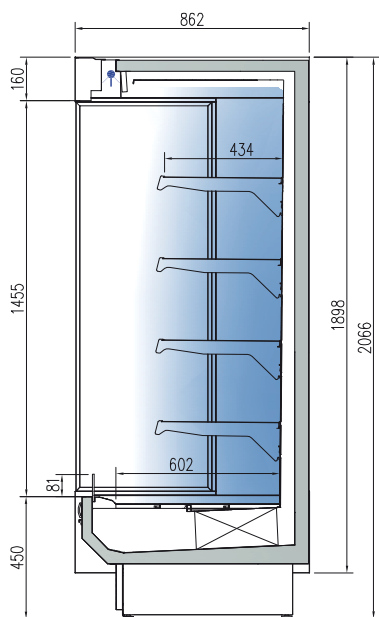
9

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

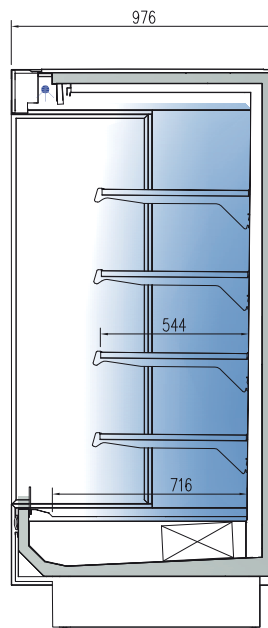


RVC-2003





CM-8R-100	2.580 €
CM-8R-125	2.900 €
CM-8R-190	3.535 €
CM-8R-240	4.395 €
CM-8R-290	5.155 €



CM-10R-100	2.930 €
CM-10R-125	3.335 €
CM-10R-190	3.790 €
CM-10R-240	4.600 €
CM-10R-290	5.405 €



## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	exposición display (m²)	estantes shelves (uds)	potencia frig. frig. power (1850 W/m)	refrigerante coolant
CM-R-100	937	2065	1.36	4	1735	R-404A/ R-134a
CM-R-125	1250	2065	1.82	4	2315	R-404A/ R-134a
CM-R-190	1875	2065	2.73	8	3470	R-404A/ R-134a
CM-R-240	2500	2065	3.64	8	4625	R-404A/ R-134a
CM-R-290	2820	2065	4.01	12	5220	R-404A/ R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- Preinstalación, unidad condensadora **no incluida**
- Exterior en chapa de acero plastificado gris
- Interior en chapa de acero acabado epoxi blanco
- Costados de 30 mm en chapa de acero plastificado gris con cristal
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes reforzados, regulables en altura y ángulo, con porta-precios
- Iluminación estándar T8: Zona superior
- Evaporador **ventilado**.
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Indicador de temperatura
- Juego de valvulas R-404 o R-134 incluidas, otros gases consultar
- Clase climática 3 (25°C/60%RH) régimen M1 temperatura producto -1/ +5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de agua o bandeja de evaporación automática (**no incluida**)
- Si incorpora puertas abatibles de cristal doble, puede considerar menos potencia frigorífica. La bajada de temperatura de producto será más gradual que el caso estándar

All multideck are versatile, ready for meat, milk products and vegetables just changing digital control parameters

- Preinstallation, condenser unit **not included**
- Exterior: grey plastic coated steel
- Interior: white epoxy steel
- 30 mm sides grey plastic coated steel
- Front bumper
- Solid shelves, height and angle adjustable, with labels holder
- Standar T8 lighting: top side
- Ventilated evaporator
- Temperature and defrost control, with display
- We recommend to set drain or automatic evaporation (not included) for the defrosting water
- Climate class 3 (25°C/60%RH) regime M1 product temperature -1 / +5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- Connect defrost water pipe to a drainage system or evaporation tray system (**not included**)
- If double glazed folding doors are set, you can consider less frigorific power. Pull-down product temperature will be more gradual than the standard

## Opciones - Options

ref.	decoración frontal front decor	decoración total total decor	interior lacado lacquered interior	puertas cristal doble double glass door	cierre cortina night blind	luz T5 estante T5 shelf light	iluminación LED color x estante colour LED lighting x shelf
CM-R-100	110 €	330 €	165 €	810 €(2P)	80 €	155 €	45 €
CM-R-125	115 €	335 €	170 €	910 €(2P)	100 €	165 €	56 €
CM-R-190	125 €	345 €	175 €	1.265 €(3P)	155 €	345 €	86 €
CM-R-240	130 €	350 €	175 €	1.820 €(4P)	195 €	395 €	108 €
CM-R-290	150 €	365 €	185 €	2.525 €(4P)	235 €	465 €	130 €

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

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



CM-10R-290



CM-8R-190  
con puertas abatibles cristal doble  
with double glazed front-opening doors



CM-10R-290  
con puertas abatibles cristal doble  
with double glazed front-opening doors

CSME-8-170-SA	3.085 €
CSME-8-125	2.580 €
CSME-8-190	3.285 €
CSME-8-240	4.030 €
CSME-8-375	6.415 €

CSMH-8-170-SA	3.175 €
CSMH-8-125	2.655 €
CSMH-8-190	3.385 €
CSMH-8-240	4.155 €
CSMH-8-375	6.610 €

LPE	1.065 €
LOE	420 €

LPH	1.095 €
LCH	455 €

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	CSME alto height (mm)	SMH alto height (mm)	CSME exposición display (m²)	CSMH exposición display (m²)	CSME estantes shelves (uds)	CSMH estantes shelves (uds)	potencia frig. frig. power (1850 W/m)	refrigerante coolant
CSM-8-170-SA	1700	2025	2210	1.46	1.67	5	6	3145	R-404A / R-134a
CSM-8-125	1250	2025	2210	1.34	1.54	5	6	2345	R-404A / R-134a
CSM-8-190	1875	2025	2210	1.63	1.87	10	12	3515	R-404A / R-134a
CSM-8-240	2500	2025	2210	2.09	2.40	10	12	4440	R-404A / R-134a
CSM-8-375	3750	2025	2210	2.74	3.15	20	24	6940	R-404A / R-134a

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital

- **CSME**, 2025 mm altura **CSMH**, 2210 mm altura
- **CSM-8-170-SA**: modelo cabecera de góndola
- Preinstalación, unidad condensadora **no incluida**
- Exterior en chapa de acero plastificado gris
- Interior en chapa de acero acabado epoxi blanco
- **CLCE / CLCH**: Costados de 30 mm, en chapa de acero plastificado gris con espejo en la cara interior
- **CLPE / CLPH**: Costados de 30 mm de doble cristal serigrafiado
- Paragolpes en la parte delantera
- Estantes reforzados, regulables en altura y ángulo, con porta-precios
- Espejo opcional en la parte superior (debe retirarse el último estante)
- Iluminación estándar T8: Zona superior
- Evaporador ventilado.
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Indicador de temperatura
- Juego de valvulas R-404 o R-134 incluidas, otros gases consultar
- Clase climática 3 (25°C/60%RH) régimen M1 temperatura producto -1/ +5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de agua o bandeja de evaporación automática (**no incluida**)
- Si incorpora puertas abatibles de cristal doble, puede considerar menos potencia frigorífica. La bajada de temperatura de producto será más gradual que el caso estándar

All multideck are versatile, ready for meat, milk products and vegetables just changing digital control parameters

- **CSME**, 2025 mm height **CSMH**, 2210 mm height
- **CSM-8-170-SA**: corner corridor model
- Preinstallation, condenser unit **not included**
- Exterior: grey plastic coated steel
- Interior: white epoxy steel
- **CLCE / CLCH**: 30 mm sides, made of grey plastic coated steel and mirror in the internal side
- **CLPE / CLPH**: 30 mm painted double glazed panel
- Front bumper
- Solid shelves, height and angle adjustable, with labels holder
- Top mirror on demand, last shelf must be removed
- Standar T8 lighting: top side
- Ventilated evaporator
- Temperature and defrost control, with display
- We recommend to set drain or automatic evaporation (not included) for the defrosting water
- Climate class 3 (25°C/60%RH) regime M1 product temperature -1 / +5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- Connect defrost water pipe to a drainage system or evaporation tray system (**not included**)
- If double glazed folding doors are set, you can consider less frigorific power. Pull-down product temperature will be more gradual than the standard

## Opciones - Options

ref.	exterior lacado	lateral lacado	interior lacado	espejo techo	puerta doble cristal	cortina nocturna	espejo techo	separador vertical x.ud.	separador producto x.ud.	barandilla x.ud.	luz T5 estante x.ud.	LED color estante x.ud.	soporte barra x.ud.	gancho x.ud.	soporte pincho x.ud.	pincho x.ud.
	laquered exterior	laquered side	laquered interior	top mirror	doble glazed door	night blind	top mirror	vertical separator	product separator	railing	T5 shelf light	colour LED shelf	brunchers bars	hook	spike support	spike
CSM-170-SA	125 €	245 €	125 €	100 €	1.570 €	210 €	100 €	190 €	60 €	60 €	175 €	80 €	85 €x ud	15 €x ud	40 €x ud	25 €x ud
CSM-125	110 €	245 €	110 €	70 €	860 €	180 €	70 €	190 €	60 €	35 €	85 €	55 €	85 €x ud	15 €x ud	40 €x ud	25 €x ud
CSM-190	125 €	245 €	125 €	100 €	1.570 €	210 €	100 €	190 €	60 €	60 €	175 €	80 €	85 €x ud	15 €x ud	40 €x ud	25 €x ud
CSM-240	215 €	245 €	215 €	135 €	1.670 €	255 €	135 €	190 €	60 €	65 €	165 €	105 €	85 €x ud	15 €x ud	40 €x ud	25 €x ud
CSM-375	245 €	245 €	245 €	195 €	2.730 €	415 €	195 €	190 €	60 €	125 €	345 €	155 €	85 €x ud	15 €x ud	40 €x ud	25 €x ud

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

Vitrina expositora MURAL PRE-INSTALACIÓN SUPERMARKET  
 SUPERMARKET REM OTE CONDENSER UNIT multideck unit

9

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

Eficiencia energética - Energy efficiency



Puertas cristal opcionales  
 Optional glass doors



CSME-8-375

espejo en zona superior, interior lacado y barandilla  
 top mirror, lacquered interior and railing



CSME-8-375 + CSME-8-375

lacado exterior, puertas cristal y costados de panel panorámico doble cristal  
 lacquered exterior, double glazed doors and glass panoramic panel sides



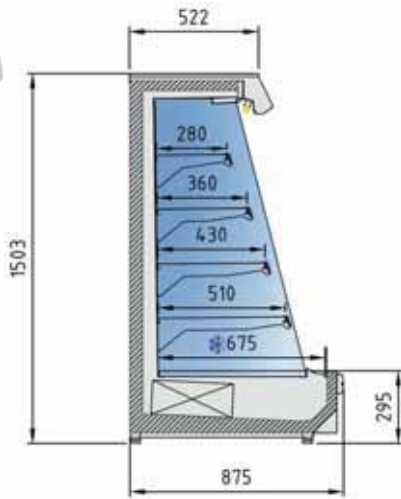
CSME-8-375

costados y exterior lacados, con puertas cristal doble  
 lacquered sides and exterior, with double glazed doors

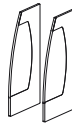
CSME-8-170-SA

costados y exterior lacados  
 lacquered sides and exterior

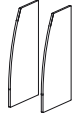




CSMb-8-170-SA	2.930 €
CSMb-8-125	2.450 €
CSMb-8-190	3.120 €
CSMb-8-240	4.830 €
CSMb-8-375	6.095€



LPB 1.025 €



LCB 460 €



**Características técnicas - Technical data**

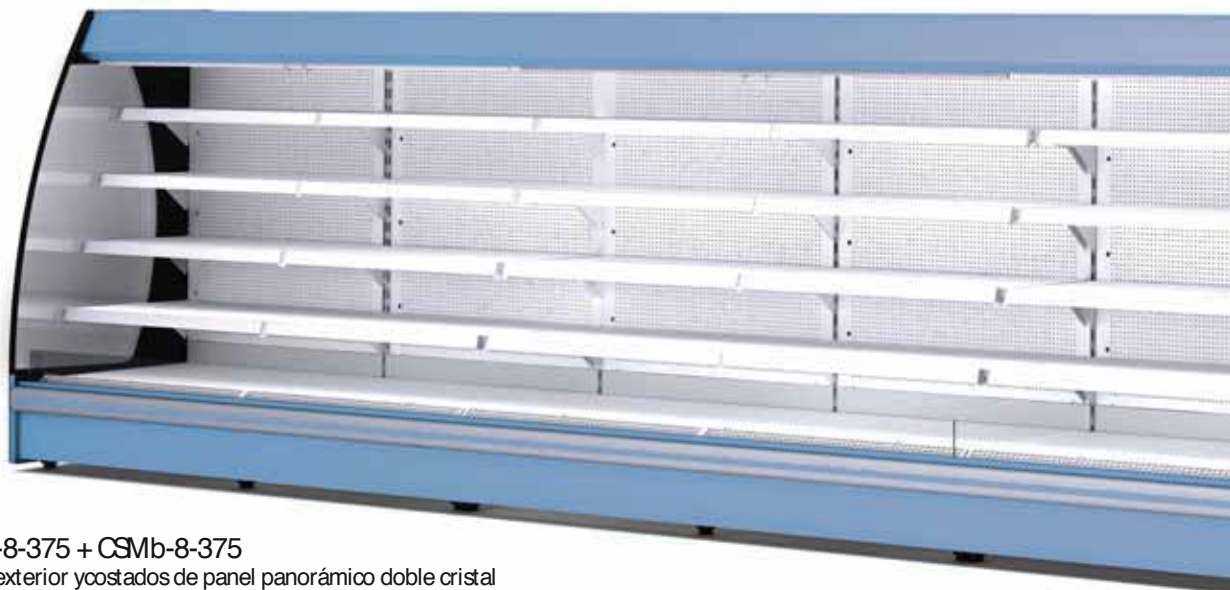
ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	exposición display (m <sup>2</sup> )	SMH exposición display (m <sup>2</sup> )	estantes shelves (uds)	potencia frig. frig. power (1850 W/m)	refrigerante coolant
CSMb-8-170-SA	1700	1500	1.23	1.67	8	2805	R-404A/ R-134a
CSMb-8-125	1250	1500	1.08	1.54	4	2060	R-404A/ R-134a
CSMb-8-190	1875	1500	1.37	1.87	8	3135	R-404A/ R-134a
CSMb-8-240	2500	1500	1.68	2.40	8	3960	R-404A/ R-134a
CSMb-8-375	3750	1500	2.31	3.15	16	6180	R-404A/ R-134a

**Opciones - Options**

	interior lacado lacquered interior	exterior lacado lacquered exterior	lateral lacado lacquered side	separador vertical vertical separator	cortina nocturna night blind	luz T5 estante x ud. T5 shelf light	LED color estante x ud. colour LED shelf	separador producto x ud. product separator
CSMb-170-SA	125 €	125 €	245 €	175 €	210 €	175 €	80 €	60 €
CSMb-125	110 €	110 €	245 €	175 €	180 €	85 €	55 €	60 €
CSMb-190	125 €	125 €	245 €	175 €	210 €	175 €	80 €	60 €
CSMb-240	215 €	215 €	245 €	175 €	255 €	165 €	105 €	60 €
CSMb-375	245 €	245 €	245 €	175 €	415 €	345 €	155 €	60 €

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

SUPERMARKET



**CSMb-8-375 + CSMb-8-375**  
lacado exterior y costados de panel panorámico doble cristal  
lacquered exterior and glass panoramic panel sides

# Vitrina expositora MURAL PRE-INSTALACIÓN SUPERMARKET SUPERMARKET REMOTE CONDENSER UNIT multideck unit

9

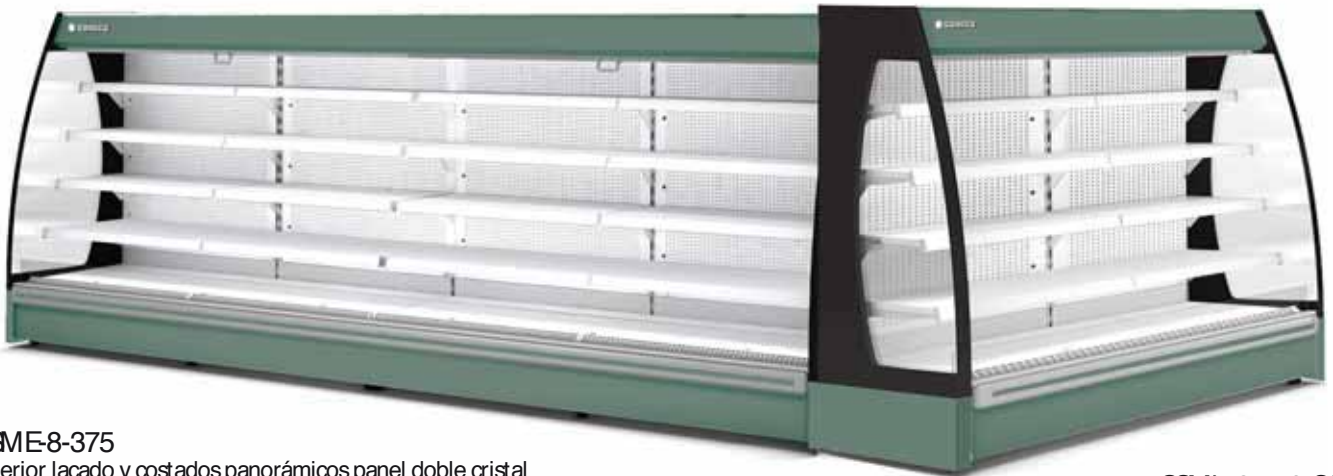
*características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso*

- Vitrinas polivalentes, preparadas para carnes, lácteos y verduras regulando parámetros de la centralita digital
- **CSMb-8-170-SA**: modelo cabecera de góndola
  - Preinstalación, unidad condensadora **no incluida**
  - Exterior en chapa de acero plastificado gris
  - Interior en chapa de acero acabado epoxi blanco
  - **COB**: Costados de 30 mm ,en chapa de acero plastificado gris con espejo en la cara interior
  - **CLCP**: Costados de 30 mm de doble cristal serigrafiado
  - Paragolpes en la parte delantera
  - Estantes reforzados, regulables en altura y ángulo, con porta-precios
  - Iluminación estándar T8: Zona superior
  - Evaporador ventilado.
  - Control electrónico de temperatura y descarche automático
  - Indicador de temperatura
  - Juego de valvulas R-404 o R-134 incluidas, otros gases consultar
  - Clase climática 3 (25°C/60%/Hr) régimen M1 temperatura producto -1/ +5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
  - Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de agua o bandeja de evaporación automática (**no incluida**)
  - Si incorpora puertas abatibles de cristal doble, puede considerar menos potencia frigorífica. La bajada de temperatura de producto será más gradual que el caso estándar

*we reserve the right to change specifications whitout prior notice*

- All multideck are versatile, ready for meat, milk products and vegetables just changing digital control parameters
- **CSMb-8-170-SA**: corner corridor model
  - Preinstallation, condenser unit **not included**
  - Exterior: grey plastic coated steel
  - Interior: white epoxy steel
  - **COB**: 30 mm sides, made of grey plastic coated steel and mirror in the internal side
  - **CLCP**: 30 mm painted double glazed panel
  - Front bumper
  - Solid shelves, height and angle adjustable, with labels holder
  - Standar T8 lighting: top side
  - Ventilated evaporator
  - Temperature and defrost control, with display
  - We recommend to set drain or automatic evaporation (not included) for the defrosting water
  - Climate class 3 (25°C/60%RH) regime M1 product temperature -1 / +5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
  - Connect defrost water pipe to a drainage system or evaporation tray system (**not included**)
  - If double glazed folding doors are set, you can consider less frigorific power. Pull-down product temperature will be more gradual than the standard

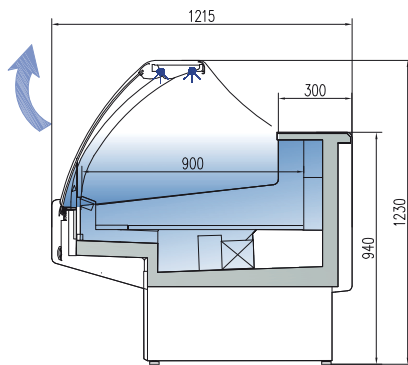
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



**CSME-8-375**  
exterior lacado y costados panorámicos panel doble cristal  
lacquered exterior and panoramic double glass panel sides

**CSMb-8-170-SA**  
exterior lacado y costados panorámicos panel doble cristal  
lacquered exterior and panoramic double glass panel sides

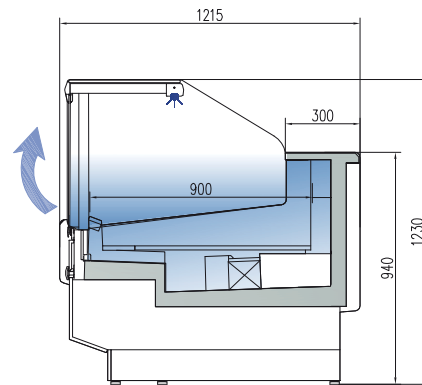




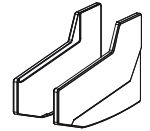
CSVES-12-125-C	2.780 €
CSVES-12-187-C	3.370 €
CSVES-12-250-C	3.985 €
CSVES-12-375-C	5.840 €

Estándar, **pre-instalación**,  
opcional modelo con  
motor incorporado

**Remote compressor** as  
standard, optional model  
with condenser unit



CSVES-12-125-FR	2.780 €
CSVES-12-187-FR	3.370 €
CSVES-12-250-FR	3.985 €
CSVES-12-375-FR	5.840 €



JLVE 405 €

ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	OVE cámara storage (m³)	OVEpuertas doors (uds)	OVESCámara storage (m³)	OVESpuertas d'Soors (uds)	potencia frig. frig. power (900 W/m)	consumo consumption (W)	refrigerante coolant
CSVES-12-125	1250	1,08	0,4	2	0	0	1125	126	R-404A / R134a
CSVES-12-187	1875	1,66	0,52	3	0	0	1690	208	R-404A / R134a
CSVES-12-250	2500	2,25	0,6	4	0	0	2250	242	R-404A / R134a
CSVES-12-375	2750	3,41	0,81	4	0	0	2475	416	R-404A / R134a

### Opciones - Options

	exterior lacado laquered front	interior lacado inox interior laquered inox	costados lacados laquered sides	plano exp escalón shelf exposure step	separador producto product separator	separador ambiente ambient separator	cerré plexi plexi doors	cerré cortina night blind	LED color colour LED	SVE reserva cold storage area	modelo con unidad condensadora incorporada condenser unit built on model
CSVES-12-125	85 €	80 €	185 €	120 €	60 €	115 €	125 €	105 €	70 €	85 €	550 €
CSVES-12-187	95 €	90 €	185 €	180 €	60 €	115 €	185 €	160 €	100 €	130 €	600 €
CSVES-12-250	165 €	160 €	185 €	225 €	60 €	115 €	230 €	205 €	135 €	170 €	650 €
CSVES-12-375	185 €	180 €	185 €	360 €	60 €	115 €	365 €	315 €	195 €	255 €	1.135 €

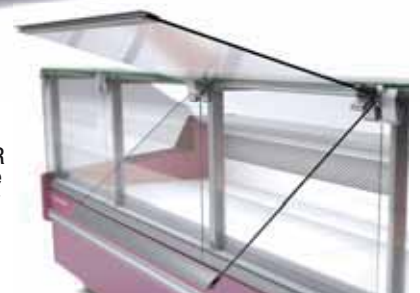
220v 60Hz / 115v 60Hz consultar - consult

SUPERMARKET



CSVE-12-250-FR+ CSVE-12-250-FR+ CSVE-12-250-FR  
plano de exposición inox  
stainless steel interior-

CSVES-12-FR  
cristal frontal elevable  
lifttable front glass



## Vitrina expositora modular serie 12 cristal elevable Serve over counter modular line 12 liftable glass

9

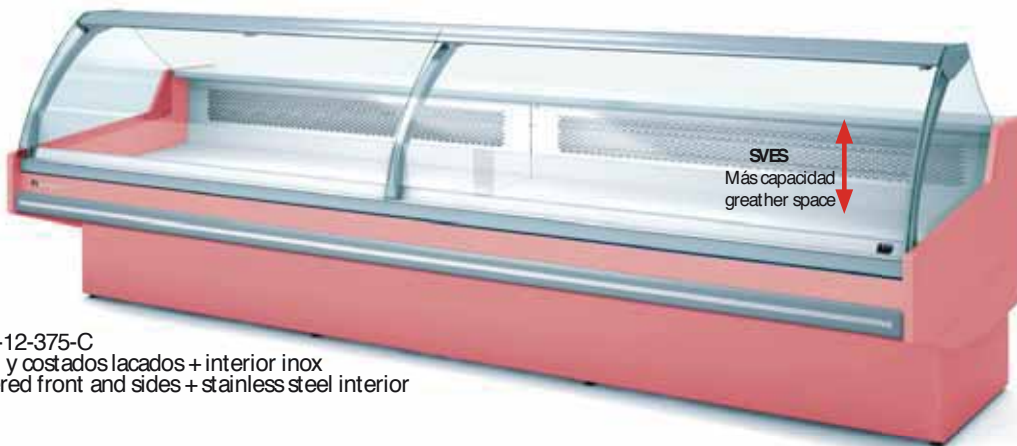
características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

we reserve the right to change specifications without prior notice

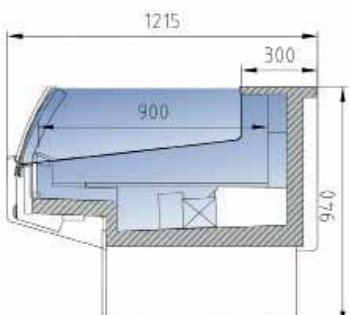
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales

- Preinstalación, unidad condensadora **no incluida**
- Exterior en chapa de acero plastificado gris
- Interior en chapa de acero acabado epoxi blanco
- Costados (**no incluidos en el precio**) de 40 mm en poliestireno color gris oscuro
- Encimera en AISI-304
- Perfilera en aluminio anodizado.
- Paragolpes en la parte delantera
- Cristal frontal templado y elevable curvo, recto o autoservicio
- Sin estante de cristal intermedio
- Iluminación estándar T8: zona superior
- Reserva frigorífica, opcional (SVE)
- Evaporador **ventilado**.
- Control electrónico de temperatura y descarche automático
- Indicador de temperatura
- Juego de valvulas R-404 o R-134 incluidas, otros gases consultar
- Se recomienda canalizar el agua de descarche hasta acometida de agua o bandeja de evaporación automática (**no incluida**)
- Clase climática 3 (25°C/60%RH) régimen M1 temperatura producto -1/ +5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- **CSVESA**: Modelo autoservicio

- Preinstallation, condenser unit **not included**
- Exterior: grey plastic coated steel
- Interior: white epoxy steel
- 40 mm polystyrene sides (**not included in price**) dark grey color
- AISI -304 worktop
- Anodized aluminum profiles
- Front bumper
- Curved, straight or self tempered front glass lift
- No intermediate glass shelf
- Standard T8 illumination: Top side
- On demand, with cold storage area (SVE)
- **Ventilated** evaporator.
- Electronic temperature control and automatic electric defrost
- Temperature Indicator
- Connect defrost water pipe to a drainage system or evaporation tray system (**not included**)
- Kit valves R-404 or R-134 included, consult for other gas
- Climate class 3 (25°C/60%RH) regime M1 product temperature -1 / +5°C UNE-EN ISO 23953-2:2006
- **CSVESA**: self-service model



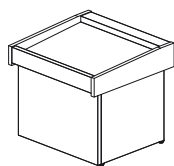
CSVES-12-375-C  
frontal y costados lacados + interior inox  
laquered front and sides + stainless steel interior



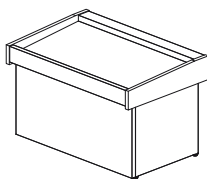
CSVESA-12-125-C	2.630 €
CSVESA-12-187-C	3.110 €
CSVESA-12-250-C	3.755 €
CSVESA-12-375-C	5.590 €



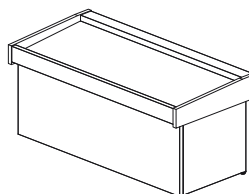
CSVES-12-C  
con reserva, plano exposición con escalón  
with refrigerated storage area display area with double level



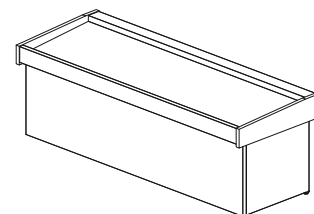
BFP-120 2.150 €



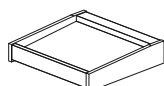
BFP-170 2.415 €



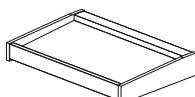
BFP-220 2.650 €



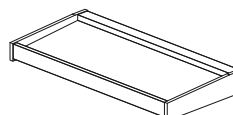
BFP-270 2.970 €



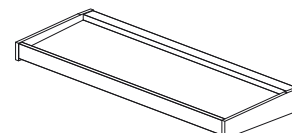
BFP-120-S 1.670 €



BFP-170-S 1.855 €



BFP-220-S 2.015 €



BFP-270-S 2.250 €

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	exposición display (m <sup>2</sup> )	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
BFP-120	1200	1000 / 925	950	550	600	0,96	230 V - 50 Hz	R-404A	0°C+2°C
BFP-170	1700	1000 / 925	950	675	670	1,40	230 V - 50 Hz	R-404A	0°C+2°C
BFP-220	2200	1000 / 925	950	930	850	1,84	230 V - 50 Hz	R-404A	0°C+2°C
BFP-270	2700	1000 / 925	950	1000	1100	2,30	230 V - 50 Hz	R-404A	0°C+2°C
BFP-120-S	1200	95	950	550		0,96			0°C+2°C
BFP-170-S	1700	95	950	675		1,40			0°C+2°C
BFP-220-S	2200	95	950	930		1,84			0°C+2°C
BFP-270-S	2700	95	950	1000		2,30			0°C+2°C

SUPERMARKET

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Bandeja de exposición de acero inoxidable AISI 304.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable.
- Facilidad de limpieza total: Compartimento de equipo frigorífico hermético que permite la limpieza exterior del mueble con chorro de agua directo.
- Control electrónico de temperatura
- Espesor lateral costados: 40+40 mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- BFP: chasis, placa fría, motor incorporado
- BFP-S sin chasis, placa fría, pre-instalación, unidad condensadora incluida, 3 metros de tubería

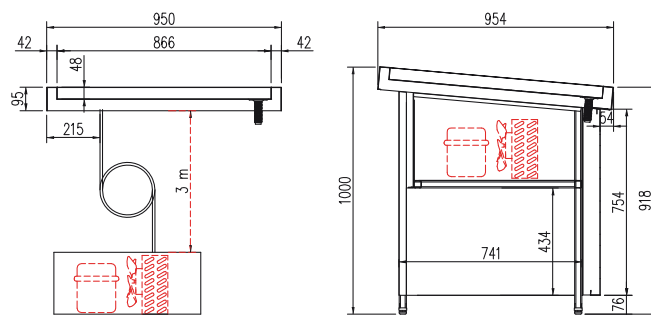
- Tray exhibition AISI 304.
- Chassis built with stainless steel tube.
- Easy cleanup: hermetic refrigeration equipment compartment which allows the external cleaning of the unit with direct water stream.
- Electronic temperature controller
- Lateral sides Thickness: 40 +40 mm
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- BFP: chassis, refrigerated tray exhibition with condenser unit
- BFP-S: no chassis, refrigerated tray exhibition, ready for remote condenser unit (included, 3 meters tube)

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

Recommendation: Channeling defrost water from draining until water supplying.

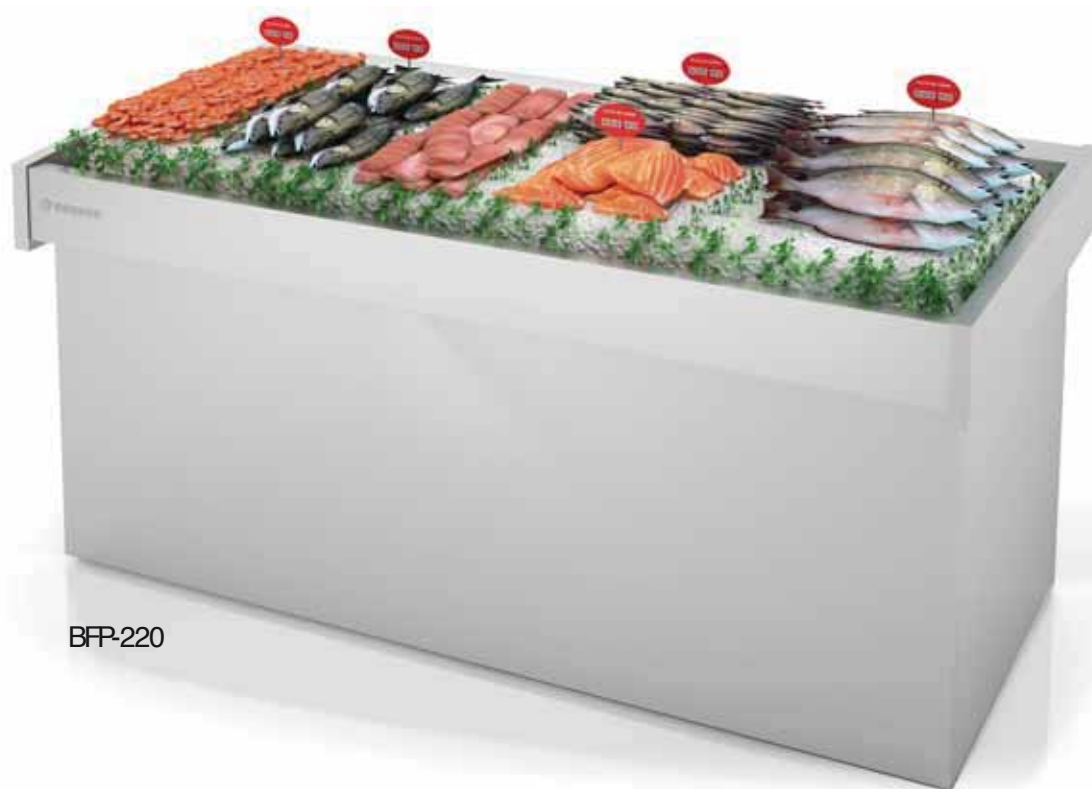
### Opciones - Options

	120	170	220	270
perímetro acristalado perimeter glass	145 €	170 €	190 €	215 €
largos especiales customized lengths	consultar - consult			
230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult			





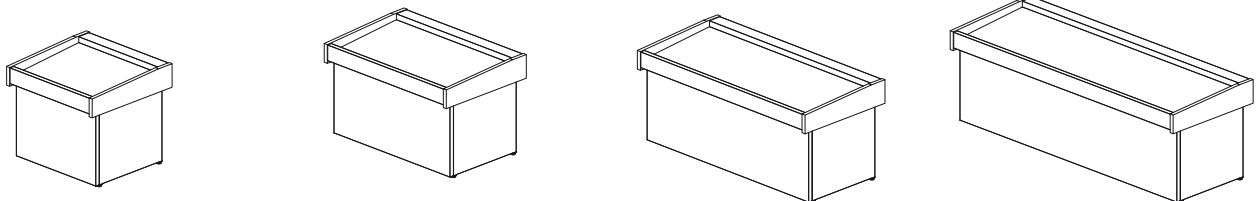
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



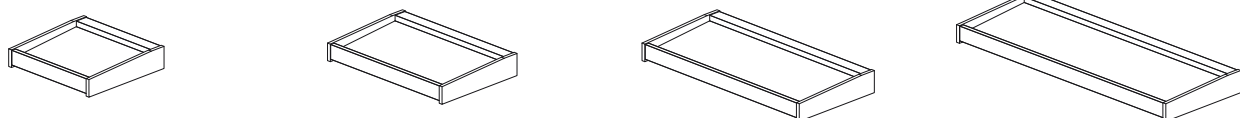
BFP-220



BFP-120  
perímetro acristalado opcional  
optional perimeter glass



BNP-120	1.255 €	BNP-170	1.440 €	BNP-220	1.630 €	BNP-270	1.830 €
---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------



BNP-120-S	775 €	BNP-170-S	855 €	BNP-220-S	1.000 €	BNP-270-S	1.130 €
-----------	-------	-----------	-------	-----------	---------	-----------	---------

## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	exposición display (m <sup>2</sup> )
BNP-120	1200	1000 / 925	950	0,96
BNP-170	1700	1000 / 925	950	1,40
BNP-220	2200	1000 / 925	950	1,84
BNP-270	2700	1000 / 925	950	2,30
BNP-120-S	1200	95	950	0,96
BNP-170-S	1700	95	950	1,40
BNP-220-S	2200	95	950	1,84
BNP-270-S	2700	95	950	2,30

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

SUPERMARKET

- Mostrador de pescado neutro, sin evaporador ni equipo frigorífico, preparado para la exposición de pescado sobre lecho de escamas de hielo.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable, AISI-304, con ruedas (2 con freno y 2 sin freno)
- Bandeja de exposición de acero inoxidable AISI-304, hermética.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Sistema de desagüe
- BNP: chasis, placa neutra
- BNP-S sin chasis, placa neutra

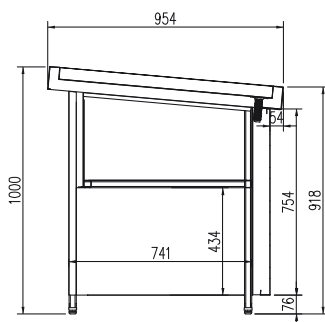
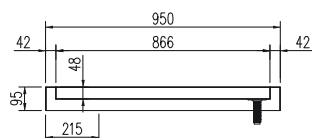
- Supermarket fish counter, without evaporator and condenser unit, ready to show the fresh product on ice.
- AISI-304 tubular chassis
- AISI-304 welded and sealed structure, hermetic to avoid water leaks
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Draining system
- BNP: chassis, no refrigerated tray exhibition
- BNP-S no chassis, no refrigerated tray exhibition

Se recomienda canalizar el desagüe hasta tubería del sistema de drenado de aguas

It is recommended to connect the water outlet drain with an outer pipe

## Opciones - Options

	120	170	220	270
perímetro acristalado perimeter glass	145 €	170 €	190 €	215 €
largos especiales customized lengths	consultar - consult			

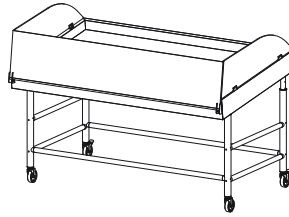
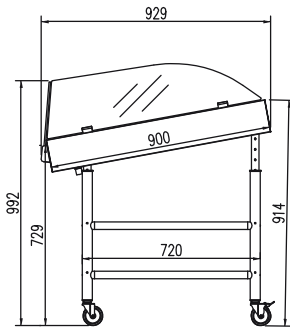


BNP-120

# Mostrador pescaderia neutro para mercado Fish neutral display counter for market

9

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



MPP-150 1.580 €



## Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)
BFP-120	1500	1000 / 925	950

Largos especiales a medida, consultar  
Customized lengths on demand

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Mostrador de pescado neutro, sin evaporador ni equipo frigorífico, preparado para la exposición de pescado sobre lecho de escamas de hielo.
- Chasis construido con tubo de acero inoxidable, AISI-304, con ruedas (2 con freno y 2 sin freno)
- Chasis regulable en altura (140 mm), permite inclinar la bandeja para mejor exposición del producto
- Bandeja de exposición de acero inoxidable AISI-316, hermética.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Sistema desagüe con bandeja de goteo.
- Cristales en el perímetro lateral y zona frontal.

- Supermarket fish counter, without evaporator and condenser unit, ready to show the fresh product on ice.
- AISI-304 tubular chassis with castors (2 with brake and 2 without)
- AISI-316 welded and sealed structure, hermetic to avoid water leaks
- 140 mm high adjustable structure, let incline the top
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Drain system with detachable tray
- Glazed sides and front

Se recomienda canalizar el desagüe hasta tubería del sistema de drenado de aguas.

It is recommended to connect the water outlet drain with an outer pipe



MPP-150

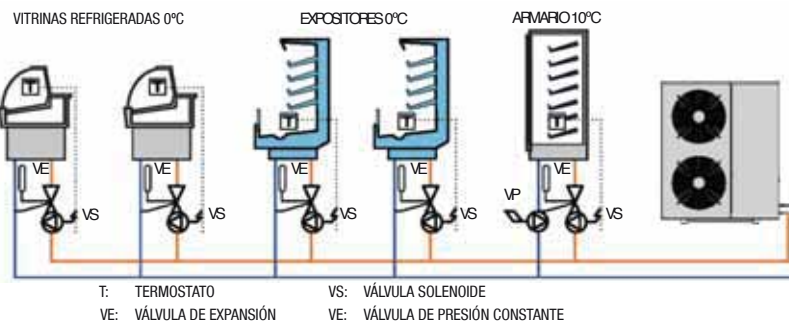


- Refrigerante R404A
- Compresor hermético alternativo aislado acústicamente, con silenciador de descarga, montado sobre amortiguadores, con dixon interno y resistencia de cárter
- Batería condensadora de amplia superficie, de tubos de cobre y aletas de aluminio, con dimensionamiento tropicalizado para temperatura ambiente de hasta 50°C
- Motoventiladores de bajas revoluciones sobre tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección
- Control proporcional de presión de condensación mediante variación de velocidad del motoventilador (a partir de 1038). Control todo/ nada de presión de condensación (hasta 1034)
- Circuito frigorífico equipado con presostatos de alta y baja presión, filtro cerámico, recipiente y visor de líquido
- Separador de aceite
- Cuadro electromecánico de potencia y maniobra, con protección de compresor y motoventilador
- La versión multiservicio de la serie de unidades motocondensadoras integra el sistema VFC de regulación de capacidad frigorífica, que adapta el flujo de refrigerante a la demanda de un conjunto de unidades evaporadoras manteniendo constante la presión en la línea de aspiración.
- El sistema VFC se compone de un juego de válvulas de regulación de presión y temperatura capaces de variar de forma progresiva la capacidad frigorífica de un compresor entre un 100% y un 10% de su potencia nominal, a la vez que se reduce la potencia eléctrica absorbida.

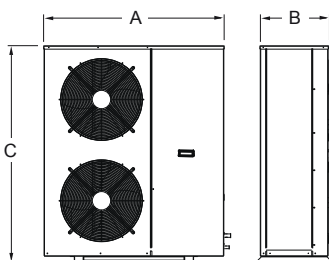
- R404A refrigerant
- Hermetic reciprocating compressor, mounted on shock absorbers, with internal klixon and crankcase heater
- Large surface condensing coil, in copper pipes and aluminium fins, tropicalised for ambient temperature up to 50°C
- Low-speed motorfans, mounted on nozzles, dynamically balanced blades and external protection grille
- Proportional control of condensation temperature by fan speed control (as of 1038). Control all nothing of condensation pressure (until 1034)
- Refrigeration circuit equipped with high and low pressure switches, ceramic filter drier, liquid receiver, sight glass and solenoid valve
- CI separator
- Full electrical and power panel, with compressor and motorfan protection, and electronic controller
- The multi-version units condensing units series integrates the VFC control system cooling capacity, which adapts the flow of refrigerant to the application of a set of evaporator units maintaining constant pressure in the suction line.
- The VFC system consists of a set of valves for regulating pressure and temperature capable of varying progressively the compressor cooling capacity of between 100% and 10% of its nominal power, while electric power is reduced absorbed.

SUPERMARKET

modelo	potencia compresor CV	tensión	potencia frigorífica EN 13215 (W) T.e.v. -10°C	longitud de servicio		Mural	potencia adsorbida nominal (W)	condensador		conexiones frigoríficas liq - gas	longitud máxima tubería (m)	peso (Kg)	Nivel presión sonora dB(A)	PVP
				total	servicio mínimo			Ventilador ø mm	caudal m³/h					
MDF-VF-1038	1 3/4	400V-III-50Hz	3211	5,0-6,0	1,0	2,0-2,5	1,6	Ø450	3200	3/8"-5/8"	30	80	30	4.072
MDF-VF-2048	2	400V-III-50Hz	4084	6,0-7,5	1,0	2,5-3,0	2,09	Ø450	3700	3/8"-3/4"	30	80	30	4.386
MDF-VF-2054	2 1/4	400V-III-50Hz	4732	7,0-9,0	1,0	3,0-3,5	2,29	Ø450	3700	3/8"-3/4"	30	82	30	4.590
MDF-VF-2060	3	400V-III-50Hz	5512	8,5-10,0	1,5	3,5-4,0	2,7	Ø450	3700	3/8"-3/4"	30	88	29	5.080
MDF-VF-2068	3 1/2	400V-III-50Hz	6148	10,0-12,0	1,5	4,0-5,0	3,1	Ø450	3700	1/2"-3/4"	30	88	29	5.610
MDF-VF-3086	4	400V-III-50Hz	7197	12,0-16,0	2,0	4,5-6,0	3,37	Ø450	4000	1/2"-7/8"	30	115	39	6.477
MDF-VF-3108	5	400V-III-50Hz	9434	16,0-20,0	2,0	5,5-7,5	4,5	2x Ø450	6500	1/2"-7/8"	30	120	37	6.936
MDF-VF-4136	6 1/2	400V-III-50Hz	11944	20,0-24,0	2,5	7,0-9,0	5,99	2x Ø450	7000	1/2"-1 1/8"	30	135	36	7.538



- \* Tensión 400V-III-50Hz también disponible en estos modelos.
  - \* Potencia frigorífica basada en condiciones EN13215: Temperatura ambiente de 32°C, temperatura de evaporación de -10°C, sobrecalentamiento de 20K y subenfriamiento de 3K
  - \* Longitud de servicio mínimo como longitud del servicio de menor tamaño admisible.
  - \* Consultar para longitudes de tubería superiores a 30 metros.
  - \* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m. de distancia de la fuente.
- Todos los servicios se deben equipar con válvula de expansión termostática y válvula solenoide controlada por un termostato.  
La unidad motocondensadora debe seleccionarse a partir de la longitud total del servicio.



Dimensiones (mm)	A	B	C
serie 0	670	305	440
serie 1	1030	373	577
serie 2	1080	410	827
serie 3	1150	481	1097
serie 4	1150	481	1347



\*CONSULTE PRECIOS PARA SU INSTALACIÓN

\*CONSULT PRICES FOR INSTALLATION

- Grupos frigoríficos condensador por agua para refrigeración a temperatura positiva, de tamaño muy compacto y silencioso, diseñados para instalación en pared, suelo o sobre el servicio frigorífico.

- Groups refrigerators condenser cooling water temperature to positive, very compact size and quiet, designed for wall, floor or the refrigerator service.

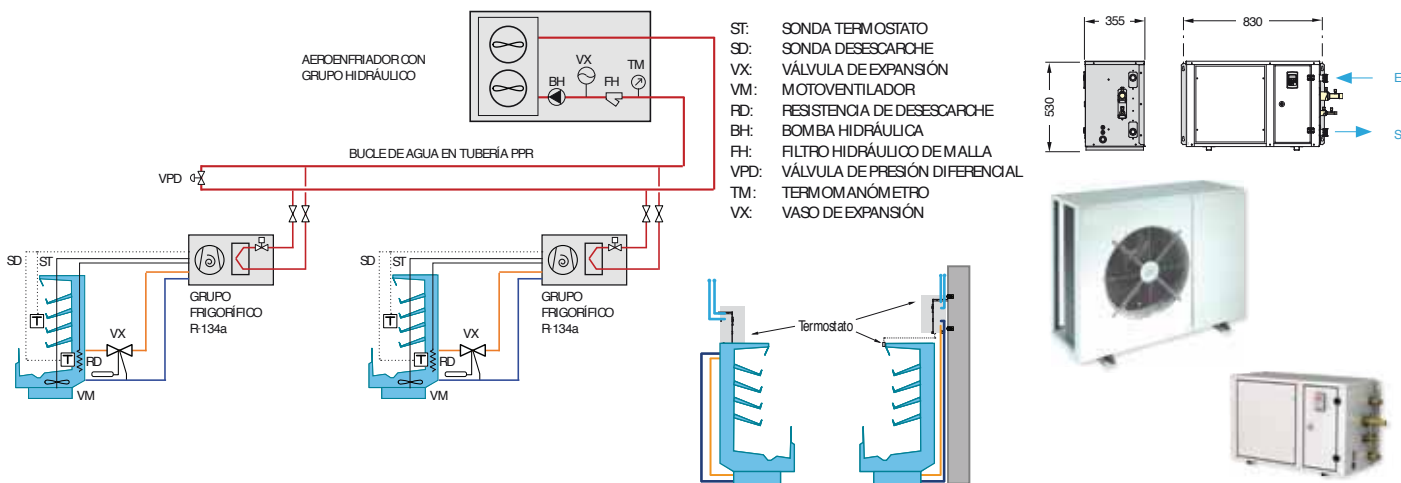
### CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### TECHNICAL DATA

- Carrocería en chapa de acero galvanizado prelacado, con revestimiento foncoabsorbente, con registro frontal desmontable para acceso a compresor y cuadro eléctrico.
- Alimentación 400V-III-50Hz.
- Compresor scroll sobre soportes antivibratorios con aislamiento acústico.
- Precarga de gas refrigerante R134a
- Condensador de placas soldadas de acero inoxidable. Circuito frigorífico con recipiente, filtro, visor, válvula solenoide, presostatos de AP y BP y válvulas de servicio.
- Circuito hidráulico de condensación en tubo de cobre con conexiones roscadas.
- Cuadro eléctrico de control con protección diferencial y magnetotérmica.

- Body in prepainted galvanized steel, with soundproofing lining, with removable front register for access to compressor and electrical panel.
- Supply 400V-III-50Hz
- Scroll compressor on supports with vibration soundproofed
- Preload of refrigerant R134a
- Capacitor welded stainless steel plates. With container refrigeration circuit, filter, display, solenoid valve, AP and BP pressure switches and valves Service
- Condensing water circuit of copper tube with threaded connections.
- Electric control box with differential and circuit breaker protection.

COMPRESOR	SERIE/ MODELO	COMPRESOR			POTENCIA FRIGORÍFICA (W) <sup>(1)</sup>				POTENCIA ABSORB. NOMINAL (kW)*	INTENS. MÁXIMA ABSORB. (A)	CAUDAL CONDENSACIÓN (l/h)	CONEXIONES HIDRÁULICAS	CONEXIÓN FRIGORÍFICA LIQ-GAS	PESO (kg)	SPL dB(A) <sup>(2)</sup>
		CV	MODELO	TENSIÓN	TEMPERATURA DE EVAPORACIÓN										
					0 °C	-5 °C	-10 °C	-15 °C							
Tx Scroll	MDM-SY-1 015	2	ZB15	400V-III *	2.810	2.350	1.940	1.590	1,1	5	500	3/4"	1/4"-5/8"	43	37
	MDM-SY-1 021	3	ZB21	400V-III *	4.200	3.500	2.890	2.360	1,5	7	750	3/4"	1/4"-3/4"	53	40
	MDM-SY-1 029	4	ZB29	400V-III	5.200	4.340	3.590	2.940	2,0	10	1.000	1"	3/8"-7/8"	53	40
	MDM-SY-1 038	5	ZB38	400V-III	7.060	5.890	4.860	3.980	2,5	13	1.250	1"	3/8"-7/8"	68	53
	MDM-SY-1 045	6	ZB45	400V-III	8.250	6.890	5.700	4.670	2,9	13	1.500	1"	3/8"-1 1/8"	70	43
	MDM-SY-1 057	8	ZB57	400V-III	10.500	8.760	7.240	5.930	4,1	16	2.000	1 1/4"	1/2"-1 1/8"	75	50



### DESCRIPCIÓN AEROCENFRIADORES CON GRUPO HIDRÁULICO

- Aerocenfriadores de agua con grupo hidráulico, en construcción silenciosa, diseñados para la evacuación del calor del bucle de agua de condensación de equipos frigoríficos.
- Motoventiladores axiales silenciosos de bajas revoluciones, montados en tobera, hélices equilibradas dinámicamente y rejillas de protección exterior.
- Batería de agua de alta eficiencia de tubos de cobre y aletas de aluminio.
- Grupo hidráulico incorporado formado por bomba circuladora electrónica con caudal variable, vaso de expansión, válvula de seguridad, filtro de malla, termomanómetro y tuma de llenado.
- Conexiones hidráulicas a rosca
- Cuadro eléctrico de potencia, con protección de bomba hidráulica y motoventilador.

### DESCRIPTION AIR COOLERS WITH HYDRO

- Water coolers with hydraulic unit, in quiet building, designed for heat dissipation loop condensation of refrigerating equipment.
- Silent low speed axial fan motors mounted on nozzle propellers and dynamically balanced external protection grilles.
- Water coil high efficiency copper tubes and aluminum fins.
- Built hydraulic unit consists of electronic circulation pump with variable flow, expansion vessel, safety valve, strainer, combined temperature and filling Tuma.
- Hydraulic screw connections
- Electric power panel, with protection of hydraulic pump and fan motor.

SERIE/ MODELO	TENSIÓN	POTENCIA TÉRMICA DE INTERCAMBIO (W) <sup>(1)</sup>	CAUDAL DE AIRE (m³/h)	VENTILADOR (Nx Ø mm)	CAUDAL DE AGUA (l/h)	POTENCIA ABSORBIDA NOMINAL (kW) <sup>(1)</sup>	INTENSIDAD MÁXIMA ABSORBIDA (A)	COLUMNA DE AGUA (m.c.a.)	CONEXIONES HIDRÁULICAS	PESO (kg)	SPL <sup>(2)</sup> dB(A)
OWF-2	230V-I	6.000	3.700	Ø450	1.000	0,45	3	10	1"	81	26
OWF-3	230V-I	10.000	6.500	2x Ø450	1.500	0,75	6	10	1"	100	29
OWF-4	230V-I	12.000	7.000	2x Ø450	2.000	0,85	7	10	1 1/4"	113	29



## TAPAS SUSHI



Pag. 364-369

Bandeja fria tapas  
Tapas cooler display

Pag. 370-371

Bandeja fria sushi  
Sushi cooler display



## SOBREMOSTRADOR - WALL DISPLAY

Pag. 372-373

Vitrina mural sobre mostrador  
Wall display counter



## VITRINA CERRADAS - VISION DISPLAY

Pag. 374-375

Vitrina cerrada refrigerada9  
Vision display 9

Pag. 376-377

Vitrina cerrada refrigerada 9  
Vision display 9



## VITRINA CARRO - TROLLEY DISPLAY

Pag. 378-379

Vitrina refrigerada carro  
Trolley refrigerated display



BT-6	970 €
BT-8	1.075 €

BT-6-R	930 €
BT-8-R	1.035 €

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	base platos dish area (mm)	motor remoto remote condenser unit	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	peso neto net weight (Kg)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
BT-6	1400	200	385	300x1030		160	220	33	230 V - 50 Hz	R-134a
BT-8	1750	200	385	300x1380		160	240	40	230 V - 50 Hz	R-134a
BT-6-R	1200	200	385	300x1030	incluido	160	220	48	230 V - 50 Hz	R-134a
BT-8-R	1550	200	385	300x1380	incluido	160	240	40	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo templado y securizado
- Iluminación por LEDS
- Puertas transparentes abatibles.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Unidad condensadora ventilada, incluida en modelo remoto (2 metros), medidas (largo x alto x fondo) 310x240x360
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened curved safety glass
- LED lighting
- Transparent front opening doors
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Adjustable supports
- Fan assisted condenser unit, included in remote models (2 meters), measures (length x height x depth) 310x240x360
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient

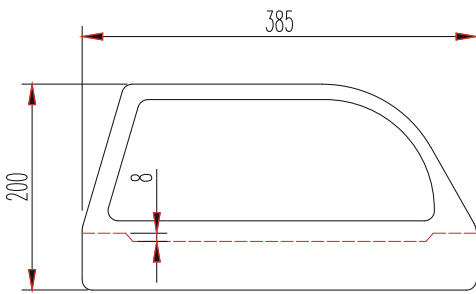
Fondo plano, no GN 1/3

Not GN 1/3 capacity

230v 60Hz / 115v 60Hz

consultar - consult

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

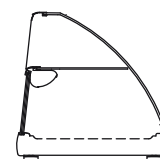
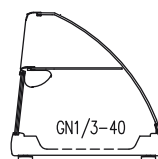
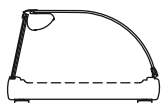
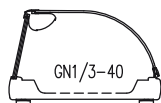


BT - 6



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





BCC-4	940 €	BCL-4	880 €	BCCD-6	1.175 €	BCLD-6	1.075 €
BCC-6	1.055 €	BCL-6	955 €	BCCD-8	1.270 €	BCLD-8	1.140 €
BCC-8	1.160 €	BCL-8	1.035 €				

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

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	base platos dish area (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
BCC-4	1050	255	410		4	160	200	230 V - 50 Hz	R-134a
BCC-6	1400	255	410		6	160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BCC-8	1755	255	410		8	160	240	230 V - 50 Hz	R-134a
BCL-4	1050	255	410	300 x 675		160	200	230 V - 50 Hz	R-134a
BCL-6	1400	255	410	300 x 1030		160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BCL-8	1755	255	410	300 x 1380		160	240	230 V - 50 Hz	R-134a
BCCD-6	1400	400	410		6	160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BCCD-8	1750	400	410		8	160	240	230 V - 50 Hz	R-134a
BCLD-6	1400	400	410	300 x 1030		160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BCLD-8	1750	400	410	300 x 1380		160	240	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo templado y securizado
- iluminación por LEDS
- Puertas transparentes correderas
- BCCD y BCLD con estante superior no refrigerado
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 32°C de ambiente

- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened curved safety glass
- LED lighting
- Transparent sliding doors
- BCCD and BCLD with no refrigerated glass shelf
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Adjustable supports
- Interior lighting
- Fan assisted condenser unit
- Temperature and defrost sets by digital electronic control
- Operating temperature +4° +8° , 32°C ambient

BCC- BCCD Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)

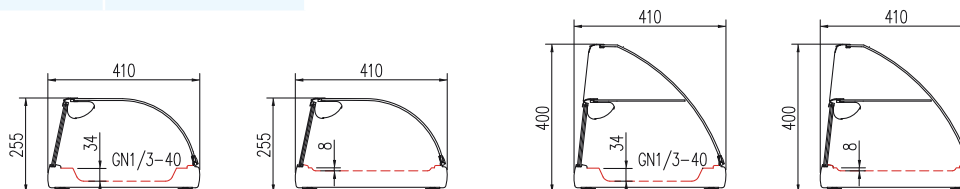
BCC- BCCD, stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)

BCL- BCLD Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

BCL- BCLD, stamped steel (not GN capacity)

230v 60Hz/ 115v 60Hz

consultar - consult



BCCD - 8

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



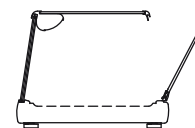
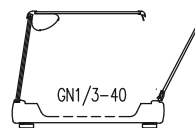
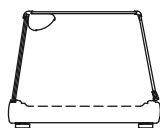
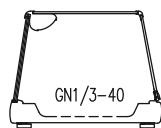
BCC-6



BCL-6







BPC-4	1.125 €	BPL-4	970 €	BPCA-6	1.280 €	BPLA-6	1.210 €
BPC-6	1.200 €	BPL-6	1.110 €	BPCA-8	1.455 €	BPLA-8	1.330 €
BPC-8	1.340 €	BPL-8	1.220 €				

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

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	base platos dish area (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
BPC-4	1050	315	410		4	160	200	230 V - 50 Hz	R-134a
BPC-6	1400	315	410		6	160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BPC-8	1755	315	410		8	160	240	230 V - 50 Hz	R-134a
BPL-4	1050	315	410	300 x 675		160	200	230 V - 50 Hz	R-134a
BPL-6	1400	315	410	300x 1030		160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BPL-8	1755	315	410	300 x 1380		160	240	230 V - 50 Hz	R-134a
BPCA-6	1400	315	410		6	160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BPCA-8	1755	315	410		8	160	240	230 V - 50 Hz	R-134a
BPLA-6	1400	315	410	300 x 1030		160	220	230 V - 50 Hz	R-134a
BPLA-8	1755	315	410	300 x 1380		160	240	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

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

BPC - BPCA Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)

BPL - BPLA Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

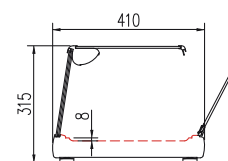
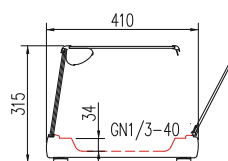
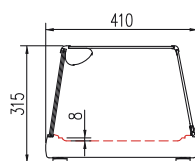
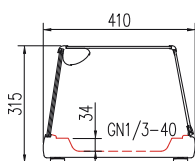
We reserve the right to change specifications without prior notice.

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

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

230v 60Hz/ 115v 60Hz

consultar - consult



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

10

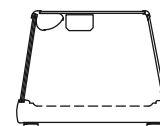
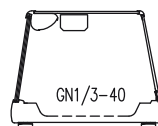
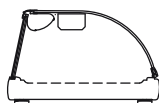
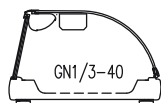


*all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales*



BPLA - 6





BCCS-4	1.180 €	BCS-4	1.120 €	BPCS-4	1.385 €	BPS-4	1.255 €
BCCS-6	1.310 €	BCS-6	1.215 €	BPCS-6	1.480 €	BPS-6	1.370 €
BCCS-8	1.435 €	BCS-8	1.320 €	BPCS-8	1.645 €	BPS-8	1.535 €

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

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	base platos dish area (mm)	GN 1/3-40	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
BCCS-4	1050	255	410		4	160	260	230 V - 50 Hz	R-134a
BCCS-6	1400	255	410		6	190	280	230 V - 50 Hz	R-134a
BCCS-8	1755	255	410		8	210	300	230 V - 50 Hz	R-134a
BCS-4	1050	255	410	300 x 675		160	260	230 V - 50 Hz	R-134a
BCS-6	1400	255	410	300 x 1030		190	280	230 V - 50 Hz	R-134a
BCS-8	1755	255	410	300 x 1380		210	300	230 V - 50 Hz	R-134a
BPCS-4	1050	315	410		4	160	260	230 V - 50 Hz	R-134a
BPCS-6	1400	315	410		6	190	280	230 V - 50 Hz	R-134a
BPCS-8	1775	315	410		8	210	300	230 V - 50 Hz	R-134a
BPS-4	1050	315	410	300 x 675		160	260	230 V - 50 Hz	R-134a
BPS-6	1400	315	415	300 x 1030		190	280	230 V - 50 Hz	R-134a
BPS-8	1775	315	415	300 x 1380		210	300	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Fondo interior embutido en acero inox AISI 304 18/10
- Cristal curvo o plano templado y securizado
- Iluminación por LEDS
- Puertas transparentes correderas
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Reguladores de altura
- Iluminación interior
- Unidad condensadora ventilada
- Ajuste de temperatura y descarche por control electrónico digital
- Temperatura de trabajo 0° +5° a 32°C de ambiente

BCCS- BPCS Bandeja interior embutida, preparada para cubetas GN1/3-40 (incluidas)

BCS- BPS Bandeja interior embutida, preparada para platos (no incluidos)

We reserve the right to change specifications without prior notice.

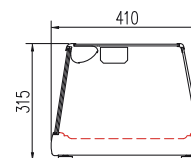
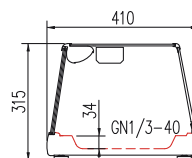
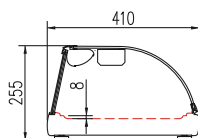
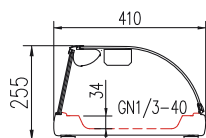
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel stamped bottom
- Toughened safety glass
- LED lighting
- Transparent sliding doors
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Adjustable supports
- Interior lighting
- Fan assisted condenser unit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

BCCS- BPCS stamped steel bottom, GN 1/3-40 containers capacity (included)

BCS- BPS stamped steel (not GN capacity)

230v 60Hz/ 115v 60Hz

consultar - consult



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



BCS-8





EM-100-I	1.555 €
EM-100-M	2.020 €
EM-100-L	2.225 €

EM-135-I	1.750 €
EM-135-M	2.220 €
EM-135-L	2.440 €

### Características técnicas - Technical data

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant
EM-100-I	985	1135	570	356	350	230 V - 50 Hz	R-134a
EM-135-I	1335	1135	570	480	425	230 V - 50 Hz	R-134a
EM-100-M / L	985	1135	570	356	350	230 V - 50 Hz	R-134a
EM-135-M / L	1335	1135	570	480	425	230 V - 50 Hz	R-134a

Características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso.

We reserve the right to change specifications without prior notice.

- EM-I: Exterior en acero inox AISI-304 18/ 10
- EM-M: Exterior plastificado en acabado madera
- EM-L: Exterior lacado
- Interior en acero inox AISI-304 18/ 10
- Puertas cristal con sistema corredera sobre bastidor de aluminio anodizado
- Reguladores de altura
- Iluminación interior
- Estantes interiores de cristal
- Evaporador estático con recubrimiento anticorrosión
- Unidad condensadora ventilada
- Evaporación automática del agua de descarche
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>, cero efectos ODP y GWP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo +4° +8° a 25°C de ambiente
- Bandeja interior en inox 18/ 10 preparada para recibir cubetas GN1/3-40 (no incluidas)

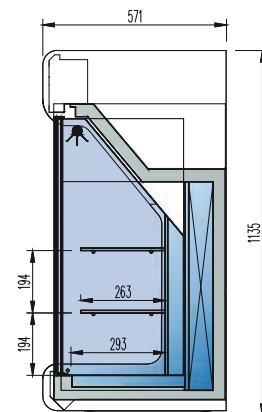
- EM-I: AISI-304 18/ 10 stainless steel exterior.
- EM-M: Exterior in plasticized wood finishing
- EM-L: Exterior lacquered
- AISI-304 18/ 10 stainless steel interior
- Sliding glass doors with aluminium frame
- Adjustable supports
- Interior lighting
- Glass internal shelves
- Static evaporator, with anticorrosion coating.
- Fan assisted condenser unit
- Automatic evaporation of defrost water
- 40 Kg/m<sup>3</sup> density polyurethane insulation, zero ODP and GWP
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature +4° +8°, 25°C ambient
- 18/ 10 stainless steel bottom, for GN 1/3-40 containers (not included)

Any finish is possible included in pag. 206-207, ask for price

Es posible cualquier acabado incluido en pag. 206-207, consultar precio

### Opciones - Options

iluminación LED modelo 100	LED lighting model 100	130 € x set
iluminación LED modelo 135	LED lighting model 135	150 € x set
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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



EM - 135 - M



EM - 135 - I

Ejemplos acabado lacado · Lacquered decor examples





CVC-8-13-I	1.915 €	CVC-8-15-I	2.085 €	CVC-8-20-I	2.610 €
CVC-8-13-M	2.245 €	CVC-8-15-M	2.475 €	CVC-8-20-M	3.060 €

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig power (W)	consumo consumption (W)	peso neto net weight (Kg)	puertas doors	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
CVC-8-13	1300	1085	770	356	350	136	2	230 V - 50 Hz	R-404A	+2°C+6°C
CVC-8-15	1500	1085	770	356	350	150	2	230 V - 50 Hz	R-404A	+2°C+6°C
CVC-8-20	2000	1085	770	480	425	180	3	230 V - 50 Hz	R-404A	+2°C+6°C

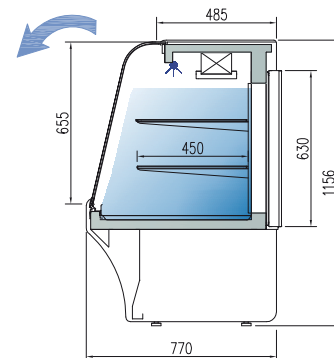
AUXILIAR DISPLAYS • VITRINAS AUXILIARES

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

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

### Opciones - Options

set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
puertas de cristal	glass doors	95 €x ud
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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



CVC-8-15-M



CVC-8-15-I







CVCC-9-13	2.230 €	CVCC-9-15	2.320 €	CVCC-9-20	2.680 €
-----------	---------	-----------	---------	-----------	---------

ref.	largo length (mm)	alto height (mm)	fondo depth (mm)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	peso bruto weight gross (Kg)	puertas doors	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
CVCC-9-13	1300	1090	850	356	350	136	2	230 V - 50 Hz	R-404A	+2°C+6°C
CVCC-9-15	1520	1090	850	356	350	150	2	230 V - 50 Hz	R-404A	+2°C+6°C
CVCC-9-20	2000	1090	850	480	425	180	3	230 V - 50 Hz	R-404A	+2°C+6°C

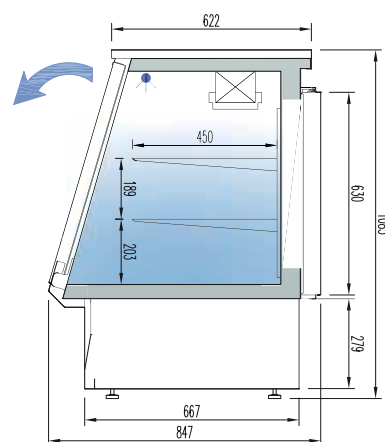
AUXILIAR DISPLAYS • VITRINAS AUXILIARES

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

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

### Opciones - Options

set 4 ruedas	4 castors set	75 €x set
puertas de cristal	glass doors	95 €x ud
230v 60Hz / 115v 60Hz	230v 60Hz / 115v 60Hz	consultar - consult



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



CVCC-9-20



CVCC-9-15  
frontal abierto  
front opened



CEEC-100-CC	1.920 €
CEEC-100-EF-CC	2.175 €

CEEC-130-CC	2.205 €
CEEC-130-EF-CC	2.440 €

CEEC-150-CC	2.450 €
CEEC-150-EF-CC	2.585 €

ref.	largo length (mm)	exposición display (m²)	potencia frig. frig. power (W)	consumo consumption (W)	tensión monofásica single phase voltage	refrigerante coolant	rango range
CEEC-100-CC	1035	0,64	546	508	230V - 50Hz	R-404A	+2°C +6°C
CEEC-130-CC	1285	0,79	793	641	230V - 50Hz	R-404A	+2°C +6°C
CEEC-150-CC	1505	0,93	801	667	230V - 50Hz	R-404A	+2°C +6°C
CEEC-100-EF-CC	1035	0,64	546	508	230V - 50Hz	R-404A	-1°C +1°C
CEEC-130-EF-CC	1285	0,79	793	641	230V - 50Hz	R-404A	-1°C +1°C
CEEC-150-EF-CC	1505	0,93	801	667	230V - 50Hz	R-404A	-1°C +1°C

AUXILIAR DISPLAYS • VITRINAS AUXILIARES

características técnicas y constructivas sujetas a variación sin previo aviso

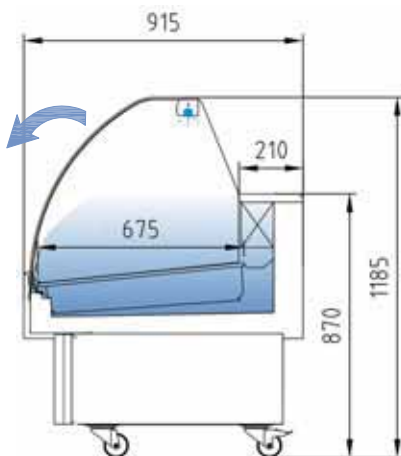
we reserve the right to change specifications whitout prior notice

- **CEEC-EF** evaporador estático + placa fría
- **CEEC** evaporador estático
- Evaporadores con tratamiento EPOXY anti-corrosión de serie
- Descarche eléctrico de serie
- Exterior en acero inox AISI-304 18/10
- Interior en acero inox AISI-304 18/10
- Cristal frontal templado y abatible
- Bastidor sobre ruedas, 2 con freno
- Perfilera de aluminio anodizado
- Unidad condensadora ventilada
- Desagües independientes, con bandeja extraible
- Aislamiento de poliuretano inyectado, densidad 40 Kg/m³, bajo GWP y cero efecto ODP
- Control digital de temperatura y descarches, eficiente en la gestión del consumo de energía
- Temperatura de trabajo a 32°C ambiente
- Puertas correderas en plexi, incluidas

- **CEEC-EF**, static evaporator + cool plate
- **CEEC**, static evaporator
- EPOXY anticorrosion treated evaporators as standard
- Electric defrost as standard
- AISI-304 18/10 stainless steel exterior
- AISI-304 18/10 stainless steel interior
- Toughened curved glass hinges forward
- Chassis with wheels, 2 with brake
- Anodized aluminium profiles
- Fan assisted condenser unit
- Separate drains, with removable plastic box
- 40 Kg/m³ density polyurethane insulation, low GWP and zero ODP effect
- Energy efficient digital controller of temperature and defrosts
- Operating temperature 32°C ambient
- Plexi doors included

ref.	Cuba acero inox. AISI-316 Cask stainless steel AISI-316	Encimera en acero inox. AISI-316 AISI-316 worktop	frontal lacado laquered front	frontal + costados lacados laquered front + sides
<b>CEEC-100</b>	45 €	255 €	405 €	405 €
<b>CEEC-130</b>	50 €	260 €	415 €	65 €
<b>CEEC-150</b>	55 €	265 €	425 €	75 €

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



CEEC-CC



cristal abatible / liftable glass



CEEC-EF-CC



desagües / drains



Vitrina carro refrigerada especial pescado o marisco  
Refrigerated display fish and shellfish trolley

10



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



CEEC-150-CC



CEEC-100-EF-CC



## FABRICADOS ESPECIALES- TAILOR-MADE



Pag. 382-385

Fabricados especiales  
Tailor-made and customized



## ABATIDORES- BLAST CHILLERS

Pag. 386

Abatidor de temperatura  
Blast chiller

Pag. 387

Abatidor de temperatura para un carro  
Blast chiller for trolley



## EXPOSITOR 4 CARAS- 4 SIDES DISPLAY

Pag. 388

Armario expositor 4 caras refrigerador  
4 Sides exhibiting cabinet, chiller

Pag. 389

Armario expositor 4 caras congelados  
4 Sides exhibiting cabinet, freezer



## ISLAS CONGELADOS- COMMERCIAL FREEZER

Pag. 390-391

Conservador expositor de congelados (pre-congelados)  
Horizontal commercial freezer (pre-frozen)



## EQUIPOS CÁMARAS- COOL ROOM EQUIPMENT

Pag. 392-399

Compactos  
Compact units

Pag. 400-409

Semicompactos  
Split units

Pag. 410-413

Equipos para salas de manipulación  
Process room split unit P



Para facilitar e integrar en un solo proyecto sus instalaciones, CORECO crea una línea de fabricación especial, recogiendo toda la gama neutra de frío y de calor que posibilite, bajo un mismo conjunto de diseño, sus proyectos.

CORECO pondrá a su disposición personal cualificado para ayudarle a la integración del conjunto en el establecimiento de su cliente.

No dude en consultarnos sobre cualquier proyecto que incorpore muebles especiales, nuestros técnicos se pondrán a su disposición para encontrar mejores soluciones.

To help you make one single project for your installation, CORECO has created a range of customized manufacturing units that combines the entire neutral, cold and hot range to make your project a reality under one design concept.

CORECO has got qualified staff who will help you combine all the elements of the project on the client's premises.

Please do not hesitate to contact us about any project that includes special manufacturing. Our technicians are at your disposal to find the best solution for you.



Tenemos como objetivo ofrecer un servicio de alto valor añadido en el sector de la hostelería mediante el diseño, la fabricación y la instalación de elementos especiales en acero inoxidable.

Realizamos todo tipo de muebles de forma artesanal, manteniendo la rentabilidad y calidad que nos identifica.

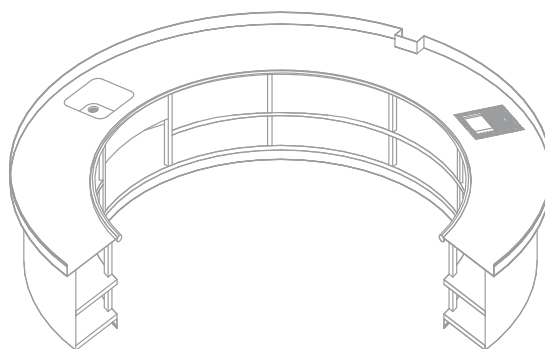
Our aim is to offer a high quality service to the catering sector through the design, manufacturing and installation of customized stainless steel units.

All our range of products is hand made, maintaining the profitability and quality which identify us.

«muebles fabricados de forma artesanal y a medida»

«Customized and hand made products »

Limpieza e higiene garantizados. Fondo redondeado.  
Guaranteed cleanliness and hygiene. Rounded back.





Diseñamos y fabricamos todo tipo de campanas especiales, ofreciendo soluciones y respuesta a cualquier necesidad particular.

Nuestras campanas, construidas en una pieza, sin juntas, sin aristas vivas, totalmente soldadas y perfectamente pulidas, se convierten en el elemento central de cualquier cocina, aportando personalidad, calidad y exclusividad.

Estos detalles hacen de nuestras campanas un elemento fácilmente integrable tanto en cocinas tradicionales como en cocinas vistas.

We design and manufacture all types of special hoods, offering solutions to any specific requirement.

Our hoods are made from a single piece without any joint. Fully welded and perfectly polished, becomes it shelf in a centre element for any kitchen, giving personality, quality and exclusivity.

These details become our hoods into an element that is easy to integrate in traditional and even open plan kitchens.





**MONOBLOCK BAJOMOSTRADOR**

Un concepto de mueble bajomostrador creado para dar respuesta a las necesidades más exigentes y exclusivas, donde todos los elementos, tanto fríos como neutros, forman una sola pieza montados sobre un bastidor común.

**MONO-BLOCK UNDER COUNTER**

An under counter unit concept created to respond to the needs and exclusive requirements, where all the elements, as cold as neutral, are one single unit mounted on a common frame.

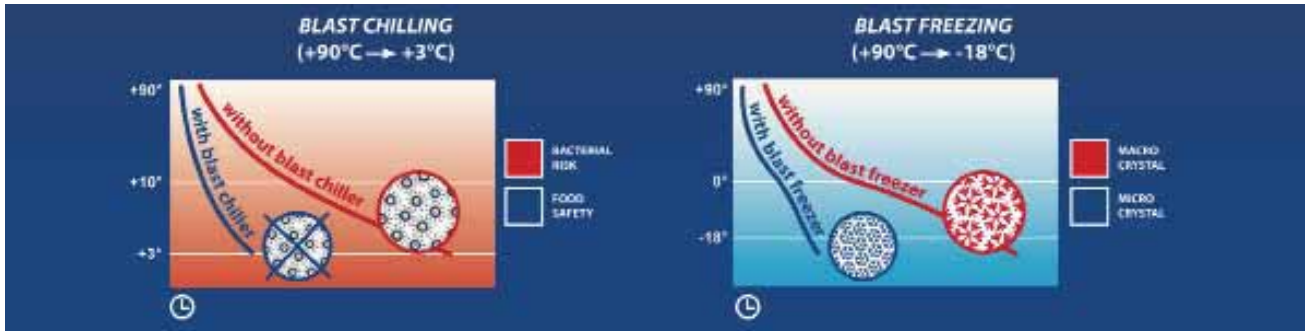
**ACCESORIOS Y MUEBLES VARIOS**

Mesas y estantes calientes, mesas para hornos, de prelavado y de rodillos, barradas, campanas de vahos, porta-botellas, elementos de decoración y en general, cualquier elemento de fabricación especial para completar el equipamiento de cocinas industriales, zonas de lavado de vajilla o bares.

**ACCESSORIES AND VARIOUS PRODUCTS**

Hot tables and shelves, tables for ovens, pre-wash and roller tables, bars for counter-tops, hoods, bottle racks, decorative elements and, in general, any customized element that complements industrial cooking equipment, dishwashing areas or bars.





Todas nuestros abatidores pueden trabajar a -40°C, fabricados para cumplir los requerimientos sanitarios, HACCP, y normativas de seguridad eléctrica. Los abatidores reducen la temperatura del núcleo de comida de forma rápida (abatimiento positivo, desde 90°C a 3°C en 90 minutos y negativo de 90°C a -18°C en 270 minutos) e inhibir los microorganismos, manteniendo intactos el sabor y la frescura los alimentos

All our machines can work at -40°C and are built to respect the hygienic, sanitary, HACCP, and electrical safety regulations. Blast chillers/freezers reduces the food core temperature fast (chilling, from +90°C to +3°C in 90 minutes, freezing from 90°C to -18°C in 270 minutes) and inhibit micro-organisms while keeping intact the freshness and flavour of food.

TAILOR-MADE PRODUCTION AND HOSPITALITY • FABRICADOS ESPECIALES Y HOSTELERÍA



ABT-E3



ABT-E5



ABT-E10



ABT-E15

ABT-E3	3.010 €	ABT-E5	4.155 €	ABT-E10	6.780 €	ABT-E15	7.970 €
--------	---------	--------	---------	---------	---------	---------	---------

### Características técnicas

- Abatimiento positivo y negativo
- Abatimiento SOFT o HAFD más sistema HACCP con memoria
- Disponible bajo pedido con sonda de producto.
- Fabricado completamente en acero inoxidable inox AISI 304
- Evaporador con recubrimiento atóxico y anticorrosión
- Cierre automático de la puerta, con burlete y perímetro calefactado
- Descarche manual

### Technical data

- Blast chiller/blast freezer
- SOFT AND HAFD blast chilling + HACCP system with memories.
- Available on demand with core probe.
- Made of in stainless steel inox AISI 304
- Evaporator treated with non-toxic protective coating
- Auto-closing door with heated door gasket
- Manual defrost

REF.	GN	60X40	BLAST CHILLER	BLAST FREEZER	medias externas external measures	tensión voltage	consumo	refrigerante	peso
ABT-E3	3xGN1/1	0	90°+3° = 7 Kg	90°-18,3° = 5 Kg	600x800x400	230V-50Hz I	650 W	R404A	55
ABT-E5	5xGN1/1	5x600x400	90°+3° = 18 Kg	90°-18,3° = 9 Kg	820x700x900	230V-50Hz I	1000 W	R404A	90
ABT-E10	10xGN1/1	10x600x400	90°+3° = 28 Kg	90°-18,3° = 18 Kg	820x800x1750	400V-50Hz III	3440 W	R404A	190
ABT-E15	15xGN1/1	15x600x400	90°+3° = 45 Kg	90°-18,3° = 27 Kg	820x800x1950	400V-50Hz III	4100 W	R404A	210

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



FBF-230	19.675 €
---------	----------

FBF-230

### Características técnicas

- Abatimiento positivo y negativo
- Abatimiento SOFT o HARD más sistema HACCP con memoria
- Fabricado completamente en acero inoxidable inox AISI 304
- Evaporador con recubrimiento atóxico y anticorrosión
- Cierre de la puerta, con burlete y perímetro calefactado
- Descarche por gas caliente
- Capacidad para un carro
- Unidad condensadora remota, incluida (3.5 Hp max tubería 20 metros)

### Technical data

- Blast chiller/blast freezer
- SOFT AND HARD blast chilling + HACCP system with memories.
- Manufactured entirely in stainless steel inox AISI 304
- Evaporator treated with non-toxic protective coating
- Door closing with heated door gasket
- Hot gas defrost
- Capacity for one trolley
- Remote condenser unit, included (3.5 Hp max pipe length 20 m)

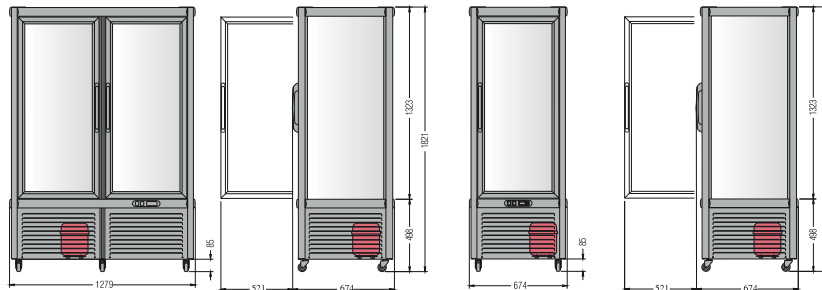
REF.	GN	60X40	BLAST CHILLER	BLAST FREEZER	medias externas external measures	tensión voltage	Potencia frigorífica frig power	refrigerante
FBF-230	20xGN1/1	200x600x400	90°+3° = 100 Kg	90°-183° = 70 Kg	1000x1035x2200	400V-50Hz III	8300 W	R404A



VB4R-800



VB4R-400



VB4R-400	2.955 €	VB4R-400-G	3.090 €	VB4R-800	4.800 €	VB4R-800-G	4.980 €
----------	---------	------------	---------	----------	---------	------------	---------

### Características técnicas

- Exterior en aluminio color plata
  - Triple acristalamiento
  - Puerta abatible
  - VB4R-800: 10 estantes 435x505, regulables en altura
  - VB4R-800-G: 5 estantes 435x505 + 5 estantes diámetro 465, regulables en altura
  - Termostato digital
  - Descarche automático
  - Evaporador ventilado
  - Temperatura de trabajo +4°C a +10°C
- Opcional color bronce, bajo pedido

### Technical data

- Painted aluminium exterior, silver colour
  - Triple glass sides
  - Front side opening door
  - VB4R-800: 10 435x505 adjustable shelves
  - VB4R-800-G: 5 435x505 shelves + 5 465 diameter shelves
  - Digital thermostat
  - Automatic thermostat
  - Ventilated evaporator
  - Working temperature +4°C to +10°C
- Bronze colour available upon request

MODELO MODEL	LARGO mm LENGTH	FONDO mm DEPTH	ALTO mm HEIGHT	POTENCIA FRIG. COOLING POWER	CAPACIDAD CAPACITY	PESO NETO NET WEIGHT	ESTANTES SHELVES	TENSIÓN VOLTAGE	REFRIGERANTE COOLANT
VB4R-400	674	674	1.821	580	400	160	5	230V / 50Hz	R-404A
VB4R-800	1.274	674	1.821	850	800	250	10	230V / 50Hz	R-404A

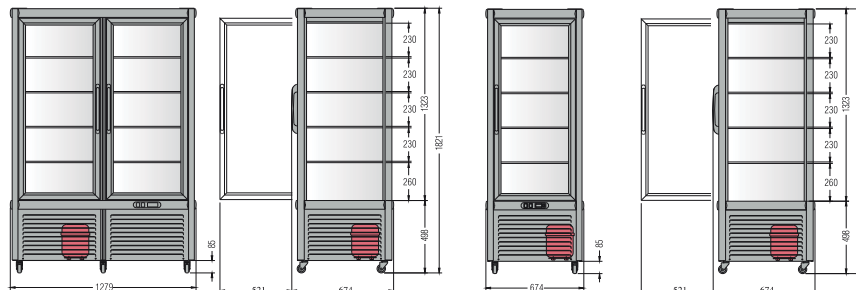
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



VB4N-800



VB4N-400



VB4N-400	3.315 €	VB4N-800	5.550 €
----------	---------	----------	---------

### Características técnicas

- Exterior en aluminio color plata
- Triple acristalamiento
- Puerta abatible
- 4 estantes 460x503
- 1 estante 435x505
- Termostato digital
- Descarche manual
- Evaporador estático
- Temperatura de trabajo -17°Ca -10°C
- Opcional color bronce bajo pedido

### Technical data

- Painted aluminium exterior, silver colour
- Triple glass sides
- Front side opening door
- 4 460x503 shelves
- 1 435x505 shelf
- Digital thermostat
- Manual defrost
- Static evaporator
- Working temperature -17°Ca -10°C
- Optional bronze colour on request

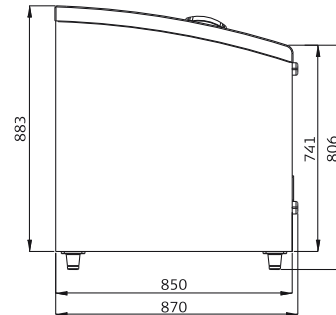
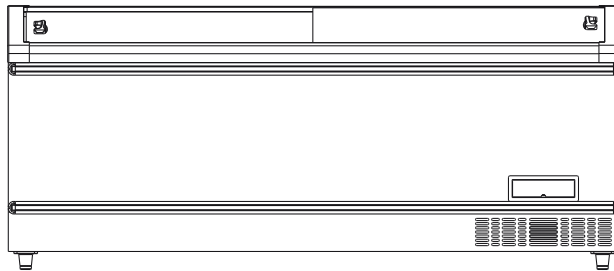
MODELO MODEL	LARGO mm LENGHT	FONDO mm DEPTH	ALTO mm HEGHT	POTENCIA FRIG COOTING POWER	CAPACIDAD CAPACTY	PESO NETO NET WEIGHT	ESTANTES SHELVES	TENSÓN VOLTAJE	REFRIGERANTE COOLANT
VB4N-400	674	674	1.821	600	400	178	5	230V / 50Hz	R-404A
VB4N-800	1.274	674	1.821	940	800	280	10	230V / 50Hz	R-404A



SMR-170-SL-AD



SMR-220-SL-AD



SMR-170-SL-AD 2.480 €

SMR-220-SL-AD 2.655 €

SMR-250-SL-AD 3.095 €

### Características técnicas

- Exterior e interior en chapa plastificada epoxy
- Puertas correderas, en cristal templado con tratamiento refractario y bajo-emisivo
- Luz interior por LEDS
- Estantes y separadores interiores
- Canal desagüe interior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, 70 mm, bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador impreso en el interior de la cámara
- Condensador helicoidal, libre de mantenimiento
- Un descarche automático cada 24 horas, por gas caliente
- Centralita digital y termómetro
- Clase climática 4 (+30°C max. / 55% rH)
- Rango de funcionamiento -26°C -16°C
- Tensión 220-240V / 50 Hz
- Refrigerante R404A

### Technical data

- Exterior and interior epoxy laminated plate
- Sliding doors, tempered glass with treatment refractory, low-emissive
- Internal LED lighting
- Interior shelves and dividers
- Inner drain channel
- Injected polyurethane insulation, 70 mm, low GWP and zero ODP effect
- Evaporator printed inside of the chamber
- Condenser coil, maintenance-free
- Automatic defrost every 24 hours, by hot gas
- Digital control and thermometer
- Climate Class 4 (+30 °C max. / 55% rH)
- Operating range -26°C -16°C
- Voltage 220-240V / 50 Hz
- Refrigerant R404A

REF.	LARGO ext ext LENGTH (mm)	ALTO ext ext HIGH (mm)	FONDO ext ext DEPTH (mm)	LARGO int int LENGTH (mm)	ALTO int int HIGH (mm)	FONDO int int DEPTH (mm)	CAPACIDAD UTIL NET CAPACITY (L)	EXPOSICIÓN DISPLAY AREA	CONSUMO CONSUMPTION
SMR-170-SL-AD	1700	950	870	1560	745	710	450	1.18 m <sup>3</sup>	9.2 KW / 24h
SMR-220-SL-AD	2200	950	870	2060	745	710	615	1.38 m <sup>3</sup>	10.9 KW / 24h
SMR-250-SL-AD	2500	950	870	2360	745	710	883	1.50 m <sup>3</sup>	11.2 KW / 24h

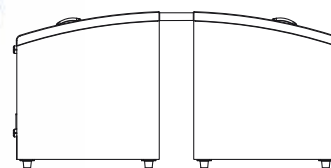
# Conservador expositor de congelados (pre-congelados) Horizontal commercial freezer (pre-frozen)

11

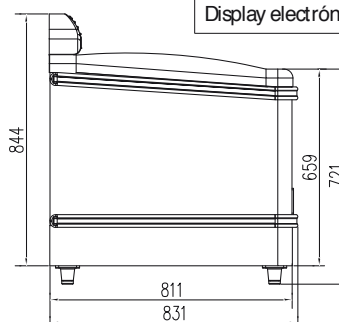
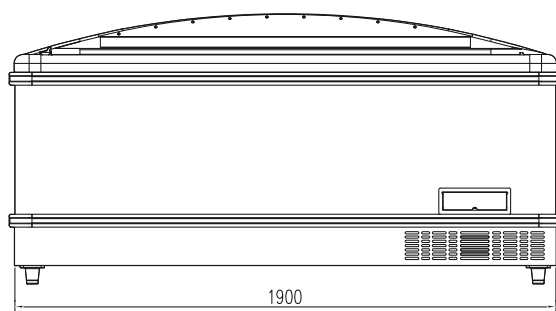
all photos must be considered as a reference - fotografías no contractuales



SMR-190-SL-AD



KIT unión 170	70 €
KIT unión 220	75 €
KIT unión 250	90 €
Estructura porta-precios 220	550 €
Display electrónico 190	470 €



SMR-190-SL-AD	2.620 €
---------------	---------

## Características técnicas

- Exterior e interior en chapa plastificada epoxy
- Puertas correderas, en cristal templado con tratamiento refractario y bajo-emisivo
- Luz interior por LEDS
- Estantes y separadores interiores
- Canal desagüe interior
- Aislamiento de poliuretano inyectado, 70 mm , bajo GWP y cero efecto ODP
- Evaporador impreso en el interior de la cámara
- Condensador helicoidal, libre de mantenimiento
- Un descarche automático cada 24 horas, por gas caliente
- Centralita digital y termómetro
- Clase climática 4 (+30°C max. / 55%rH)
- Rango de funcionamiento -26°C-16°C
- Tensión 220-240V / 50 Hz
- Refrigerante R404A

## Technical data

- Exterior and interior epoxy laminated plate
- Sliding doors, tempered glass with treatment refractory, low-emissive
- Internal LED lighting
- Interior shelves and dividers
- Inner drain channel
- Injected polyurethane insulation, 70 mm, low GWP and zero ODP effect
- Evaporator printed on the inside of the chamber
- Condenser coil, maintenance-free
- One automatic defrost every 24 hours, by hot gas
- Digital control and thermometer
- Climate Class 4 (+30 ° C max. / 55%rH)
- Operating range -26°C -16°C
- Voltage 220-240V / 50 Hz
- Refrigerant R404A

REF.	LARGO ext LENGHT (mm)	ALTO ext ext HIGH (mm)	FONDO ext ext DEPTH (mm)	LARGO int int LENGHT (mm)	ALTO int int HIGH (mm)	FONDO int int DEPTH (mm)	CAPACIDAD UTIL NET CAPACTY (L)	EXPOSICIÓN DISPLAY AREA	CONSUMO CONSUMPTION
SMR-190-SL-AD	1940	810	870	1760	610	710	480	1.18 m³	8.9 KW / 24h





Versión estándar Serie · CV-NF

Equipos compactos monoblock diseñados para la conservación de productos genéricos a temperatura positiva o negativa en pequeñas cámaras frigoríficas.

Standard version CV-NF series

Self-contained compact monoblock units designed for preservation of generic products in small cold rooms at positive and negative temperature.

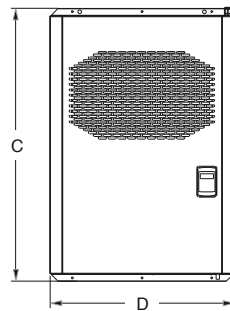
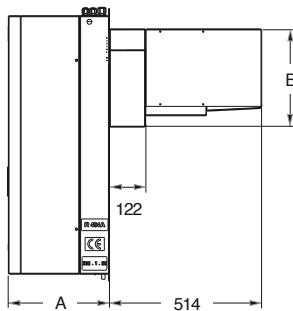
OPCIONAL

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*)+5%
- Válvula de expansión (MCV-CF-1010 a 2026).+ 120 €
- Micro-interruptor de puerta. +50 €

OPTIONAL

- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*)+5%
- Thermostatic expansion valve (MCV-CF-1010 to 2026).+120 €
- Door micro-switch. +50 €

DIMENSIONES/ DIMENSIONS



Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	Embocadura turbina Turbine mouth
serie 0	306	510	683	420	Ø 150
serie 1	340	330	880	400	Ø 150
serie 2	340	330	920	620	Ø 150
serie 3	365	470	920	735	2x Ø 150

Esquema de instalación / Installation scheme

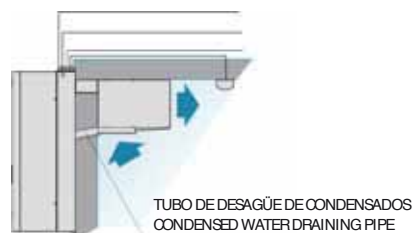
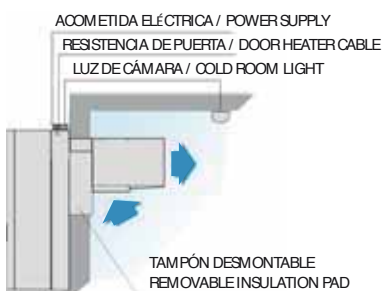


Tabla de características / Technical features

Disponible R134a consultar precios

50Hz, R404A OPCIONAL: 50Hz, R134a

Available R134a consult prices

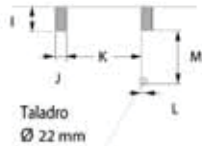
Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente								Potencia absorb. nominal (kW) Nominal power consump. (kW)	Intens. máxima absorb. (A) Max absorb. current (A)	Caudal evap. (m³/h) Evaporator air flow (m³/h)	Caudal cond. (m³/h) Condenser air flow (m³/h)	Peso (kg) Weight (kg)	Nivel presión sonora dB(A)* SPL HP dB(A)*	PVP (€) PVP (€)
	Compresor		Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °C ambient temperature														
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C								
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³							
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																	
MCV-NF-0008	1/3	230V - I	502	2,4	610	4	738	7	860	12	0,47	4,5	300	375	35	30	1.316
MCV-NF-0010	3/8	230V - I	604	3,1	728	5,2	871	8,7	1012	15	0,57	5,9	300	375	37	30	1.418
MCV-NF-0012	1/2	230V - I	568	3,6	808	6	961	10	1118	18	0,64	6,7	300	375	38	30	1.520
MCV-NF-1014	1/2	230V - I	893	6,3	1077	10	1270	16	1485	27	0,80	5,6	500	575	60	32	1.729
MCV-NF-1016	5/8	230V - I	985	7,4	1184	12	1386	19	1615	30	0,87	6,0	500	575	69	34	1.781
MCV-NF-1018	3/4	230V - I	1138	9,3	1347	14	1570	22	1806	35	1,02	7,4	500	575	70	35	1.871
MCV-NF-1024	1	230V - I	1207	10	1468	16	1739	25	2039	41	1,18	9,0	500	575	70	35	1.976
MCV-NF-2024	1	230V - I	1554	14	1917	23	2296	36	2726	57	1,36	9,9	950	1000	88	36	2.433
MCV-NF-2026	1 1/4	230V - I *	1795	17	2149	26	2526	40	2945	63	1,47	10,6	950	1000	89	38	2.574
MCV-NF-2034	1 1/2	230V - I *	1996	20	2391	31	2801	46	3247	72	1,95	13,7	950	1000	89	40	2.716
MCV-NF-3034	1 1/2	230V - I *	2230	23	2690	35	3200	53	3730	83	2,07	13,9	1300	1350	117	39	2.974
MCV-NF-3038	1 3/4	400V - III	2500	27	3020	41	3580	62	4220	97	1,97	6,2	1300	1350	114	40	3.231

			-25 °C		-20 °C		-15 °C								
			W	m³	W	m³	W	m³							
			BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE												
BCV-NF-1026	3/4	230V - I	548	2,1	720	4,3	877	7,6	0,91	6,7	550	575	60	38	2.106
BCV-NF-1034	1 1/4	230V - I	668	3,2	866	6,1	1023	10	1,14	8,7	550	575	60	40	2.164
BCV-NF-2034	1 1/4	230V - I	793	3,8	1048	7,7	1297	14	1,19	9,6	950	1000	89	41	2.311
BCV-NF-2054	1 3/4	230V - I *	963	5,6	1349	12	1655	21	1,69	13,2	950	1000	102	42	2.638
BCV-NF-2074	2 1/2	230V - I *	1338	10	1633	17	1963	28	2,01	17,6	950	1000	102	43	2.890
BCV-NF-3074	2 1/2	230V - I *	1430	11	1930	21	2320	35	2,38	17,8	1300	1350	131	43	3.231
BCV-NF-3086	3	400V - III	1630	14	2270	28	2810	48	2,32	8,1	1300	1350	117	40	3.373
BCV-NF-3096	3 1/2	400V - III	1890	18	2460	32	3040	54	2,64	8,9	1300	1350	129	50	3.588

\* Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C (MT) y -20°C (BT), y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).  
 \* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.  
 \* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature. Cold room size estimated according to calculation basis (page II).  
 SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.  
 Units available with 400V - III power supply.

Marcos de montaje / Mounting frames



CALADO TAMPÓN  
PLUG-IN FRAME

MARCO ACABALLADO  
DROP-IN FRAME

Dimensiones	G	H	I	J	K	L	M
serie 0	405	515	-	-	-	-	-
serie 1	380	335	75	41	295	13	233
serie 2	600	335	75	36	523	13	233
serie 3	710	475	75	41	611	22	356

# intarblock

centrífugo



### Versión centrífuga Serie · CV-CF

Equipos compactos monoblock para pequeñas cámaras frigoríficas de refrigeración y congelación para montaje sobre pared, con turbina centrífuga para la extracción conducida del aire caliente de condensación

### Centrifugal version CV-CF series

Self-contained compact monoblock units designed for small cold room refrigeration at positive and negative temperature, featuring a centrifugal fan for a ducted outlet of condenser's hot air.

### OPCIONAL

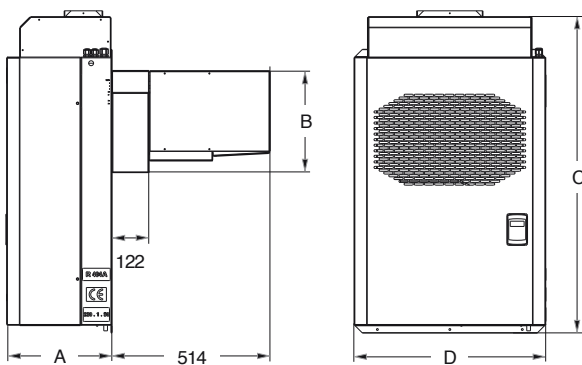
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*)+5%
- Válvula de expansión (MCV-CF-1010 a 2026).+120 €
- Micro-interruptor de puerta. +50 €
- Compuerta antirretorno. +25 €

### OPTIONAL

- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*)+5%
- Thermostatic expansion valve (MCV-CF-1010 to 2026).+120 €
- Door micro-switch. +50 €
- Back-flow damper in fan outlet. +25 €

TAILOR-MADE PRODUCTION AND HOSPITALITY • FABRICADOS ESPECIALES Y HOSTELERÍA

### DIMENSIONES/ DIMENSIONS



Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	Embocadura turbina Turbina mouth
serie 0	306	510	683	420	Ø 150
serie 1	340	330	880	400	Ø 150
serie 2	340	330	920	620	Ø 150
serie 3	365	470	920	735	2x Ø 150

### Esquema de instalación / Installation scheme



Tabla de características / Technical features

Disponible R134a consultar precios

50Hz, R404A OPCIONAL: 50Hz, R134a

Available R134a consult prices

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Pe.d.* (mmca)	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*	PVP (€)
	Compressor		Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °C ambient temperature															
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C									
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³								
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																		
MCV-OF-1014	1/2	230V - I	893	6,3	1077	10	1270	16	1485	27	0,80	5,6	500	575	4,5	60	32	1.911
MCV-OF-1016	5/8	230V - I	985	7,4	1184	12	1386	19	1615	30	0,87	6,0	500	575	4,5	69	34	1.964
MCV-OF-1018	3/4	230V - I	1138	9,3	1347	14	1570	22	1806	35	1,02	7,4	500	575	4,5	70	35	2.054
MCV-OF-1024	1	230V - I	1207	10	1468	16	1739	25	2039	41	1,18	9,0	500	575	4,5	70	35	2.159
MCV-OF-2024	1	230V - I	1554	14	1917	23	2296	36	2726	57	1,36	9,9	950	1000	9,0	88	36	2.719
MCV-OF-2026	1 1/4	230V - I*	1795	17	2149	26	2526	40	2945	63	1,47	10,6	950	1000	9,0	89	38	2.856
MCV-OF-2034	1 1/2	230V - I*	1996	20	2391	31	2801	46	3247	72	1,95	13,7	950	1000	9,0	89	40	2.999
MCV-OF-3034	1 1/2	230V - I*	2230	23	2690	35	3200	53	3730	83	2,07	13,9	1300	1350	12,0	117	39	3.411
MCV-OF-3038	1 3/4	400V - III	2500	27	3020	41	3580	62	4220	97	1,97	6,2	1300	1350	12,0	114	40	3.675

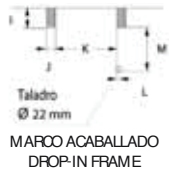
  

			-25 °C		-20 °C		-15 °C											
			W	m³	W	m³	W	m³										
			BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE															
BCV-OF-1026	3/4	230V - I	548	2,1	720	4,3	877	7,6	0,91	6,7	500	575	4,5	60	38	2.291		
BCV-OF-1034	1 1/4	230V - I	668	3,2	866	6,1	1023	10	1,14	8,7	500	575	4,5	60	40	2.344		
BCV-OF-2034	1 1/4	230V - I	793	3,8	1048	7,7	1297	14	1,19	9,6	950	1000	9,0	89	41	2.598		
BCV-OF-2054	1 3/4	230V - I*	963	5,6	1349	12	1655	21	1,69	13,2	950	1000	9,0	102	42	2.924		
BCV-OF-2074	2 1/2	230V - I*	1338	10	1633	17	1963	28	2,01	17,6	950	1000	9,0	102	43	3.173		
BCV-OF-3074	2 1/2	230V - I*	1430	11	1930	21	2320	35	2,38	17,8	1300	1350	12,0	131	43	3.675		
BCV-OF-3086	3	400V - III	1630	14	2270	28	2810	48	2,32	8,1	1300	1350	12,0	117	40	3.817		
BCV-OF-3096	3 1/2	400V - III	1890	18	2460	32	3040	54	2,64	8,9	1300	1350	12,0	129	50	4.033		

\* Las prestaciones nominales según bases de cálculo (pág.II).  
 \* Presión estática disponible en conductos de expulsión.  
 \* Presión sonora en dB(A) en campo abierto a 10 m de la fuente.  
 \* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

\* Nominal technical features according to calculation basis.  
 Available static pressure in extraction ducts.  
 SPL: Sound pressure level shown in dB(A).  
 Units available with 400V - III power supply.

Marcos de montaje / Mounting frames



Dimensiones	G	H	I	J	K	L	M
serie 0	405	515	-	-	-	-	-
serie 1	380	335	75	41	295	13	233
serie 2	600	335	75	36	523	13	233
serie 3	710	475	75	41	611	22	356

Conductos de extracción de aire  
 Dimensiones recomendadas para conducto de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90° equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- ☒ serie 0: Ø 150 mm.
- ☒ serie 1: < 20m Ø 150 mm / >20m Ø 200 mm
- ☒ serie 2: Ø 200 mm. o 150 x 200 mm.

Exhaust duct  
 Recommended size for 20 m long steel, PVC or fibreglass ducts (each elbow equals 5 m length). For flexible or semi-flexible duct use a larger size.

- ☒ serie 0: Ø 150 mm.
- ☒ serie 1: < 20m Ø 150 mm / >20m Ø 200 mm
- ☒ serie 2: Ø 200 mm. o 150 x 200 mm.



Versión estándar Serie · CR-NF

Equipos compactos monoblock de techo diseñados para la conservación de productos genéricos a temperatura positiva o negativa en pequeñas cámaras frigoríficas.

Standard version CR-NF series

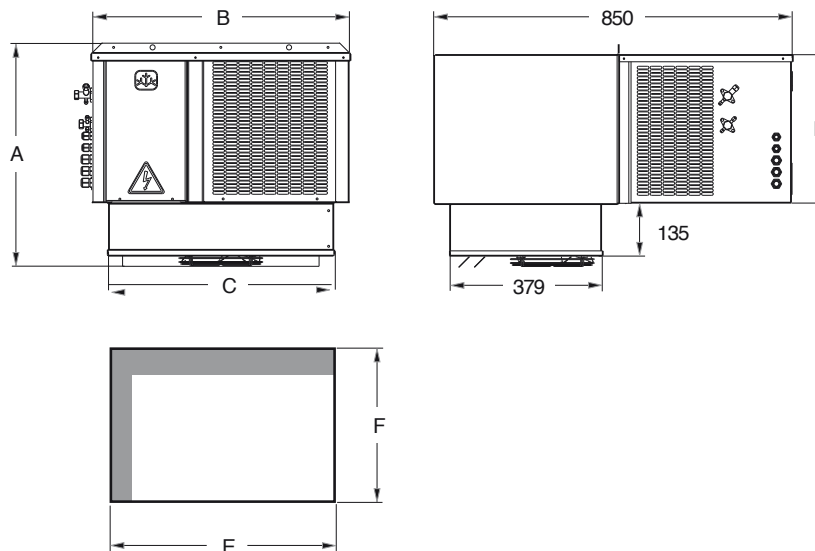
Self-contained compact roof-top units designed for preservation of generic products in small cold rooms at positive and negative temperature.

OPCIONAL

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz (\*) +5%
- Válvula de expansión (MCV-CF-1010 a 2026) +120 €
- Micro-interruptor de puerta +50 €

OPTIONAL

- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*) +5%
- Thermostatic expansion valve (MCV-CF-1010 to 2026) +120 €
- Door micro-switch +50 €



CALADO EN TECHO / ROOF FRAME

Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F	Emboadura turbina Turbina mouth
serie 0	480	600	430	330	435	380	Ø150
serie 1	574	665	582	385	588	385	Ø150
serie 2	657	835	756	469	762	385	Ø150

Tabla de características / Technical features

Disponible R134a consultar precios

50Hz, R404A OPCIONAL: 50Hz, R134a

Available R134a consult prices

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °Cambiente *								Potencia absorb. nominal (kW) Nominal power consump. (kW)	Intens. máxima absorb. (A) Max absorb. current (A)	Caudal evap. (m³/h) Evaporator air flow (m³/h)	Caudal cond. (m³/h) Condenser air flow (m³/h)	Peso (kg) Weight (kg)	Nivel presión sonora dB(A)* SPL HP dB(A)*	PVP (€) PVP (€)
			Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °Cambient temperature														
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C								
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³							
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																	
MCR-NF-0008	1/3	230V - I	508	2,4	612	4	720	7	851	12	0,47	4,5	300	375	62	30	1.418
MCR-NF-0010	3/8	230V - I	621	3,2	738	5,3	901	8,8	1055	15	0,58	5,9	300	375	64	30	1.520
MCR-NF-0012	1/2	230V - I	701	3,7	838	6,1	1012	10	1163	18	0,65	6,7	300	375	65	30	1.622
MCR-NF-1014	1/2	230V - I	916	6,3	1087	10	1275	16	1479	26	0,80	5,6	600	575	73	32	1.784
MCR-NF-1016	5/8	230V - I	1005	7,4	1194	12	1402	19	1628	30	0,87	6,0	600	575	82	34	1.945
MCR-NF-1018	3/4	230V - I	1161	9,3	1378	14	1579	22	1828	35	1,02	7,4	600	575	83	35	2.107
MCR-NF-1024	1	230V - I	1217	10	1478	16	1782	26	2062	41	1,18	9,0	600	575	83	35	2.378
MCR-NF-2024	1	230V - I	1625	14	2020	24	2402	37	2888	61	1,36	9,6	1150	1000	98	36	2.705
MCR-NF-2026	1 1/4	230V - I *	1849	18	2223	27	2646	42	3077	66	1,47	10,3	1150	1000	99	38	3.027
MCR-NF-2034	1 1/2	230V - I *	2080	21	2527	33	2987	50	3380	75	1,95	13,4	1150	1000	99	40	3.350

			-25 °C		-20 °C		-15 °C									
			W	m³	W	m³	W	m³								
			BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE													
BCR-NF-1026	3/4	230V - I	565	2,0	734	4,1	908	7,7	0,91	6,7	600	575	84	38	2.247	
BCR-NF-1034	1 1/4	230V - I	699	3,2	876	5,8	1051	10	1,14	8,7	600	575	84	40	2.367	
BCR-NF-2034	1 1/4	230V - I	840	3,8	1102	7,8	1366	14	1,19	9,2	1150	1000	135	41	2.690	
BCR-NF-2054	1 3/4	230V - I *	1116	6,9	1443	13	1733	22	1,69	12,9	1150	1000	145	42	3.017	
BCR-NF-2074	2 1/2	230V - I *	1425	11	1689	17	2088	30	2,01	17,3	1150	1000	145	43	3.408	

\* Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C (MT) y -20°C (BT), y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).

\* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

\* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature. Cold room size estimated according to calculation basis (page II).

SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

Units available with 400V - III power supply.

# intartop

centrífugo



**Versión centrífuga Serie · CR-CF**

Equipos compactos monoblock para pequeñas cámaras frigoríficas de refrigeración y congelación para montaje en techo, con turbina centrífuga para la extracción conducida del aire caliente de condensación.

**Centrifugal version CR-CF series**

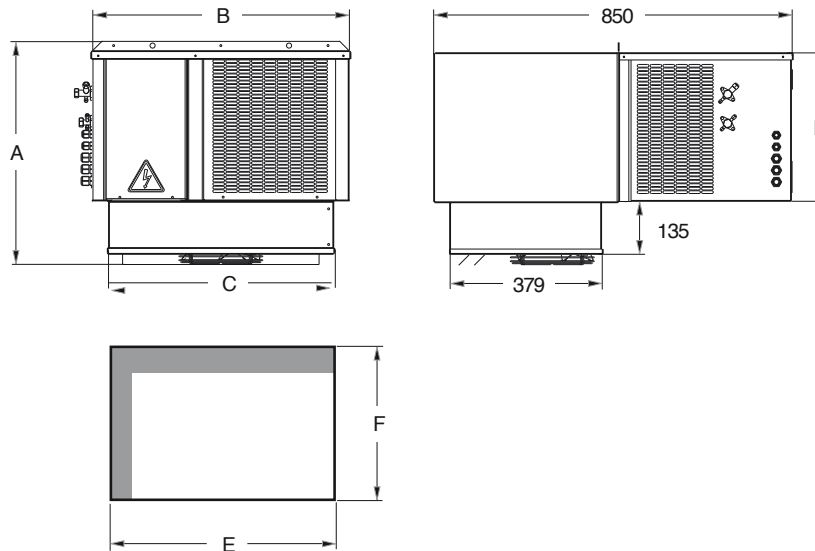
Self-contained compact roof-top units designed for small cold room refrigeration at positive and negative temperature, featuring a centrifugal fan for a ducted outlet of condenser's hot air.

**OPCIONAL**

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz (\*) +5%
- Válvula de expansión (MCV-CF-1010 a 2026). +120 €
- Micro-interruptor de puerta. +50 €
- Compuerta antirretorno. +25 €

**OPTIONAL**

- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*) +5%
- Thermostatic expansion valve (MCV-CF-1010 to 2026). +120 €
- Door micro-switch. +50 €
- Back-flow damper in fan outlet. +25 €



CALADO EN TECHO / ROOF FRAME

Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F	Embocadura turbina Turbina mouth
serie 0	480	600	430	330	435	380	Ø150
serie 1	574	665	582	385	588	385	Ø150
serie 2	657	835	756	469	762	385	Ø150

TAILOR-MADE PRODUCTION AND HOSPITALITY • FABRICADOS ESPECIALES Y HOSTELERIA

Tabla de características / Technical features

50Hz, R404A OPCIONAL: 50Hz, R134a

Disponible R134a consultar precios

Available R134a consult prices

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente *								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Pe.d.* (mmca)	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*	PVP (€)
	Compresor		Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °C ambient temperature								Nominal power consump. (kW)	Max absorb. current (A)	Evaporator air flow (m³/h)	Condenser air flow (m³/h)	Pe.d.* (mmca)	Weight (kg)	SPL HP dB(A)*	PVP (€)
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C									
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³								
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																		
MCR-CF-1014	1/2	230V - I	916	6,3	1087	10	1275	16	1479	26	0,80	5,6	600	575	4,5	73	32	1.986
MCR-CF-1016	5/8	230V - I	1005	7,4	1194	12	1402	19	1628	30	0,87	6,0	600	575	4,5	82	34	2.149
MCR-CF-1018	3/4	230V - I	1161	9,3	1378	14	1579	22	1828	35	1,02	7,4	600	575	4,5	83	35	2.313
MCR-CF-1024	1	230V - I	1217	10	1478	16	1782	26	2062	41	1,18	9,0	600	575	4,5	83	35	2.587
MCR-CF-2024	1	230V - I	1625	14	2020	24	2402	37	2888	61	1,36	9,6	1150	1000	4,5	98	36	3.020
MCR-CF-2026	1 1/4	230V - I*	1849	18	2223	27	2646	42	3077	66	1,47	10,3	1150	1000	4,5	99	38	3.347
MCR-CF-2034	1 1/2	230V - I*	2080	21	2527	33	2987	50	3380	75	1,95	13,4	1150	1000	4,5	99	40	3.675

			-25 °C		-20 °C		-15 °C											
			W	m³	W	m³	W	m³										
			BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE															
BCR-CF-1026	3/4	230V - I	565	2,0	734	4,1	908	7,7	0,91	6,7	600	575	4,5	84	38	2.456		
BCR-CF-1034	1 1/4	230V - I	699	3,2	876	5,8	1051	10	1,14	8,7	600	575	4,5	84	40	2.577		
BCR-CF-2034	1 1/4	230V - I	840	3,8	1102	7,8	1366	14	1,19	9,2	1150	1000	4,5	135	41	3.005		
BCR-CF-2054	1 3/4	230V - I*	1116	6,9	1443	13	1733	22	1,69	12,9	1150	1000	4,5	145	42	3.336		
BCR-CF-2074	2 1/2	230V - I*	1425	11	1689	17	2088	30	2,01	17,3	1150	1000	4,5	145	43	3.733		

\* Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C (MT) y -20°C (BT), y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).

- \* Presión estática disponible en conductos de expulsión.
- \* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.
- \* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature. Cold room size estimated according to calculation basis (page II).

- Available static pressure in extraction ducts.
- SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.
- Units available with 400V - III power supply.

Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conducto de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90° equivale a 5 m de longitud). Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

- serie 0: Ø 150 mm.
- serie 1: < 20m Ø 150 mm / >20m Ø 200 mm
- serie 2: Ø 200 mm. o 150 x 200 mm.

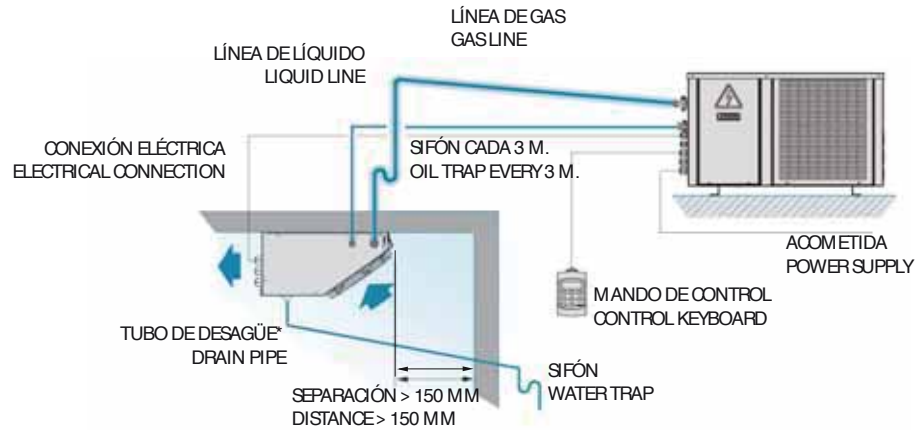
Exhaust duct

Recommended size for 20 m long steel, PVC or fiberglass ducts (each elbow equals 5 m length). For flexible or semi-flexible duct

- serie 0: Ø 150 mm.
- serie 1: < 20m Ø 150 mm / >20m Ø 200 mm
- serie 2: Ø 200 mm. o 150 x 200 mm.



Esquema de instalación / Installation scheme



CONDUCTO DE EXTRACCIÓN DEL AIRE CALIENTE DE CONDENSACIÓN  
EXHAUST DUCT FOR CONDENSER'S HOT AIR



Distancia máxima entre unidades de 15 m en caso de que la unidad condensadora esté situada a mayor altura que la unidad evaporadora, y de 6 m en caso contrario. Pendiente mínima del tubo de desagüe del 20% para modelos de baja temperatura.

Maximum vertical distance between units of 15 metres in case the condensing unit is placed at a higher place than the evaporating unit, and of 6 metres otherwise. 20% minimum inclination of drain pipe in negative temperature series.

Dture.

Interconexiones eléctricas

Los equipos intarsplit incluyen de serie interconexiones eléctricas de 10 m de longitud.

Electrical wiring

intarsplit units include as standard 20 metres long electrical connections.

Tensión / Power supply	230V - I - 50Hz	400V - III - 50Hz
Sondas / Probes	4 x 1 mm <sup>2</sup>	
Maniobra / Valve & fans	2 x 1 mm <sup>2</sup> +	3 x 1 mm <sup>2</sup>
Desescarche / Defrosting	2 x 1,5 mm <sup>2</sup> + T	3 x 1,5 mm <sup>2</sup> + T
Termostato / Keyboard	2 x 1 mm <sup>2</sup>	
Interr. puerta* / Door switch*	2 x 1 mm <sup>2</sup> (+ 2 x 1 mm <sup>2</sup> en BT)	
Luz cámara* / Cold room lamp*	2 x 1 mm <sup>2</sup> + T	

\* opcional no incluido  
\* optional not included



- Diseño tropicalizado para temperatura ambiente de 45°C.
- Válvula de expansión termostática.
- Función de enfriamiento rápido.

- Tropicalised design for high ambient temperature up to 45°C.
- Thermostatic expansion valve.
- Fast-freezing function.

#### DESCRIPCIÓN

Equipos semicompactos para cámaras frigoríficas de pequeño y mediano tamaño, formados por una unidad condensadora horizontal o vertical y una unidad evaporadora de bajo perfil o de tipo cúbico.

#### DESCRIPTION

Split units for small and medium size cold rooms at positive and negative temperature, composed by a condensing unit in horizontal or vertical construction and a slim-type or cubic-type evaporating unit.

#### CARACTERÍSTICAS

- Refrigerante R404A.
- Compresor hermético alternativo (con aislamiento acústico en modelos trifásicos).
- Presostatos de alta y baja presión.
- Recipiente de líquido.
- Precarga de refrigerante hasta 15 metros de tubería.
- Expansión por válvula termostática.
- Desescarche por resistencia eléctrica.
- Bandeja de condensados en acero inoxidable.
- Conexiones de tipo Flare con válvulas de servicio.
- Interconexión eléctrica de 10 metros incluida (excepto serie 4000).
- Regulación electrónica multifunción con mando a distancia y control de condensación digital.

#### FEATURES

- R404A refrigerant.
- Hermetic reciprocating compressor (with noise insulation in 3-phases models).
- High and low pressure switches.
- Liquid receiver.
- Refrigerant preload for 15 m piping.
- Thermostatic expansion valve.
- Electric heater defrosting.
- Stainless steel drain tray.
- Flare-type cooling connections with service valves. 10 metres electrical wiring included (except for 4000 series).
- Multifunctional electronic control with remote keyboard and digital regulation of condensing temperature.

#### Serie · SH-NF

Equipo formado por una unidad condensadora axial y una unidad evaporadora de bajo perfil.

#### Serie · SH-QF

Equipo formado por una unidad condensadora axial y una unidad evaporadora de tipo cúbico.

#### Serie · SH-CF

Equipo formado por una unidad condensadora centrífuga y una unidad evaporadora de bajo perfil.

#### Serie · SH-CQF

Equipo formado por una unidad condensadora centrífuga y una unidad evaporadora de tipo cúbico.

#### Serie · SH-NF

Split units composed by an axial condensing unit and a slim-type evaporating unit.

#### Serie · SH-QF

Split units composed by an axial condensing unit and a cubic-type evaporating unit.

#### Serie · SH-CF

Split units composed by a centrifugal condensing unit and a slim-type evaporating unit.

#### Serie · SH-CQF

Split units composed by an centrifugal condensing unit and a cubic-type evaporating unit.



TAILOR-MADE PRODUCTION AND HOSPITALITY • FABRICADOS ESPECIALES Y HOSTELERIA

Versión horizontal Serie · SH-NF

Equipos semicompactos con condensadora horizontal y evaporador de bajo perfil, diseñados para la conservación de productos genéricos a temperatura positiva o negativa en pequeñas cámaras frigoríficas.

Horizontal version SH-NF series

Split units, featuring a horizontal condensing unit and a slim-type evaporating unit, designed for preservation of generic products in small cold rooms at positive and negative temperature.

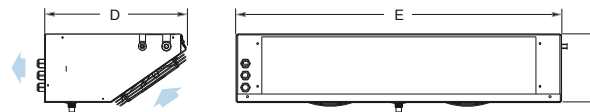
OPCIONAL

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*) +5%
- Resistencia de cárter. +60 €
- Control de condensación proporcional (en modelos de series 3000 y 4000). +250 €
- Ventiladores electrónicos en el evaporador. +6%

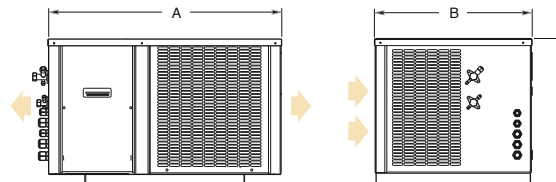
OPTIONAL

- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*) +5%
- Crankcase heater. +60 €
- Proportional control of condensation temperature (in models 3000 and 4000). +250 €
- Electronic fans in the evaporating unit. +6%

Dimensiones Evaporador  
Dimensions Evaporating unit



Dimensiones Condensador  
Dimensions Condensing unit



Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador Evaporating unit fans	Embocadura turbina Turbina mouth
serie 0	600	395	355	407	520	150	1x Ø172	Ø150
serie 1	665	435	416	418	600	200	1x Ø200	Ø150
serie 2	835	435	500	418	950	200	2x Ø200	Ø150
serie 3	925	580	515	492	1650	200	3x Ø254	236 x 266
serie 4	1000	615	585	492	1650	200	3x Ø254	305 x 266

Tabla de características / Technical features

50Hz, R404A OPCIONAL: 50Hz, R134a

Disponible R134a consultar precios

Available R134a consult prices

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °C ambiente								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dBA*	PVP (€)
	Compressor		Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °C ambient temperature								Nominal power consump. (kW)	Max absorb. current (A)	Evaporator air flow (m³/h)	Condenser air flow (m³/h)	Liq - Gas cooling connection	Weight (kg)	SPL HP dBA*	FVP (€)
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C									
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³								
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																		
MS+NF-1014	1/2	230V - I	893	6,3	1061	10	1262	16	1465	26	0,81	5,6	475	575	1/4"-1/2"	44+16	32	2.300
MS+NF-1016	5/8	230V - I	980	7,3	1166	12	1370	18	1593	30	0,87	6,0	475	575	1/4"-1/2"	53+16	34	2.450
MS+NF-1018	3/4	230V - I	1132	9,2	1345	14	1543	22	1828	35	1,03	7,4	475	575	1/4"-1/2"	54+16	35	2.650
MS+NF-1024	1	230V - I	1234	11	1457	16	1692	24	2062	41	1,04	9,0	475	575	1/4"-1/2"	54+16	35	2.850
MS+NF-2024	1	230V - I	1580	14	1942	23	2290	36	2803	60	1,30	9,6	950	1150	3/8"-5/8"	65+24	36	3.180
MS+NF-2026	1 1/4	230V - I*	1825	18	2144	26	2558	41	2983	64	1,40	10,3	950	1150	3/8"-5/8"	66+24	38	3.330
MS+NF-2034	1 1/2	230V - I*	1995	20	2434	31	2885	48	3303	73	1,87	13,4	950	1150	3/8"-5/8"	66+24	40	3.480
MS+NF-3034	1 1/2	230V - I*	2580	28	2980	40	3670	63	4370	100	1,72	13,8	1500	1500	3/8"-5/8"	74+45	39	3.650
MS+NF-3038	1 3/4	400V - III	2770	31	3360	47	4000	71	4720	110	1,59	6,1	1500	1500	3/8"-5/8"	71+45	40	3.750
MS+NF-4048	2	400V - III	3620	44	4390	66	5220	98	6170	155	2,69	12,9	1500	3500	3/8"-3/4"	95+45	41	4.350
MS+NF-4054	2 1/4	400V - III	4000	50	4830	74	5730	110	6760	170	2,89	13,4	1500	3500	3/8"-3/4"	96+45	41	4.650

			-25 °C		-20 °C		-15 °C											
			W	m³	W	m³	W	m³										
			BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE															
BS+NF-1026	3/4	230V - I	545	2,1	712	4,2	856	7,3	0,91	6,7	550	575	1/4"-1/2"	55+16	38	2.240		
BS+NF-1034	1 1/4	230V - I	651	3,0	849	5,9	1021	10	1,14	8,7	550	575	1/4"-1/2"	56+16	40	2.495		
BS+NF-2034	1 1/4	230V - I	815	4,0	1070	8,0	1310	14	1,28	9,2	1050	1000	3/8"-5/8"	66+24	41	2.740		
BS+NF-2054	1 3/4	230V - I*	1031	6,4	1390	13	1705	22	1,78	12,9	1050	1000	3/8"-5/8"	79+24	42	3.120		
BS+NF-2074	2 1/2	230V - I*	1315	10	1657	17	1985	29	2,12	17,3	1050	1000	3/8"-5/8"	79+24	43	3.640		
BS+NF-3074	2 1/2	230V - I*	1725	15	2130	25	2580	41	2,08	17,7	2325	1500	3/8"-5/8"	87+45	43	3.790		
BS+NF-3086	3	400V - III	1970	19	2520	32	2980	52	2,04	8,0	2325	1500	3/8"-5/8"	87+45	40	3.945		
BS+NF-3096	3 1/2	400V - III	2200	23	2720	37	3330	62	2,35	8,8	2325	1500	3/8"-3/4"	85+45	50	4.045		
BS+NF-4108	4 1/4	400V - III	2795	34	3580	55	4430	94	3,41	15,2	2325	3500	3/8"-7/8"	107+45	51	5.360		
BS+NF-4136	5	400V - III	3220	42	4060	67	4980	110	4,76	18,0	2325	3500	3/8"-7/8"	107+45	46	5.990		

\* Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C (MT) y -20°C (BT), y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).

\* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

\* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature. Cold room size estimated according to calculation basis (page II).

SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

Units available with 400V - III power supply.

# intarsplit

centrífugo



### Versión centrífuga Serie · SH-CF

Equipos semicompactos con condensadora horizontal de condensación centrífuga y evaporadora de bajo perfil, diseñados para la conservación de productos genéricos a temperatura positiva o negativa en pequeñas cámaras frigoríficas.

Las motocondensadoras centrífugas están diseñadas para su instalación en locales interiores con conexión a un conducto de expulsión de aire.

### Centrifugal version SH-CF series

Split units, featuring a centrifugal condensing unit and a slim-type evaporating unit, designed for preservation of generic products in small cold rooms at positive and negative temperature.

The centrifugal condensing units are designed to be installed indoors with a duct to extract the condenser's hot air..

TAILOR-MADE PRODUCTION AND HOSPITALITY • FABRICADOS ESPECIALES Y HOSTELERÍA

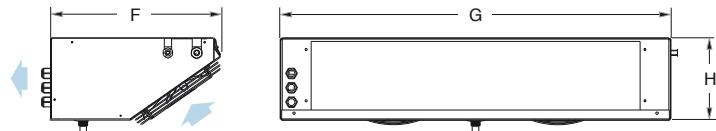
#### OPCIONAL

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*) +5%
- Resistencia de cárter. +60 €
- Ventiladores electrónicos en el evaporador. +6%
- Control de condensación proporcional (mod. serie 4) +400 €

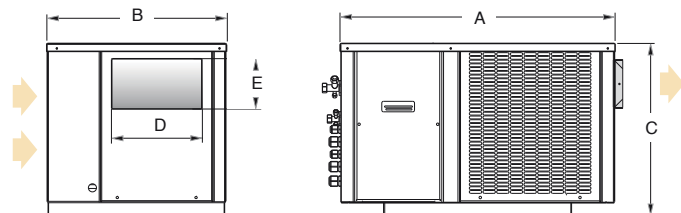
#### OPTIONAL

- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*) +5 %
- Crankcase heater. +60 €
- Electronic fans in the evaporating unit. +6 %
- Proportional control of condensation (mod. series 4) +400 €

### Dimensiones Evaporador Dimensions Evaporating unit



### Dimensiones Condensador Dimensions Condensing unit



Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F	G	H	Ventiladores evaporador Evaporating unit fans
serie 1	665	435	416	215	118	418	600	200	1x Ø 200
serie 2	835	435	500	215	126	418	950	200	2x Ø 200
serie 3	925	580	515	236	266	492	1650	200	3x Ø 250
serie 4	1000	615	585	305	266	492	1650	200	3x Ø 250

Tabla de características / Technical features

Disponible R134a consultar precios

50Hz, R404A OPCIONAL: 50Hz, R134a

Available R134a consult prices

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °Cambiente								Potencia absorb. nominal (kW) Nominal power consump. (kW)	Intens. máxima absorb. (A) Max absorb. current (A)	Caudal evap. (m³/h) Evaporator air flow (m³/h)	Caudal cond. (m³/h) Condenser air flow (m³/h)	Pe.d.* (mmca) Pe.d.* (mmca)	Conexión frigorífica Liq - Gas Liq - Gas cooling connection	Peso (kg) Weight (kg)	Nivel presión sonora dB(A)* SPL HP dB(A)*	PVP (€) PVP (€)
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C										
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³									
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																			
MSH-CF-1014	1/2	230V - I	893	6,3	1061	10	1262	16	1465	26	0,77	5,6	475	575	12	1/4"-1/2"	44+16	32	2.547
MSH-CF-1016	5/8	230V - I	980	7,3	1166	12	1370	18	1593	30	0,83	6,0	475	575	12	1/4"-1/2"	53+16	34	2.707
MSH-CF-1018	3/4	230V - I	1132	9,2	1345	14	1543	22	1828	35	0,99	7,4	475	575	12	1/4"-1/2"	54+16	35	2.919
MSH-CF-1024	1	230V - I	1234	11	1457	16	1692	24	2062	41	1,15	9,0	475	575	12	1/4"-1/2"	54+16	35	3.163
MSH-CF-2024	1	230V - I	1580	14	1942	23	2290	36	2803	60	1,28	9,6	950	1150	6,5	3/8"-5/8"	65+24	36	3.515
MSH-CF-2026	1 1/4	230V - I	1825	18	2144	26	2558	41	2983	64	1,39	10,3	950	1150	6,5	3/8"-5/8"	66+24	38	3.707
MSH-CF-2034	1 1/2	230V - I*	1995	20	2434	31	2885	48	3303	73	1,86	13,4	950	1150	6,5	3/8"-5/8"	66+24	40	3.867
MSH-CF-3034	1 1/2	230V - I*	2580	28	2980	40	3670	63	4370	100	1,78	13,8	2325	1500	14	3/8"-5/8"	74+45	39	4.048
MSH-CF-3038	1 3/4	400V - III	2770	31	3360	47	4000	71	4720	110	1,65	6,1	2325	1500	14	3/8"-5/8"	71+45	40	4.156
MSH-CF-4048	2	400V - III	3620	44	4390	66	5220	98	6170	155	2,89	12,9	2325	3500	10	3/8"-3/4"	95+45	41	4.814
MSH-CF-4054	2 1/4	400V - III	4000	50	4830	74	5730	110	6760	170	3,09	13,4	2325	3500	10	3/8"-3/4"	96+45	41	5.125

			-25 °C		-20 °C		-15 °C												
			W	m³	W	m³	W	m³											
			BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE																
BSH-CF-1026	3/4	230V - I	545	2,1	712	4,2	856	7,3	0,88	6,7	550	575	12	1/4"-1/2"	55+16	38	2.408		
BSH-CF-1034	1 1/4	230V - I	651	3,0	849	5,9	1021	10	1,11	8,7	550	575	12	1/4"-1/2"	56+16	40	2.677		
BSH-CF-2034	1 1/4	230V - I	815	4,0	1070	8,0	1310	14	1,27	9,2	1050	1000	6,5	3/8"-5/8"	66+24	41	2.930		
BSH-CF-2054	1 3/4	230V - I*	1031	6,4	1390	13	1705	22	1,77	12,9	1050	1000	6,5	3/8"-5/8"	79+24	42	3.355		
BSH-CF-2074	2 1/2	230V - I*	1315	10	1657	17	1985	29	2,10	17,3	1050	1000	6,5	3/8"-5/8"	79+24	43	3.898		
BSH-CF-3074	2 1/2	230V - I*	1725	15	2130	25	2580	41	2,15	17,7	2325	1500	14	3/8"-5/8"	87+45	43	4.095		
BSH-CF-3086	3	400V - III	1970	19	2520	32	2980	52	2,11	8,0	2325	1500	14	3/8"-5/8"	87+45	40	4.250		
BSH-CF-3096	3 1/2	400V - III	2200	23	2720	37	3330	62	2,42	8,8	2325	1500	14	3/8"-3/4"	85+45	50	4.565		
BSH-CF-4108	4 1/4	400V - III	2795	34	3580	55	4430	94	3,37	15,2	2325	3500	10,0	3/8"-7/8"	107+45	51	5.860		
BSH-CF-4136	5	400V - III	3220	42	4060	67	4980	110	4,33	18,0	2325	3500	10,0	3/8"-7/8"	107+45	47	6.522		

\* Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C (MT) y -20°C (BT), y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).

\* Presión estática disponible en conductos de expulsión.

\* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

\* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature. Cold room size estimated according to calculation basis (page II).

Available static pressure in extraction ducts.

SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

Units available with 400V - III power supply.

Conductos de extracción de aire

Dimensiones recomendadas para conducto de descarga en chapa, PVC, o panel de lana de vidrio, de 20 m de longitud (cada codo a 90° equivale a 5 m de longitud).

- ☞ serie 0: Ø 150 mm.
- ☞ serie 1: Ø 150 mm.
- ☞ serie 2: Ø 200 mm.
- ☞ serie 3: 250 o 200 x 300 mm.
- ☞ serie 4: 400 o 300 x 400 mm.

Para conductos flexibles o semirrígidos se recomienda utilizar una dimensión mayor.

Exhaust duct

Recommended size for 20 m long steel, PVC or fibreglass ducts (each elbow equals 5 m length). For flexible or semi-flexible duct use a larger size..

- ☞ serie 0: Ø 150 mm.
- ☞ serie 1: Ø 150 mm.
- ☞ serie 2: Ø 200 mm.
- ☞ serie 3: 250 o 200 x 300 mm.
- ☞ serie 4: 400 o 300 x 400 mm.

For flexible or rigid pipes we recommend using a larger dimension.



**SERIE SF-NF**

Equipos semicompactos con motocondensadora silenciosa y evaporador de bajo perfil, diseñados para la conservación de productos genéricos a temperatura positiva y negativa en cámaras frigoríficas de pequeño y mediano tamaño.

Especialmente diseñados para instalación en intemperie, con reducidos niveles de emisión de ruido gracias a su diseño insonorizado y a su batería tropicalizada.

**SF-NF SERIES**

Split units, featuring a low noise condensing unit and a slim-type evaporating unit, designed for preservation of generic products in small and medium size cold rooms at positive and negative temperature.

The condensing units are specifically designed for outdoor installation, with tropicalized coils and low noise level thanks to their acoustic insulated design.

TAILOR-MADE PRODUCTION AND HOSPITALITY • FABRICADOS ESPECIALES Y HOSTELERIA

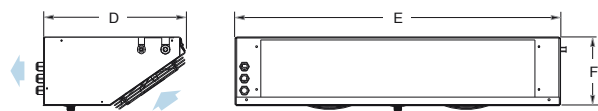
**OPCIONAL**

- Control de condensación proporcional por variación de velocidad. + 250 €
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*) + 5%
- Rejilla exterior de protección de la batería. + 90 €
- Ventiladores electrónicos en el evaporador. + 5%

**OPTIONAL**

- Proportional control of condensation temperature by fan speed variator. +250 €
- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*) +5 %
- Coil protection grille. +90 €
- Electronic fans in the evaporating unit. +5 %

Dimensiones Evaporador  
Dimensions Evaporating unit



Dimensiones Condensador  
Dimensions Condensing unit

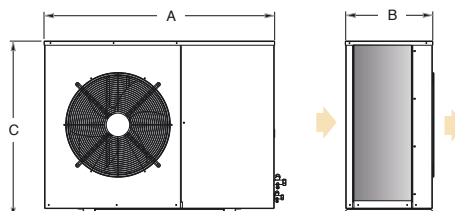


Tabla de características / Technical features

Disponible R134a consultar precios

50Hz, R404A OPCIONAL: 50Hz, R134a

Available R134a consult prices

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °Cambiente								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*	PVP (€)
	Compressor		Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °Cambient temperature								Nominal power consump. (kW)	Max absorb. current (A)	Evaporator air flow (m³/h)	Condenser air flow (m³/h)	Liq - Gas cooling connection	Weight (kg)	SPL HP dB(A)*	PVP (€)
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C									
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³								
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																		
MSF-NF-1014	1/2	230V - I	1020	8	1245	12	1490	20	1765	34	0,78	5,4	475	1700	1/4"-1/2"	59+16	20	2.509
MSF-NF-1016	5/8	230V - I	1130	10	1380	15	1640	24	1940	40	0,83	5,8	475	1700	1/4"-1/2"	67+16	23	2.734
MSF-NF-1018	3/4	230V - I	1315	12	1590	19	1880	28	2220	45	0,97	7,1	475	1700	1/4"-1/2"	68+16	24	3.040
MSF-NF-2024	1	230V - I	1535	14	1890	22	2260	35	2700	57	1,28	9,1	950	1700	3/8"-5/8"	82+24	24	3.417
MSF-NF-2026	1 1/4	230V - I *	1690	16	2070	25	2475	39	2950	64	1,47	9,8	950	1700	3/8"-5/8"	83+24	27	3.570
MSF-NF-2034	1 1/2	230V - I *	2070	21	2500	33	2965	50	3500	79	1,87	12,9	950	1700	3/8"-5/8"	83+24	29	3.784
MSF-NF-3038	1 3/4	400V - III	2675	29	3320	46	3990	71	4760	112	1,96	6,3	1500	3200	3/8"-5/8"	82+45	30	4.121
MSF-NF-4048	2	400V - III	3300	39	4140	62	4950	92	5880	145	2,41	7,8	1500	3700	3/8"-3/4"	84+45	30	4.478
MSF-NF-4054	2 1/4	400V - III	3760	47	4560	70	5440	105	6450	160	2,62	8,3	1500	3700	3/8"-3/4"	85+45	30	4.682

			-25 °C		-20 °C		-15 °C											
			W	m³	W	m³	W	m³										
			BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE															
BSF-NF-1026	3/4	230V - I	690	3,2	940	7,0	1180	13	0,88	6,5	550	1700	1/4"-1/2"	67+16	27	2.861		
BSF-NF-2034	1 1/4	230V - I	805	3,9	1075	8,1	1330	15	1,22	8,7	1050	1700	3/8"-5/8"	83+16	30	3.035		
BSF-NF-2054	1 3/4	230V - I *	1060	6,8	1400	13	1720	23	1,73	12,4	1050	1700	3/8"-5/8"	93+24	32	3.545		
BSF-NF-2074	2 1/2	230V - I *	1460	12	1800	20	2130	32	2,00	16,8	1050	1700	3/8"-5/8"	93+24	33	3.733		
BSF-NF-3074	2 1/2	230V - I *	1725	15	2130	25	2580	41	2,08	17,7	2325	1700	3/8"-5/8"	93+45	33	4.004		
BSF-NF-3086	3	400V - III	1790	16	2500	32	2980	52	2,39	8,2	2325	3200	3/8"-5/8"	84+45	27	4.463		
BSF-NF-4096	3 1/2	400V - III	1980	19	2810	39	3540	68	2,70	9,1	2325	3700	3/8"-3/4"	97+45	40	5.314		
BSF-NF-4108	4 1/4	400V - III	2540	29	3310	50	3910	78	3,05	10,1	2325	3700	3/8"-7/8"	97+45	38	5.753		
BSF-NF-4136	5	400V - III	2960	37	3790	61	4690	100	3,97	13,1	2325	3700	3/8"-7/8"	100+45	34	6.207		

\* Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C (MT) y -20°C (BT), y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).

\* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

\* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature. Cold room size estimated according to calculation basis (page II).

SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

Units available with 400V - III power supply.

Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador Evaporating unit fans
serie 0	670	305	440	407	520	150	1x Ø172
serie 1	1030	373	577	418	600	200	1x Ø200
serie 2	1030	373	577	418	950	200	2x Ø200
serie 3	1030	373	577	492	1650	200	3x Ø250
serie 4	1080	416	827	492	1650	200	3x Ø250





### Serie · SF-QF

Equipos semicompactos con motocondensadora silenciosa y evaporador de tipo cúbico, diseñados para la conservación de productos genéricos a temperatura positiva y negativa en cámaras frigoríficas de mediano tamaño.

Especialmente diseñados para instalación en intemperie, con reducidos niveles de emisión de ruido gracias a su diseño insonorizado y a su batería tropicalizada.

### SF-QF Series

Split units, featuring a low noise condensing unit and a cubic-type evaporating unit, designed for preservation of generic products in medium size cold rooms at positive and negative temperature. The condensing units are specifically designed for outdoor installation, with tropicalized coils and low noise level thanks to their acoustic insulated design.

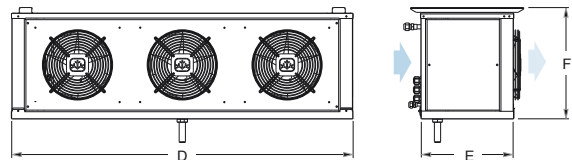
#### OPCIONALES

- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*) +5%
- Rejilla exterior de protección de la batería. +90 €
- Ventiladores electrónicos en el evaporador. +5%

#### OPTIONAL

- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*) +5 %
- Coil protection grille. +90 €
- Electronic fans in the evaporating unit. +5 %

Dimensiones Evaporador  
Dimensions Evaporating unit



Dimensiones Condensador  
Dimensions Condensing unit

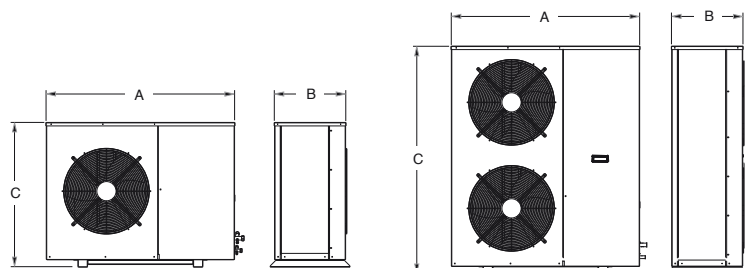


Tabla de características / Technical features

Disponible R134a consultar precios

50Hz, R404A OPCIONAL: 50Hz, R134a

Available R134a consult prices

Serie / Modelo	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °Cambiente *								Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*	PVP (€)
	Compressor		Cooling capacity (kW) / rated room size at 35 °Cambient temperature															
	CV	Tensión	-5 °C		0 °C		5 °C		10 °C									
			W	m³	W	m³	W	m³	W	m³								
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE																		
MSF-QF-10038	1 3/4	400V - III	3119	31	3833	48	4599	75	5460	120	1,84	7,4	2000	3200	3/8"-5/8"	82+43	30	4.817
MSF-QF-20048	2	400V - III	3801	43	4641	63	5544	95	6542	150	2,31	8,8	2000	3700	3/8"-3/4"	84+43	30	5.212
MSF-QF-20054	2 1/4	400V - III	4179	48	5093	72	6069	110	7130	170	2,49	9,4	2000	3700	3/8"-3/4"	85+43	30	5.437
MSF-QF-21060	3	400V - III	4851	61	5891	89	6998	130	8190	200	2,97	10,4	2125	3700	3/8"-3/4"	88+42	29	5.930
MSF-QF-21068	3 1/2	400V - III	5261	78	6363	110	7539	160	8799	250	3,35	11,4	2125	3700	1/2"-3/4"	88+56	29	6.851
MSF-QF-32086	4	400V - III	6552	91	7949	130	9450	190	11078	300	4,31	13,6	4000	4000	1/2"-7/8"	115+72	39	7.808
MSF-QF-32108	5	400V - III	8201	125	9954	175	11823	255	13860	400	5,29	16,7	4000	6500	1/2"-7/8"	120+72	37	8.594
MSF-QF-44136	6 1/2	400V - III	10626	160	12836	220	15204	320	17526	500	6,94	21,5	600	7000	1/2"-1 1/8"	135+89	36	10.222

			-25 °C		-20 °C		-15 °C										
			W	m³	W	m³	W	m³									
			BAJA TEMPERATURA / LOW TEMPERATURE														
BSF-QF-10074	2 1/2	230V - I *	1869	15	2510	25	3161	44	2,29	25,1	2100	1700	3/8"-5/8"	93+43	33	4.609	
BSF-QF-10086	3	400V - III	2163	17	2835	32	3554	56	2,23	9,8	2100	3200	3/8"-5/8"	84+43	27	5.098	
BSF-QF-20096	3 1/2	400V - III	2394	20	3192	43	4022	74	2,57	11,5	2100	3700	3/8"-3/4"	97+43	40	6.123	
BSF-QF-21108	4 1/4	400V - III	2940	28	3885	50	4851	86	3,00	13,5	2400	2350	3/8"-7/8"	97+56	38	6.591	
BSF-QF-22136	5	400V - III	3050	39	3900	63	4710	100	3,97	13,1	2400	3700	3/8"-7/8"	100+42	34	7.085	
BSF-QF-5136	5	400V - III	3817	53	5082	83	6353	130	4,38	16,4	4150	3700	1/2"-1 1/8"	97+72	34	7.840	
BSF-QF-33215	7 1/2	400V - III	5717	80	7592	130	8148	200	6,12	25,8	6200	6500	1/2"-1 1/8"	147+94	40	9.910	
BSF-QF-34271	10	400V - III	7392	120	9734	185	11234	230	7,81	28,2	8300	6500	1/2"-1 1/8"	147+118	40	11.100	

\* Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 0°C (MT) y -20°C (BT), y temperatura exterior de 35°C. Volumen de cámara estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).

\* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

\* Nominal technical features are related to 0°C and -20°C cold room temperature and 35°C ambient temperature. Cold room size estimated according to calculation basis (page II).

SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

Dimensiones (mm) Dimensions Dimensiones	A	B	C	D	E	F
serie 10	1030	373	577	882	465	576
serie 20	1080	410	827	882	465	576
serie 21	1080	410	827	1232	465	576
serie 22	1080	410	827	1534	465	576
serie 32	1150	481	1097	1534	465	576
serie 33	1150	481	1097	1933	465	576
serie 34	1150	481	1097	2432	465	576
serie 43	1150	481	1347	1933	465	576
serie 44	1150	481	1347	2432	465	576

# Sigilus



## Versión silenciosa Serie ASF-DF

Equipos frigoríficos semicompactos con evaporador de plafón de doble flujo, diseñados para la refrigeración de salas de manipulación y procesado de alimentos, salas de despiece, salas de envasado y otros recintos refrigerados a alta temperatura.

Incorporan una motocondensadora Sigilus de construcción silenciosa, especialmente diseñada para su instalación en el exterior.

## Low-noise version ASF-DF series

Split refrigeration units featuring a double-flow evaporating unit in a low-profile construction, designed for refrigeration applications such as process rooms, packaging rooms, quartering rooms and other refrigerated places at high temperature.

Featuring a Sigilus condensing unit in low noise construction, specifically designed for outdoor installation.

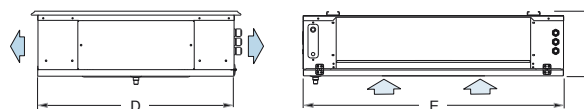
## OPCIONALES

- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (ya incluido en serie 2000 y superiores)+ 250 €
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*)+ 5%
- Rejilla exterior de protección de la batería.+ 90 €
- Bomba de condensados integrada en la unidad.+ 120 €

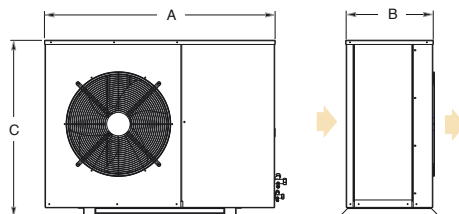
## OPTIONAL

- Proportional control of condensation temperature by fan speed variator (already included in models 2000, 3000 and 4000).+ 255 €
- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*)+ 5 %
- Coil protection grille.+ 92 €
- Inbuilt condensed water pump. + 122 €

## Dimensiones Evaporador Dimensions Evaporating unit



## Dimensiones Condensador Dimensions Condensing unit



Dimensiones (mm) Dimensions	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador Evaporating unit fans
ASF-DF-1016 y 1018	1030	373	577	762	706	243	1x Ø360
ASF-DF-1024 a 1034	1030	373	577	762	1056	243	2x Ø360
ASF-DF-1038	1030	373	577	762	1756	243	3x Ø360
serie 2000	1080	410	827	762	1756	243	3x Ø360
serie 3000	1150	481	1097	762	1756	243	3x Ø360
serie 4000	1150	481	1097	852	2156	283	3x Ø450

Tabla de características / Technical features

50Hz, R404A OPCIONAL: 50Hz, R134a

Disponible R134a consultar precios

Available R134a consult prices

SERIE	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °Cambiente						Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*	PVP (€)
	Compressor		Pcooling capacity (kW) / rated room size at 35 °Cambient temperature						Nominal power consump. (kW)	Max absorb. current (A)	Evaporator air flow (m³/h)	Condenser air flow (m³/h)	Liq - Gas cooling connection	Weight (kg)	SPL HP dB(A)*	PVP (€)
	CV	Tensión	+9 °C		+12 °C		+15 °C									
			W	m³	W	m³	W	m³								
MEDIA TEMPERATURA / AVERAGE TEMPERATURE / HAUTE TEMPERATURE																
ASF-DF-1016	5/8	230V - I	2040	19	2250	25	2530	35	1,00	5,9	1100	1700	1/4"-1/2"	67+32	23	2.975
ASF-DF-1018	3/4	230V - I	2380	23	2620	30	3040	42	1,20	7,2	1100	1700	1/4"-1/2"	68+32	24	3.189
ASF-DF-1024	1	230V - I	3050	29	3400	39	3700	51	1,56	9,3	1800	1700	3/8"-5/8"	82+45	24	3.589
ASF-DF-1026	1 1/4	230V - I *	3620	35	3950	46	4430	63	1,78	10,3	1800	3200	3/8"-5/8"	83+45	27	3.751
ASF-DF-1034	1 1/2	230V - I *	4335	43	4880	58	5385	77	2,29	13,4	1800	3200	3/8"-5/8"	83+45	29	4.261
ASF-DF-1038	1 3/4	400V - III	5140	52	5685	68	6260	91	2,25	6,0	3150	3200	3/8"-5/8"	82+65	30	4.702
ASF-DF-2048	2	400V - III	6455	67	7120	87	7840	115	2,82	7,5	3150	3700	1/2"-3/4"	84+65	30	5.207
ASF-DF-2054	2 1/4	400V - III	7140	75	7870	97	8645	130	3,10	8,0	3150	3700	1/2"-3/4"	85+65	30	5.410
ASF-DF-3060	3	400V - III	8875	94	9430	115	10400	155	3,79	9,6	4000	6500	1/2"-7/8"	88+65	29	5.998
ASF-DF-3068	3 1/2	400V - III	9330	98	10300	125	11130	165	4,28	11,9	4000	6500	1/2"-7/8"	88+65	29	7.070
ASF-DF-4086	4	400V - III	11330	120	12500	155	13750	205	5,10	15,4	5700	7000	5/8"-1 1/8"	115+70	39	8.251
ASF-DF-4108	5	400V - III	13800	150	15320	190	16940	255	6,52	18,7	5700	7000	5/8"-1 1/8"	120+70	37	9.109

\* Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12°C (AT) y temperatura exterior de 35°C. Volumen de sala estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).

\* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

\* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

\* Nominal technical features are related to 12°C room temperature and 35°C ambient temperature. Room size estimated according to calculation basis (page II).

SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

Units available with 400V - III power supply.



Versión horizontal Serie ASH-DF

Equipos frigoríficos semicompactos con condensadora axial y evaporador de plafón de doble flujo, diseñados para la refrigeración de salas de manipulación y procesado de alimentos, salas de despiece, salas de envasado y otros recintos refrigerados a alta temperatura.

Incorporan una unidad condensadora estándar con ventilador axial.

Horizontal version ASH-DF series

Split refrigeration units featuring a double-flow evaporating unit in a low-profile construction, designed for refrigeration applications such as process rooms, packaging rooms, quartering rooms and other refrigerated places at high temperature.

Featuring a horizontal condensing unit in axial construction.

OPCIONALES

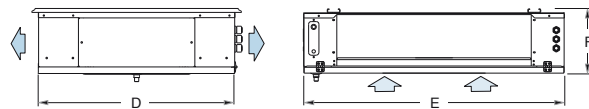
- Control de condensación proporcional por variación de velocidad (modelos 3000 y 4000)+ 250 €
- Cambio a alimentación 400 V-III-50 Hz. (\*)+ 5%
- Bomba de condensados integrada en la unidad.+ 120 €
- Resistencia de cárter.+ 60 €

OPTIONAL

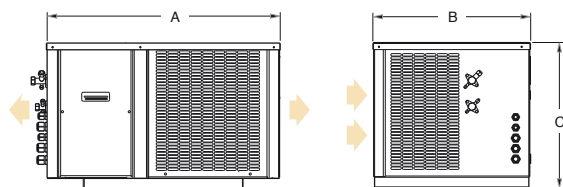
- Proportional control of condensation temperature by fan speed+ 250 €
- variator (in models 3000 and 4000).+ 5 %
- Change to 400 V-III-50 Hz power supply. (\*)+ 120 €
- Inbuilt condensed water pump.+120 €
- Crankcase heater.+ 60 €

TAILOR-MADE PRODUCTION AND HOSPITALITY • FABRICADOS ESPECIALES Y HOSTELERIA

Dimensiones Evaporador  
Dimensions Evaporating unit



Dimensiones Condensador  
Dimensions Condensing unit



Dimensiones (mm) Dimensions Dimensions	A	B	C	D	E	F	Ventiladores evaporador Evaporating unit fans Ventilateurs évaporateur.
serie 1000	665	435	416	762	706	243	1x Ø 360
ASH-DF-2014 a 2018	835	435	500	762	706	243	1x Ø 360
ASH-DF-2024	835	435	500	762	1056	243	2x Ø 360
serie 3000	925	580	515	762	1056	243	2x Ø 360
serie 4000	1000	615	585	762	1756	243	3x Ø 360

Tabla de características / Technical features

50Hz, R404A OPCIONAL: 50Hz, R134a

Disponible R134a consultar precios

Available R134a consult prices

SERIE	Compresor		Potencia frigorífica / Volumen de cámara a 35 °Cambiente *						Potencia absorb. nominal (kW)	Intens. máxima absorb. (A)	Caudal evap. (m³/h)	Caudal cond. (m³/h)	Conexión frigorífica Liq - Gas	Peso (kg)	Nivel presión sonora dB(A)*	PVP (€)
	Compressor		PCooling capacity (kW) / rated room size at 35 °Cambient temperature						Nominal power consump. (kW)	Max absorb. current (A)	Evaporator air flow (m³/h)	Condenser air flow (m³/h)	Liq - Gas cooling connection	Weight (kg)	SPL HP dB(A)*	PVP (€)
	CV	Tensión	+9 °C		+12 °C		+15 °C									
			W	m³	W	m³	W	m³								
ALTA TEMPERATURA / HIGH TEMPERATURE / HAUTE TEMPÉRATURE																
ASH-DF-1010	3/8	230V - I	1185	10	1305	14	1465	19	0,77	5,2	1200	575	1/4"-3/8"	42+32	32	2.469
ASH-DF-1012	1/2	230V - I	1340	12	1495	16	1645	22	0,83	4,9	1200	575	1/4"-3/8"	43+32	28	2.574
ASH-DF-2014	1/2	230V - I	1710	16	1930	22	2100	29	0,97	6,0	1200	1150	1/4"-1/2"	45+32	32	2.679
ASH-DF-2016	5/8	230V - I	1890	18	2130	24	2370	33	1,06	6,5	1200	1150	1/4"-1/2"	54+32	34	2.784
ASH-DF-2018	3/4	230V - I	2230	22	2435	28	2710	38	1,27	7,8	1200	1150	1/4"-1/2"	55+32	35	2.942
ASH-DF-2024	1	230V - I	2810	27	3130	36	3400	47	1,63	9,8	2400	1150	3/8"-5/8"	55+45	36	3.309
ASH-DF-3026	1 1/4	230V - I *	3320	33	3620	42	4025	57	1,79	10,2	2400	1500	3/8"-5/8"	74+45	38	3.551
ASH-DF-3034	1 1/2	230V - I *	4100	41	4570	54	4970	72	2,32	13,3	2400	1850	3/8"-5/8"	74+45	41	3.992
ASH-DF-3038	1 3/4	400V - III	4640	47	5210	62	5820	85	2,19	5,6	2400	1850	3/8"-5/8"	71+45	40	4.518
ASH-DF-4048	2	400V - III	6350	66	7000	86	7700	115	3,05	8,4	3975	3500	1/2"-3/4"	95+65	41	4.980
ASH-DF-4054	2 1/4	400V - III	7000	73	7700	95	8470	125	3,33	8,9	3975	3500	1/2"-3/4"	96+65	41	5.285
ASH-DF-4060	3	400V - III	7920	82	8710	105	9550	140	4,02	10,4	5100	3500	1/2"-7/8"	97+65	35	5.799
ASH-DF-4068	3 1/2	400V - III	8600	89	9440	115	10340	150	4,55	11,8	5100	3500	1/2"-7/8"	98+65	39	6.356

\* Las prestaciones nominales están referidas al funcionamiento con temperatura de cámara de 12°C(AT) y temperatura exterior de 35°C. Volumen de sala estimado según condiciones de las bases de cálculo (pág. II).

\* Nivel sonoro referido a nivel de presión acústica en dB(A), medido en campo abierto a 10 m de distancia de la fuente.

\* Unidades disponibles en tensión 400V - III.

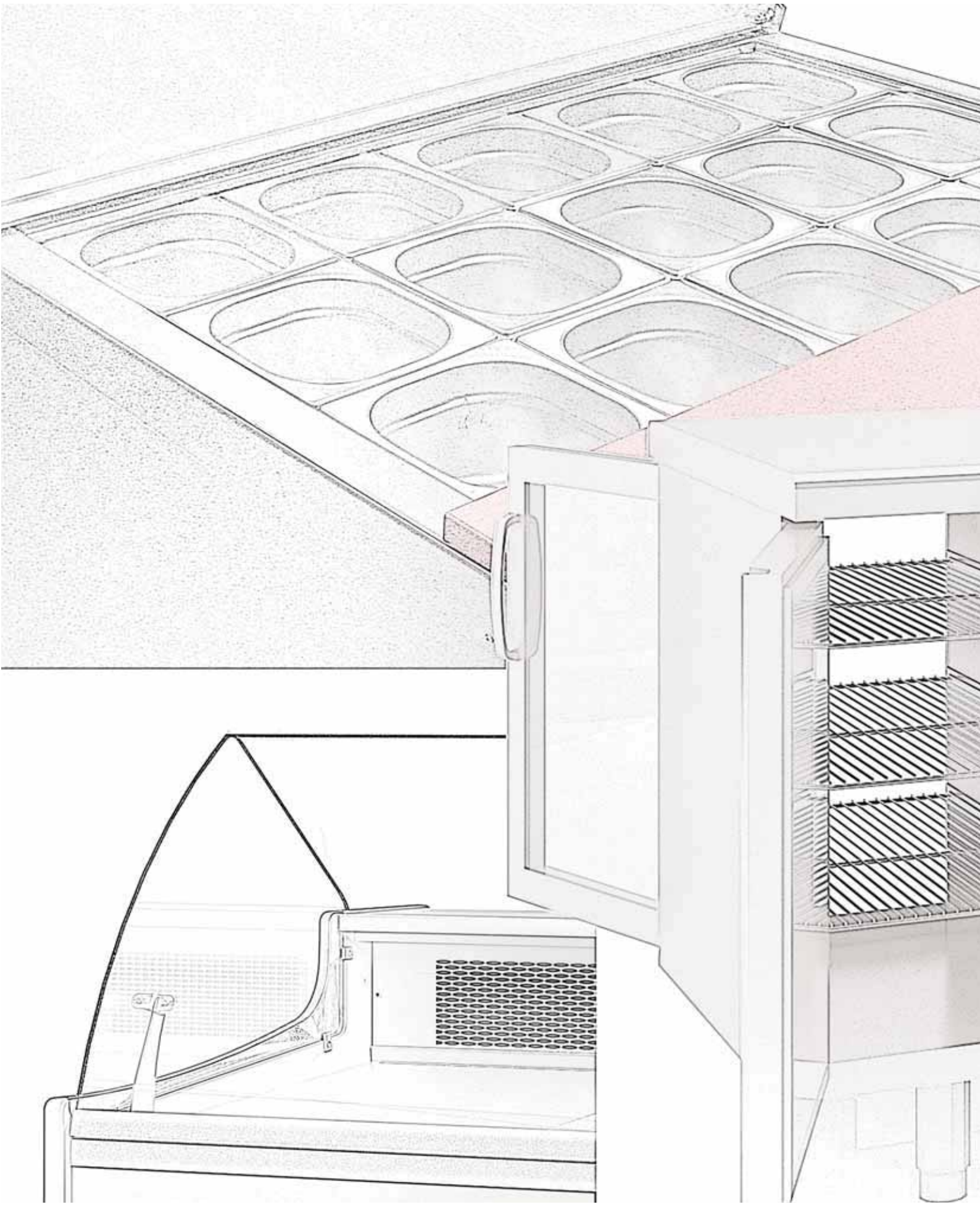
\* Nominal technical features are related to 12°C room temperature and 35°C ambient temperature. Room size estimated according to calculation basis (page II).

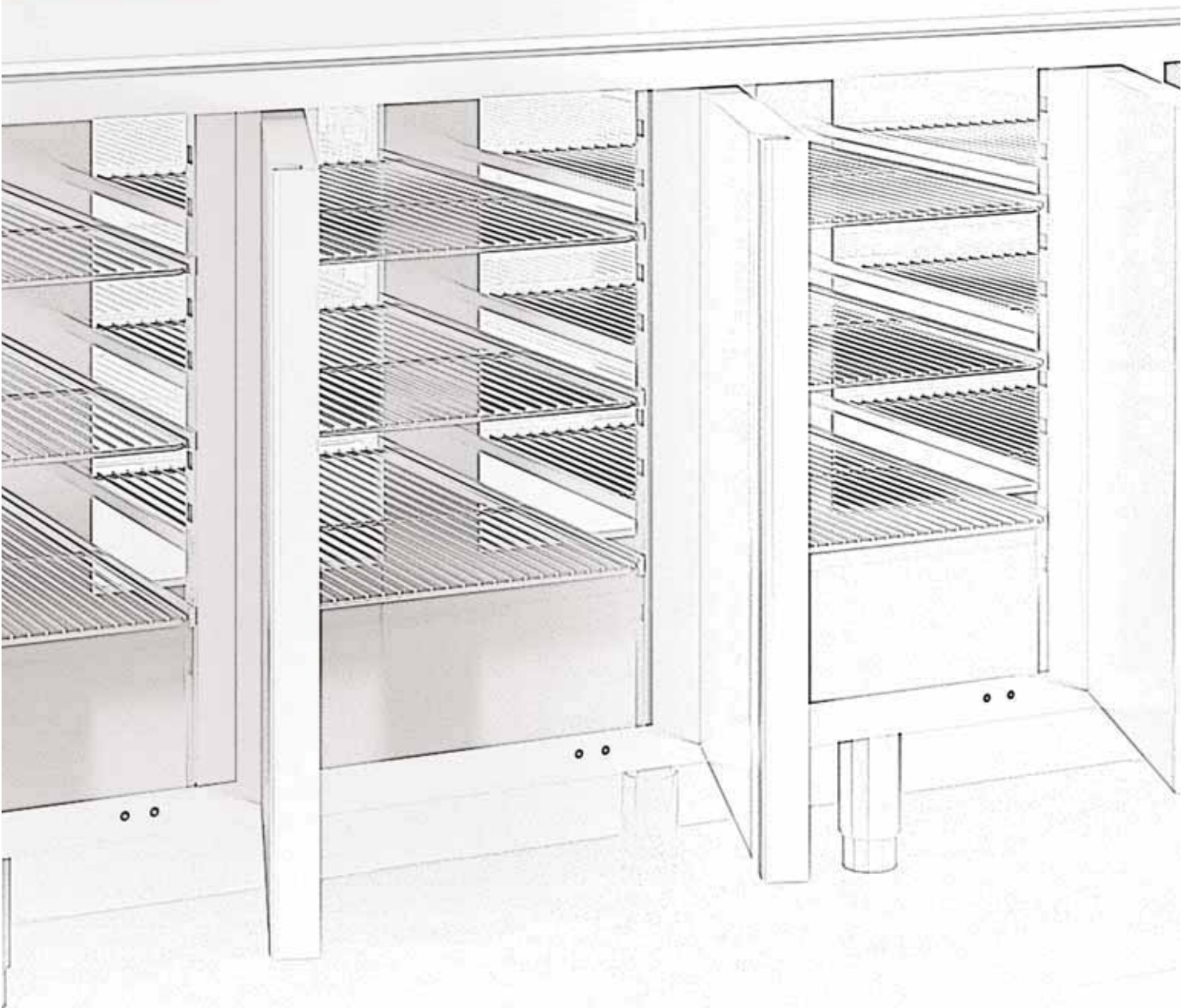
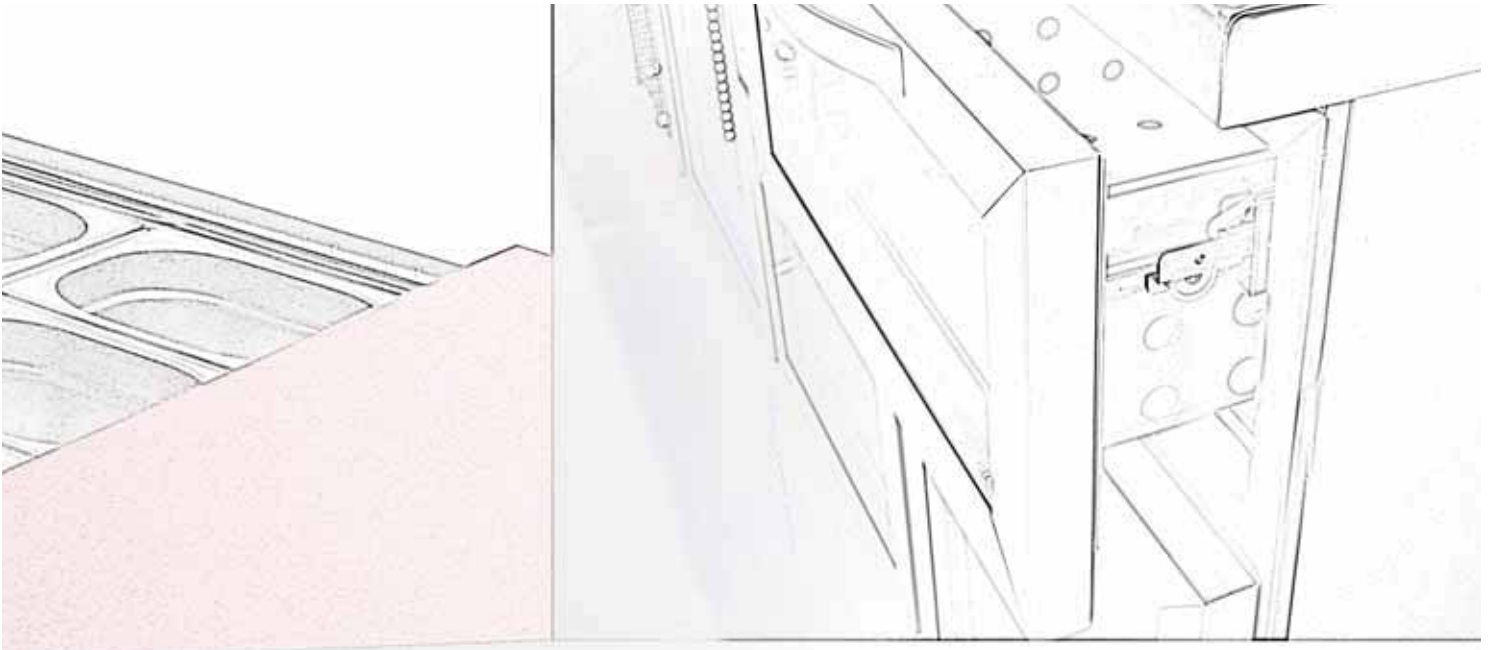
\* SPL: Sound pressure level shown in dB(A) at 10 metres distance from the source in free field.

\* Units available with 400V - III power supply.



**CORECO**

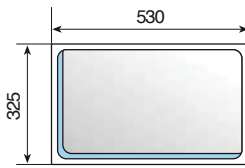




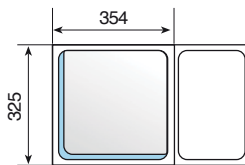


**CUBETAS GASTRONORMA DE ACERO INOXIDABLE · STAINLESS STEEL GASTRONORM CONTAINERS**

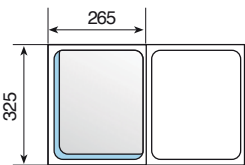
SPARES · REPUESTOS Y ACCESORIOS

**GN 1/1 325 X 530**


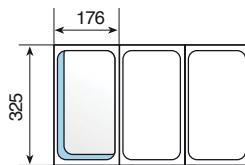
REF.	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	FONDO DEPTH	PRECIOS PRICE (€)
6041090031	GN 1/1-20	20 mm	19 €
6041090032	GN 1/1-40	40 mm	22 €
6041090024	GN 1/1-65	65 mm	25 €
6041090014	GN 1/1-100	100 mm	31 €
6041090013	GN 1/1-150	150 mm	50 €
6041090033	GN 1/1-200	200 mm	55 €

**GN 2/3 325 X 354**


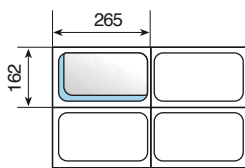
6041090034	GN 2/3-20	20 mm	24 €
6041090035	GN 2/3-40	40 mm	25 €
6041090036	GN 2/3-65	65 mm	27 €
6041090037	GN 2/3-100	100 mm	33 €
6041090038	GN 2/3-150	150 mm	42 €
6041090039	GN 2/3-200	200 mm	50 €

**GN 1/2 325 X 265**


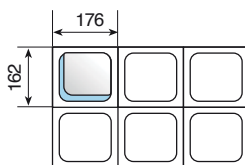
6041090040	GN 1/2-20	20 mm	17 €
6041090041	GN 1/2-40	40 mm	17 €
6041090006	GN 1/2-65	65 mm	18 €
6041090022	GN 1/2-100	100 mm	23 €
6041090017	GN 1/2-150	150 mm	33 €
6041090042	GN 1/2-200	200 mm	40 €

**GN 1/3 325 X 176**


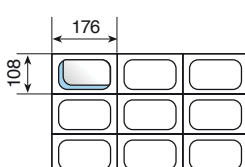
6041090043	GN 1/3-20	20 mm	15 €
6041090003	GN 1/3-40	40 mm	16 €
6041090044	GN 1/3-65	65 mm	17 €
6041090007	GN 1/3-100	100 mm	22 €
6041090009	GN 1/3-150	150 mm	29 €
6041090008	GN 1/3-200	200 mm	37 €

**GN 1/4 162 X 265**


6041090045	GN 1/4-20	20 mm	15 €
6041090010	GN 1/4-40	40 mm	17 €
6041090046	GN 1/4-65	65 mm	17 €
6041090018	GN 1/4-100	100 mm	21 €
6041090021	GN 1/4-150	150 mm	27 €
6041090047	GN 1/4-200	200 mm	34 €

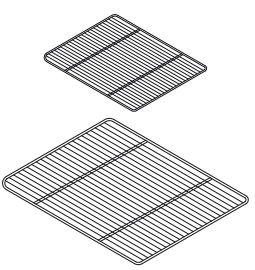
**GN 1/6 176 X 162**


6041090023	GN 1/6-65	65 mm	15 €
6041090011	GN 1/6-100	100 mm	16 €
6041090012	GN 1/6-150	150 mm	20 €
6041090048	GN 1/6-200	200 mm	34 €

**GN 1/9 108 X 176**


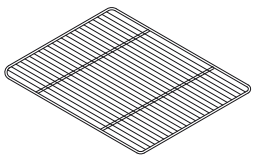
6041090049	GN 1/9-65	65 mm	17 €
6041090002	GN 1/9-100	100 mm	18 €

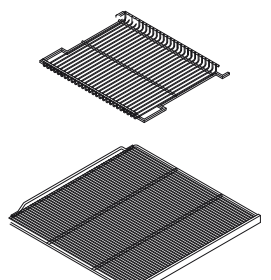
MESAS SERIE SNACK SNACK COUNTERS RANGE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6027010078	Parrilla acero plastificado centro 405x525 405x525 central laminated shelf	Mesas Shack y FMR	20 €
	6027050012	Parrilla acero inoxidable centro 405x525 405x525 central staint steel shelf	Mesas Shack y FMR	49 €
	6027010079	Parrilla acero plastificado lateral 405x460 405x460 lateral laminated shelf	Mesas Shack y FMR	20 €
	6027050018	Parrilla acero inoxidable lateral 405x460 405x460 lateral staint steel shelf	Mesas Shack y FMR	49 €

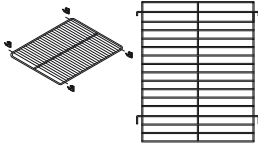
GN Y 600X400	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6027010003	Parrilla acero plastificado GN 1/1 GN 1/1 laminated shelf		23 €
	6027050003	Parrilla acero inoxidable GN 1/1 GN 1/1 staint steel shelf		49 €
	6027010009	Parrilla acero plastificado GN 2/1 GN 1/1 laminated shelf		45 €
	6027050004	Parrilla acero inoxidable GN 2/1 GN 1/1 staint steel shelf		78 €
	6027010005	Parrilla acero plastificado 600X400 600X400 laminated shelf		24 €
	6027050005	Parrilla acero inoxidable 600X400 600X400 staint steel shelf		48 €

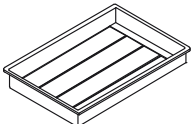
ARMARIOS SERIE SNACK SNACK CABINETS RANG	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6027010087	Parrilla acero plastificado 560x542 560x542 laminated shelf	Armarios Shack	29 €
	6027050013	Parrilla acero inoxidable 560x542 560x542 staint steel shelf	Armarios Shack	49 €
	6027010086	Parrilla intermedia acero plastificado 160x500 160x500 intermediate laminated shelf	Armarios Shack	17 €
	6027050014	Parrilla intermedia acero inoxidable 160x500 160x500 intermediate staint steel shelf	Armarios Shack	34 €
	6027010107	Parrilla acero plastificado 490X530 490X530 laminated shelf	ACR/ACC/ACRV-125/55	27 €

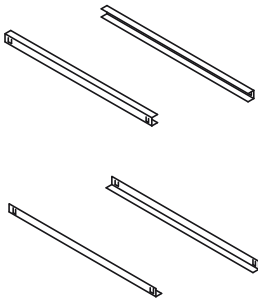
ARMARIOS EUROSNAK EUROSNAK CABINETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6027010097	Parrilla acero plastificado 480x450 480x450 laminated shelf	AER, AERE, AEC	25 €
	6027010107	Parrilla acero plastificado 490X530 490X530 laminated shelf	ACR/ACC/ACRV-125	27 €

VC	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6027010011	Parrilla acero plastificado 637x487 Lateral superior 637x487 upper side laminated shelf	VC-14 VC-20	21 €
	6027010010	Parrilla acero plastificado 637x487 Lateral inferior 637x487 lower side laminated shelf	VC-14 VC-20	21 €
	6027010013	Parrilla acero plastificado 600x487 Central superior 600x487 upper central laminated shelf	VC-20	21 €
	6027010012	Parrilla acero plastificado 600x487 Central inferior 600x487 lower central laminated shelf	VC-20	21 €

EXPOSITORES MERCHANDISERS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6027010055	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	EFH-150	24 €
	6027010052	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	EFH-250 EFHS-250	31 €
	6027010068	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	EFH-350	44 €
	6027010038	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	RV-180 RVC-180	24 €
	6027010045	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	RV-300 RVC-300	28 €
	6027010074	Parrilla acero plastificado Laminated steel shelf	RVCS-1000	31 €

BOTELLEROS Y ESCARCHACOPAS BOTTLE COOLERS AND GLASS FROSTER	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6027010067	Parrilla acero plastificado 528x440 528x440 laminated shelf	EC-140	23 €
	6027010025	Parrilla acero plastificado 385x395 385x395 laminated shelf	EC-85 - EE-85	21 €
	6027130008	Parrilla acero plastificado 440x276 440x276 laminated shelf	BEG	20 €
	6027130003	Separador interior acero plastificado 500x435 500x435 laminated shelf interior separator	BE	20 €

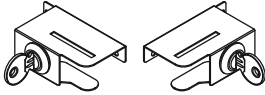
BANDEJAS DE PLÁSTICO CONTAINERS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6003050007	Cajón 530x460x100 530x460x100 container	ADP-DR-140	32 €
	6003050006	Cajón 530x540x100 530x540x100 container	ACM-AGP-AGM	32 €
	6003010077	Cajón 600x400x120 600x400x120 container	AP	37 €
	6003010430	Cajón 410x458x143 410x458x143 container	AP-400	40 €
	6003010079	Cajón 600x400x70 600x400x70 container	MFP-MR	29 €

GUÍAS PARA PARRILLAS Y BANDEJAS SLIDES FOR SHELF AND TRAYS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6033050030	Par de guías en "U", longitud 520 mm. 520 mm. length slides set, "U" design	ADP	25 €
	6033050028	Par de guías en "U", longitud 550 mm. 550 mm. length slides set, "U" design	Armarios gama 125 y 50	21 €
	6033050027	Par de guías en "U", longitud 560 mm. 560 mm. length slides set, "U" design	Mesas GN 1/1 - ACM	25 €
	6033050029	Par de guías en "U", longitud 613 mm. 613 mm. length slides set, "U" design	MFOG-AGP-ACR-55	25 €
	6033050025	Par de guías en "U", longitud 660 mm. 660 mm. length slides set, "U" design	Armarios GN 2/1	25 €
	6033050026	Par de guías en "L", longitud 485 mm. 485 mm. length slides set, "L" design	APR-750	15 €
	6033050038	Par de guías en "L", longitud 613 mm. 613 mm. length slides set, "L" design	ACR-55 AP/APR/APRV-55	18 €
	6033050024	Par de guías en "L", longitud 650 mm. 650 mm. length slides set, "L" design	Mesas 600x400	19 €
	6033050031	Par de guías en "L", longitud 660 mm. 660 mm. length slides set, "L" design	APR/ACR-750 APR/APR-1002	19 €

BARRAS CARNICERAS MEAT BARS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	A165090005	Juego barras carniceras armarios snack Snack cabinets meat bars	Todos excepto gama 55 y 125 All except 55 and 125 range	58 €
	A165090003	Juego barras carniceras armarios GN 2/1 GN 2/1 cabinets meat bars		58 €
	A165090006	Juego barras carniceras armarios Eurosnack Eurosnack cabinets meat bars	Todos excepto gama 55 y 125 All except 55 and 125 range	58 €
	A165090007	Juego barras carniceras armarios snack 125 Snack 125 cabinets meat bars	ACR/ACC/ACRV-125	58 €
	A165090008	Juego barras carniceras armarios snack Snack cabinets meat bars	ACR/ACC/ACRV-55	58 €
	A165090009	Juego barras carniceras armarios GN 1/1 GN 1/1 cabinets meat bars		58 €

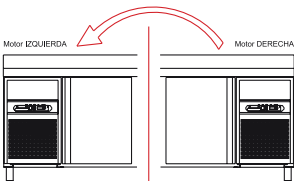
JJEGO DE RUEDAS CASTORS SETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	M163000011	Juego 4 ruedas(2 con freno + 2 sin freno) 4 castors set (2 with brakes + 2 without brakes)		75 €
	M163000012	Juego 6 ruedas(3 con freno + 3 sin freno) 6 castors set (3 with brakes + 3 without brakes)		115 €

PATAS INOXIDABLES STAINLESS STEEL FEETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6007050017	Patas inox 125 - 200 mm. 125 - 200 mm. stainless steel feet		21 €
	6007050079	Patas inox 95 - 125 mm. 95 - 125 mm. stainless steel feet	MFB	21 €
	6007050031	Patas botellero Bottle cooler feet	BE	12 €

CERRADURAS LOCKS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	A169220005	Conjunto cerradura puerta, apertura a izquierda Left hand opening lock set	Mesas frías Refrigerated counters	15
	A169220006	Conjunto cerradura puerta, apertura a derecha Right hand opening lock set	Mesas frías Refrigerated counters	15
	A169220005	Conjunto cerradura puerta, apertura a izquierda Left hand opening lock set	Armarios, parte superior Cabinets, upper side	15
	A169220006	Conjunto cerradura puerta, apertura a derecha Right hand opening lock set	Armarios, parte superior Cabinets, upper side	15
	A169220008	Conjunto cerradura puerta, apertura a izquierda Left hand opening lock set	Armarios, puerta inferior izq. Cabinets, small left door	17
	A169220007	Conjunto cerradura puerta, apertura a derecha Right hand opening lock set	Armarios, puerta inferior der. Cabinets, small right door	17

CERRADURAS LOCKS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6033010075	Cerradura lateral Side lock	RV-RVC-RWW-RMM	33

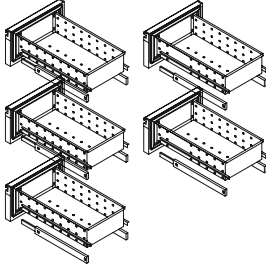
CERRADURAS LOCKS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6033010008	Cerradura puerta armario Refrigerated cabinet lock	ACRV - AGFE	53

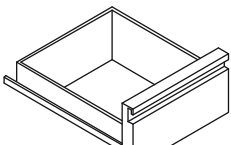
GRUPO LADO IZQUIERDO ENGINE IN LEFT SIDE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	Incremento motor lado izquierdo Engine in left side	Mesas frías sin fregadero Snack counters without sink	55 €
	Incremento motor lado izquierdo Engine in left side	Mesas frías con fregadero Snack counters with sink	190 €

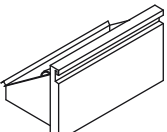
CONDENSACIÓN MIXTA AIRE - AGUA MIXED CONDENSATION AIR - WATER	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	Condensación mixta aire-agua Mixer condenser unit air-water	Mesas y Armarios Refrigerados Vitrina cerrada y mural Refrigerated counters and cabinets, closed and mural showcase	205 €

EVAPORACIÓN AUTOMÁTICA MESAS PRE-INSTALACIÓN REMOTE COMPRESSOR COUNTERS DEFROST WATEREVAPORATION	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	M171130001	Evaporación automática Defrost water evaporation	MFRSPMRGPMCSO, MCGP, MFRFP, MFCP, MFBP	65 €

VÁLVULA DE EXPANSIÓN EXPANSION VALVE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)	
	6021310022	Válvula de expansión + cartucho refrigeración Refrigeration expansion valve + hole	Todos los modelos pre-inst. All remote compressor models	115 €
	6021310032	Válvula de expansión congelados + cartucho Low temperature valve + hole	Todos los modelos pre-inst. All remote compressor models	115 €

CAJONERAS REFRIGERADAS REFRIGERATED DRAWERS SET	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	M169120152	Kit cajonera refrigerada 100+100 GN 1/1 GN 1/1 100+100 refrigerated drawers set	MF-B-MF-MFS-MFP100/140 465 €
	M169120153	Kit cajonera refrigerada 100+100+100 GN 1/1 GN 1/1 100+100+100 refrigerated drawers set	Mesas GN 1/1 refrigeración Refrigerated GN 1/1 counters 635 €
	M169120154	Kit cajonera refrigerada 100+300 GN 1/1 GN 1/1 100+300 refrigerated drawers set	Mesas GN 1/1 refrigeración Refrigerated GN 1/1 counters 635 €
	M169120155	Kit cajonera refrigerada 200+200 GN 1/1 (lado grupo) GN 1/1 200+200 refrigerated drawers set (engine side)	Mesas GN 1/1 refrigeración Refrigerated GN 1/1 counters 510 €
	M169120156	Kit cajonera refrigerada 200+200 GN 1/1 GN 1/1 200+200 refrigerated drawers set	Mesas GN 1/1 refrigeración Refrigerated GN 1/1 counters 510 €
	M169120157	Kit cajonera refrigerada 100+100+100 snack Snack 100+100+100 refrigerated drawers set	Mesas snack refrigeración Refrigerated snack counters 635 €
	M169120158	Kit cajonera refrigerada 100+300 snack Snack 100+300 refrigerated drawers set	Mesas snack refrigeración Refrigerated snack counters 635 €
	M169120159	Kit cajonera refrigerada 200+200 snack (lado contra-grupo) Snack 200+200 refrigerated drawers set (opposite engine side)	Mesas snack refrigeración Refrigerated snack counters 510 €
	M169120160	Kit cajonera refrigerada 200+200 snack (lado grupo) Snack 200+200 refrigerated drawers set (engine side)	Mesas snack refrigeración Refrigerated snack counters 510 €
	M169120161	Kit cajonera refrigerada 200+200 snack Snack 200+200 refrigerated drawers set	Mesas snack refrigeración Refrigerated snack counters 510 €
	M169120162	Kit cajonera refrigerada 170+170+170 frente mostrador Back bar 170+170+10 refrigerated drawers set	Frente mostrador refrigerado Back-bar 890 €
	M169120163	Kit cajonera refrigerada 170+450 frente mostrador Back bar 170+450 refrigerated drawers set	Frente mostrador refrigerado Back-bar 745 €
	M169120164	Kit cajonera refrigerada 300+300 frente mostrador (lado contra grupo) Back bar 300+300 refrigerated drawers set (opposite engine side)	Frente mostrador refrigerado Back-bar 745 €
	M169120165	Kit cajonera refrigerada 300+300 frente mostrador (lado grupo) Back bar 300+300 refrigerated drawers set (engine side)	Frente mostrador refrigerado Back-bar 745 €
	M169120166	Kit cajonera refrigerada 300+300 frente mostrador Back bar 300+300 refrigerated drawers set	Frente mostrador refrigerado Back-bar 745 €

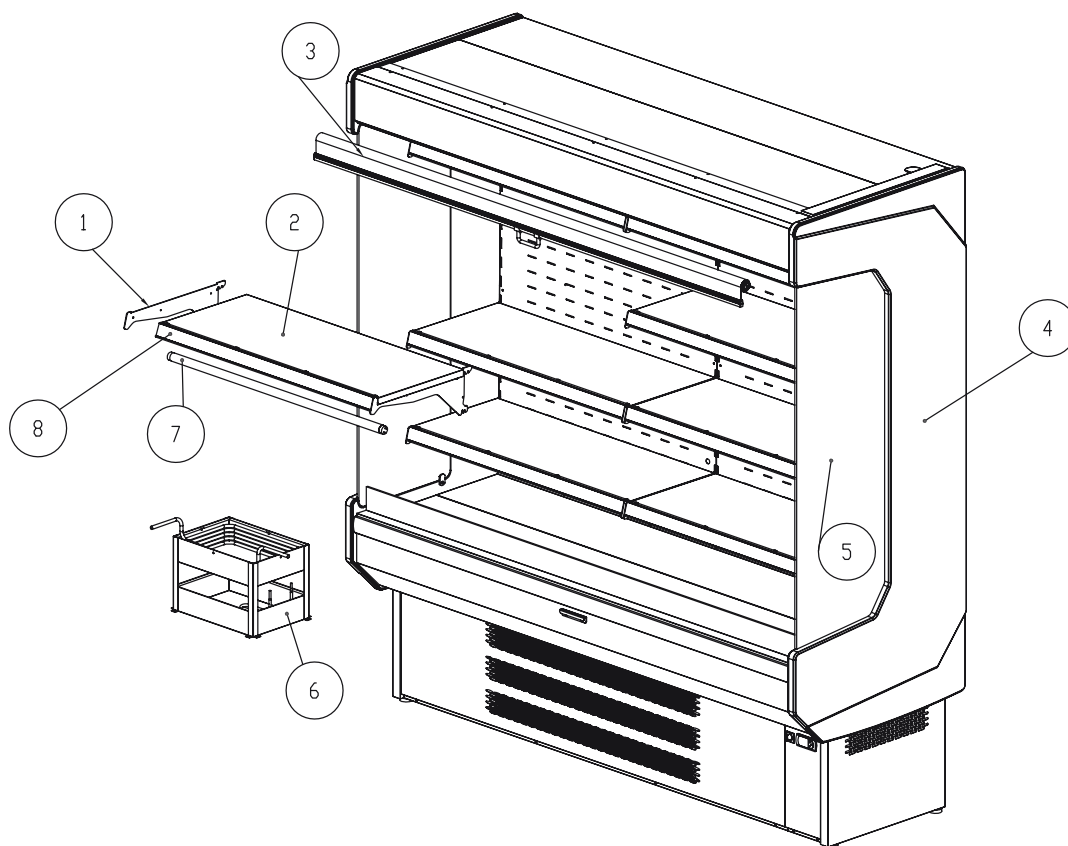
CAJONES AUXILIARES NEUTRAL DRAWERS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	M269130007	Cajón neutro (repuesto) Neutral drawers (spare)	MC 133 €
	M169130024	Cajón neutro FMRmotor lado derecho (repuesto) FMRright hand engine drawer (spare)	FMR- MOC 133 €
	M169130025	Cajón neutro FMRmotor lado izquierdo (repuesto) FMRleft hand engine drawer (spare)	FMR- MOC 133 €

TOLVA PARA CAFÉ CHUTE DRAWER FOR COFFEE WASTE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
	M269170005	Cajón tolva especial posos café Drawer for coffee waste	MC 124 €
	M169170014	Cajón tolva especial posos café, FMRmotor der. (repuesto) Drawer for coffee waste, right hand engine FMR (spare)	FMR- MOC 124 €
	M169170015	Cajón tolva especial posos café, FMRmotor izq. (repuesto) Drawer for coffee waste, left hand engine FMR (spare)	FMR- MOC 124 €

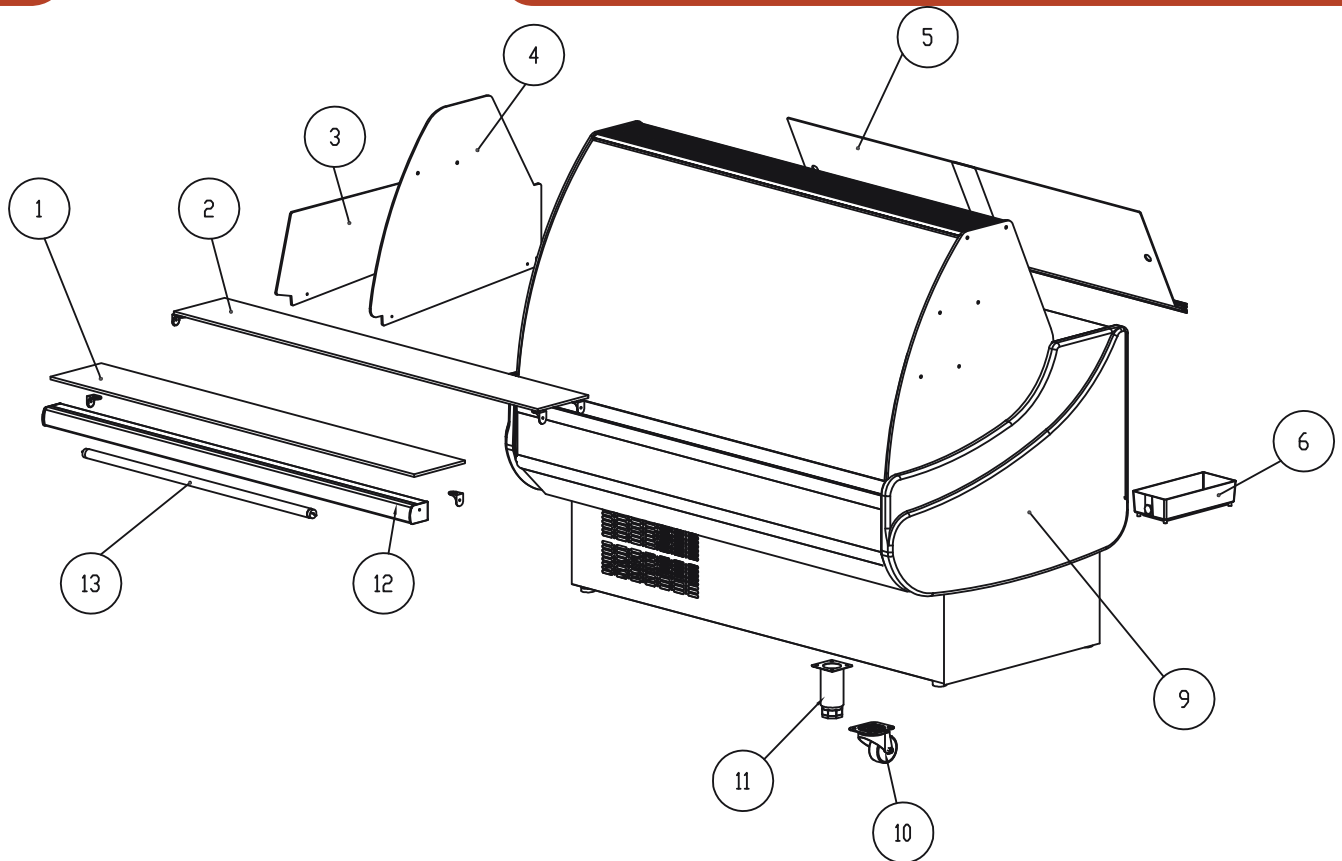
JJEGOS BISAGRAS HINGES SETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
M169090003	Juego bisagras apertura izquierda mesas frías Hinge set left opening door refrigerated counter	Mesas frías Refrigerated counters	23 €
M169090004	Juego bisagras apertura derecha mesas frías Hinge set right opening door refrigerated counter	Mesas frías Refrigerated counters	23 €

JJEGOS BISAGRAS HINGES SETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
A169090010	Juego bisagras apertura izquierda armarios Hinge set left opening door refrigerated cabinets	Armarios Cabinets	23 €
A169090011	Juego bisagras apertura derecha armarios Hinge set right opening door refrigerated cabinets	Armarios Cabinets	23 €

JJEGOS BISAGRAS HINGES SETS	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS PRICE (€)
A169090012	Juego bisagra puerta intermedia lado derecho Right side intermediate hinge set	Armarios Cabinets	23 €
A169090013	Juego bisagra puerta intermedia lado izquierdo Left side intermediate hinge set	Armarios Cabinets	23 €



	CODIGO CODE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS (€) PRICE (€)
1	-	Soporte estante blanco / White shelf support	CM-5/6/8	14 €
2	622100225	Estante completo CM-100/190 / Full shelf CM-100/190	CM-5/6/8-100/190	71 €
2	622100226	Estante completo CM-125/240 / Full shelf CM-125/240	CM-5/6/8-125/240	76 €
2	622100317	Estante completo CM-150/290 / Full shelf CM-150/290	CM-5/6/8-150/290	85 €
3	612300016	Cortina nocturna CM-70 / Night blind CM-70	CM-5/6/8-70	217 €
3	612300017	Cortina nocturna CM-100 / Night blind CM-100	CM-5/6/8-100	249 €
3	612300018	Cortina nocturna CM-125 / Night blind CM-125	CM-5/6/8-125	278 €
3	612300019	Cortina nocturna CM-150/290 / Night blind CM-150/290	CM-5/6/8-150/290	288 €
3	612300020	Cortina nocturna CM-190 / Night blind CM-190	CM-5/6/8-190	326 €
3	612300021	Cortina nocturna CM-240 / Night blind CM-240	CM-5/6/8-240	390 €
4	-	Juego costados fondo 5 / Kit side 5 background	CM-5	217 €
4	-	Juego costados fondo 6 / Kit side 6 background	CM-6	249 €
4	-	Juego costados fondo 8 / Kit side 8 background	CM-8	278 €
5	350500287	Costado cristal CM-5 / Side glass CM-5	CM-5	36 €
5	350500060	Costado cristal CM-6 / Side glass CM-6	CM-6	44 €
5	350500286	Costado cristal CM-8 / Side glass CM-8	CM-8	58 €
6	610400001	Bandeja evaporación completa / Complete evaporation tray	CM-5/6/8	220 €
6	212500019	Resistencia bandeja evaporación / Resistance evaporation tra	CM-5/6/8	72 €
7	622100067	Iluminación estante CM-70 / Shelf lighting CM-70	CM-5/6/8-70	150 €
7	622100068	Iluminación estante CM-100 / Shelf lighting CM-100	CM-5/6/8-100	150 €
7	622100069	Iluminación estante CM-125 / Shelf lighting CM-125	CM-5/6/8-125	160 €
7	622100070	Iluminación estante CM-150 / Shelf lighting CM-150	CM-5/6/8-150	190 €
7	622100071	Iluminación estante CM-190 / Shelf lighting CM-190	CM-5/6/8-190	340 €
7	622100072	Iluminación estante CM-240 / Shelf lighting CM-240	CM-5/6/8-240	390 €
7	622100318	Iluminación estante CM-290 / Shelf lighting CM-290	CM-5/6/8-290	460 €
8	151700067	Portaprecios CM-70 / Labels holder CM-70	CM-5/6/8-70	6 €
8	151700068	Portaprecios CM-100 / Labels holder CM-100	CM-5/6/8-100	8 €
8	151700069	Portaprecios CM-125 / Labels holder CM-125	CM-5/6/8-125	10 €
8	151700070	Portaprecios CM-150 / Labels holder CM-150	CM-5/6/8-150	12 €
8	151700071	Portaprecios CM-190 / Labels holder CM-190	CM-5/6/8-190	8 €
8	151700072	Portaprecios CM-240 / Labels holder CM-240	CM-5/6/8-240	10 €
8	151700270	Portaprecios CM-290 / Labels holder CM-290	CM-5/6/8-290	12 €

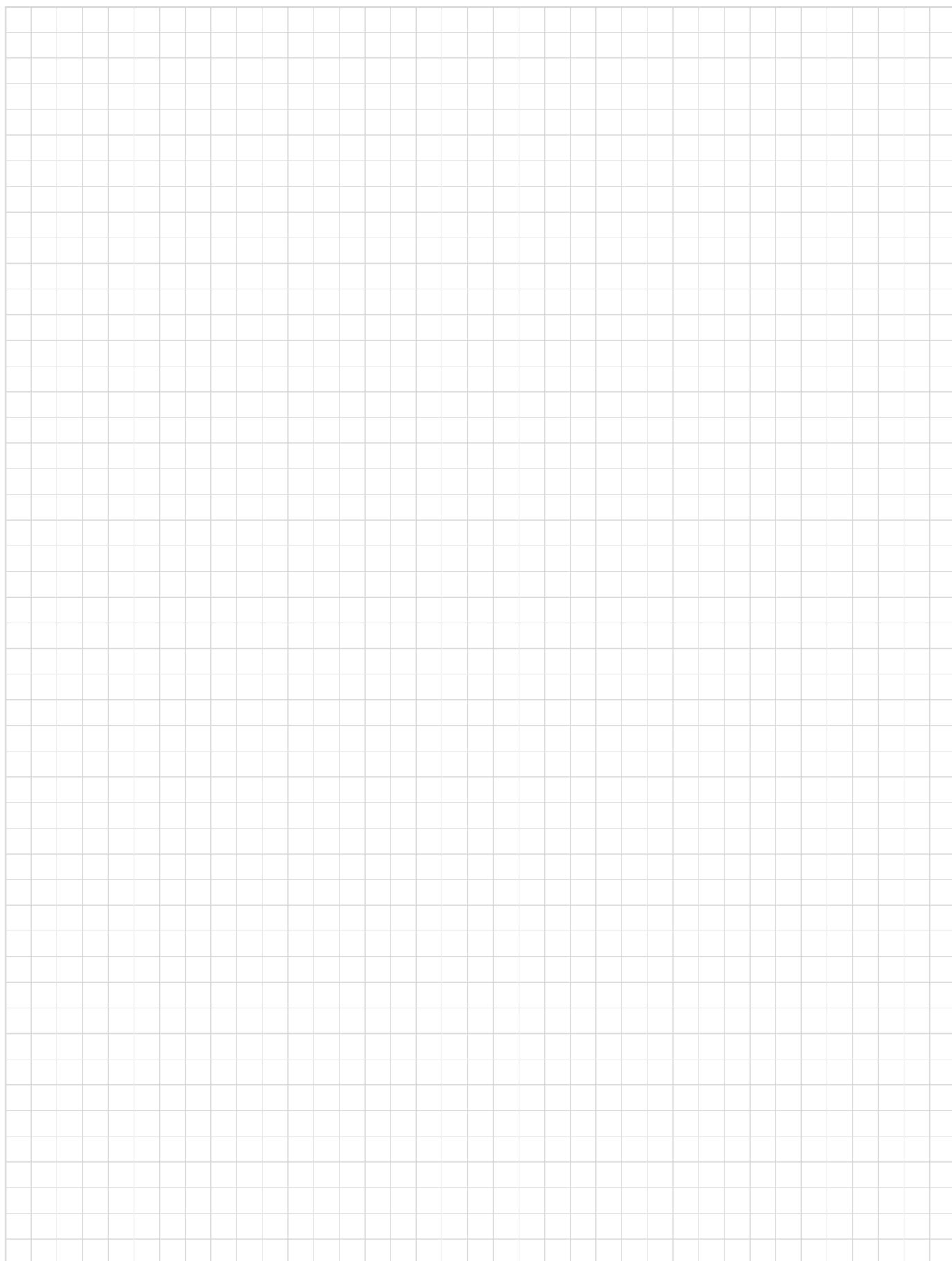


SPARES • REPUESTOS Y ACCESORIOS

	CODIGO CODE	DESCRIPCIÓN DESCRIPTION	PARA MODELO SUITABLE FOR MODEL	PRECIOS (€) PRICE (€)
1	622100082	Estante adicional largo 10 / Additional long shelf 10	CVE/ CVES- 8/9/10-10	50 €
1	622100083	Estante adicional largo 13 / Additional long shelf 13	CVE/ CVES- 8/9/10-13	60 €
1	622100084	Estante adicional largo 15 / Additional long shelf 15	CVE/ CVES- 8/9/10-15	70 €
2	622100085	Estante adicional largo 20 / Additional long shelf 20	CVE/ CVES- 8/9/10-20	100 €
2	622100086	Estante adicional largo 25 / Additional long shelf 25	CVE/ CVES- 8/9/10-25	120 €
2	622100087	Estante adicional largo 30 / Additional long shelf 30	CVE/ CVES- 8/9/10-30	140 €
3	-	Separador de genero / Separator genre	CVE/ CVES- 8/9/10	52 €
4	-	Separador ambiente / Separator environment	CVE/ CVES- 8/9/10	104 €
5	-	Vitrina largo 10 / Serve over counter long 10	CVE/ CVES- 8/9/10-10	-
5	-	Vitrina largo 13 / Serve over counter long 13	CVE/ CVES- 8/9/10-13	-
5	-	Vitrina largo 15 / Serve over counter long 15	CVE/ CVES- 8/9/10-15	-
5	-	Vitrina largo 20 / Serve over counter long 20	CVE/ CVES- 8/9/10-20	-
5	-	Vitrina largo 25 / Serve over counter long 25	CVE/ CVES- 8/9/10-25	-
5	-	Vitrina largo 30 / Serve over counter long 30	CVE/ CVES- 8/9/10-30	-
6	622100186	Bandeja evaporación completa / Complete evaporation tray	CVE/ CVES- 8/9/10-30	75 €
6	212500047	Resistencia bandeja evaporación / Resistance evaporation tray	CVE/ CVES- 8/9/10-30	71 €
7	-	Juego costados fondo 8 / Kit side 8 background	CVE/ CVES- 8	218 €
7	-	Juego costados fondo 9 / Kit side 9 background	CVE/ CVES- 9	220 €
7	-	Juego costados fondo 10 / Kit side 10 background	CVE/ CVES- 10	230 €
7	-	Juego costados fondo 12 / Kit side 12 background	CVE/ CVES- 12	240 €
8	611100001	Kit 4 ruedas / Kit 4 wheels	CVE/ CVES- 8/9/10	75 €
8	611100002	Kit 6 ruedas / Kit 6 wheels	CVE/ CVES- 8/9/10	115 €
9	611100232	Kit 4 patas regulables / Kit 4 adjustable leg	CVE/ CVES- 8/9/10	75 €
9	611100233	Kit 6 patas regulables / Kit 6 adjustable leg	CVE/ CVES- 8/9/10	115 €
10	622100006	Pantalla iluminación vitrina largo 10 / Display cabinet lighting length 10	CVE/ CVES- 8/9/10-10	50 €
10	622100007	Pantalla iluminación vitrina largo 13 / Display cabinet lighting length 13	CVE/ CVES- 8/9/10-13	55 €
10	622100008	Pantalla iluminación vitrina largo 15 / Display cabinet lighting length 15	CVE/ CVES- 8/9/10-15	60 €
10	622100009	Pantalla iluminación vitrina largo 20 / Display cabinet lighting length 20	CVE/ CVES- 8/9/10-20	80 €
10	622100010	Pantalla iluminación vitrina largo 25 / Display cabinet lighting length 25	CVE/ CVES- 8/9/10-25	95 €
10	622100017	Pantalla iluminación vitrina largo 30 / Display cabinet lighting length 30	CVE/ CVES- 8/9/10-30	105 €
11	212900002	Fuorescente 30W / Fluorescent 30W	CVE/ CVES- 8/9/10	21 €
11	212900001	Fuorescente 36W / Fluorescent 36W	CVE/ CVES- 8/9/10	21 €



[www.coreco.es](http://www.coreco.es) - [info@coreco.es](mailto:info@coreco.es) - [www.coreco.es](http://www.coreco.es) - [info@coreco.es](mailto:info@coreco.es) - [www.coreco.es](http://www.coreco.es) - [info@coreco.es](mailto:info@coreco.es)









**CORECO**

Ctra. Córdoba - Málaga Km. 80,800  
Tel. +34 957 50 22 75  
Fax. +34 957 51 42 98  
14900 Lucena (Córdoba) Spain  
info@coreco.es www.coreco.es