



DIFRIHO



CATÁLOGO-TARIFA

20

23

(v.11.02)



DIFRIHO

CATÁLOGO TARIFA 2023

DISTRIBUIDORA INTERNACIONAL DE FRIO Y HOSTELERIA, S.A.

LAUREÀ MIRÓ, 393 NAVE 2

08980 SANT FELIU DE LLOBREGAT (BARCELONA)

TEL.: 93 666 52 52

comercial@difriho.com

tecnica@difriho.com

administracio@difriho.com

www.DIFRIHO.com



MONTADORAS DE NATA
Y SORBETERAS

Pág. **5**



GRANIZADORAS
DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS

Pág. **13**



VITRINAS
HELADERÍA

Pág. **35**



HORNOS MICROONDAS

Pág. **51**



HORNOS PIZZA
Y ACCESORIOS

Pág. **55**





ARMARIOS

Pág. **79**



ENVASADORAS
AL VACIO

Pág. **175**



FUENTES DE AGUA

Pág. **179**



FABRICADORES
DE HIELO

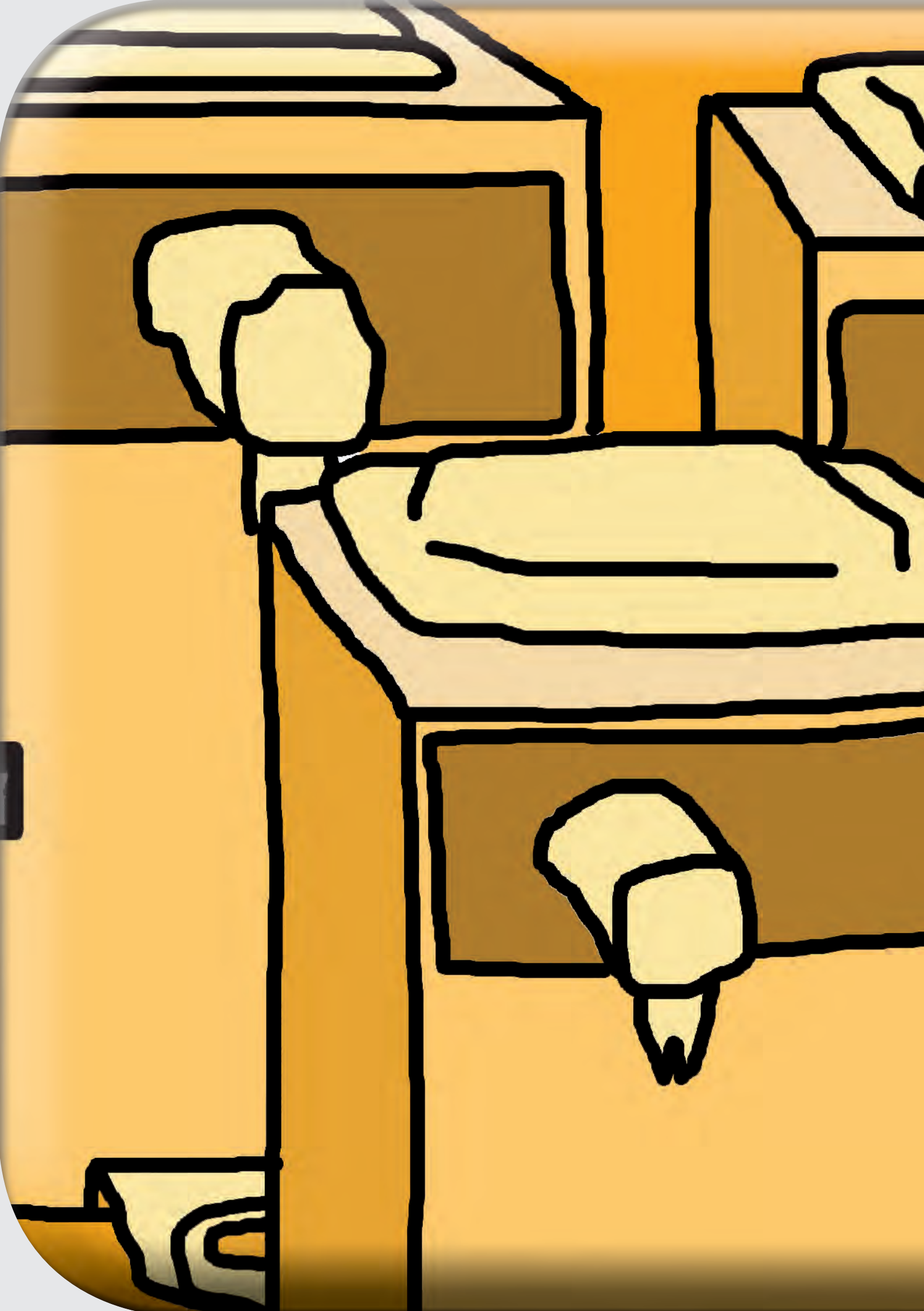
Pág. **201**



ARMARIOS DESMONTABLES

Pág. **220**







MONTADORAS DE NATA Y SORBETERAS

TELME[®]

ugolini[®]
made in Italy

MONTADORAS DE NATA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PRIMA 2	PRIMA 5
Ancho	mm	250	280
Fondo	mm	410	440
Alto	mm	400	400
Capacidad cuba	Lts	2	5
Producción	Lts/h.	100	100
Alimentación	Ph/Volts/ Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	300	400
P.V.P.	€	3.322	3.964





TELME



Mod. PRIMA 2

Mod. PRIMA 5

PRIMA 2 Y PRIMA 5 :

- Montadoras de nata profesionales, compactas, prácticas y de muy fácil uso. Ideales para chocolaterías, pastelerías, cafeterías, yogurterías, heladerías, catering, bares, restaurantes.
- Fabricada totalmente en acero inoxidable.
- Incluye indicador de temperatura digital.
- Cubeta extraíble para facilitar la limpieza y garantizar una higiene total.
- Equipadas con una bomba en acero inoxidable rotativa de paletas.
- La cubeta extraíble está refrigerada indirectamente manteniendo la nata líquida en perfectas condiciones y a una temperatura de 4°C.
- Transforma la nata líquida y aire en nata montada al pasar por el texturizador.
- Tanto la nata líquida como la montada están refrigeradas en todo momento del proceso hasta llegar a la boquilla dispensadora.



Cuba interior en acero inoxidable.



Cubeta extraíble.



Recoge gotas extraíble.

MANTECADORAS SOFT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		MiniGEL Plus 1	MiniGEL Plus 2	MiniGEL Plus 3
Ancho exterior	mm	200	400	600
Fondo exterior	mm	480	480	480
Alto exterior	mm	620	620	620
Capacidad depósito	Lts.	6	2 x 6	3 x 6
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	460	1.100	1.300
Gas refrigerante	Tpo	R290	R290	R290
P.V.P.	€	1.913	3.524	5.233





ugolini
made in Italy



Mod. MINI GEL PLUS 2



Mod. MINI GEL PLUS 3



Mod. MINI GEL PLUS 1

MINIGEL PLUS:

- Tecnología avanzada, con diseño sobrio y elegante, compactas y muy fiables.
- Máquina diseñada para elaborar granizados, sorbete y helado soft.
- Sistema de mezcla mejorado para un helado más denso y compacto.
- Sistema de recogida total del agua de condensación.
- Sensor de presencia para acelerar el llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Control electrónico con display de fácil uso.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Se suministran de serie con el sistema patentado anti condensación y ahorro de energía "RECOVER ENERGY"



Control electrónico con display.



RECOVER ENERGY.

MANTECADORA SOFT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		QUICKGEL MIXER
Ancho exterior	mm	260
Fondo exterior	mm	570
Alto exterior	mm	730
Capacidad depósito	Lts.	4
Capacidad cilindro	Lts.	2
Producción hora (cono 75 gr.)	Nº	180
Producción	Kgs/hora	14
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia	W	1.800
Gas refrigerante	Tipo	R290
P.V.P.	€	5.600





ugolini
made in Italy



Mod. QUICKGEL MIXER

QUICKGEL MIXER:

- Innovadora, elegante y muy compacta. Creada prestando mucha atención a la calidad, a los detalles y a la funcionalidad.
- Maquina diseñada para elaborar un helado consistente de calidad, así como una gama muy amplia de nuevos productos.
- Equipada con sensor de presencia para acelerar el llenado.
- Control con pantalla táctil "TS", muy intuitiva y de fácil uso.
- Mezclador fabricado con plástico POM.
- Compresor hermético y condensador refrigerado por aire.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.



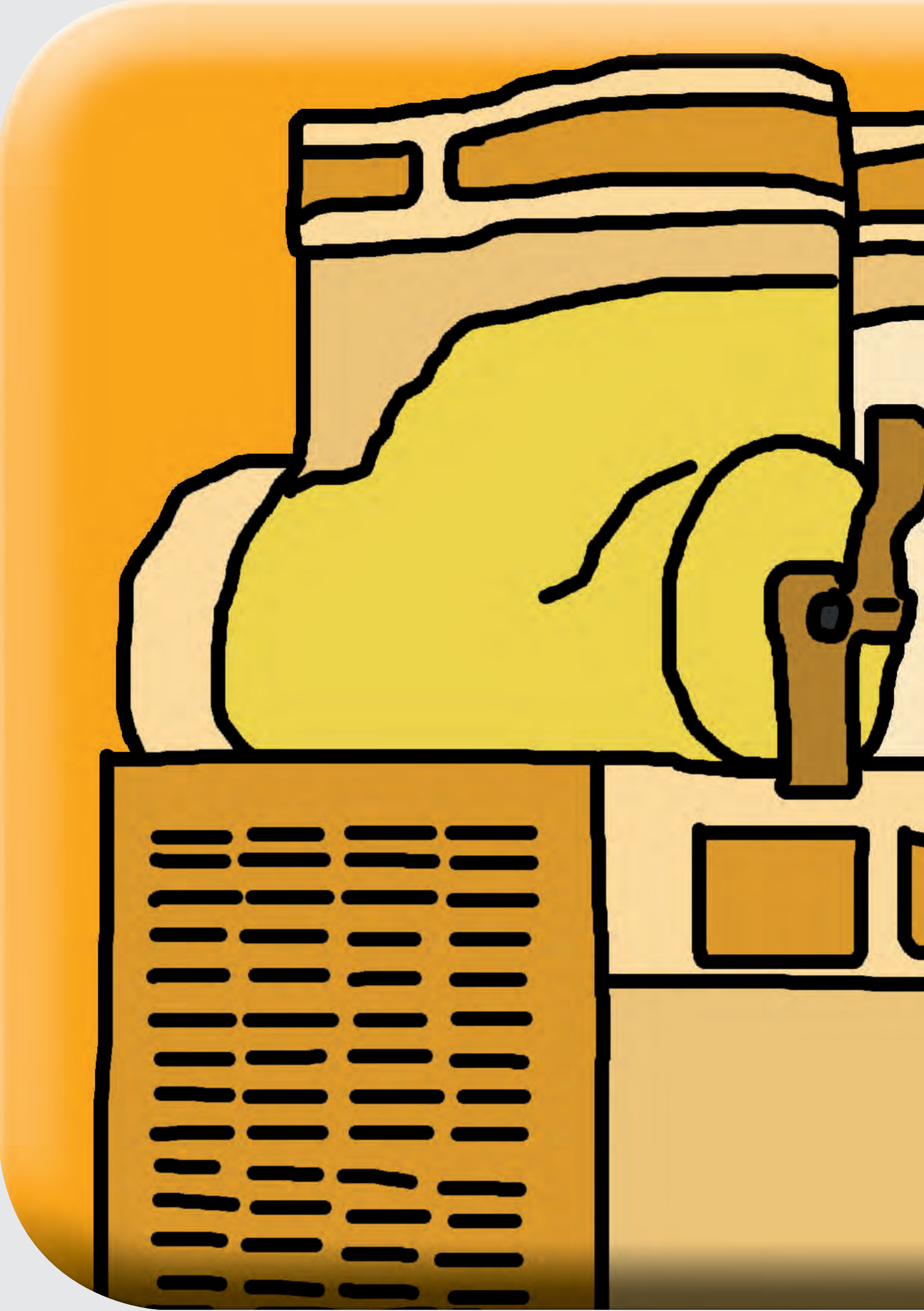
Control pantalla táctil.



Sensor de proximidad.



Mezclador POM.





GRANIZADORAS DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS

ugolini[®]
made in Italy

GRANIZADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		MICRO	ICON 1	ICON 2	ICON 3
Ancho exterior	mm	180	180	370	550
Fondo exterior	mm	470	440	440	440
Alto exterior	mm	510	490	490	490
Capacidad depósito	Lts.	3	2,8	2 x 2,8	3 x 2,8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	460	460	1.100	1.300
Gas refrigerante	Tipo	R134a	R290	R290	R290
P.V.P.	€	1.083	1.185	2.263	3.032





ugolini
made in Italy



Mod.ICON 2



Mod.ICON 1



Mod. MICRO

MICRO/ ICON:

- Elegante con estilo único el modelo ICON y moderno el modelo MICRO, combinado con sus dimensiones extremadamente reducidas se adaptan en cualquier entorno.
- Excelentes para elaborar cremas frías, sorbetes y granizados en pequeñas cantidades, evitando desperdicios innecesarios.
- Los depósitos de la MICRO fabricados de policarbonato y de trítan los depósitos de la ICON.
- Dotadas con control electrónico muy intuitivo de fácil uso.
- Estructura de chapa lacada.
- Compresor hermético.
- Recoge-gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- La MICRO es la más pequeña de la serie MT y la más compacta sin renunciar a la profesionalidad y a la fiabilidad que caracteriza a toda la serie.
- Solo para el modelo ICON, se suministra de serie con el sistema patentado anti condensación y ahorro de energía "RECOVER ENERGY".



RECOVER ENERGY.



Control electrónico MICRO.



Control electrónico ICON.

GRANIZADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

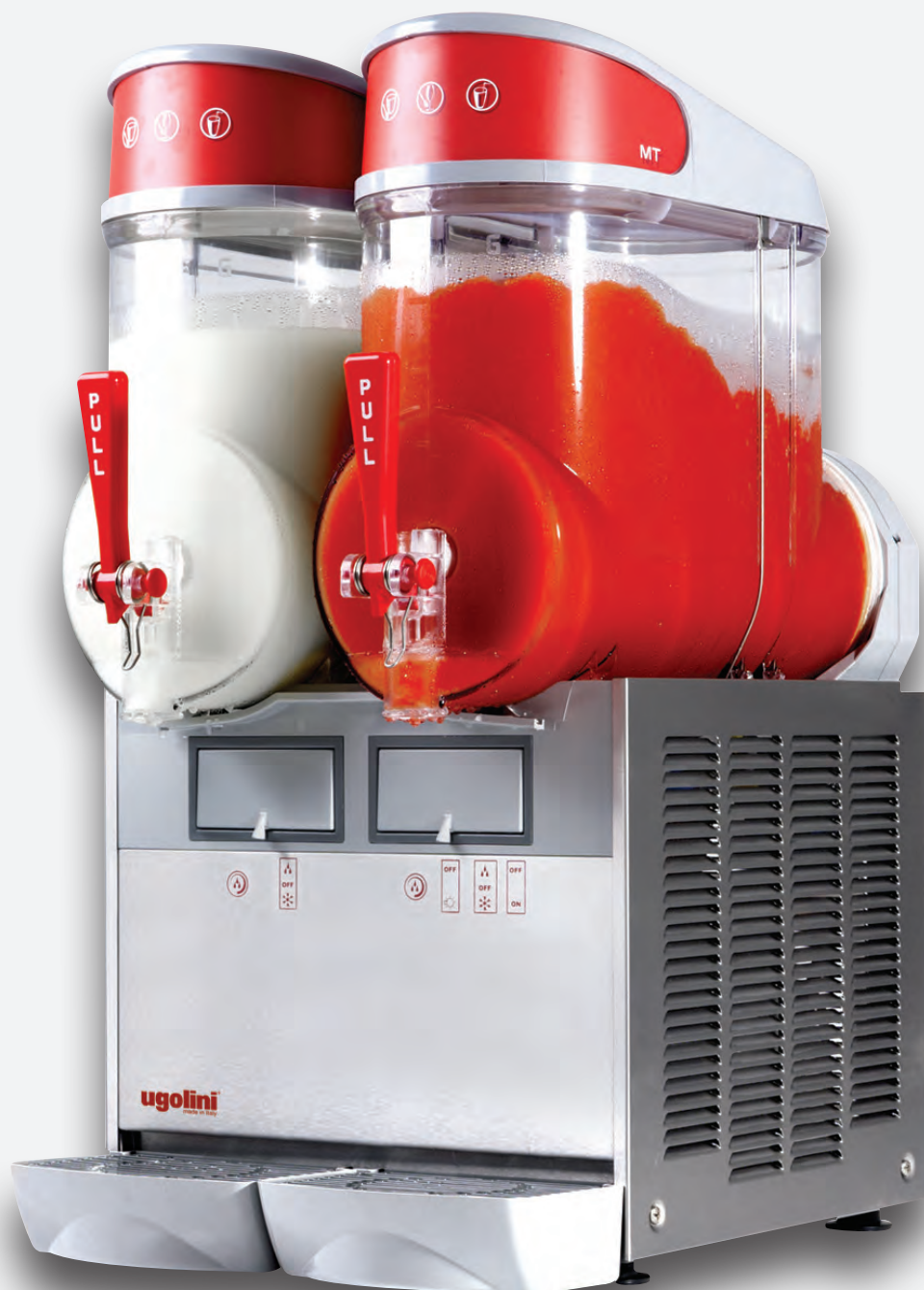
Modelo		MINI 1	MINI 2	MINI 3
Ancho exterior	mm	180	360	540
Fondo exterior	mm	470	470	470
Alto exterior	mm	650	650	650
Capacidad depósito	Lts.	6	2 x 6	3 x 6
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	460	1.100	1.300
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
P.V.P.	€	1.353	2.427	3.284

Modelo		MT 1B/E	MT 1B	MT 2B	MT 2B Negra	MT 3B	MT 3B Negra
Ancho exterior	mm	180	280	360	360	540	540
Fondo exterior	mm	470	470	470	470	470	470
Alto exterior	mm	690	690	690	690	690	690
Capacidad depósito	Lts.	10	10	2 x 10	2 x 10	3 x 10	3 x 10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	460	460	1.100	1.100	1.300	1.300
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	1.738	1.738	2.897	2.930	4.094	4.134





ugolini
made in Italy



Mod. MT 2B



Mod. MINI 1



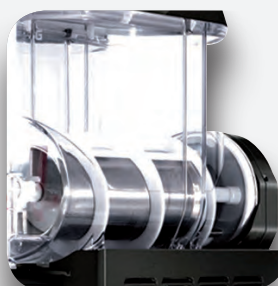
Mod. MT 2B NEGRA

MT/MINI:

- Gran visibilidad, compactas, muy fiables y fáciles de utilizar.
- Diseñadas para elaborar granizados y otras bebidas congeladas. Las Mini además para elaborar cremas y sorbetes.
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de policarbonato y tapa retroiluminada para el modelo MT.
- Equipadas con el exclusivo sistema de conducción magnético patentado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Compresor hermético.
- Recogegotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- También disponibles en color negro.



Recoge gotas extraíble.



Sistema de conducción magnética.



Maneta salida producto.

GRANIZADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		EASY NG6-1	EASY NG6-2	EASY NG6-3	EASY NG10-1	EASY NG10-2	EASY NG10-3
Ancho exterior	mm	195	395	595	195	395	595
Fondo exterior	mm	480	480	480	500	500	500
Alto exterior	mm	615	615	615	705	705	705
Capacidad depósito	Lts.	6	6 x 2	6 x 3	10	10 x 2	10 x 3
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	420	700	896	510	740	1.450
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	1.617	2.810	3.869	1.820	3.150	4.294

Accesorios

	P.V.P. €
Recover Energy NG6	64
Recover Energy NG10	71





ugolini
made in Italy



Mod. NG 10/2 EASY



Mod. NG 6/1 EASY

NG EASY:

- Diseño elegante, extremadamente compactas, muy fiables, máxima simplicidad y facilidad de uso.
- Granizadora multifunción para producir granizados, sorbetes, cremas frías, cócteles y bebidas frías.
- Depósito de policarbonato.
- Equipadas con el exclusivo sistema de conducción magnético patentado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Equipadas con control electromecánico de fácil uso.
- Sistema de recogida total del agua de condensación.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Opcional, se pueden suministrar con el innovador sistema de ahorro de energía "RECOVER ENERGY".



Panel mandos electromecánicos.



RECOVER ENERGY.

GRANIZADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		GIANT 2
Ancho exterior	mm	460
Fondo exterior	mm	530
Alto exterior	mm	900
Capacidad depósito	Lts.	2 x 15
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia	W	1.600
Gas refrigerante	Tipo	R290
P.V.P.	€	3.787





ugolini
made in Italy



Mod. GIANT

GIANT:

- Máxima visibilidad, compactas, muy fiables y fáciles de utilizar.
- Granizadora multifunción de gran capacidad para elaborar granizados y otras bebidas congeladas.
- Diseñadas para dispensar gran cantidad de producto en poco tiempo
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de policarbonato y tapa retroiluminada.
- Equipadas con el exclusivo sistema de conducción magnético patentado.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Equipadas con control electromecánico de fácil uso.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- También disponibles en color negro.



Depósitos de 15 litros.



Mod. GIANT NEGRA



Recoge gotas extraíble.

HORCHATERAS Y DISTR. ZUMO NATURAL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		A12	A19
Ancho exterior	mm	320	320
Fondo exterior	mm	420	420
Alto exterior	mm	660	720
Capacidad depósito	Lts.	12	19
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Temperatura	°C	+1 /+ 5	+1 /+ 5
Potencia	W	300	300
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290
P.V.P.	€	1.255	1.265





ugolini
made in Italy



Mod. A 19

A12 y A19:

- Son máquinas con gran visibilidad, sencillas y fáciles de utilizar.
- Diseñadas para enfriar y dispensar horchata y zumos naturales.
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de policarbonato.
- Equipadas con un sistema único de palas para garantizar una temperatura homogénea y la perfecta conservación del producto.
- Dotadas de un termostato digital para un control preciso de la temperatura.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.



Termostato digital.



Pulsador salida producto.



Recoge gotas extraíble.

DISTRIBUIDARAS DE BEBIDAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		COMPACT 8/1	COMPACT 8/2	COMPACT 8/3
Ancho	mm	180	250	370
Fondo	mm	400	400	400
Alto	mm	630	630	630
Capacidad depósito	Lts.	8	2 x 8	3 x 8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Temperatura	°C	+4,5/+8	+4,5/+8	+4,5/+8
Potencia	W	170	270	315
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
P.V.P.	€	637	847	1.132





ugolini
made in Italy



Mod. COMPACT 8/3



Mod. COMPACT 8/2

COMPACT:

- Son máquinas muy versátiles y fáciles de utilizar.
- Diseñadas para enfriar cualquier tipo de bebidas sin gas.
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de policarbonato.
- Compresor hermético.

- Equipadas con una bomba sumergida de accionamiento magnético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Pistón grifo en acero inoxidable, opcional.



Con bomba sumergida.



Opcional pistón grifo acero inox.

DISTRIBUIDORAS DE BEBIDAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		DELUXE 20/1	DELUXE 20/2	DELUXE 20/3
Ancho exterior	mm	180	360	540
Fondo exterior	mm	470	470	470
Alto exterior	mm	670	670	670
Capacidad depósito	Lts.	20	2 x 20	3 x 20
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Temperatura	°C	+4,5 / +8	+4,5 / +8	+4,5 / +8
Potencia	W	270	290	550
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290
P.V.P.	€	890	1.302	1.777

Accesorios	P.V.P. €
Piston grifo acero inox	38





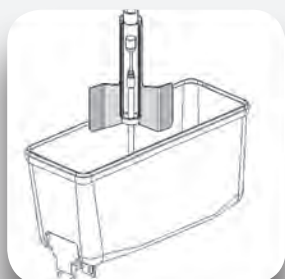
ugolini
made in Italy



Mod. DE LUXE 20/2 A

DELUXE:

- Son máquinas sencillas, versátiles y fáciles de utilizar.
- Diseñadas para enfriar cualquier tipo de bebidas (zumos naturales de fruta, café, Té, etc.)
- Estructura de acero inoxidable (AISI 304).
- Depósito de policarbonato.
- Equipadas con un agitador.
- Compresor hermético.
- Recoge gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Pistón grifo en acero inoxidable, opcional.



Con agitador.



Opcional pistón grifo acero inox.

CHOCOLATERAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		acabado color negro		acabado color oro	
		Delice 3	Delice 5	Delice 3 Gold	Delice 5 Gold
Ancho exterior	mm	240	260	240	260
Fondo exterior	mm	290	320	290	320
Alto exterior	mm	410	495	410	495
Capacidad depósito	Lts.	3	5	3	5
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Temperatura	°C	0 / 90°	0 / 90°	0 / 90°	0 / 90°
Potencia	W	800	800	800	800
P.V.P.	€	608	728	715	863





ugolini
made in Italy



Mod. DELICE 5



Mod. DELICE 5 GOLD

DELICE:

- Gran visibilidad gracias a su diseño sofisticado y elegante. Es muy fiable, poco voluminoso y fácil de usar.
- Dispensa chocolate caliente y otras bebidas más o menos densas.
- Depósito de policarbonato, extraíble incluso con producto en su interior.
- Dispone de grifo antigoteo fácilmente desmontable para una perfecta limpieza y garantizar una higiene total.
- Equipadas con un termostato para un control preciso de la temperatura del producto.
- Recogegotas con boya indicativa de llenado.



Depósito extraíble.



Grifo antigoteo.



Maneta salida producto.

DISTRIBUIDORAS CREMA CALIENTE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		ICON HOT
Ancho exterior	mm	180
Fondo exterior	mm	440
Alto exterior	mm	490
Capacidad depósito	Lts.	2,8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia	W	400
P.V.P.	€	1.120





ugolini
made in Italy



Mod. ICON HOT

ICON HOT:

- Elegante con diseño único y moderno, combinado con sus dimensiones extremadamente reducidas se adaptan en cualquier entorno. Ideal para quienes disponen de poco espacio, sin renunciar a nada.
- Pequeños distribuidores especialmente diseñados para cremas y productos calientes (té y todo tipo de infusiones), para elaborar pequeños volúmenes de producto, evitando desperdicios.
- Dispone de un dispensador especial rellenos.
- Depósito fabricado de tritan
- Dotadas de un termostato para un control preciso de la temperatura del producto, de fácil uso.
- Estructura de chapa lacada.
- Permite la regulación de la densidad del producto.
- Compresor hermético.
- Recoge-gotas, extraíble con boya indicadora de llenado.
- Fácilmente desmontables para una rápida y perfecta limpieza, garantizando una higiene total.
- Se suministra de serie con el sistema patentado anti condensación y a horro de energía "RECOVER ENERGY"3



Boquilla especial rellenos.



RECOVER ENERGY.



Termostato.

DISTRIBUIDOR BEBIDAS CALIENTES

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		INSTANT 2	INSTANT 3
Ancho exterior	mm	200	270
Fondo exterior	mm	390	390
Alto exterior	mm	520	520
Sabores	Nº	2	3
Capacidad contendor sabores	Lts.	1	1
Capacidad depósito	Lts.	4,5	4,5
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	1.100	1.100
P.V.P.	€	1.258	1.437

Accesorios y opciones	P.V.P. €
Frontal luminoso LED Instant 2 (instalado de fábrica)	72
Frontal luminoso LED Instant 3 (instalado de fábrica)	75
Smart/Card Version (instalado de fábrica)	40
Kit S/C de puesta en marcha (10 unid.S/C+programación+instalación CD)	168





ugolini
made in Italy



Mod. INSTANT 2

INSTANT:

- Diseño elegante y muy llamativo, fiable y de fácil uso.
- Especialmente diseñado para dispensar bebidas calientes que funciona con productos solubles en agua.
- Estructura de chapa lacada.
- Botones táctiles para la erogación del producto y pantalla informativa con indicaciones operativas claras, para su fácil uso.
- Sistema electrónico de control de dosificación de agua y solubles para usar en vasos pequeños o grandes.
- Máxima higiene garantizada por el simple desmontaje de los componentes sujetos a limpieza.
- Dispone de ciclo de enjuague para limpieza de mezcladores.
- Recoge-gotas integrado y extraíble con boyita indicadora de llenado.
- Se pueden suministrar con frontal luminoso y versión Smart card , bajo pedido.



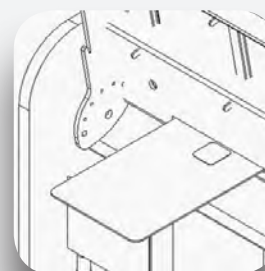
Pantalla informativa y teclado táctil.



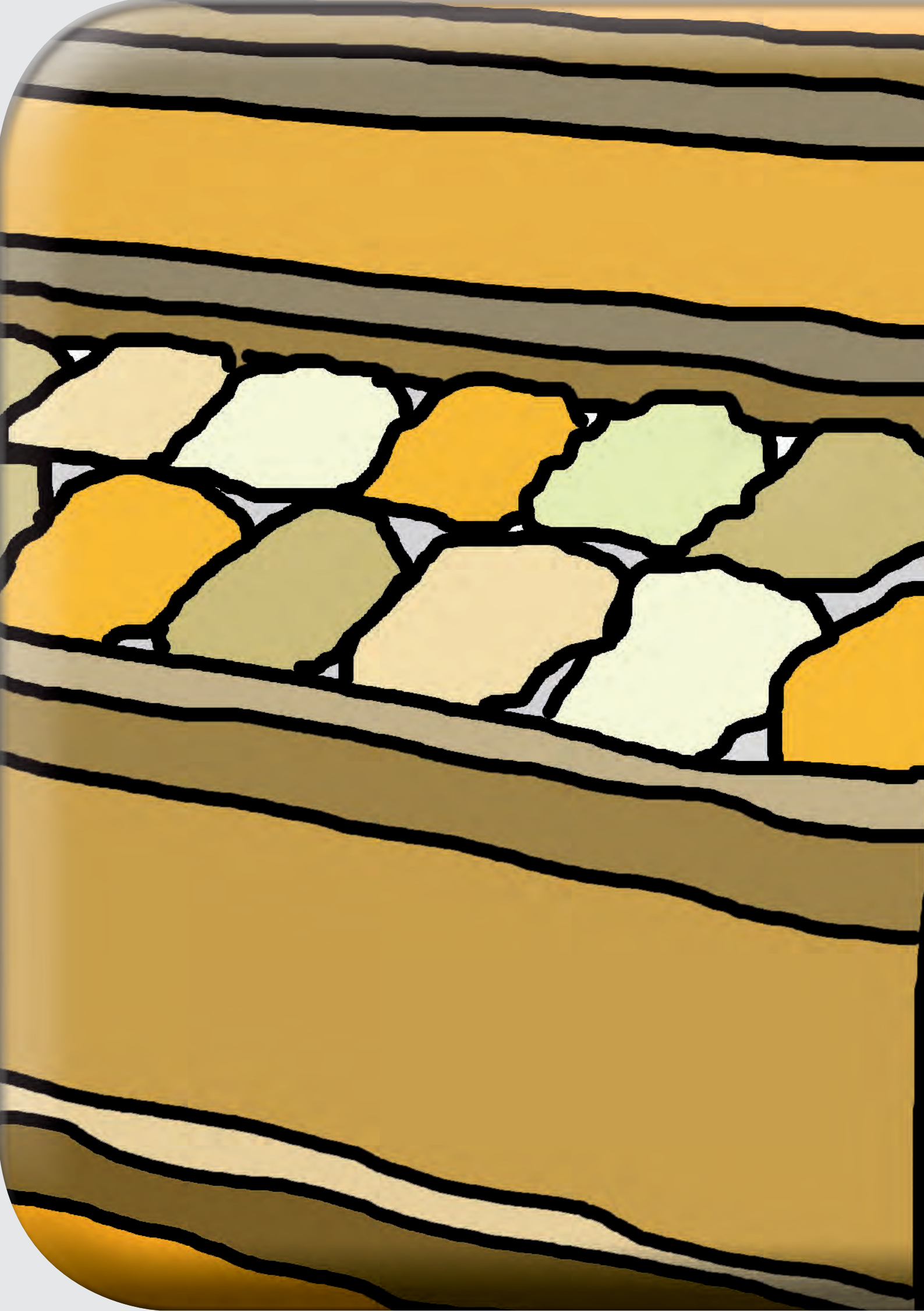
Cubeta extraíble.



Frontal luminoso (opcional).



Versión Smart card (opcional).





VITRINAS HELADERÍA

COF



VITRINAS HELADOS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		VG 5	VG 7	VG 8
Ancho	mm	1.009	1.298	1.548
Fondo	mm	615	615	615
Alto	mm	1.296	1.296	1.296
Capacidad cubetas exposición	Lts.	5	7	8
Capacidad cubetas reserva	Lts.	13	22	26
Temperatura	°C	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	220	300	400
P.V.P.	€	1.138	1.323	1.540

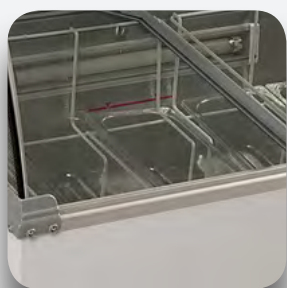




Mod. VG 7

VG:

- Pequeñas vitrinas para la exposición de helados, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz led interior, adaptables en cualquier ambiente, ideales para heladerías, pastelerías, chocolaterías, bares, restaurantes...
- Tapas correderas de vidrio templado anti condensación, con cerradura.
- Luz led interior para proporcionar una gran visibilidad al helado expuesto.
- Equipadas de serie con cestas soporte cubetas.
- Refrigeración estática y descarche manual.
- Termostato mecánico, de fácil uso.
- Dotado con 4 ruedas para su fácil traslado.
- Se suministran desmontadas, con manual de instrucciones para su fácil montaje.
- Pueden ser suministrados con cubetas de 5L, bajo pedido (Ver pág. 38).
- Clase climática 4



VITRINAS HELADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		vidrio recto		
		PUNTO 4	PUNTO 6R	PUNTO 7R
Ancho	mm	824	1.184	1.354
Fondo	mm	760	800	800
Alto	mm	1.176	1.176	1.176
Capacidad cubetas 5 Lts.	Nº	4 + 4	6 + 6	7 + 7
Capacidad reserva cubetas 5 Lts.	Nº	-	4 + 4	6 + 6
Rango temperatura	° C	- 14 / -16	- 14 / -16	- 14 / -16
Refrigeración	Tipo	Estática	Estática	Estática
Descarcho	Tipo	Automático Elec.	Automático Elec.	Automático Elec.
Compresor	Nº/Tipo	1 - Hermético	1 - Hermético	1 - Hermético
Refrigerante	Gas	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	450	590	870
P.V.P.	€	2.559	2.758	2.893

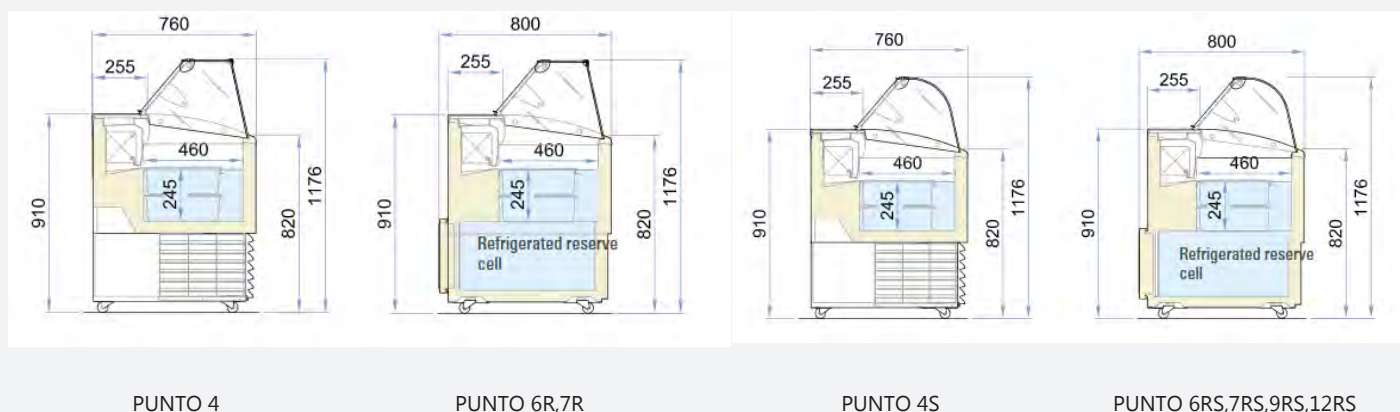
Modelo		vidrio curvo				
		PUNTO 4S	PUNTO 6RS	PUNTO 7RS	PUNTO 9RS	PUNTO 12RS
Ancho	mm	824	1.184	1.354	1.659	2.119
Fondo	mm	760	800	800	800	800
Alto	mm	1.176	1.176	1.176	1.176	1.176
Capacidad cubetas 5 Lts.	Nº	4 + 4	6 + 6	7 + 7	9 + 9	12 + 12
Capacidad reserva cubetas 5 Lts.	Nº	-	4 + 4	6 + 6	7 + 7	10 + 10
Rango temperatura	° C	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14	-16 / -14
Refrigeración	Tipo	Estática	Estática	Estática	Estática	Estática
Descarcho	Tipo	Automático Elec.	Automático Elec.	Automático Elec.	Automático Elec.	Automático Elec.
Compresor	Nº/Tipo	1 - Hermético	1 - Hermético	1 - Hermético	1 - Hermético	2 - Hermético
Refrigerante	Gas	R290	R290	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	450	590	680	730	1.060
P.V.P.	€	2.794	3.029	3.132	3.945	4.996

DESCATALOGADA
SIN ESTOC

DESCATALOGADA
1 EN ESTOC

Accesorios	P.V.P. €
Lavaporcionador	174
Cubeta inox 5 Lts. (360x165x120) (*)	20
Cubeta policarbonato 5 Lts. (360x165x120) (*)	8

(*) Precio únicamente aplicable si se suministran junto a la vitrina



PUNTO 4

PUNTO 6R,7R

PUNTO 4S

PUNTO 6RS,7RS,9RS,12RS



Mod. PUNTO 9 RS



Mod. PUNTO 7R

PUNTO:

- Vitrinas con gran visibilidad, de diseño sencillo pero moderno y elegante.
- Se caracterizan por su fiabilidad y por ser muy prácticas.
- Trabajan en un rango de temperatura entre $-16/-14^{\circ}\text{C}$.
- Refrigeración estática para una refrigeración uniforme.
- Descarche automático eléctrico.
- Disponen de una cámara de reserva refrigerada (excepto los modelos Punto 4 y 4S).
- La vitrina puede albergar un segundo nivel de cubetas 5L bajo la exposición.
- Iluminación LED.
- Cierre con tapa basculante de metacrilato.
- Panel de mandos electrónico de fácil uso.
- Dotadas con 4 ruedas pivotantes para su fácil desplazamiento.
- Todas las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador, opcional.
- Clase climática 7.



Doble nivel.



Lavaporcionador.

VITRINAS HELADO

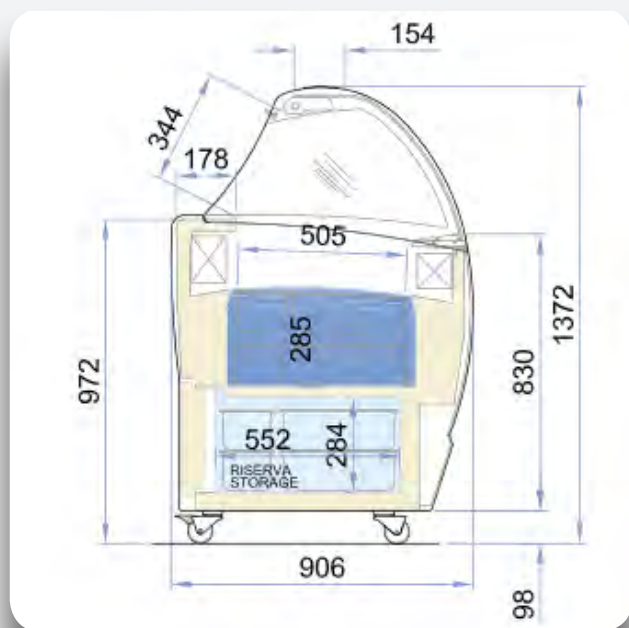
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BRAVA 10	BRAVA 13	BERMUDA 10	BERMUDA 13
Ancho	mm	1.317	1.647	1.340	1.670
Fondo	mm	906	906	800	800
Alto	mm	1.372	1.372	1.343	1.343
Capacidad cubetas 5 Lts.	Nº	10 + 10	13 + 13	10	13
Capacidad reserva cubetas 5 Lts.	Nº	5 + 5	7 + 7	4 + 4	6 + 6
Rango temperatura	° C	-14 / -16	-14 / -16	-14 / -16	-14 / -16
Refrigeración	Tipo	Estática	Estática	Ventilada	Ventilada
Descarcho	Tipo	Automático Gas	Automático Gas	Automático Gas	Automático Gas
Compresor	Nº/Tipo	1 - Hermético	2 - Hermético	1 - Hermético	2 - Hermético
Refrigerante	Gas	R290	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	590	980	770	1340
P.V.P.	€	5.166	6.002	6.294	7.175

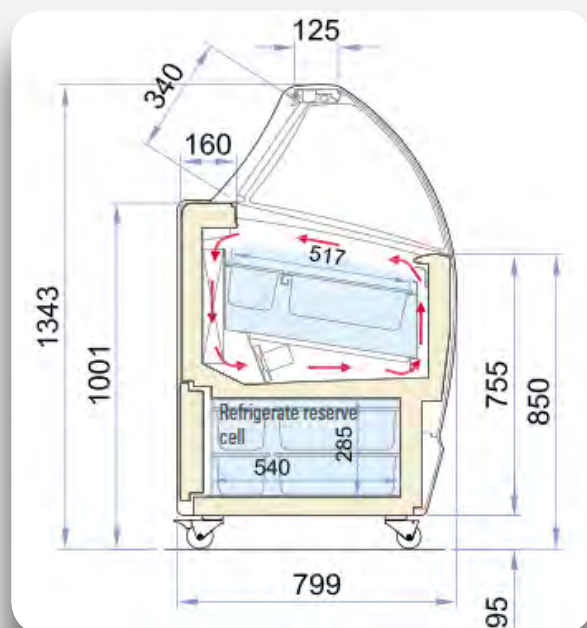
Accesorios

	P.V.P. €
Lavaporcionador	174
Portaconos	260
Cubeta inox 5 Lts. (360x165x120) (*)	20
Cubeta policarbonato 5 Lts. (360x165x120) (*)	8

(*) Precio únicamente aplicable si se suministran junto a la vitrina



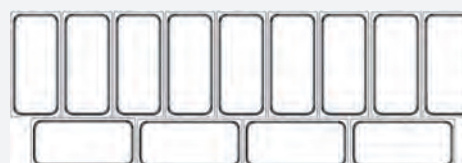
BRAVA



BERMUDA



DISPOSICIÓN CUBETAS 5 Lts.
EXPOSICIÓN
BRAVA/BERMUDA 10



DISPOSICIÓN CUBETAS 5 Lts.
EXPOSICIÓN
BRAVA/BERMUDA 13



Mod. BERMUDA 10

Mod. BRAVA 10

BRAVA/BERMUDA:

Vitrinas de diseño llamativo pero elegante. Gran visibilidad dotadas de un gran vidrio templado curvo, plafón superior iluminado permitiendo destacar y resaltar el producto expuesto. Ideal para pastelerías, heladerías, yogurterías, etc.

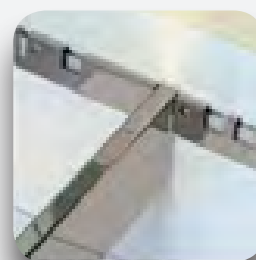
- Se caracterizan por su fiabilidad y por ser muy prácticas.
- Trabajan en un rango de temperatura entre $-16/-14^{\circ}\text{C}$.
- Iluminación LED bajo plafón superior para resaltar el producto expuesto.
- Dotadas de cortina nocturna auto-enrollable.
- Panel de mandos electrónico con visualizador de fácil uso.
- Dotadas con 4 ruedas pivotantes (2 con freno) para su fácil maniobrabilidad.
- Descarche automático por gas caliente.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Compresor hermético.
- Gran capacidad de carga y posibilidad de albergar un segundo nivel de cubetas 5L bajo la exposición.
- Disponen de una cámara de reserva refrigerada.
- **Modelo Brava:** Refrigeración **estática** dotada de doble evaporador.
- **Modelo Bermuda:** Refrigeración **ventilada**.
- Todas las vitrinas se pueden suministrar con lavaporcionador, opcional.
- Clase climática 4



Doble nivel.



Lavaporcionador.



Kit portacubetas.

VITRINAS HELADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

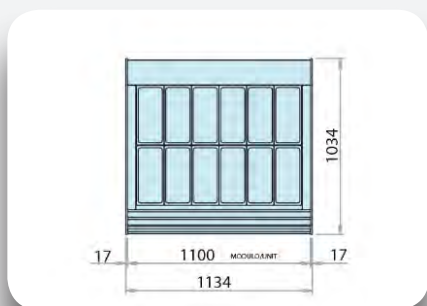
Modelo		POP 12	POP 16	POP 18
Ancho panelada	mm	1.134	1.484	1.637
Fondo panelada	mm	1.034	1.034	1.034
Alto panelada	mm	1.283	1.283	1.283
Ancho base	mm	1.100	1.450	1.603
Fondo base	mm	1.030	1.030	1.030
Alto base	mm	1.280	1.280	1.280
Capacidad cubetas 5 Lts.	Lts.	12	16	18
Refrigeración	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descarche	Tipo	Automático Gas	Automático Gas	Automatico Gas
Temperatra	°C	-16 / -18	-16 / -18	-16 / -18
Compresor	Nº/Tipo	1 - Hermético	2 - Hermético	2 - Hermético
Refrigerante	Gas	R404A	R404A	R404A
Alimentación eléctrica	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	kW	2,15	3,53	3,53
P.V.P. Mod.Base	€	12.389	14.678	15.094
P.V.P. Mod.Panelada	€	12.878	15.199	15.611

Nota: Los modelos BASE se suministran sin paneles laterales, sin zócalo y sin panel frontal.

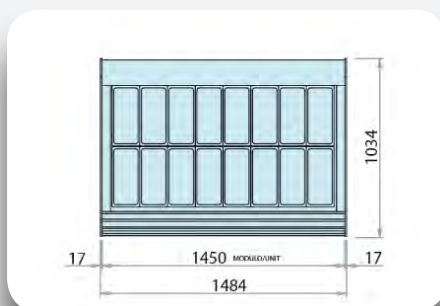
Accesorios

	P.V.P. €
Lava-porcionador	288
Porta-conos	357
Kit ruedas	336
Cubeta inox 5 Lts (360x165x120) (*)	20
Cubeta policarbonato 5 Lts (360x165x120) (*)	8

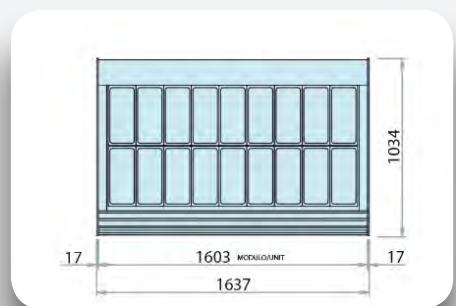
(*) Precio únicamente aplicable si se suministran junto la vitrina



Mod. POP 12



Mod. POP 16



Mod. POP 18

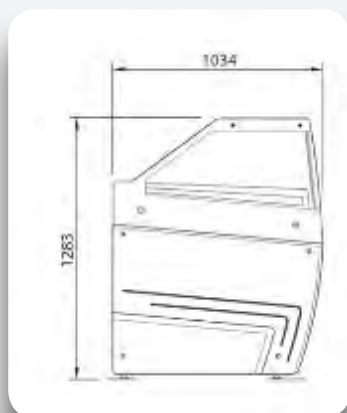


VITRINAS HELADO POP:

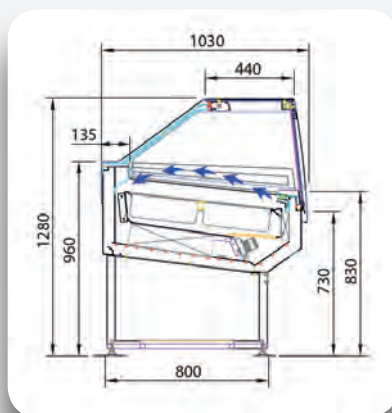
Mod. POP 12 Panelada

Con la simplicidad de sus formas, Pop hace del helado el protagonista absoluto.

- Vitrinas con gran visibilidad, cristal frontal abatible y térmico anticondensación.
- Iluminación LED.
- Paneles decorativos en color blanco.
- Tapas correderas de plexiglás en el lado servicio.
- Panel de control electrónico para regulación de temperatura.
- Refrigeración ventilada con doble evaporador.
- Descarche automático ultra rápido con gas caliente por inversión de ciclo.
- Cuerpo monobloque con aislamiento de poliuretano de 60 mm de espesor.
- Compresor hermético doble (en los modelos 16 y 18) para un excelente rendimiento del refrigerador, con bajo nivel de ruido.
- Unidad de condensación extraíble para un mantenimiento rápido y fácil.
- Clase climática 7 (35 ° / 75% HR).



Modelo POP panelada..



Modelo POP base.



Lavaporcionador.

VITRINAS HELADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		TWIST 12 H/SH	TWIST 18 H/SH	TWIST 24 H/SH
Ancho panelada	mm	1.124	1.627	2.144
Fondo panelada	mm	1.060	1.060	1.060
Alto panelada	mm	1.390	1.390	1.390
Ancho base	mm	1.100	1.603	2.120
Fondo base	mm	1.045	1.045	1.045
Alto base	mm	1.380	1.380	1.380
Capacidad cubetas 5 Lts.	Lts.	12	18	24
Refrigeración	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descarche	Tipo	Automático Gas	Automático Gas	Automático Gas
Temperatura	°C	-16 / -18	-16 / -18	-16 / -18
Compresores	Nº	1	2	2
Refrigerante	Gas	R404A	R404A	R404A
Alimentación eléctrica (H)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Alimentación eléctrica (SH)	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia máxima (H / SH)	kW	2,15 / 2,52	3,53 / 3,87	3,8 / 5,1
P.V.P. Base H (*)	€	12.183	14.776	16.614
P.V.P. Base SH (*)	€	12.895	15.751	17.589
P.V.P. Panelada H (*)	€	13.183	15.799	17.681
P.V.P. Panelada SH (*)	€	13.895	16.774	18.656

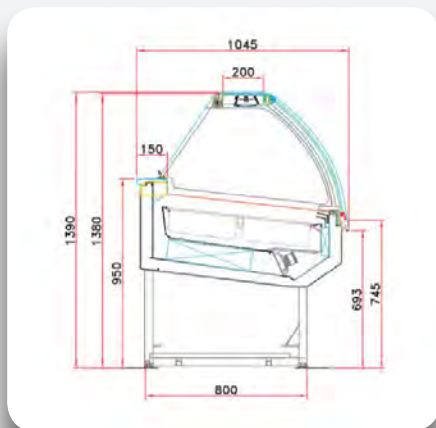
(*) H = compresor hermético, SH = compresor semi-hermético

Nota: Los modelos BASE se suministran sin paneles laterales, sin zócalo y sin panel frontal.

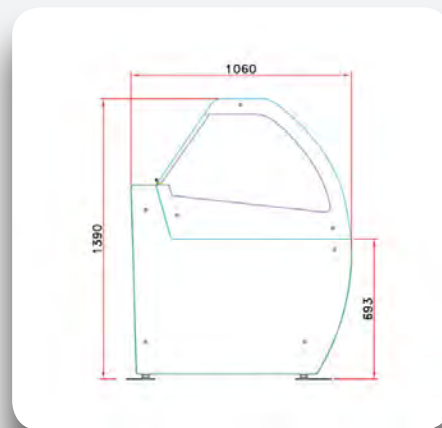
Accesorios

	P.V.P. €
Lava-porcionador	288
Porta-conos	357
Kit ruedas	336
Cubeta inox 5 Lts (360x165x120) (*)	20
Cubeta policarbonato 5 Lts (360x165x120) (*)	8

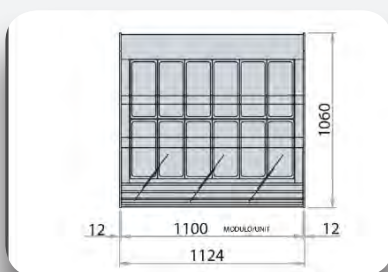
(*) Precio únicamente aplicable si se suministran junto la vitrina



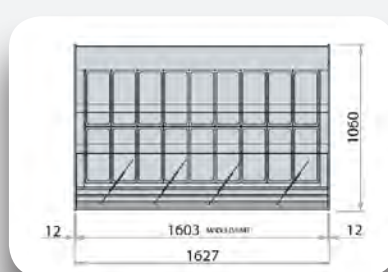
Mod. TWIST BASE



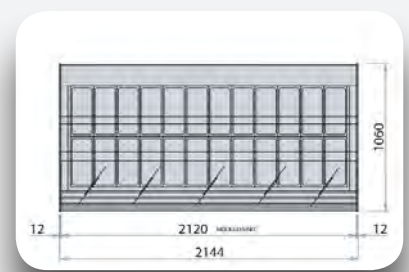
Mod. TWIST PANELADA



Mod. TWIST 12



Mod. TWIST 18



Mod. TWIST 24



Mod. TWIST 12H Panelada

VITRINAS HELADO TWIST:

Perfecta para garantizar la máxima visibilidad del producto tanto en espacios pequeños como grandes. Twist representa el carácter joven y dinámico. Una tecnología de vanguardia para el sistema de refrigeración y un diseño esencial, práctico e inmediato, para garantizar el funcionamiento total.

- Cristal frontal térmico anti condensación alimentado eléctricamente y abatible con ayuda de unos pistones.
- Cuba en acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación LED.
- Cortina posterior auto-enrollable.
- Panel de control electrónico para regulación de temperatura.
- Refrigeración ventilada con doble evaporador.
- Descarche automático ultra rápido con gas caliente por inversión de ciclo.
- Cuerpo monobloque con aislamiento de poliuretano de 60 mm de espesor.
- Compresor hermético (H) o semi hermético (SH). Excelentes rendimientos, bajo nivel de ruido.
- Unidad de condensación extraíble para un mantenimiento rápido y fácil.
- Todos los modelos pueden ser personalizadas en cualquier color de la gama RAL, bajo pedido.
- Clase climática 7 (35 ° / 75% HR).

VITRINAS HELADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		MOON 2V 12 H/SH	MOON 2V 18 H/SH	MOON 2V 24 H/SH
Ancho panelada	mm	1.096	1.601	2.136
Fondo panelada	mm	1.165	1.165	1.165
Alto panelada	mm	1.280	1.280	1.280
Ancho base	mm	1.070	1.575	2.110
Fondo base	mm	1.165	1.165	1.165
Alto base	mm	1.280	1.280	1.280
Capacidad cubetas 5 Lts.	Lts.	12	18	24
Refrigeración	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descarcho	Tipo	Automático Gas	Automático Gas	Automático Gas
Temperatura	°C	-16 / -18	-16 / -18	-16 / -18
Compresores	Nº	1	2	2
Refrigerante	Gas	R404A	R404A	R404A
Alimentación eléctrica (H)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Alimentación eléctrica (SH)	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia máxima (h/SH)	kW	2,15 / 2,52	3,53 / 3,87	3,8 / 5,1
P.V.P. Base H (*)	€	15.174	18.112	20.437
P.V.P. Base SH (*)	€	15.886	19.087	21.412
P.V.P. Panelada H (*)	€	15.920	18.927	21.306
P.V.P. Panelada SH (*)	€	16.632	19.902	22.281

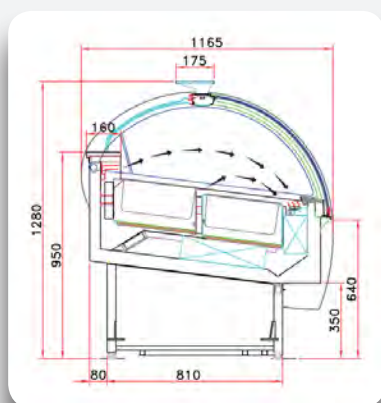
(*) H = compresor hermético, SH = compresor semi-hermético

Nota: Los modelos BASE se suministran sin paneles laterales, sin zócalo y sin panel frontal.

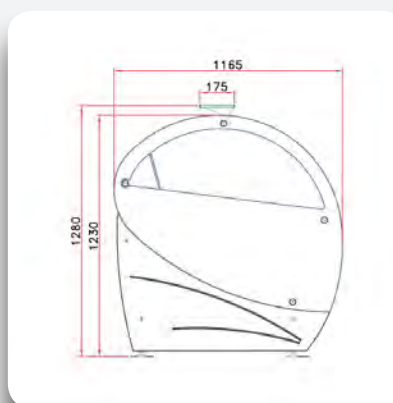
Accesorios

	P.V.P. €
Lava-porcionador	288
Porta-conos	357
Kit ruedas	336
Cubeta inox 5 Lts (360x165x120) (*)	20
Cubeta policarbonato 5 Lts (360x165x120) (*)	8

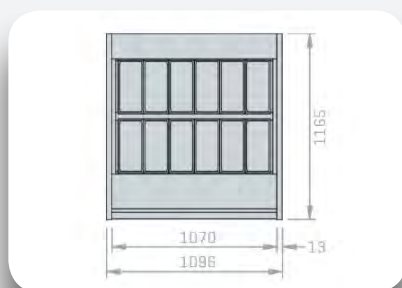
(*) Precio únicamente aplicable si se suministran junto la vitrina



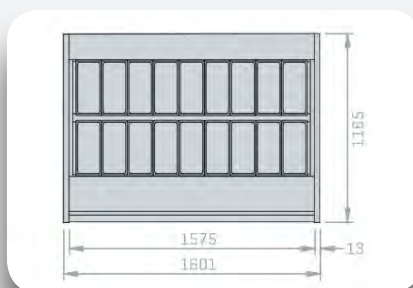
Mod. MOON BASE



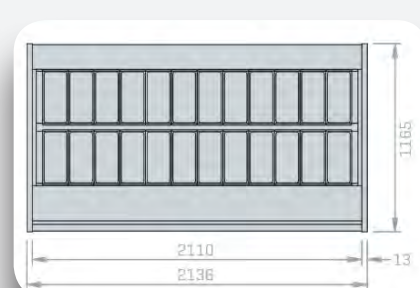
Mod. MOON PANELADA



Mod. MOON 2V 12



Mod. MOON 2V 18



Mod. MOON 2V 24



Mod. MOON 2V 18H Panelada

VITRINAS HELADO MOON:

La línea Moon con su gran cristal frontal curvo ofrece una excelente visibilidad del producto, además de dar una impresión estética única. Gracias a la apertura de la tapa desde la parte superior hasta la parte inferior del cristal frontal, el acceso al interior de la vitrina es total: el trabajo de cargar y descargar el producto, como limpiarlo, es muy fácil.

- Cristal frontal térmico anti condensación alimentado eléctricamente y abatible con bisagras inferiores.
- Cuba en acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación LED.
- Tapas correderas de plexiglás en el lado servicio.
- Panel de control electrónico para regulación de temperatura.
- Refrigeración ventilada con dos evaporadores y doble flujo de aire.
- Descarhe automático ultra rápido con gas caliente por inversión de ciclo.
- Cuerpo monobloque con aislamiento de poliuretano de 60 mm de espesor.
- Compresor hermético (H) o semi hermético (SH). Excelentes rendimientos, bajo nivel de ruido.
- Unidad de condensación extraíble para un mantenimiento rápido y fácil.
- Todos los modelos pueden ser personalizadas en cualquier color de la gama RAL, bajo pedido.
- Clase climática 7 (35 ° / 75% HR).

VITRINAS HELADO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		MAGIC 2V 12 H/SH	MAGIC 2V 18 H/SH	MAGIC 2V 24 H/SH	45° MAGIC 2V H/SH
Ancho panelada	mm	1.096	1.601	2.136	1.832
Fondo panelada	mm	1.120	1.120	1.120	1.120 /1.206
Alto panelada	mm	1.220	1.220	1.220	1.220
Ancho base	mm	1.070	1.575	2.110	1.832
Fondo base	mm	1.120	1.120	1.120	1103 / 1.206
Alto base	mm	1.220	1.220	1.220	1.220
Capacidad cubetas 5 Lts.	Lts.	12	18	24	14
Refrigeración	Tipo	Ventilada	Ventilada	Ventilada	Ventilada
Descarcho	Tipo	Automático Gas	Automático Gas	Automático Gas	Automático Gas
Temperatura	°C	-16 / -18	-16 / -18	-16 / -18	-16 / -18
Compresores	Nº	1	2	2	2
Refrigerante	Gas	R404A	R404A	R404A	R404A
Alimentación eléctrica (H)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Alimentación eléctrica (SH)	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia máxima (h/SH)	kW	2,15 / 2,52	3,53 / 3,87	3,8 / 5,1	3,53 /3,87
P.V.P. Base H (*)	€	15.597	18.681	20.888	24.363
P.V.P. Base SH (*)	€	16.309	19.656	21.863	25.338
P.V.P. Panelada H (*)	€	16.809	20.048	22.422	25.903
P.V.P. Panelada SH (*)	€	17.521	21.023	23.397	26.878

(*) H = compresor hermético, SH = compresor semi-hermético

Nota: Los modelos BASE se suministran sin paneles laterales, sin zócalo y sin panel frontal.

Accesorios	P.V.P. €
Lava-porcionador	288
Porta-conos	357
Kit ruedas	336
Cubeta inox 5 Lts (360x165x120) (*)	20
Cubeta policarbonato 5 Lts (360x165x120) (*)	8

(*) Precio únicamente aplicable si se suministran junto la vitrina

CANALIZABLE:

Con las vitrinas MAGIC podrá construir la vitrina que necesite porque son canalizables lo que permite unir diferentes vitrinas de distintos tamaños. Además dispone usted de piezas en ángulo de 45° para adaptar la vitrina a sus necesidades. Consultar precios.



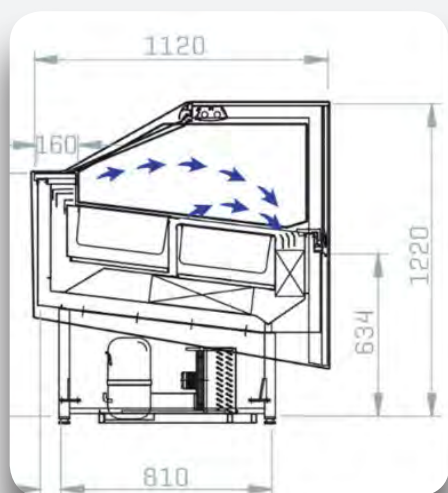


VITRINAS HELADO MAGIC:

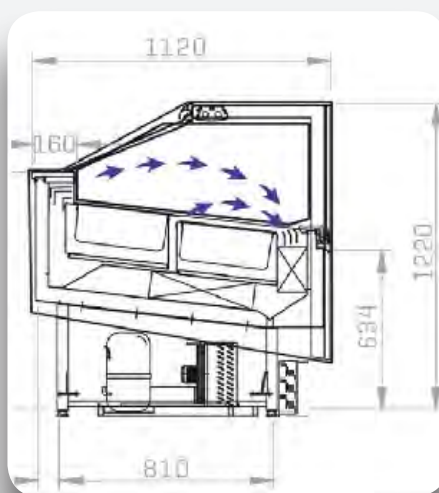
Mod. MAGIC 2V 18H Panelada

Visibilidad total del producto desde todos los lados, un diseño elegante, moderno y decisivo, la tecnología de vanguardia. Magic es ideal para heladerías, pastelerías y charcuterías también gracias a la gran flexibilidad de sus módulos.

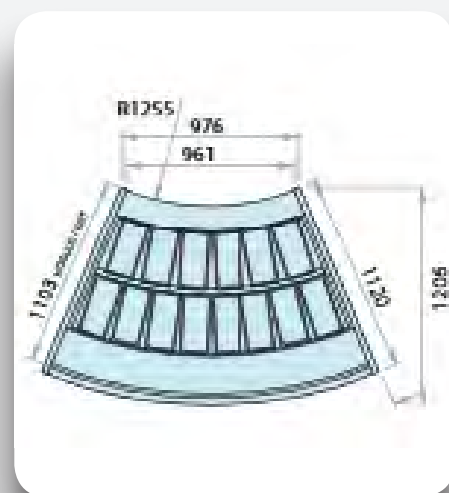
- Cristal frontal térmico anti condensación alimentado eléctricamente y abatible con bisagras inferiores.
- Cuba en acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación LED.
- Cortina posterior auto-enrollable..
- Panel de control electrónico para regulación de temperatura.
- Refrigeración ventilada con dos evaporadores y doble flujo de aire.
- Descarche automático ultra rápido con gas caliente por inversión de ciclo.
- Cuerpo monobloque con aislamiento de poliuretano de 60 mm de espesor.
- Compresor hermético (H) o semi hermético (SH). Excelentes rendimientos, bajo nivel de ruido.
- Unidad de condensación extraíble para un mantenimiento rápido y fácil.
- Todos los modelos pueden ser personalizadas en cualquier color de la gama RAL, bajo pedido.
- También disponibles con altura 1.380 mm. al mismo precio.
- Clase climática 7 (35 ° / 75% HR).



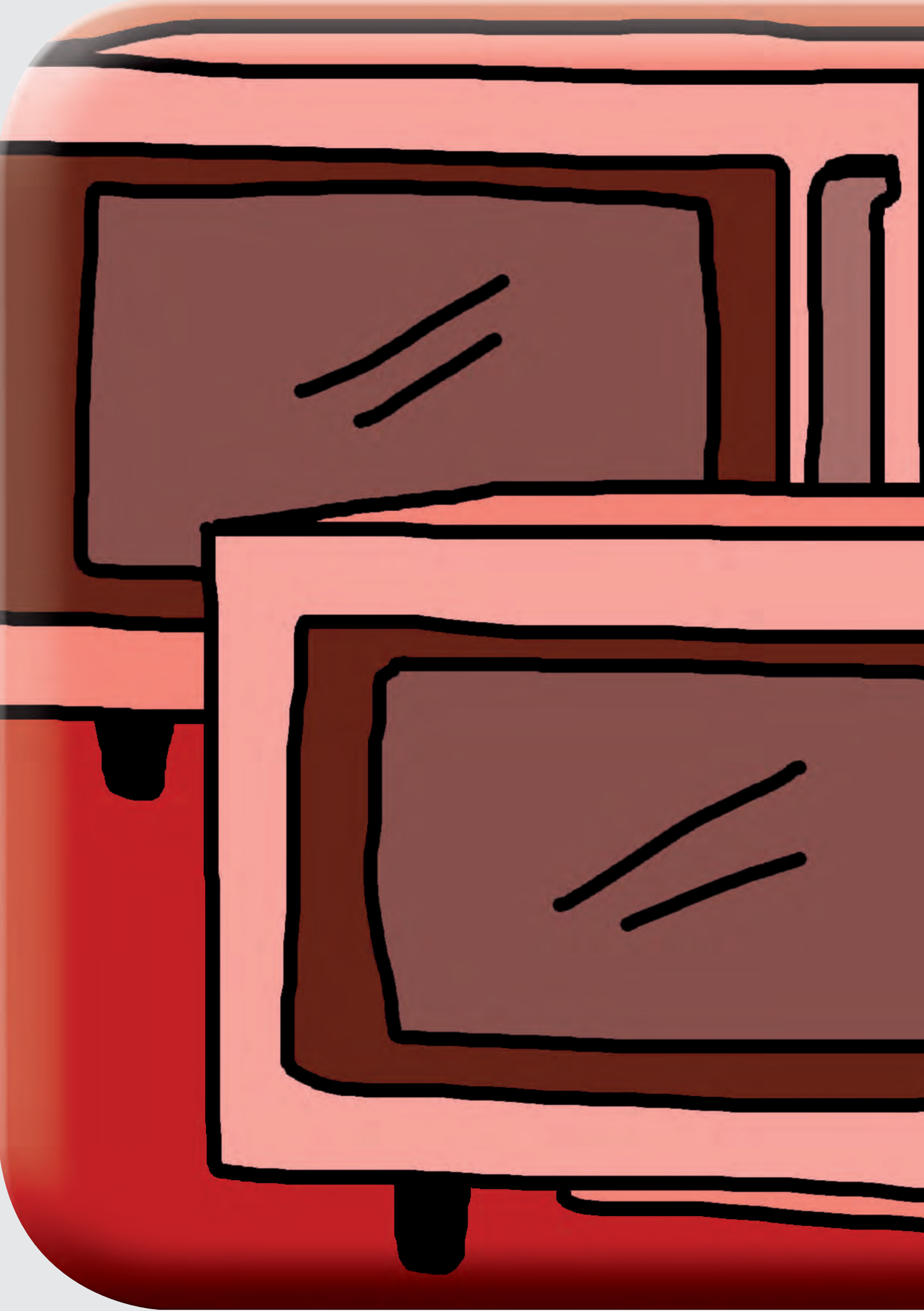
Mod. MAGIC BASE



Mod. MAGIC PANELADA



Mod. MAGIC 45°





HORNOS MICROONDAS

MENUMASTER
COMMERCIAL MICROWAVE OVEN

HORNOS MICROONDAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	uso ligero		uso medio			intensivo
	RMS 510 DS2	RMS 510 TS2	RCS 511 DSE	RCS 511 TS	RFS 518 TS	DEC 18 E2
Ancho exterior	mm	508	508	559	552	419
Fondo exterior	mm	419	419	482	514	549
Alto exterior	mm	311	311	352	362	343
Ancho interior	mm	330	330	368	362	330
Fondo interior	mm	330	330	381	416	305
Alto interior	mm	197	197	216	226	171
Capacidad	Lts.	23	23	34	34	17
Tipo de mandos		mecánico	electrónico	mecánico	electrónico	electrónico
Niveles programación / ajustes de programa	num.	temporizador	10 / 20	temporizador	10 / 100	10 / 100
Niveles de potencia	num.	1	5	4	5	5
Tiempo máximo de cocción	min.	6	60	10	60	60
Función descongelación		no	si	si	si	si
Magnetron	num.	1	1	1	1	2
Potencia cocción	w	1.000	1.000	1.100	1.100	1.800
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	w	1.000	1.000	1.100	1.100	1.800
P.V.P.	€	785	815	1.013	1.243	2.833
				1.243	2.833	3.706





MENUMASTER



Mod. RMS 510 TS2



Mod. RMS 510 DS2



Mod. RCS 511 DSE



Mod. DEC 18 E 2



Mod. RCS 511 TS



Mod. RFS 518 TS

RMS/RCS/RFS/DEC:

- Microondas industriales y profesionales sin plato giratorio.
- Acabado interior y exterior en acero inoxidable.
- Puertas de acero inoxidable, excepto en los modelos RMS 510 DS2 y RMS 510 TS2 de ABS.
- Fácil limpieza tanto interior como exterior.
- Las puertas permiten la visión interior. Iluminación interior.
- Función de descongelación excepto en el modelo RMS 510 DS2.
- RMS 510 DS2: (mecánico), equipados de un temporizador, de reinicio automáticamente a cero si la puerta se abre durante el calentamiento.
- RMS 510 TS2: (electrónico), 10 niveles de programación y 20 ajustes de programa.
- RCS 511 DSE: (mecánico), equipados de un temporizador, de reinicio manual a cero si la puerta se abre durante el calentamiento.
- RCS 511 TS2, RFS 518 TS2 Y DEC 18 E2 (electrónicos), 10 niveles de programación y 100 ajustes de programa
- DEC 18 E2: Interfaz y software de programación disponible en 24 idiomas. Norma de conectividad USB inteligente.



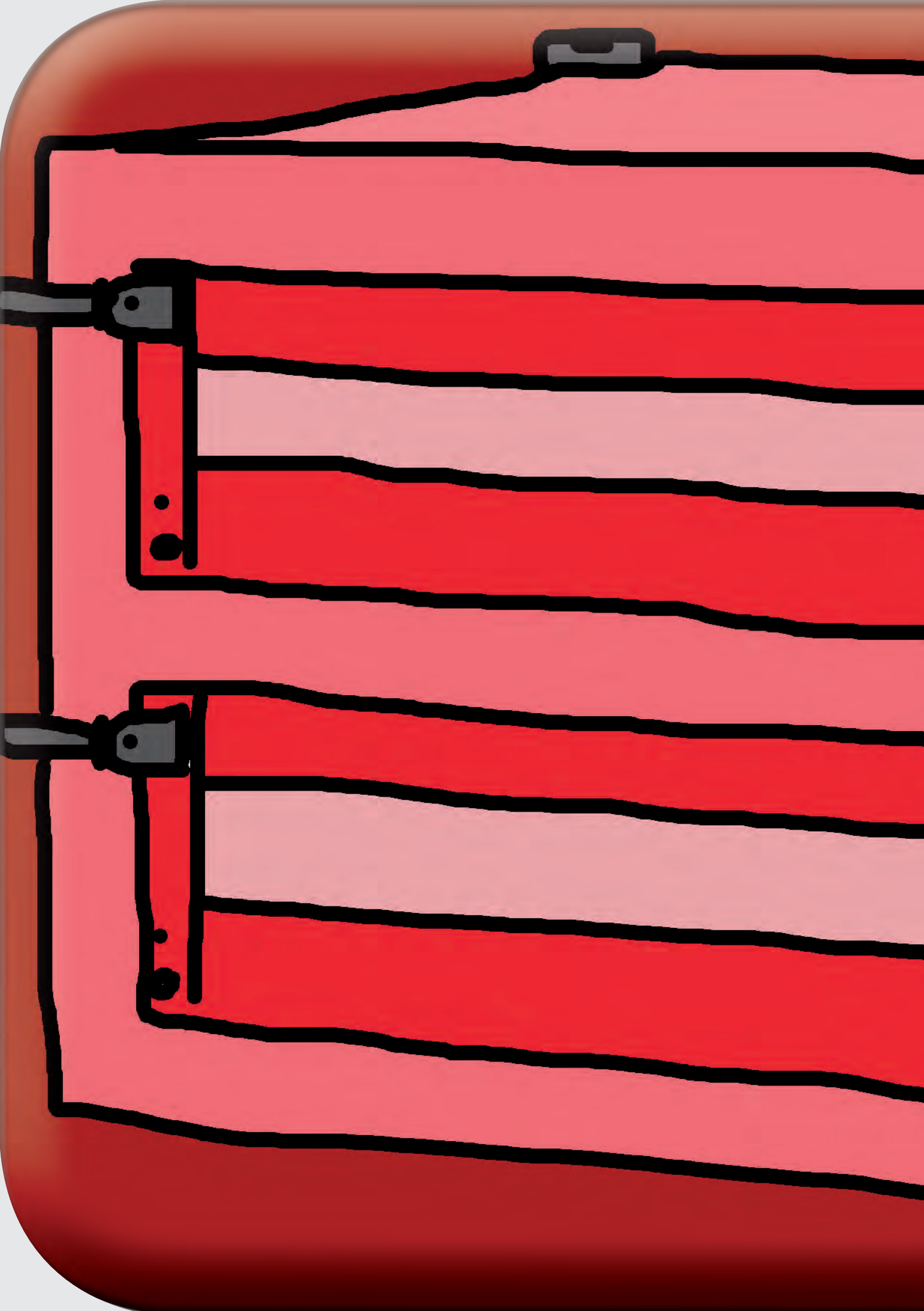
Mando mecánico DS2.

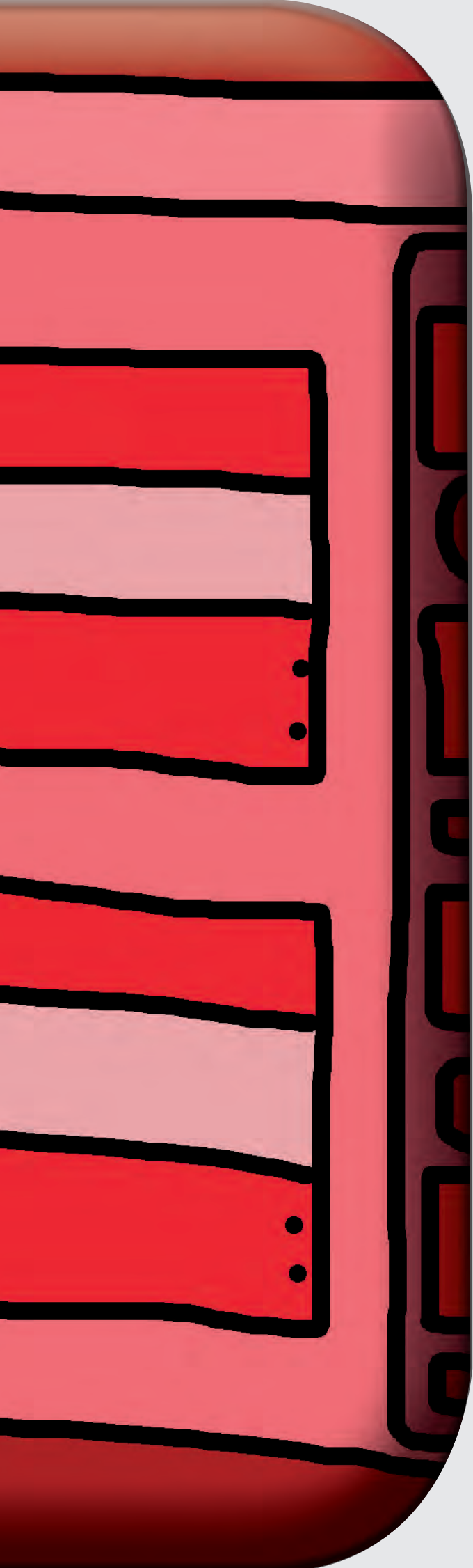


Conectividad USB mod. DEC 18 E2.



Interior en acero inoxidable.





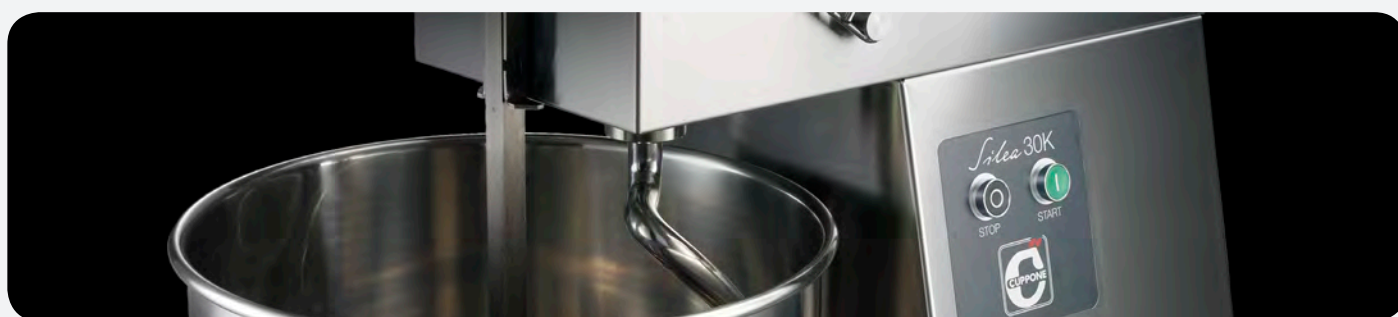
HORNOS PIZZA Y ACCESORIOS



AMASADORAS

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		SIL/30KR
Ancho exterior	mm	480
Fondo exterior	mm	840
Alto exterior	mm	810
Capacidad cuba	kg	30
Alimentación eléctrica (indicar en el pedido)	Ph/Volts	2x230
	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	1,1
P.V.P. (trifásica)	€	4.032
P.V.P. (monofásica)	€	4.211





Mod.SILEA 30 KR

SILEA:

Amasadoras en espiral, con diseño para ofrecer máxima seguridad y fiabilidad. Fabricadas con tecnología para responder a las exigencias específicas de pizzerías, panaderías y pastelerías.

- Fabricadas totalmente en acero inoxidable.
- Dotadas de rejilla de seguridad.
- Se suministran con ruedas.
- Panel de mandos, fácil uso.
- Transmisión en cadena.
- Grupo reductor en baño de aceite.
- Todas las partes móviles van montadas sobre cojinetes.
- Equipadas con una espiral diseñada para para mezclar la masa de pizza en pocos minutos, garantizando una mejor oxigenación del producto.
- Provistas de todos los dispositivos de seguridad según las normativas internacionales.



Rejilla seguridad.

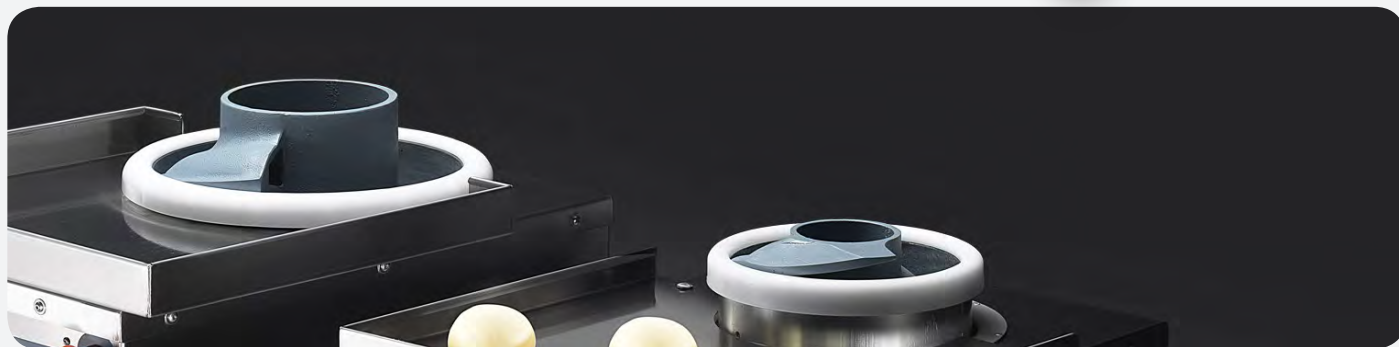


Espiral.

BOLEADORA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RND280	RND800
Ancho exterior	mm.	390	405
Fondo exterior	mm.	565	620
Alto exterior	mm.	795	830
Ancho bandeja superior	mm.	440	505
Peso porción (min/max)	gr	30 / 280	30 / 800
Alimentación eléctrica	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / Hz	2 x 230 / Hz
Absorción máxima	kW	0,37	0,37
P.V.P.	€	3.484	5.905





Mod.RND 280



Mod.RND 800

BOLEADORA "RND":

- Robustas y fabricadas en acero inoxidable.
- Ambos modelos están equipados con 4 ruedas (2 con freno).
- Completamente desmontable para facilitar la limpieza y máxima higiene.
- Cilindro y espiral fabricados en aluminio recubierto de teflón.
- Panel de mandos de fácil uso. Consta de un botón inicio y otro de parada.
- Botón rojo de parada de emergencia.
- La boleadora, sin ningún tipo de ajustes, produce automáticamente diferentes tamaños de bolas en función del tamaño de las porciones de masa introducidas.
- No estresa ni calienta la masa
- El promedio de producción para ambas máquinas es de aproximadamente 700 bolas/hora. La producción está calculada a un ritmo normal de 1 bola cada 5 segundos.
- La producción horaria siempre depende de la velocidad de introducción de las piezas.
- Diseño ergonómico adaptado al operario. Las bolas obtenidas se depositan automáticamente en la bandeja superior de la máquina.

FORMADORAS PIZZA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PZF/30DS	PZF/35DS	PZF/40DS	PZF/45DS	PZF/50DS
Ancho exterior	mm	500	500	560	560	560
Fondo exterior	mm	610	610	710	710	710
Alto exterior	mm	770	770	860	860	860
Diámetro de la pizza	mm	300	350	400	450	500
Alimentación eléctrica (indicar en el pedido)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / Hz	2 x 230 / Hz	-	-	-
	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	4,2	4,2	5,6	6,6	6,6
Consumo medio	kW/h.	2,9	2,9	3,9	4,6	4,6
P.V.P.	€	6.125	6.199	7.937	8.033	8.136

Mesa soporte modelo

		SPZF
Ancho	mm	615
Fondo	mm	690
Alto (a elegir/indicar en el pedido)	mm	775
P.V.P.	€	1.361

Nota: Mesa soporte válida para todos los modelos





Mod. PZF/40 DS

Mesa soporte Mod. SPZF

PIZZAFORM:

Es una prensa especial, patente de Cuppone, para moldear en caliente discos de pasta para pizza de hasta 52 cm de diámetro.

- Estructura de acero inoxidable.
- Ajuste electrónico individual de la temperatura de los platos superior e inferior.
- Control electrónico del tiempo de contacto de los platos.
- Fácil ajuste mecánico del grosor de la pizza.
- La forma de los platos cromados permite una perfecta homogeneidad de forma y espesor de la pizza, sin renunciar al tradicional borde de las pizzas.
- La posibilidad de regular manualmente el grosor de la masa de la pizza, la forma especial de los platos y el control electrónico de la temperatura y del tiempo de contacto, permiten extender uniformemente la masa consiguiendo el diámetro deseado y la creación de una capa sólida y delgada de gel de almidón en la parte exterior de la masa, para garantizar una perfecta cocción de la masa en el horno.
- Productividad elevada, hasta 400 pizzas por hora, sin usar mano de obra especializada.
- Provistas de todos los dispositivos de seguridad según las normativas internacionales.



Control electrónico.



Regulación del grosor.



Dimensión de los platos.

HORNOS PIZZA TIZIANO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		TZ420/1M	TZ425/1M	TZ230/1M	TZ430/1M	TZ435/1M
Ancho exterior	mm	700	800	900	900	1.000
Fondo exterior	mm	560	660	600	760	860
Alto exterior	mm	390	390	390	390	390
Ancho interior	mm	420	520	620	620	720
Fondo interior	mm	420	520	460	620	720
Alto interior	mm	140	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø200)	4 (Ø250)	2 (Ø300)	4 (Ø300)	4 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø400)	1 (Ø500)	1 (Ø450)	1 (Ø500)	1 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	2,1	3,8	3,1	4,6	5,2
Consumo medio	kW/h.	1,3	2,3	1,9	2,8	3,2
P.V.P.	€	1.349	1.496	1.549	1.677	1.868

Horno modelo (2 cámaras)		TZ420/2M	TZ425/2M	TZ230/2M	TZ430/2M	TZ435/2M
Ancho exterior	mm	700	800	900	900	1.000
Fondo exterior	mm	560	660	600	760	860
Alto exterior	mm	690	690	690	690	690
Ancho interior	mm	420	520	620	620	720
Fondo interior	mm	420	520	460	620	720
Alto interior	mm	140	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4+4 (Ø200)	4+4 (Ø250)	2+2 (Ø300)	4+4 (Ø300)	4+4 (Ø350)
	Nº/mm	1+1 (Ø400)	1+1 (Ø500)	1+1 (Ø450)	1+1 (Ø500)	1+1 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	4,2	7,6	6,2	9,2	10,4
Consumo medio	kW/h.	2,6	4,6	3,8	5,6	6,4
P.V.P.	€	2.305	2.681	2.775	3.049	3.417

Mesa soporte modelo		STZ425/1	STZ230/1	STZ430/1	STZ435/1
		STZ425/2	STZ230/2	STZ430/2	STZ435/2
Ancho	mm	800	900	900	1.000
Fondo	mm	640	580	740	840
Alto (Mod. STZ/1 cámara)	mm	1.170	1.170	1.170	1.170
Alto (Mod. STZ/2 cámaras)	mm	970	970	970	970
P.V.P. STZ(1 y 2 cámaras)	€	552	582	595	638

Campana sin aspiración		KTZ420NT	KTZ425NT	KTZ230NT	KTZ430NT	KTZ435NT
Ancho exterior	mm	705	805	905	905	1.005
Fondo exterior	mm	715	815	755	915	1.015
Alto exterior	mm	170	170	170	170	170
P.V.P.	€	370	428	453	499	567





Campana Mod. KTZ 430 NT



Mod. TIZIANO 430/2 (M)

Mesa soporte Mod. STZ 430/2

TIZIANO:

El pequeño horno eléctrico adaptable a todos los espacios.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores.
- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Dos termostatos para controlar las temperaturas de cielo y solera de manera independiente.
- Termómetro para la visualización de la temperatura.
- Termostato de seguridad.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



Campana KTZ NT.



Mesa soporte STZ.



Mod. TIZIANO 430/1M

HORNOS PIZZA TIEPOLO

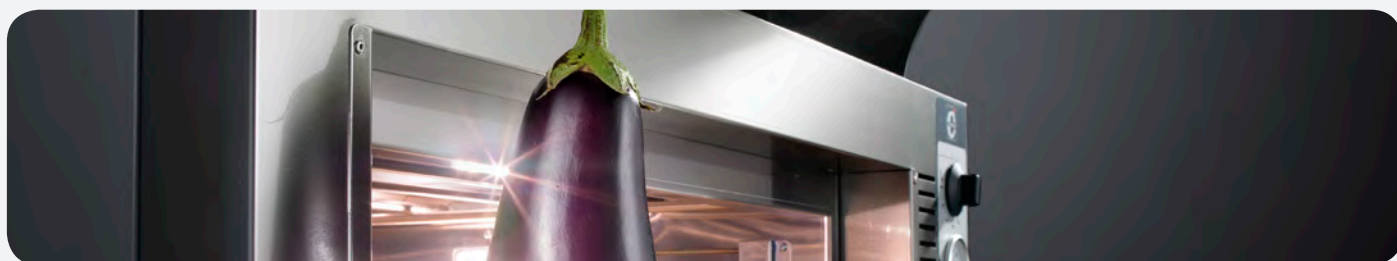
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		TP435/1	TP635/1	TP635L/1	TP935/1
Ancho exterior	mm	1.040	1.040	1.400	1.400
Fondo exterior	mm	910	1.270	910	1.270
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	5,3	7,8	7,9	11,7
Consumo medio	kW/h.	3,2	4,7	4,8	7
P.V.P.	€	2.249	3.144	3.419	4.067

Horno modelo (2 cámaras)		TP435/2	TP635/2	TP635L/2	TP935/2
Ancho exterior	mm	1.040	1.040	1.400	1.400
Fondo exterior	mm	910	1.270	910	1.270
Alto exterior	mm	730	730	730	730
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4+4 (Ø350)	6+6 (Ø350)	6+6 (Ø350)	9+9 (Ø350)
	Nº/mm	1+1 (Ø500)	2+2 (Ø500)	2+2 (Ø500)	4+4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	5,3+5,3	7,8+7,8	7,9+7,9	11,7+11,7
Consumo medio	kW/h.	6,4	9,4	9,5	14
P.V.P.	€	3.914	5.220	5.826	7.177

Mesa soporte modelo		STP435/1 STP435/2	STP635/1 STP635/2	STP635L/1 STP635L/2	STP935/1 STP935/2
Ancho	mm	1.030	1.030	1.390	1.390
Fondo	mm	840	1.200	840	1.200
Alto (mod. STP/1 cámara)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto (mod. STP/2 cámaras)	mm	900	900	900	900
P.V.P. STP(1 y 2 cámaras)	€	799	878	887	990
P.V.P. STP(1 y 2 cámaras) con ruedas	€	1.198	1.274	1.286	1.389

Campana sin aspiración Campana con aspiración		KTP435NT KTP435AS	KTP635NT KTP635AS	KTP635LNT KTP635LAS	KTP935NT KTP935AS
Ancho exterior	mm	1.040	1.040	1.400	1.400
Fondo exterior	mm	1.110	1.110	1.100	1.110
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700	700	700
Alimentación (Mod.AS)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / Hz	2 x 230 / 50	2x230	2x230
Absorción máxima (Mod.AS)	kW	0,13	0,13	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	1.546	1.586	1.832	1.870
P.V.P. AS (con aspiración)	€	1.942	1.982	2.226	2.267





Campana Mod. KTP 635 AS

Mod. TIEPOLO 635/2

Mesa soporte Mod. STP 635/2



TIEPOLO:

El horno simple, eficaz y duradero.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Evacuación de vapores de cocción.
- Resistencias blindadas y diferenciadas de cielo y bajo la solera.
- Termostato para controlar la temperatura de la cámara.
- Control de potencia (min-máx.) de las resistencias de cielo y solera de manera independiente.
- Termómetro para la visualización de la temperatura cámara.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



Campana KTP AS.



Resistencias blindadas.



Mod. TIEPOLO 635/1

HORNOS PIZZA DONATELLO

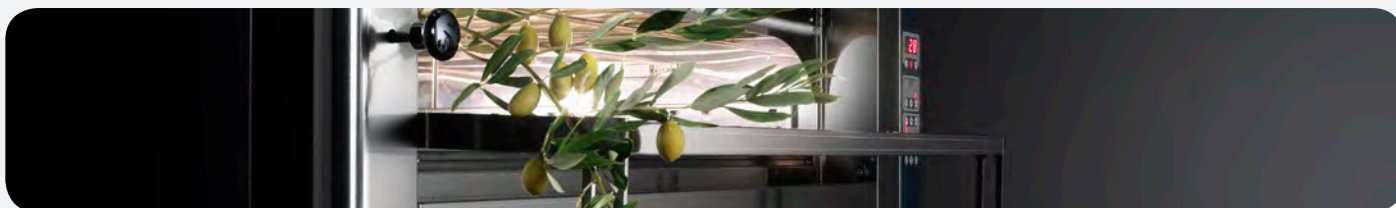
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)		DN435/1	DN635/1	DN635L/1	DN935/1
Ancho exterior	mm	1.150	1.150	1.510	1.510
Fondo exterior	mm	1.060	1.420	1.060	1.420
Alto exterior	mm	430	430	430	430
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8	8,4	8,6	12,6
Consumo medio	kW/h.	3,5	5	5,2	7,6
P.V.P. (CD electrónico)	€	2.899	4.011	4.359	5.226
P.V.P. (D digital)	€	3.748	4.859	5.207	6.074

Horno modelo (2 cámaras)		DN435/2	DN635/2	DN635L/2	DN935/2
Ancho exterior	mm	1.150	1.150	1.510	1.510
Fondo exterior	mm	1.060	1.420	1.060	1.420
Alto exterior	mm	780	780	780	780
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4+4 (Ø350)	6+6 (Ø350)	6+6 (Ø350)	9+9 (Ø350)
	Nº/mm	1+1 (Ø500)	2+2 (Ø500)	2+2 (Ø500)	4+4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8+5,8	8,4+8,4	8,6+8,6	12,6+12,6
Consumo medio	kW/h.	7	10	10,4	15,2
P.V.P. (CD electrónico)	€	5.038	6.715	7.416	9.198
P.V.P. (D digital)	€	6.729	8.411	9.113	10.892

Mesa soporte modelo		SDN435/1	SDN635/1	SDN635L/1	SDN935/1
		SDN435/2	SDN635/2	SDN635L/2	SDN935/2
Ancho	mm	1.140	1.140	1.500	1.500
Fondo	mm	960	1.320	960	1.320
Alto (mod. SDN/1 cámara)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto (mod. SDN/2 cámaras)	mm	900	900	900	900
P.V.P. SDN(1 y 2 cámaras)	€	860	946	958	1.064
P.V.P. SDN(1 y 2 cámaras) con ruedas	€	1.259	1.342	1.354	1.460

Campana sin aspiración		KDN435NT	KDN635NT	KDN635LNT	KDN935NT
Campana con aspiración		KDN435AS	KDN635AS	KDN635LAS	KDN935AS
Ancho exterior	mm	1.146	1.146	1.506	1.506
Fondo exterior	mm	1.110	1.110	1.110	1.110
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700	700	700
Alimentación (Mod.AS)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Absorción máxima (Mod.AS)	kW	0,13	0,13	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	1.652	1.770	1.936	1.976
P.V.P. AS (con aspiración)	€	2.048	2.088	2.332	2.373





Campana Mod. KDN 635 AS

Mod. DONATELLO 635/2CD

Mesa soporte Mod. SDN 635/2



DONATELLO:

"Tecnología digital al alcance de todos"

- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable.
- Superponibles hasta 3 cámaras.

- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Encendido del horno programable con cuenta atrás.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



VERSIÓN CD: (control electrónico)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), mediante las opciones de: «OFF» apagado, «MIN» 33 % o «MAX» 100 %.



VERSIÓN D: (control digital)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.

HORNOS PIZZA MICHELANGELO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 cámara)

		ML435/1	ML635/1	ML635L/1	ML935/1
Ancho exterior	mm	1.190	1.190	1.550	1.550
Fondo exterior	mm	1.100	1.460	1.100	1.460
Alto exterior	mm	440	440	440	440
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8	8,4	8,6	12,6
Consumo medio	kW/h.	3,5	5	5,2	7,6
P.V.P. (CD electrónico)	€	4.359	5.859	6.121	6.516
P.V.P. (TS pantalla táctil)	€	5.383	6.927	7.194	7.591

Horno modelo (2 cámaras)

		ML435/2	ML635/2	ML635L/2	ML935/2
Ancho exterior	mm	1.190	1.190	1.550	1.550
Fondo exterior	mm	1.100	1.460	1.100	1.460
Alto exterior	mm	780	780	780	780
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	140	140	140	140
Capacidad cocción	Nº/mm	4+4 (Ø350)	6+6 (Ø350)	6+6 (Ø350)	9+9 (Ø350)
	Nº/mm	1+1 (Ø500)	2+2 (Ø500)	2+2 (Ø500)	4+4 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz	3 x 400 / Hz
Absorción máxima	kW	5,8+5,8	8,4+8,4	8,6+8,6	12,6+12,6
Consumo medio	kW/h.	7	10	10,4	15,2
P.V.P. (CD electrónico)	€	6.850	9.406	10.345	11.463
P.V.P. (TS pantalla táctil)	€	8.840	11.468	12.435	13.586

Mesa soporte modelo

		SML435/1 SML435/2	SML635/1 SML635/2	SML635L/1 SML635L/2	SML935/1 SML935/2
Ancho	mm	1.180	1.180	1.540	1.540
Fondo	mm	950	1.310	900	1.310
Alto (mod. SML/1 cámara)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto (mod. SML/2 cámaras)	mm	900	900	900	900
P.V.P. SML(1 y 2 cámaras)	€	882	983	991	1.096
P.V.P. SML(1 y 2 cámaras) con ruedas	€	1.281	1.379	1.387	1.495

Campana sin aspiración

Campana con aspiración

		KML435NT KML435AS	KML635NT KML635AS	KML635LNT KML635LAS	KML935NT KML935AS
Ancho exterior	mm	1.188	1.188	1.546	1.546
Fondo exterior	mm	1.200	1.200	1.200	1.200
Alto exterior	mm	410	410	410	410
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700	700	700
Alimentación (Mod.AS)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Absorción máxima (Mod.AS)	kW	0,13	0,13	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	1.758	1.798	2.029	2.070
P.V.P. AS (con aspiración)	€	2.154	2.192	2.426	2.466





Campana Mod. KML 635 AS

Mod. MICHELANGELO 635/2TS

Mesa soporte Mod. SML 635/2



MICHELANGELO:

- Frontal y puerta en acero inoxidable y formas redondeadas.
- Puerta con doble cristal panorámico y muelle auto cierre.
- Bandeja recoge migas.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



VERSIÓN CD: (control electrónico)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), mediante las opciones de: «OFF» apagado, «MIN» 33 % o «MAX» 100 %.
- Encendido del horno programable con cuenta atrás.



VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones disponibles: Pirólisis, Economía (para periodos de no uso) y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.

HORNOS PIZZA LEONARDO

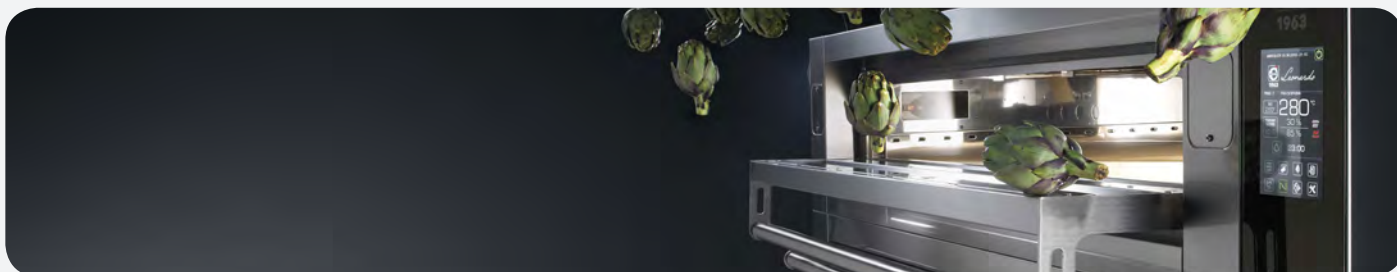
CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		LN2T/1TS	LN2T/1TSH	LN3T/1TS	LN3T/1TSH	LN650/1TS
Ancho exterior	mm	1.325	1.325	1.735	1.735	2.100
Fondo exterior	mm	1.200	1.200	1.200	1.200	1.520
Alto exterior	mm	400	470	400	470	400
Ancho interior	mm	820	820	1.230	1.230	1.600
Fondo interior	mm	820	820	820	820	1.150
Alto interior	mm	180	250	180	250	180
Capacidad cocción	Nº/mm	2 (400x600)	2 (400x600)	3 (400x600)	3 (400x600)	5 (400x600)
	Nº/mm	4 (Ø350)	4 (Ø350)	7 (Ø350)	7 (Ø350)	12 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø500)	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	6 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	11,8	11,8	16,2	16,2	18
Consumo medio	kW/h.	7,1	7,1	9,7	9,7	10,8
P.V.P.	€	7.228	7.442	8.186	8.548	10.717

Campana sin aspiración		KLN2TNT	KLN3TNT	KLN650NT
Campana con aspiración		KLN2TAS	KLN3TAS	KLN650AS
Ancho exterior	mm	1.315	1.725	2.090
Fondo exterior	mm	1.090	1.090	1.090
Alto exterior	mm	390	390	390
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700	700
Alimentación (Mod.AS)	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Absorción máxima (mod.AS)	kW	0,13	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	1.786	2.044	2.318
P.V.P. AS (con aspiración)	€	2.387	2.607	2.836

Mesa soporte modelo		SLN2T	SLN3T	SLN650
Ancho	mm	1.310	1.720	2.085
Fondo	mm	1.060	1.060	1.380
Alto (a elegir/indicar en el pedido)	mm	450-530-610-690-770-850-930-1.010-1.090-1.170		
P.V.P.	€	1.470	1.609	1.956

Vaporizador		VPR
Ancho exterior	mm	652
Fondo exterior	mm	153
Alto exterior	mm	203
Entrada de agua	Ø	1/2"
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	1,5
P.V.P.	€	2.174





Campana Mod. KLN3TAS

Mod. LEONARDO LN3T/1TS

Mod. LEONARDO LN3T/1TSHM

Mesa soporte Mod. SLN3T

LEONARDO:

- Horno modular de una cámara apilable.
- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con doble cristal panorámico y muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita o chapa estampada (Mod. "M" opcional) al mismo precio (indicar en pedido).
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Barrera de calor con potencia ajustable en la puerta.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con dos lámparas halógenas 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Los hornos están predispuestos para poder instalar fácilmente un vaporizador.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte con ruedas, campana con motor (5 velocidades) o sin motor y vaporizador.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones integradas: Pirólisis, Economía (para periodos de no uso) y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.



Vaporizador.

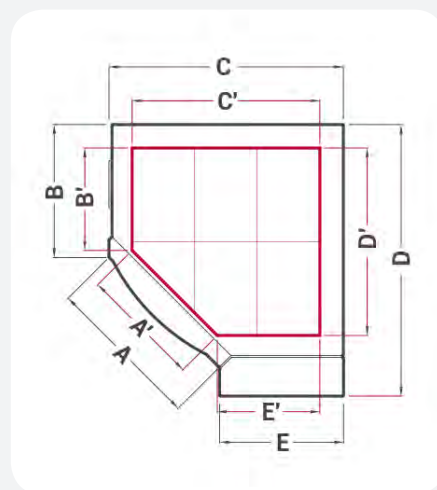
HORNOS PIZZA CARAVAGGIO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		CR 535/1 CD	CR 535/2 CD	CR 835/1 CD	CR 835/2 CD
		CR 535/1 TS	CR 535/2 TS	CR 835/1 TS	CR 835/2 TS
Dimensión exterior A	mm	806	806	948	948
Dimensión exterior B	mm	688	688	820	820
Dimensión exterior C	mm	1.212	1.212	1.445	1.445
Dimensión exterior D	mm	1.406	1.406	1.639	1.639
Dimensión exterior E	mm	641	641	769	769
Dimensión exterior H	mm	430	777	430	777
Dimensión interior A'	mm	623	623	765	765
Dimensión interior B'	mm	509	509	640	640
Dimensión interior C'	mm	950	950	1.181	1.181
Dimensión interior D'	mm	950	950	1.181	1.181
Dimensión interior E'	mm	509	509	640	640
Dimensión interior H'	mm	138	138	138	138
Capacidad cocción	Nº/mm	5 (Ø350)	5+5 (Ø350)	8 (Ø350)	8+8 (Ø350)
	Nº/mm	2 (Ø500)	2+2 (Ø500)	4 (Ø500)	4+4 (Ø500)
Alimentación eléctrica	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	9,7	9,7+9,7	11,8	11,8+11,8
Consumo medio	kW/h.	5,8	5,8+5,8	7,1	7,1+7,1
P.V.P. (CD electrónico)	€	6.697	11.707	7.165	12.618
P.V.P. TS (pantalla táctil)	€	7.616	13.699	8.286	14.850

Campana sin aspiración Campana con aspiración		KCR 535 NT	KCR 835 NT
		KCR 535 AS	KCR 835 AS
Ancho exterior	mm	1.056	1.056
Fondo exterior	mm	1.268	1.526
Alto exterior	mm	390	390
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700
Alimentación (Mod. AS)	Ph/Volts/Hz	2 X 230 / 50	2 X 230 / 50
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	1.944	2.244
P.V.P. AS (con aspiración)	€	2.962	3.261

Mesa soporte modelo		SCR 535/1	SCR 535/2	SCR 835/1	SCR 835/2
Dimensión exterior A	mm	867	867	1.014	1.014
Dimensión exterior B	mm	583	583	704	704
Dimensión exterior C	mm	1.196	1.196	1.419	1.419
Dimensión exterior D	mm	1.196	1.196	1.419	1.419
Dimensión exterior E	mm	583	583	703	703
Dimensión exterior H	mm	1.100	900	1.100	900
P.V.P.	€	1.094	1.094	1.122	1.122
P.V.P. Con ruedas	€	1.659	1.659	1.690	1.690





Campana Mod. KCR 835 AS

Mod. CARAVAGGIO 835/2

Mesa soporte Mod. SCR 835/2



CARAVAGGIO:

- Horno angular, con forma pentagonal adaptable para colocar el horno en una esquina.
- Frontal y puerta en acero inoxidable y formas redondeadas.
- Puerta con doble cristal panorámico y muelle auto cierre.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Sistema integrado de recuperación de calor en cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con lámpara halógena 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana con motor (5 velocidades) o sin motor.
- Superponibles hasta 3 cámaras.
- Temperatura máxima de trabajo 400°C.



VERSIÓN CD: (control electrónico)

- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), mediante las opciones de: «OFF» apagado, «MIN» 33 % o «MAX» 100 %.
- Encendido del horno programable con cuenta atrás.



VERSIÓN TS: (control pantalla táctil)

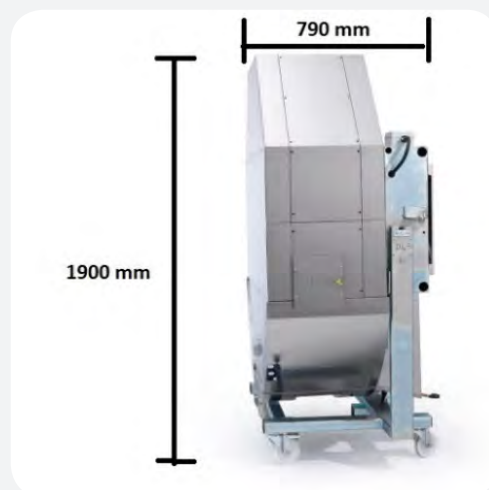
- Configuración de la temperatura de la cámara y ajuste independiente de la potencia de las resistencias (cielo y solera), de 0 % a 100 %.
- Memoria integrada para hasta 99 programas de cocción.
- Funciones disponibles: Pirólisis, Economía (para periodos de no uso) y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.

HORNOS PIZZA GIOTTO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		GT 110/1TS	GT 140/1TS
Ancho exterior	mm	1.366	1.666
Fondo exterior	mm	1.438	1.738
Alto exterior	mm	1.696	1.696
Interior	Ø mm	1.100	1.400
Alto interior	mm	180	180
Capacidad cocción	Nº/mm	6 (Ø350)	10 (Ø350)
	Nº/mm	3 (Ø500)	5 (Ø500)
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 400 / 50	3 x 400 / 50
Absorción máxima	kW	14,6	17,7
Consumo medio	kW/h.	9	10,6
P.V.P.	€	17.858	20.022

Campana sin aspiración		KGT NT 110	KGT NT 140
Campana con aspiración		KGT AS 110	KGT AS 140
Ancho exterior	mm	1.205	1.205
Fondo exterior	mm	1.452	1.452
Alto exterior	mm	408	408
Tubo salida humos	Ø/mm	150	150
Caudal extracción (Mod.AS)	m3/h	700	700
Alimentación (mod. AS)	Ph/Volts/Hz	2 / 230 x 50	2 / 230 x 50
Absorción máxima (mod.AS)	kW	0,13	0,13
P.V.P. NT (sin aspiración)	€	2.878	2.959
P.V.P. AS (con aspiración)	€	3.264	3.360





Campana Mod. KGT AS

Mod. GT 140/1 TS

GIOTTO:

- Horno eléctrico con base giratoria.
- Fabricado en acero inoxidable.
- Puerta con doble cristal panorámico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Solera de ladrillos de cordierita sobre base rotativa.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Evacuación de vapores de cocción regulable electrónicamente.
- Iluminación interior con dos lámparas halógenas 12V.
- Resistencias blindadas e independientes de cielo/solera.
- Dotado con termostato de seguridad.
- Dispone de sistema automático de ventilación en cuadro eléctrico.
- Fácil acceso a los componentes electrónicos.
- Alarma acústica de fin de cocción.
- Todos los modelos se pueden suministrar con campana sin motor o con motor (5velocidades).
- El horno se suministra sobre un soporte con ruedas y girado 90° para facilitar el transporte e instalación permitiendo incluso el paso a través de puertas a partir de 79cm ancho x 190cm alto.
- Temperatura máxima de trabajo 400° C.



Control de pantalla táctil "TS":

- Posibilidad de configurar la temperatura de la cámara y de la base de forma independiente.
- Ajuste independiente de la potencia de las resistencias (superior e inferior), de 0% a 100%.
- Memoria integrada para grabar hasta 100 programas de cocción.
- Funciones integradas: Pirólisis, Economía y Recuperación rápida.
- Encendido y apagado del horno programable mediante temporizador semanal y agenda.
- Control de velocidad de rotación variable según necesidad (para hornear, cocer, etc.)
- Posibilidad de invertir el sentido de giro.
- Alarma acústica de fin de cocción.

HORNOS PIZZA GAS GIORGIONE

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		GR 435/1	GR 635/1	GR 635L/1	GR 935/1
Ancho exterior	mm	1.230	1.230	1.590	1.590
Fondo exterior	mm	1.120	1.480	1.120	1.480
Alto exterior (horno + chimenea)	mm	537+275	537+276	537+277	537+278
Ancho interior	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo interior	mm	720	1.080	720	1.080
Alto interior	mm	185	185	185	185
Capacidad cocción	Nº/mm	4 (Ø350)	6 (Ø350)	6 (Ø350)	9 (Ø350)
	Nº/mm	1 (Ø500)	2 (Ø500)	2 (Ø500)	4 (Ø500)
Alimentación (60Hz bajo pedido)	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Capacidad térmica	kW max.	15	18,5	18,5	24,5
Absorción máxima	kW	0,15	0,15	0,15	0,15
Consumo gas líquido (G30)	Kg/h.	1,18	1,45	1,45	1,93
Consumo gas metano grupo H (G20)	m3/h.	1,58	1,95	1,95	2,59
P.V.P.	€	5.299	6.054	6.277	7.135

Mesa soporte modelo		SGR435/1 SGR435/2	SGR635/1 SGR635/2	SGR635L/1 SGR635L/2	SGR935/1 SGR935/2
Ancho	mm	1.210	1.218	1.570	1.570
Fondo	mm	860	1.215	860	1.215
Alto (mod. SGS/1 horno)	mm	1.100	1.100	1.100	1.100
Alto (mod. SGS/2 hornos)	mm	700	700	700	700
P.V.P. SGS(1 y 2 hornos)	€	849	935	951	1.054
P.V.P. SGS(1 y 2 hornos) con ruedas	€	1.248	1.332	1.347	1.450

Campana aspiración		KGR435NT	KGR635NT	KGR635LNT	KGR935LNT
Ancho	mm	1.215	1.215	1.573	1.573
Fondo	mm	1.473	1.831	1.473	1.821
Alto	mm	540	540	540	540
P.V.P.	€	1.703	1.900	2.068	2.269



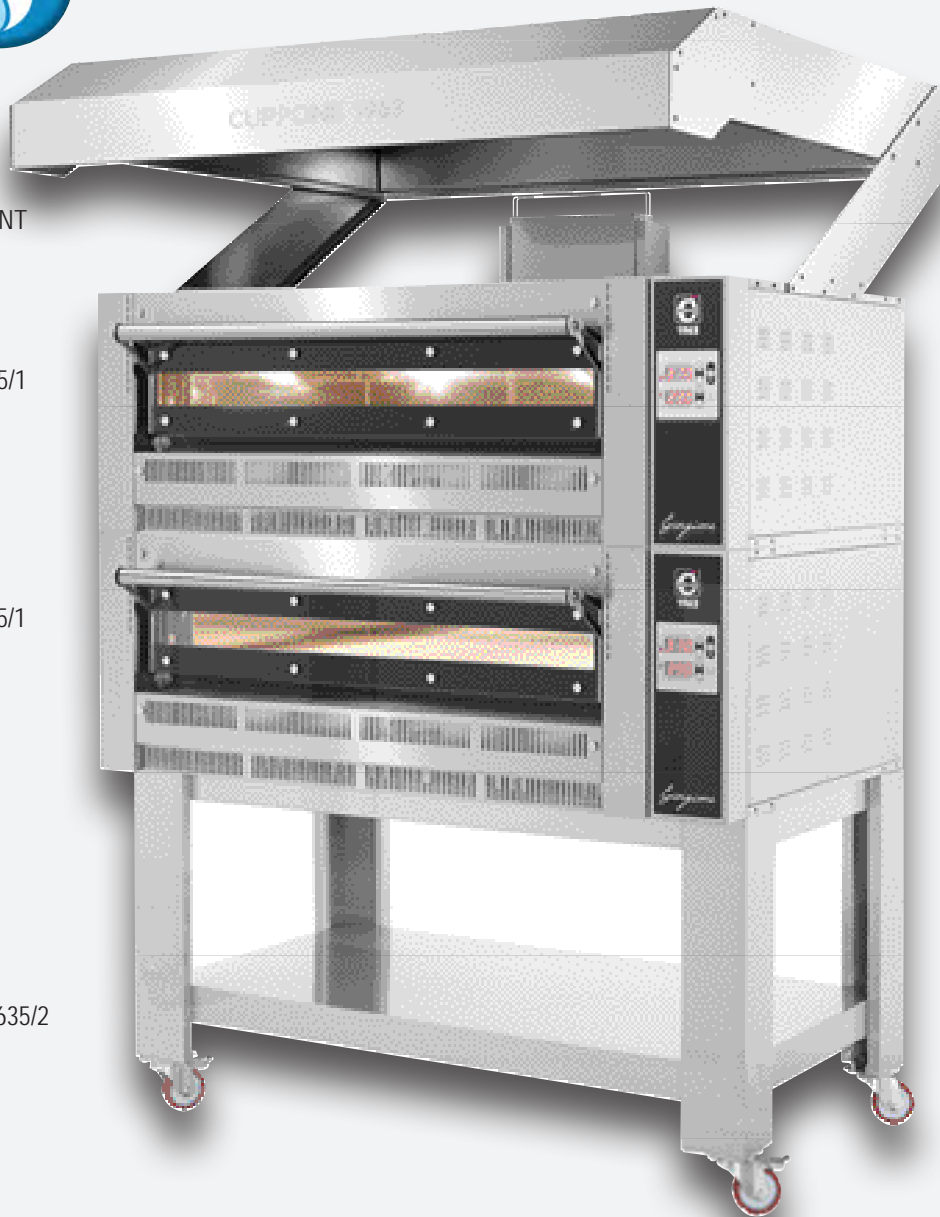


Campana Mod. KGR 635 NT

Horno Mod. GR 635/1

Horno Mod. GR 635/1

Mesa soporte Mod. SGR 635/2



GIORGIONE:

- Horno a gas de una cámara, apilables (máximo dos).
- Frontal y puerta en acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico, dotada de una pantalla de protección térmica de cristal templado, fácilmente desmontable.
- Pantalla de protección térmica extraíble en la fachada frontal superior.
- Doble ventilador de refrigeración.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Cámara de cocción en acero inoxidable.
- Iluminación interior con dos lámparas halógenas 12V.
- Suelo de la cámara de cocción de material refractario de cordierita.
- Panel de control en módulo separado.
- Control electrónico de temperatura.
- Control electrónico de la llama con Interruptor de bloqueo.
- Termostato de seguridad.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte (con o sin ruedas) y campana.
- Temperatura máxima de trabajo 450°C.



Conducto humos y campana.



Control electrónico de la temperatura.



Cristal seguridad puerta.



Quemadores con control electrónico de la llama.



ענין



ענין

ענין

ענין



ARMARIOS

COF

 DIFRIHO

TEKNA
glassy line

ARMARIO VINO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		374 GD
Ancho	mm	595
Fondo	mm	640
Alto	mm	1.840
Capacidad	Lts.	345
Estantes	mm	5
Temperatura	°C	+10 / +18
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / Hz
Potencia	W	270
P.V.P.	€	964

Accesorios

	P.V.P. €
Estante complementario GD	20
Estante complementario GD/V	22





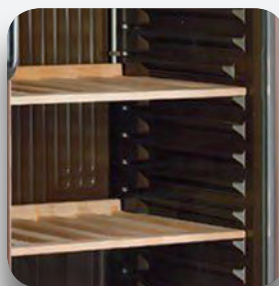
Mod. 374 G/D

374 GD:

- Expositor vertical de vino, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías.
- Acabados exterior e interior de color marrón, adaptable en cualquier ambiente.
- Puerta dotada de doble cristal anti empañamiento, con marco de aluminio de color marrón.
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario), color marrón.
- Condensador que no requiere mantenimiento.
- Luz interior para proporcionar una visibilidad perfecta del vino.
- Estantes de madera regulables en altura.
- Pies regulables.
- Termostato interior mecánico y termómetro exterior mecánico.
- Posibilidad de configuración del armario con estantes de rejilla, bajo pedido.
- Pueden ser suministrados con estantes complementarios.
- Clase Climática 4



Estantes de varilla.



Estantes madera.

ARMARIOS EXPOSITORES TN

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo	sin cajón luminoso			con cajón luminoso			
	300 DTK	374 DTK	374 DIK	374 DTKL	374 DIKL	374 DTKLB	440 DTKL
Ancho	mm	595	595	595	595	595	680
Fondo	mm	640	640	640	640	640	655
Alto	mm	1.640	1.840	1.840	1.980	1.980	2.090
Capacidad	Lts.	260	345	345	345	345	374
Estantes	mm	4	5	5	5	5	5
Temperatura	°C	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	290	370	370	370	370	390
P.V.P.	€	852	860	913	899	926	998

Accesorios

	P.V.P. €
Estante complementario Mod.300 y 374	19
Estante complementario Mod. 374 DTKLB	22
Estante complementario Mod. 440 DTKL	20





Mod. 374 DTK



Mod. 374 DIK



Mod. 374 DTKL



Mod. 374 DIKL



Mod. 300 DTK



Mod. 374 DTKLB



Mod. 440 DTKL

DTK (L)/DIK (L)/DTKLB:

- Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar alta capacidad de carga, sin o con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías...
- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento, con marco de aluminio.
- Todos los modelos disponen de cerradura (excepto los modelos DIK).
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y turbina de ventilación para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- Luz interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Estantes regulables en altura.
- Pies regulables.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- 374 DTKLB: equipado con una puerta de doble cristal "curvo" anti empañamiento.
- 374 DIK, 374 DIKL: armarios expositores de un cuerpo equipados con dos puertas.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.
- Clase climática 4

ARMARIO EXPOSITOR SUB-ZERO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		374 DTKL SZ	440 DTKL SZ
Ancho	mm	595	680
Fondo	mm	640	655
Alto	mm	1.980	2.090
Capacidad Latas 330 ml.	Uds.	399	504
Capacidad botellas 500 ml.	Uds.	259	376
Estantes	Uds.	5	5
Temperatura	°C	- 2,5 /+ 1	- 2,5 /+1
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	550	550
P.V.P.	€	1.338	1.578

Accesorios

	P.V.P. €
Estante complementario Mod. 374	19
Estante complementario Mod. 400	20





Mod. 440 DTKL SZ

Mod. 374 DTKL SZ

ARMARIO EXPOSITOR SUB-ZERO:

Expositor vertical "sub-zero" especiales para la exposición y refrigeración de productos hasta $-2,5^{\circ}\text{C}$. Diseño interior especial para proporcionar alta capacidad de carga, con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento, con marco de aluminio.
- Evaporador estático (placa fría vertical en el fondo del armario) y turbina de ventilación para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- Luz interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Estantes regulables en altura.
- Pies regulables.
- Termostato y termómetro digital.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, ver accesorios.
- Clase climática 4

ARMARIO EXPOSITOR BT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		370 UFR	370 UFRL	440 UFRL
Ancho	mm	595	595	680
Fondo	mm	640	640	655
Alto	mm	1.840	1.965	2.090
Capacidad	Lts.	270	270	353
Estantes fijos	mm	6	6	6
Temperatura	°C	-12 / -22	- 12 / -22	-12 / -22
Refrigerante	gas	R290	R290	R290
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	620	635	867
P.V.P.	€	1.340	1.395	1.830



Mod. 370 UFR



Mod. 370 UFRL



Mod. 440 UFRL

UFR/UFRL (BT):

- Expositores BT verticales, sin o con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías...
- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento, con marco de aluminio.
- Evaporador estático de 6 estantes fijos ampliamente separados para proporcionar una mayor capacidad de almacenamiento y una turbina de ventilación para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- Luz interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Pies regulables.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Clase climática 4
- Todos los modelos disponen de cerradura.



Estantes Evaporadores.

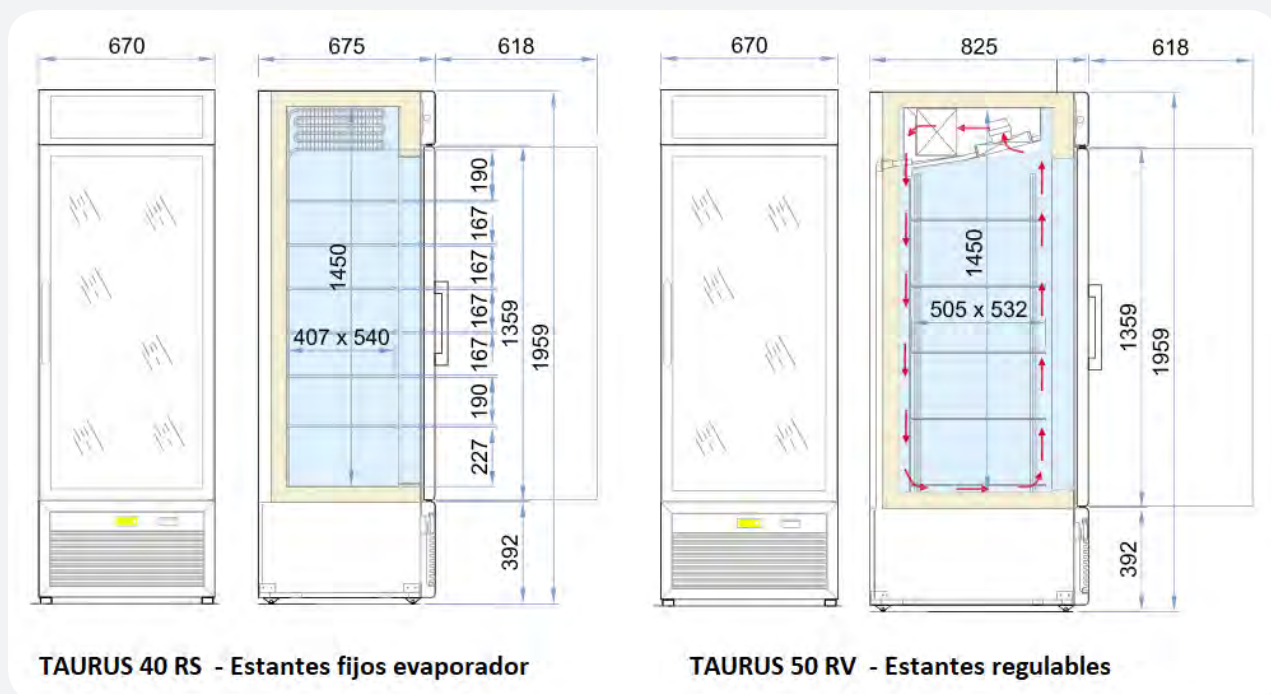


Termómetro digital.

ARMARIOS EXPOSITORES BT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		TAURUS 40 RS TB	TAURUS 50 RV TB
Ancho	mm	670	670
Fondo	mm	675	825
Alto	mm	1.960	1.960
Capacidad bruta	Lts.	400/285	530/335
Estantes	Nº/Tipo/mm	6 - Fijos (407 x 540)	5 - Ajustables (505 x 532)
Refrigeración	Tipo	Estática	Ventilada
Descarhe	Tipo	Manual	Automático Gas
Compresor	Nº/Tipo	1 - Hermético	1 - Hermético
Refrigerante	Gas	R452A	R290
Temperatura	°C	-16 / -18	-16 / -18
Alimentación eléctrica	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	700	750
P.V.P.	€	2.992	4.032





Mod. TAURUS 40 RS TB



Mod. TAURUS 50 RV TB

TAURUS:

- Expositores verticales, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías.
- Puertas autocierre con cristales de alto aislamiento y resistencias antivaho.
- Válvula de descompresión para aperturas repetidas en los modelos de congelación.
- Doble iluminación vertical para una perfecta iluminación interior.
- Dotados de cremallera con estantes robustos regulables en altura para el modelos de congelación ventilados y estantes fijos para el modelo de congelación estático.
- Ruedas unidireccionales.
- Compresor hermético.
- Panel de control electrónico.
- Clase climática: 4



Estantes regulables en altura (Mod.estático)



Control electrónico.

ARMARIOS EXPOSITORES DOBLE PUERTA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		748 DIKL-2D	748 DIKL-4D	744 DIKL-MIX	740 UFRL
Ancho	mm	1.190	1.190	1.190	1.190
Fondo	mm	640	640	640	640
Alto	mm	1.980	1.980	1.980	1.980
Capacidad	Lts.	345 x 2	345 x 2	345 (TN) + 270(BT)	270 x 2
Estantes	mm	5 + 5	5 + 5	5 (TN) + 6 fijos (BT)	6 + 6 (fijos)
Temperatura	°C	+1 / +10	+1 / +10	(+1 / +10) / (-12 / -22)	-12 / -22
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	2 X 370	2 X 370	370 (TN) + 635(BT)	2 X 635
P.V.P.	€	1.883	2.017	2.329	2.777

Accesorios

Estante complementario mod. TN

P.V.P. €

19





Mod. 744 MIX



Mod. 748 DIKL 4D



Mod. 740 UFRL



Mod. 748 DIKL 2D

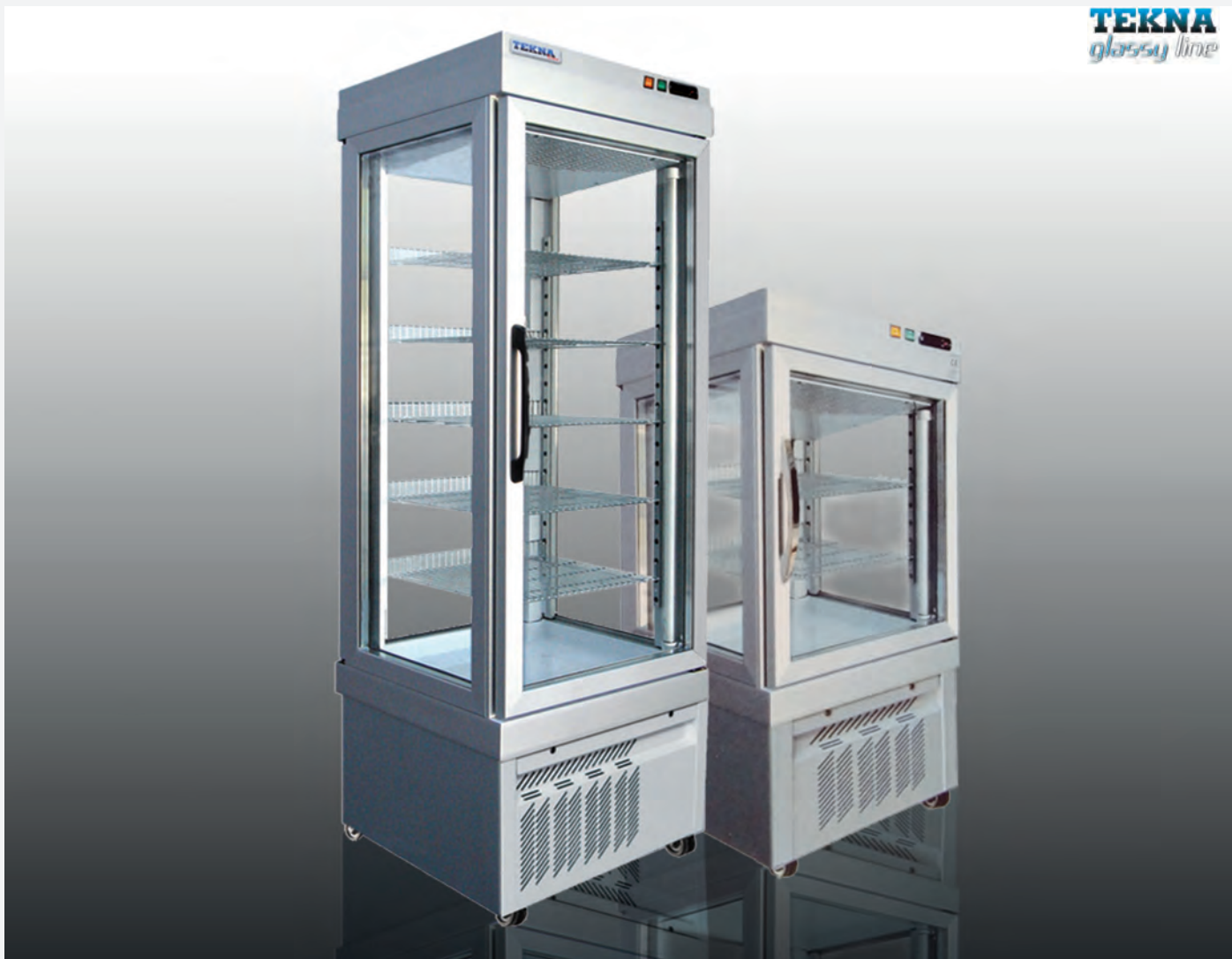
DIKL/UFRL (2 CUERPOS):

- Expositores verticales TN y/o BT de dos cuerpo y equipos frigoríficos independientes, con diseño interior especial para proporcionar alta capacidad de carga, con cajón luminoso, gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.
- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento, con marco de aluminio.
- Todos los modelos disponen de cerradura (excepto el modelo DIKL-4P).
- Evaporador estático (placa vertical en el fondo del armario) y turbina de ventilación para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Luz interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Estantes regulables en los TN y estantes fijos en los BT.
- Pies regulables.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- 744 DIKL-MIX armario expositor (TN/BT) de dos cuerpos y equipos frigoríficos independientes.
- Todos los modelos TN pueden ser suministrados con estantes complementarios, ver accesorios.
- Clase climática 4

ARMARIOS ACABADO GLASSY



TEKNA
glassy line







TEKNA GLASSY LINE:

- Con una gama de más de 100 modelos, la línea "Glassy", es la más completa del mercado.
- Diseñados para la exposición y perfecta conservación del producto. (pasteles, helados, bebidas, vino, etc.) Ideales para pastelerías, heladerías, cafeterías, restaurantes, bares, hoteles, etc.
- Son totalmente personalizables en medidas, lados de exposición, rango de temperatura, tipo de refrigeración, materiales, módulos, colores, accesorios y opciones, para satisfacer cualquier necesidad adaptándose a cualquier situación y ambiente.
- Medidas desde 46 cm hasta casi 3 metros de longitud, desde 120 cm de altura y profundidad de 55, 64 y 76 cm.
- Colores estándar aluminio dorado, aluminio plata y negro.
- Acabados opcionales, cromado, satinado, recubrimiento madera y colores RAL.
- Para cada modelo se puede elegir cuantos y qué lados de exposición, de doble cristal para refrigeración con temperatura positiva (modelos P y NFP) y triple cristal de baja emisión y doble cámara con gas inerte y resistencia anticondensación para refrigeración con temperatura negativa (modelos NT y NFN).
- La gama dispone de refrigeración: positivo estático, positivo ventilado, negativo estático, negativo ventilado o una versión combinada para disponer de dos o más temperaturas de conservación en un mismo armario.
- Dispone también de la opción, "Tropicalizada".
- Posibilidad de unidad condensadora a distancia.
- Pueden ser equipados con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metro sobre el nivel del mar.



Elija medidas especiales, combine módulos, temperaturas y características, escoja acabados, etc.

-  **Aluminio Plata**
-  **Aluminio Dorado**
-  **Aluminio Negro**
-  **Opción: Cualquier otro color Ral**

Ver accesorios y opciones en página 172.

ARMARIOS ACABADO TOP



TEKNA
glassy line







DESCUENTO SOBRE MODELO BASE

+15%

TEKNA TOP:

- Todos los armarios TEKNA estáticos y de frío ventilados forzado No-Frost están disponibles en versión TOP.
- Los modelos estáticos (H = 1220 mm) están dotados con 3 estantes.
- Los modelos ventilados "No-Frost" (H = 1270 mm) están dotados con 2 estantes.
- Colores estándar aluminio dorado, aluminio plata y negro.
- Acabados opcionales, cromados, satinado, y color RAL.

-  Aluminio Plata
-  Aluminio Dorado
-  Aluminio Negro
-  Opción: Cualquier otro color Ral

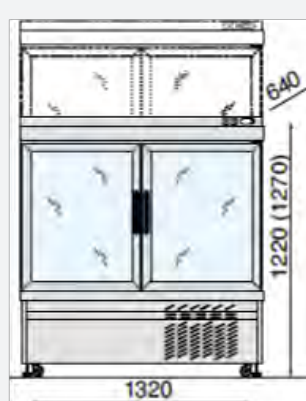
Ver accesorios y opciones en página 172.



Mod. M1 TOP



Mod. M1.5 TOP



Mod. M2 TOP

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.

ARMARIOS ACABADO LEXSUS



LEXSUS



LEXSUS es sinónimo de “calidad, elegancia y diseño”.

La línea **LEXSUS** es la versión **SUPERIOR** de todos los armarios Tekna, que con una gama de más de 100 modelos, es la más completa del mercado.

Sus acabados confieren un **distintivo de calidad** que les permite integrarse en cualquier ambiente.

El acabado LEXSUS incluye de serie:

- Iluminación LED.
- Interior de acero inoxidable brillante.
- Estantes de cristal (bajo pedido pueden suministrarse con estantes de varilla cromada).
- Acabado exterior en aluminio color plata, dorado, negro, cromo o satinado.
- Cristales templados con exterior serigrafiado en negro o gris por encima del marco de la puerta de aluminio.
- Manetas puertas de grandes dimensiones y de acero inoxidable.
- Termostato digital en la parte superior.
- Grupo frigorífico tropicalizado.
- Posibilidad de unidad condensadora a distancia.
- Ruedas y pies.
- Altura 1.910 mm.

Personalizables en medidas, lados de exposición, rango de temperatura, tipo de refrigeración, materiales, módulos, colores, accesorios y opciones, pueden satisfacer cualquier necesidad adaptándose a cualquier situación y ambiente.

Ver accesorios y opciones en página 172.

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.

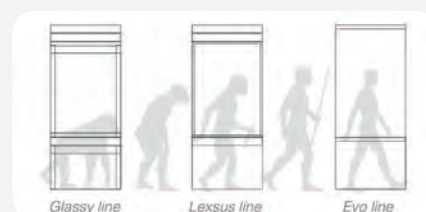


ARMARIOS ACABADO EVO



ARMARIOS TEKNA EVO line:

Nació **EVO line**, el nuevo concepto de **TEKNA**, frente el futuro y la evolución de la marca. Siempre a la vanguardia de la tecnología y el diseño.



TEKNA propone una renovación, respetando la familiar sensa-ción de las líneas icónicas que lo caracterizan con cambios estructurales y estéticos dirigidos a mejorar y evolucionar el producto existente.

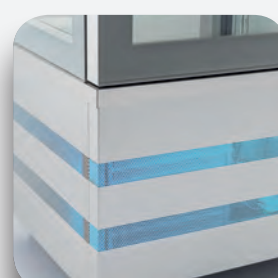
EVO line está disponible en tamaños de dimensiones estándar, con una amplia gama de colores a elegir, adaptable a cualquier necesidad y contexto.

Gestión de alarmas acústicas y visuales, pantalla incorporada en el vidrio con tecnología táctil sensible, tirador embutido en el perfil de la puerta, interior de acero inoxidable, luz interior LED y zócalo retroiluminado (opcional). (Ver accesorios y opciones en página 172).




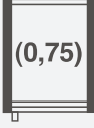





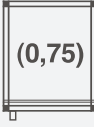


Es la combinación perfecta de profesionalidad, calidad y elegancia.

EVO line da la bienvenida a las nuevas tendencias, estilo, rendimiento y eficiencia respetando el medio ambiente gracias al uso de gas R290 en todos sus productos.

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	lexsus P.V.P. €	
		estático	2100 P	+10 / +2	160	2.765	3.811
			2100 NT	-15 / -25	280	2.829	3.868
		no frost	2100 NFP	+10 / -5	160	2.843	3.951
			2100 NFN	+5 / -25	450	3.073	4.282
		estático	2200 P	+10 / +2	160	2.865	3.975
			2200 NT	-15 / -25	280	3.299	4.421
		no frost	2200 NFP	+10 / -5	160	3.081	4.291
			2200 NFN	+5 / -25	450	3.649	5.135
		estático	2300 P	+10 / +2	160	2.885	4.022
			2300 NT	-15 / -25	280	3.637	4.421
		no frost	2300 NFP	+10 / -5	200	3.147	4.385
			2300 NFN	+5 / -25	600	3.973	5.568
		estático	2400 P	+10 / +2	160	2.897	4.022
			2400 NT	-15 / -25	280	3.865	5.426
		no frost	2400 NFP	+10 / -5	200	3.235	4.517
			2400 NFN	+5 / -25	600	4.191	5.882

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



Mod.2300 P



Mod.2100 NFN



Mod.2200 NFN



Mod.2400 NFN

		P	NT	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	manual	automático eléctrico	automático gas caliente
Ancho	mm	460	460	460	460
Fondo	mm	640	640	640	640
Alto estandar / lexus	mm	1860/1910	1860 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910
Acabado interior estandar		Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estandar Aluminio dorado / plata / negro					
Estantes	300 x 440 mm	 5 varilla o 5 cristal	 6 estantes evaporador	 5 rejillas o 5 cristales	 5 rejillas o 5 cristales
Compresor	nº	1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290

• Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.

• Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado **LEXSUS** ver página 94 y **HOT** ver página 148.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	lexsus P.V.P. €	
		estático	4100 P	+10 / +2	260	3.073	4.279
			4100 NT	-15 / -25	400	3.184	4.434
		no frost	4100 NFP	+10 / -5	400	3.387	4.745
			4100 NFN	+5 / -25	500	3.919	5.495
		estático	4200 P	+10 / +2	280	3.370	4.399
			4200 NT	-15 / -25	550	3.848	5.431
		no frost	4200 NFP	+10 / -5	420	3.691	5.177
			4200 NFN	+5 / -25	650	4.745	6.686
		estático	4300 P	+10 / +2	400	3.424	4.821
			4300 NT	-15 / -25	700	4.174	5.841
		no frost	4300 NFP	+10 / -5	500	3.767	5.294
			4300 NFN	+5 / -25	800	5.093	7.194
		estático	4400 P	+10 / +2	400	3.441	4.858
			4400 NT	-15 / -25	750	3.956	5.946
		no frost	4400 PV	+10 / +2	500	3.532	4.980
			4400 NFP	+10 / -5	500	3.733	5.353
			4400 NFN	+5 / -25	800	5.105	7.333
		estático	4401 P	+10 / +2	400	3.814	5.301
			4401 PV	+10 / +2	500	3.703	5.507
		no frost	4401 NFP	+10 / -5	500	4.302	5.998
		4401 NFN	+5 / -25	850	5.659	7.976	

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



Mod.4400 NFN








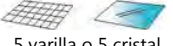

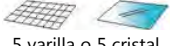
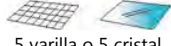
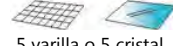




Mod.4300 P



Mod.4200 NFN













Mod.4401 P

		P	NT	NFP	NFN	PV
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25	+10 / +2
Refrigeración	tipo	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	manual	automático eléctrico	automático gas caliente	automático eléctrico
Ancho	mm	670	670	670	670	670
Fondo	mm	640	640	640	640	640
Alto estandar / lexus	mm	1860 / 1910	1860 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910
Acabado interior estandar		Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco
Acabado exterior estandar						
Aluminio dorado / plata / negro						
Estantes	510 x 440 mm	 5 varilla o 5 cristal	 6 estantes evaporador	 5 varilla o 5 cristal	 5 varilla o 5 cristal	 5 varilla o 5 cristal
Estantes Mod.4401	(ø) 496 mm	 6 cristal y 1 espejo	----	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo
Compresor	nº	1	1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290	R290

- Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.
- Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado **LEXSUS** ver página 94 y **HOT** ver página 148.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	lexsus P.V.P. €	
		estático	5100 P	+10 / +2	280	3.973	5.539
		no frost	5100 NFP	+10 / -5	420	4.686	6.574
			5100 NFN	+5 / -25	550	5.069	7.110
		estático	5200 P	+10 / +2	280	4.301	5.995
		no frost	5200 NFP	+10 / -5	500	5.069	7.110
			5200 NFN	+5 / -25	680	5.762	8.083
		estático	5300 P	+10 / +2	450	4.419	6.169
		no frost	5300 NFP	+10 / -5	500	5.088	7.147
			5300 NFN	+5 / -25	680	6.201	8.721
		estático	5400 P	+10 / +2	450	4.520	5.961
		no frost	5400 NFP	+10 / -5	500	5.186	6.794
			5400 NFN	+5 / -25	700	6.689	8.799
		estático	5401 P	+10 / +2	500	4.919	6.897
		no frost	5401 NFP	+10 / -5	550	5.576	7.838
			5401 NFN	+5 / -25	750	6.973	9.819

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



Mod.5300 P



Mod.5100 NFN






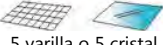
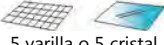
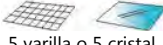



Mod.5200 NFN



Mod.5400 P

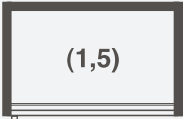





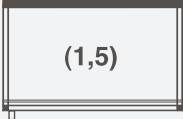







Mod.5401 NFN

		P	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico	automático gas caliente
Ancho	mm	760	760	760
Fondo	mm	760	760	760
Alto estándar / lexus	mm	1860 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910
Acabado interior estándar		Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estándar				
Aluminio dorado / plata / negro				
Estantes	600 x 550 mm	 5 varilla o 5 cristal	 5 varilla o 5 cristal	 5 varilla o 5 cristal
Estantes Mod.5401	(ø) 496 mm	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristals y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo
Compresor	nº	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290

- Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.
- Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado LEXSUS ver página 94.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	lexsus P.V.P. €	
		estático	9100 P	+10 / +2	280	3.902	5.475
			9100 NT	-15 / -25	450	4.434	6.176
		no frost	9100 NFP	+10 / -5	420	4.375	6.113
			9100 NFN	+5 / -25	550	4.995	7.017
		estático	9200 P	+10 / +2	280	4.414	6.164
			9200 NT	-15 / -25	600	5.252	7.382
		no frost	9200 NFP	+10 / -5	500	4.941	6.931
			9200 NFN	+5 / -25	680	5.997	8.429
		estático	9300 P	+10 / +2	450	4.478	6.235
			9300 NT	-15 / -25	700	5.698	8.005
		no frost	9300 NFP	+10 / -5	500	5.010	7.024
			9300 NFN	+5 / -25	680	6.522	9.169
		estático	9400 P	+10 / +2	450	4.568	6.387
			9400 NT	-15 / -25	750	5.885	8.262
		no frost	9400 NFP	+10 / -5	500	5.071	7.132
			9400 NFN	+5 / -25	700	6.684	9.404

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



TEKNA
glassy line



Mod.9400 NFN



Mod.9100 P



Mod.9200 NFN



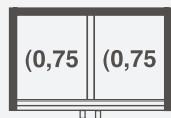
Mod.9300 NFN



		P	NT	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	manual	automático eléctrico	automático gas caliente
Ancho	mm	900	900	900	900
Fondo	mm	640	640	640	640
Alto estandar/lexsus	mm	1860 / 1910	1860 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910
Acabado interior estandar		Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estandar		● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Aluminio dorado / plata / negro		● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Estantes	740 x 440 mm	5 varilla o 5 cristal	6 estantes evaporador	5 varilla o 5 cristal	5 varilla o 5 cristal
* Puertas	nº	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)
Compresor	nº	1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290

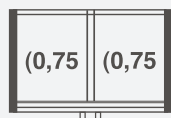
* Los módulos [1,5] pueden suministrarse, al mismo precio con puerta de doble hoja, (excepto lexsus)



- Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.
- Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado LEXSUS ver página 94 y HOT ver página 148.

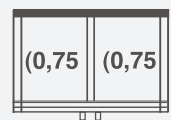
ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT





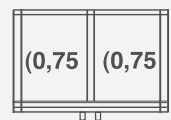
					estándar
					P.V.P. €
		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	
	estático	9120 NT	-15 / -25	750	5.752
		9120 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	500	5.392
	no frost	9120 NFN	+5 / -25	600	6.265
		9120 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	520	5.796





	estático	9220 NT	-15 / -25	750	5.966
		9220 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	500	5.640
	no frost	9220 NFN	+5 / -25	600	6.554
		9220 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	520	6.098



	estático	9320 NT	-15 / -25	750	6.644
		9320 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	500	5.939
	no frost	9320 NFN	+5 / -25	1.200	7.211
		9320 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	800	6.505



	estático	9420 NT	-15 / -25	750	7.284
		9420 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	500	6.424
	no frost	9420 NFN	+5 / -25	1.200	7.902
		9420 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	800	6.804

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



TEKNA
glassy line















Mod.9420 NFN

	NP	NT	NFN	CB
Rango temperatura °C	(-15 /-25) y (+10 /+2)	-15 / -25	+5 / -25	(+5 /-25) y (+10 /-5)
Refrigeración tipo	estático	estático	ventilado	ventilado
Descarche tipo	manual / autom. eléctrico	manual	automático gas caliente	autom.gas cal. / autom.elect.
Ancho mm	900	900	900	900
Fondo mm	640	640	640	640
Alto mm	1.860	1.860	1.910	1.910
Acabado interior estandar	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estandar Aluminio dorado / plata / negro				
Estantes 300 x 440 mm	 (6 est.evap.)+(5 varilla o cristal)	 6+6 estante evaporador	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal
Puertas nº	2	2	2	2
Compresor nº	2	2	2	2
Alimentación Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290

• Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

PUERTAS CORREDERAS

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	
		estático	9100-S P	+2 / +10	280	4.828
		no frost	9100-S NFP	0 / +10	420	5.262
		estático	9200-S P	+2 / +10	280	5.316
		no frost	9200-S NFP	0 / +10	500	5.850
		estático	9300-S P	+2 / +10	450	5.385
		no frost	9300-S NFP	0 / +10	500	5.926
		estático	9400-S P	+2 / +10	450	5.468
		no frost	9400-S NFP	0 / +10	500	5.995

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



TEKNA
sliding
collection



Mod. 9400-S NFP

Armarios puertas correderas		P	NFP
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5
Refrigeración	tipo	estático	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico
Ancho	mm	900	900
Fondo	mm	550	550
Alto	mm	1.860	1.910
Acabado interior estandar		Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estandar Aluminio dorado / plata / negro			
Estantes	740 x 350 mm	 3 varilla o 3 cristal	 3 varilla o 3 cristal
Puertas correderas	nº	2	2
Compresor	nº	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Gas		R290	R290

• Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	lexsus P.V.P. €	
		7100 P	+10 / +2	520	4.865	6.806	
		estático	7100 NT	-15 / -25	1.000	5.213	7.287
		no frost	7100 NFP	+10 / -5	500	5.654	7.904
			7100 NFN	+5 / -25	1.000	6.071	8.492
		7200 P	+10 / +2	560	5.257	7.326	
		estático	7200 NT	-15 / -25	1.000	5.899	8.250
		no frost	7200 NFP	+10 / -5	600	5.982	8.387
			7200 NFN	+5 / -25	1.200	7.058	9.909
		7300 P	+10 / +2	800	5.308	7.426	
		estático	7300 NT	-15 / -25	1.200	6.318	8.877
		no frost	7300 NFP	+10 / -5	680	6.071	8.492
			7300 NFN	+5 / -25	1.200	7.764	10.914
		7400 P	+10 / +2	800	5.113	7.463	
		estático	7400 NT	-15 / -25	1.200	6.294	9.267
		no frost	7400 NFP	+10 / -5	680	6.615	11.453
			7400 NFN	+5 / -25	1.200	7.764	10.914
		estático	7401 P	+10 / +2	800	5.142	7.875
		no frost	7401 NFP	+10 / -5	680	6.514	9.122
			7401 NFN	+5 / -25	1.200	8.997	12.649

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel mar.



TEKNA
glassy line



Mod. 7401 P



Mod. 7100 NFN



Mod. 7200 NFN



Mod. 7300 NFN

		P	NT	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	manual	automático eléctrico	automático gas caliente
Ancho	mm	1.320	1.320	1.320	1.320
Fondo	mm	640	640	640	640
Alto estandar / lexsus	mm	1860 / 1910	1860 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910
Acabado interior estandar		Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estandar		● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Aluminio dorado / plata / negro		● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Estantes	1150 x 440 mm	5 varilla o 3 cristal	6 estantes evaporador	5 varilla o 3 cristal	5 varilla o 3 cristal
Estantes opcional	510 x 440 mm	5+5 varilla o cristal	6 estantes evaporador	5+5 varilla o cristal	5+5 varilla o cristal
Estantes Mod.7401 (510 x 440)/(ø) 496 mm		5 var. o crist. + 6 crist. y 1 esp.	---	5 var. o crist. + 6 crist. y 1 esp.	5 var. o crist. + 6 crist. y 1 esp.
Compresor	nº	1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290

- Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.
- Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado LEXSUS ver página 94.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	lexsus P.V.P. €	
		estático 7100 P XL	+10 / +2 °c	520	5.951	8.299	
		no frost	7100 NFP XL	+10 / -5	500	6.659	9.306
			7100 NFN XL	+5 / -25	1.000	7.223	10.078
		estático 7200 P XL	+10 / +2	560	6.407	8.956	
		no frost	7200 NFP XL	+10 / -5	600	7.286	10.208
			7200 NFN XL	+5 / -25	1.200	8.637	12.117
		estático 7300 P XL	+10 / +2	800	6.470	9.093	
		no frost	7300 NFP XL	+10 / -5	680	7.407	10.372
			7300 NFN XL	+5 / -25	1.200	9.507	13.336
		estático 7400 P XL	+10 / +2	800	6.539	9.142	
		no frost	7400 NFP XL	+10 / -5	680	7.485	10.490
			7400 NFN XL	+5 / -25	1.200	9.507	13.335
		estático 7401 P XL	+10 / +2	800	6.887	9.634	
		no frost	7401 NFP XL	+10 / -5	680	7.909	11.154
			7401 NFN XL	+5 / -25	1.200	11.000	15.468

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



Mod. 7401 NFPXL










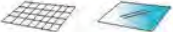
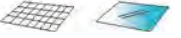



Mod. 7100 NFNXL



Mod. 7200 NFNXL

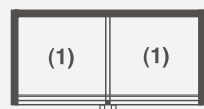




Mod. 7300 NFNXL

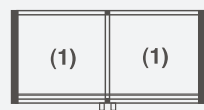
		P	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico	automático gas caliente
Ancho	mm	1.320	1.320	1.320
Fondo	mm	760	760	760
Alto estandar / lexsus	mm	1860 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910
Acabado interior estandar		Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estandar				
Aluminio dorado / plata / negro				
Estantes	510 x 560 mm	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal
Estantes Mod.7401 XL (510 x 560) / (Ø) 496 mm		 5 var. o cristal + 6 cristal y 1 espejo	 5 var. o cristal + 6 cristal y 1 espejo	 5 var. o cristal + 6 cristal y 1 espejo
Compresor	nº	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290



- Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.
- Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado LEXSUS ver página 94.

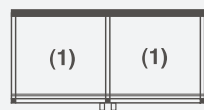
ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT





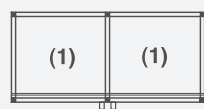
	Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	lexsus P.V.P. €
	8100 P	+10 / +2	520	5.473	7.652
	8100 NT	-15 / -25	800	5.877	8.225
	8100 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	600	5.833	8.132
	8100 NFP	+10 / -5	800	6.156	8.620
	8100 NFN	+5 / -25	1.000	6.973	9.791
	8100 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	900	6.561	9.205





	8200 P	+10 / +2	560	5.814	8.122
	8200 NT	-15 / -25	1.100	6.760	9.480
	8200 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	800	6.203	8.706
	8200 NFP	+10 / -5	840	6.659	9.345
	8200 NFN	+5 / -25	1.300	8.279	11.654
	8200 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.070	7.431	10.436





	8300 P	+10 / +2	800	5.985	8.390
	8300 NT	-15 / -25	1.500	7.073	9.924
	8300 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.100	6.760	9.480
	8300 NFP	+10 / -5	1.000	6.929	9.683
	8300 NFN	+5 / -25	1.360	9.149	12.904
	8300 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	7.995	11.254



	8400 P	+10 / +2	800	5.975	8.412
	8400 NT	-15 / -25	1.500	7.088	10.078
	8400 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.100	6.944	9.728
	8400 NFP	+10 / -5	1.000	7.004	9.828
	8400 NFN	+5 / -25	1.360	9.370	13.164
	8400 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	8.183	11.480



	8401 P	+10 / +2	800	6.934	9.701
	8401 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.100	7.360	10.321
	8401 NFP	+10 / -5	1.000	7.529	10.176
	8401 NFN	+5 / -25	1.360	10.487	14.791
	8401 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	8.975	12.625

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



TEKNA
glassy line



Mod. 8200 NFN



Mod. 8100 P



Mod. 8300 NFN















Mod. 8401 NFN

	P	NT	NP	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C +10 / +2	-15 / -25	(-15 / -25) y (+10 / +2)	+10 / -5	+5 / -25	(+5 / -25) y (+10 / -5)
Refrigeración	tipo estático	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo auto. eléctrico	manual	manual / auto. eléct.	auto. eléct.	auto. gas caliente	gas cal. / auto.elect.
Ancho	mm 1.320	1.320	1.320	1.320	1.320	1.320
Fondo	mm 640	640	640	640	640	640
Alto estandar / lexus	mm 1860 / 1910	1860 / 1910	1860 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910
Acabado interior estandar	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco
Acabado exterior estandar Aluminio plata / dorado / negro						
Estantes 510 x 440 mm	 5+5 varilla o crist.	 6+6 estan. evap.	 (6 evap.)+(5 var. o crist.)	 5+5 varilla o crist.	 5+5 varilla o crist.	 5+5 varilla o crist.
Estantes Mod.8401 (510 x 440) mm + (ø) 496 mm	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 esp.	----	 6 estantes evap. 6 cristal y 1 esp.	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 esp.	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 esp.	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 esp.
Compresor	nº 2	2	2	2	2	2
Alimentación	Ph/Volts 2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290

- Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.
- Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado LEXSUS ver página 94.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €
		estático 7100-S P	+2 / +10	520	6.122
		no frost 7100-S NFP	0 / +10	500	6.767
		estático 7200-S P	+2 / +10	560	6.688
		no frost 7200-S NFP	0 / +10	600	7.409
		estático 7300-S P	+2 / +10	800	6.745
		no frost 7300-S NFP	0 / +10	680	7.492
		estático 7400-S P	+2 / +10	800	6.777
		no frost 7400-S NFP	0 / +10	680	7.549

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



TEKNA
sliding
collection













Mod. 7400-S NFP

Armarios con puertas correderas		P	NFP
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5
Refrigeración	tipo	estático	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico
Ancho	mm	1.320	1.320
Fondo	mm	550	550
Alto	mm	1.860	1.910
Acabado interior estandar		Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estandar			
Aluminio plata / dorado / negro			
Estantes	1150 x 350 mm	 3 varilla o 3 cristal	 3 varilla o 3 cristal
Puertas correderas	nº	2	2
Compresor	nº	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Gas		R290	R290

• Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.

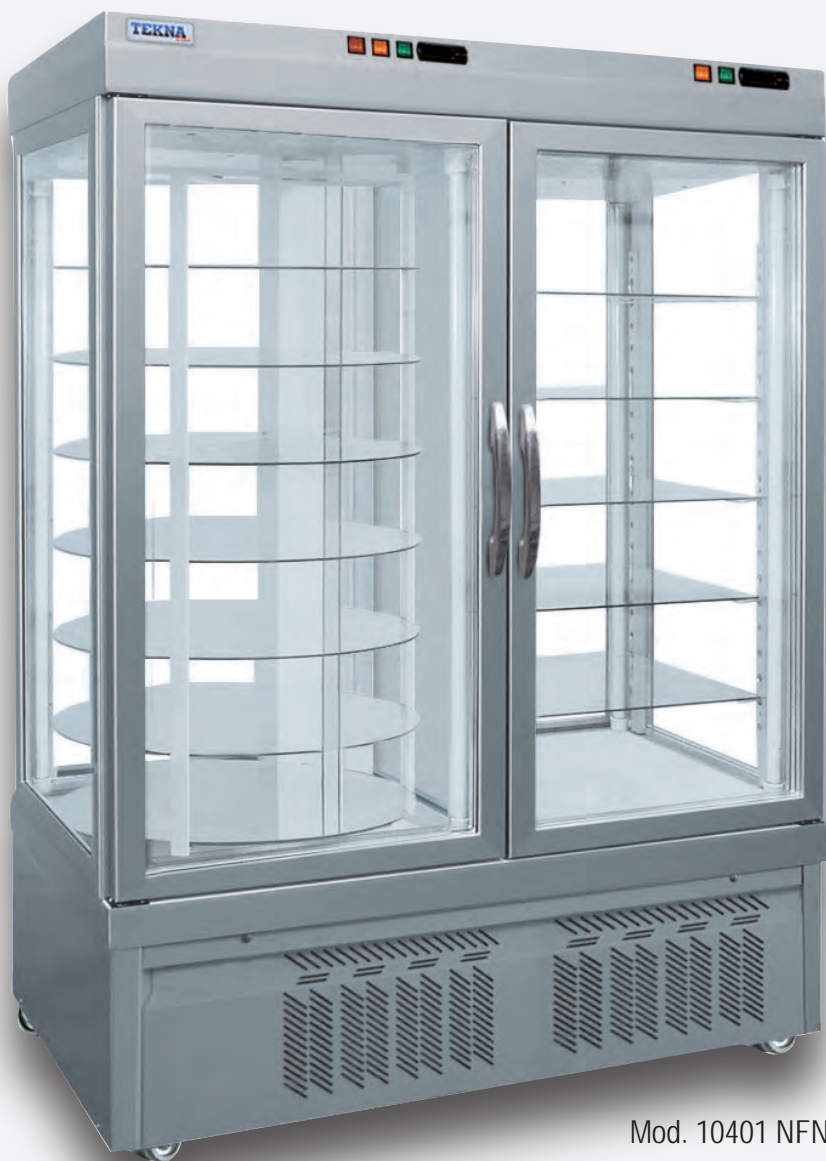
ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	lexsus P.V.P. €	
		estático	10100 P	+2 / +10	550	6.983	9.735
		no frost	10100 NFP	+10 / -5	840	8.279	11.586
			10100 NFN	+5 / -25	1.100	8.931	12.532
		10100 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	970	8.799	12.333	
		estático	10200 P	+2 / +10	560	7.537	10.568
		no frost	10200 NFP	+10 / -5	1.000	8.931	12.532
			10200 NFN	+5 / -25	1.360	10.583	14.912
		10200 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	9.559	13.390	
		estático	10300 P	+2 / +10	900	8.017	11.233
		no frost	10300 NFP	+10 / -5	1.000	9.083	12.733
			10300 NFN	+5 / -25	1.360	11.488	16.157
		10300 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	10.007	14.078	
		estático	10400 P	+2 / +10	900	8.103	11.387
		no frost	10400 NFP	+10 / -5	1.000	9.191	12.909
			10400 NFN	+5 / -25	1.400	11.868	16.703
		10400 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	10.855	15.240	
		estático	10401 P	+2 / +10	900	8.801	12.370
		no frost	10401 NFP	+10 / -5	1.000	9.985	14.032
			10401 NFN	+5 / -25	1.400	12.534	17.640
		10401 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	11.522	16.213	

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



TEKNA
glassy line



Mod. 10401 NFN



Mod. 10100 P



Mod. 10200 NFP

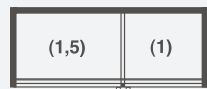




Mod. 10300 NFP

	P	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C +10 / +2	+10 / -5	+5 / -25	(+5 / -25) y (+10 / -5)
Refrigeración	tipo estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo auto. eléctrico	auto. eléct.	auto. gas caliente	auto.gas cal. / auto.elect.
Ancho	mm 1.500	1.500	1.500	1.500
Fondo	mm 760	760	760	760
Alto estandar / lexus	mm 1860 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910
Acabado interior estandar	Lamin. plást. blanco	Lamin. plást. blanco	Lamin. plást. blanco	Lamin. plást. blanco
Acabado exterior estandar Aluminio plata / dorado / negro				
Estantes 600x 550 mm	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal
Estantes Mod.10401 (600 x 550) mm + (ø) 615 mm	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 espejo	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 espejo	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 espejo	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 espejo
Compresor	nº 2	2	2	2
Alimentación	Ph/Volts 2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290



- Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.
- Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado LEXSUS ver página 94.

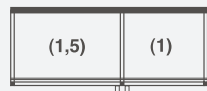
ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT





		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	lexsus P.V.P. €
	estático	1310 P	+10 / +2	500	6.912	9.652
		1310 NT	-15 / -25	900	7.456	10.490
		1310 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	700	7.649	10.743
	no frost	1310 NFP	+10 / -5	900	7.823	11.056
		1310 NFN	+5 / -25	1.500	8.909	12.544
		1310 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	8.411	11.806





	estático	1320 P	+10 / +2	500	7.390	11.551
		1320 NT	-15 / -25	900	8.980	12.630
		1320 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	700	8.064	11.331
	no frost	1320 NFP	+10 / -5	900	8.509	11.948
		1320 NFN	+5 / -25	1.500	10.596	14.933
		1320 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	9.522	13.421





	estático	1330 P	+10 / +2	900	7.608	10.684
		1330 NT	-15 / -25	1.500	9.622	13.566
		1330 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.200	8.466	11.926
	no frost	1330 NFP	+10 / -5	900	8.943	12.590
		1330 NFN	+5 / -25	1.500	11.382	16.046
		1330 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	9.921	13.997



	estático	1340 P	+10 / +2	900	7.804	10.966
		1340 NT	-15 / -25	1.500	9.929	14.012
		1340 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.200	8.676	12.184
	no frost	1340 NFP	+10 / -5	900	9.009	12.789
		1340 NFN	+5 / -25	1.500	11.948	16.865
		1340 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	10.269	14.465










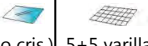
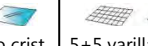
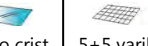

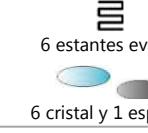

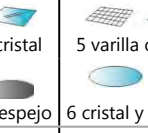
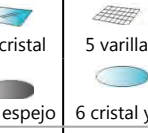


	estático	1341 P	+10 / +2	900	8.902	12.549
		1341 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.200	9.797	13.789
	no frost	1341 NFP	+10 / -5	900	9.828	13.836
		1341 NFN	+5 / -25	1.500	13.666	19.326
		1341 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	11.762	16.585

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



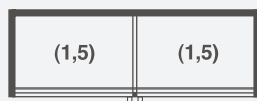
Mod. 1340 NT



	P	NT	NP	NFP	NFN	CB
Rango temperatura °C	+10 / +2	-15 / -25	(-15 / -25) y (+10 / +2)	+10 / -5	+5 / -25	(+5 / -25) y (+10 / -5)
Refrigeración tipo	estático	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche tipo	auto. eléctrico	manual	manual / auto. eléct.	auto. eléct.	auto. gas caliente	gas cal. / auto.elect.
Ancho mm	1.550	1.550	1.550	1.550	1.550	1.550
Fondo mm	640	640	640	640	640	640
Alto estandar / lexsus mm	1860 / 1910	1860 / 1910	1860 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910
Acabado interior estandar	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco
Acabado exterior estandar Aluminio dorado / plata / negro						
Estantes (740 x 440) + (510 x 440) mm	 5+5 varilla o crist.	 6+6 estan.evap.	 (6 est.evap.)+(5 var. o cris.)	 5+5 varilla o crist.	 5+5 varilla o crist.	 5+5 varilla o crist.
Estantes Mod.1341 (740 x 440) mm + (ø) 496 mm	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 espejo	----	 6 estantes evap. 6 cristal y 1 espejo	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 espejo	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 espejo	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 espejo
* Puertas nº	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)
Compresor nº	2	2	2	2	2	2
Alimentación Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290

* Los módulos [1,5] pueden suministrarse, al mismo precio con puerta de doble hoja, (excepto lexsus).



- Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.
- Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado LEXSUS ver página 94.

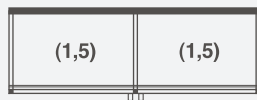
ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT





				estándar	lexsus	
				P.V.P. €	P.V.P. €	
	Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)			
	estático	1810 P	+10 / +2	550	7.044	9.872
		1810 NT	-15 / -25	1.000	7.860	11.007
		1810 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	800	7.585	10.635
	no frost	1810 NFP	+10 / -5	840	7.674	10.750
		1810 NFN	+5 / -25	1.100	8.696	12.201
		1810 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	970	8.206	11.497





	estático	1820 P	+10 / +2	560	7.272	10.156
		1820 NT	-15 / -25	1.200	9.090	12.764
		1820 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	850	8.174	11.441
	no frost	1820 NFP	+10 / -5	1.000	8.314	11.640
		1820 NFN	+5 / -25	1.360	10.341	14.532
		1820 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	9.284	13.054



	estático	1830 P	+10 / +2	900	7.502	10.505
		1830 NT	-15 / -25	1.400	9.774	13.713
		1830 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.100	8.622	12.061
	no frost	1830 NFP	+10 / -5	1.000	8.358	11.708
		1830 NFN	+5 / -25	1.360	11.091	15.610
		1830 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	9.689	13.605









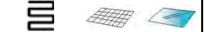





	estático	1840 P	+10 / +2	900	8.348	11.698
		1840 NT	-15 / -25	1.500	11.081	15.600
		1840 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.200	9.679	13.595
	no frost	1840 NFP	+10 / -5	1.000	8.502	11.897
		1840 NFN	+5 / -25	1.400	11.331	15.973
		1840 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	9.904	13.899

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.






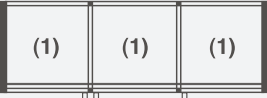





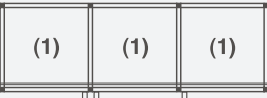





Mod. 1830 NT

	P	NT	NP	NFP	NFN	CB
Rango temperatura °C	+10 / +2	-15 / -25	(-15 / -25) y (+10 / +2)	+10 / -5	+5 / -25	(+5 / -25) y (+10 / -5)
Refrigeración tipo	estático	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche tipo	auto. eléctrico	manual	manual / auto. eléct.	auto. eléct.	auto. gas caliente	gas cal. / auto.elect.
Ancho mm	1.780	1.780	1.780	1.780	1.780	1.780
Fondo mm	640	640	640	640	640	640
Alto estandar / lexus mm	1860 / 1910	1860 / 1910	1860 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910
Acabado interior estandar	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco
Acabado exterior estandar Aluminio dorado / plata / negro						
Estantes 740 x 440 mm	 5+5 var. o cristal	 6+6 estante evap.	 (6 est.evap.)+(5 var. o cris.)	 5+5 var. o cristal	 5+5 var. o cristal	 5+5 var. o cristal
* Puertas nº	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)
Compresor nº	2	2	2	2	2	2
Alimentación Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290

* Los módulos [1,5] pueden suministrarse, al mismo precio con puerta de doble hoja, (excepto lexus).

- Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.
- Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado LEXSUS ver página 94.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

	Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	lexsus P.V.P. €	
	 estático	1210 P	+10 / +2	800	7.718	10.818
		1210 NT	-15 / -25	1.200	8.546	11.990
		1210 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.000	8.512	11.934
	 no frost	1210 NFP	+10 / -5	1.200	9.240	12.995
		1210 NFN	+5 / -25	1.500	9.993	14.073
		1210 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.350	9.436	13.223
	 estático	1220 P	+10 / +2	900	8.059	11.301
		1220 NT	-15 / -25	1.650	9.948	13.970
		1220 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.380	9.122	12.823
	 no frost	1220 NFP	+10 / -5	1.260	9.850	13.816
		1220 NFN	+5 / -25	1.950	11.669	16.441
		1220 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.600	10.493	14.752
	 estático	1230 P	+10 / +2	1.200	8.076	11.360
		1230 NT	-15 / -25	2.100	10.223	14.370
		1230 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.800	9.188	12.907
	 no frost	1230 NFP	+10 / -5	1.500	9.926	13.924
		1230 NFN	+5 / -25	2.040	12.571	17.706
		1230 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.750	10.961	15.409
	 estático	1240 P	+10 / +2	1.200	8.152	11.419
		1240 NT	-15 / -25	2.250	10.350	14.559
		1240 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.900	9.362	13.161
	 no frost	1240 NFP	+10 / -5	1.500	10.252	14.414
		1240 NFN	+5 / -25	2.040	12.843	18.083
		1240 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.750	11.311	15.936
	 estático	1241 P	+10 / +2	1.200	9.688	13.877
		1241 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.900	10.723	15.073
		1241 NFP	+10 / -5	1.500	10.885	15.294
	 no frost	1241 NFN	+5 / -25	2.040	14.762	20.799
		1241 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.750	12.811	18.044

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



TEKNA
glassy line

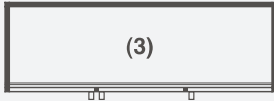



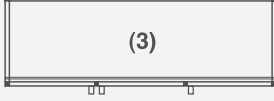







Mod. 1230 NT

	P	NT	NP	NFP	NFN	CB
Rango temperatura °C	+10 / +2	-15 / -25	(-15 / -25) y (+10 / +2)	+10 / -5	+5 / -25	(+5 / -25) y (+10 / -5)
Refrigeración tipo	estático	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarcho tipo	auto. eléctrico	manual	manual / auto. eléct.	auto. eléct.	auto. gas caliente	cal./auto.elect.
Ancho mm	1.970	1.970	1.970	1.970	1.970	1.970
Fondo mm	640	640	640	640	640	640
Alto estandar / lexsus mm	1860 / 1910	1860 / 1910	1860 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910
Acabado interior estandar	Lam. plást. bl.	Lam. plást. bl.	Lam. plást. bl.	Lam. plást. bl.	Lam. plást. bl.	Lam. plást. bl.
Acabado exterior estandar Aluminio dorado / plata / negro						
Estantes 510 x 440 mm	 5+5+5 var. o crist.	 6+6+6 est. evap.	 (6 evap.)+(5+5 var. o crist.)	 5+5+5 var. o crist.	 5+5+5 var. o crist.	 5+5+5 var. o crist.
Estantes Mod.1241 510 x 440 mm + (ø) 496 mm	 5+5 varilla o crist. 6 cristal y 1 esp.	----	 6+6 estantes evap. 6 cristal y 1 espejo	 5+5 varilla o crist. 6 cristal y 1 esp.	 5+5 varilla o crist. 6 cristal y 1 esp.	 5+5 varilla o crist. 6 cristal y 1 esp.
Compresor nº	3	3	3	3	3	3
Alimentación Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290

- Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.
- Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado LEXSUS ver página 94.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	lexsus P.V.P. €	
		estático	1510 P	+10 / +2	1.000	5.931	8.230
		no frost	1510 NFP	+10 / -5	1.000	6.997	9.752
			1510 NFN	+5 / -25	1.200	8.600	12.049
		estático	1535 P	+10 / +2	1.000	6.208	8.664
		no frost	1535 NFP	+10 / -5	1.000	7.380	10.314
			1535 NFN	+5 / -25	2.500	11.331	15.961
		estático	1540 P	+10 / +2	1.200	6.924	9.684
		no frost	1540 NFP	+10 / -5	1.200	7.706	10.809
			1540 NFN	+5 / -25	2.500	11.931	16.794
		estático	1541 P	+10 / +2	1.200	7.870	11.019
			1541 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.400	9.242	13.012
	no frost	1541 NFP	+10 / -5	1.200	8.654	12.132	
		1541 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.400	9.470	13.270	
		estático	1544 P	+10 / +2	1.200	7.272	10.166
			1544 NT	-15 / -25	1.400	9.862	13.855
			1544 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.600	7.936	11.149
		no frost	1544 NFP	+10 / -5	1.200	8.348	11.698
1544 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)		1.400	9.132	12.821		

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel el mar.



TEKNA
glassy line

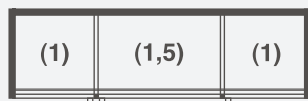




Mod. 1510 NFN

	P	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C +10 / +2	+10 / -5	+5 / -25	(+5 / -25) y (+10 / -5)
Refrigeración	tipo estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarcho	tipo auto. eléctrico	auto. eléct.	auto. gas caliente	auto.gas cal. / auto.elect.
Ancho	mm 1.970	1.970	1.970	1.970
Fondo	mm 640	640	640	640
Alto estandar / lexus	mm 1860 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910
Acabado interior estandar	Lamin. plást. blanco	Lamin. plást. blanco	Lamin. plást. blanco	Lamin. plást. blanco
Acabado exterior estandar: Aluminio dorado / plata / negro				
Estantes	510 x 440 mm 5+5+5 varilla o cristal	 5+5+5 varilla o cristal	 5+5+5 varilla o cristal	 5+5+5 varilla o cristal
Estantes Mod.1541	 5 varilla o cristal	 5 varilla o cristal	 5 varilla o cristal	 5 varilla o cristal
(1150 x 440) mm + (ø) 496 mm	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo
Compresor mod.1510 / resto mod.	nº 1 / 2	1 / 2	2 / 2	2 / 2
Alimentación	Ph/Volts 2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290



- Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.
- Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado LEXSUS ver página 94.

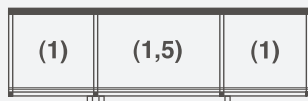
ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT





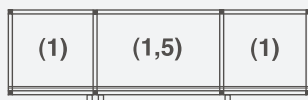
		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	lexsus P.V.P. €
	estático	1410 P	+10 / +2	800	9.821	14.414
		1410 NT	-15 / -25	1.250	10.846	16.402
		1410 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.080	10.574	14.892
	no frost	1410 NFP	+10 / -5	1.200	11.708	16.455
		1410 NFN	+5 / -25	1.550	12.674	17.789
		1410 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.350	12.502	17.568





	estático	1420 P	+10 / +2	900	10.441	14.625
		1420 NT	-15 / -25	1.700	12.870	18.093
		1420 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.380	11.546	16.101
	no frost	1420 NFP	+10 / -5	1.300	12.644	17.779
		1420 NFN	+5 / -25	2.000	15.093	21.257
		1420 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.600	13.527	19.031





	estático	1430 P	+10 / +2	1.250	10.441	14.647
		1430 NT	-15 / -25	2.100	13.826	19.473
		1430 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.850	12.074	17.049
	no frost	1430 NFP	+10 / -5	1.550	12.720	17.894
		1430 NFN	+5 / -25	2.100	16.223	22.838
		1430 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.800	14.125	19.872



	estático	1440 P	+10 / +2	1.250	10.628	14.424
		1440 NT	-15 / -25	2.250	14.339	20.211
		1440 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.950	12.488	17.554
	no frost	1440 NFP	+10 / -5	1.550	12.916	18.154
		1440 NFN	+5 / -25	2.100	16.811	23.730
		1440 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.800	14.561	20.509





















	estático	1740 P	+10 / +2	1.250	9.505	13.292
		1740 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.950	10.375	14.569
	no frost	1740 NFP	+10 / -5	1.550	10.781	15.071
		1740 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.800	11.816	16.617

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



Mod. 1410 NFN



	P	NT	NP	NFP	NFN	CB
Rango temperatura °C	+10 / +2	-15 / -25	(-15 / -25) y (+10 / +2)	+10 / -5	+5 / -25	(+5 / -25) y (+10 / -5)
Refrigeración tipo	estático	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche tipo	auto. eléctrico	manual	manual / auto. eléct.	auto. eléct.	auto. gas caliente	gas / auto.elect.
Ancho mm	2.200	2.200	2.200	2.200	2.200	2.200
Fondo mm	640	640	640	640	640	640
Alto estándar / lexus mm	1860 / 1910	1860 / 1910	1860 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910
Acabado interior estándar	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco
Acabado exterior estándar Aluminio dorado / plata / negro						
Estantes 510 x 440 mm	 5+5 varilla o crist.	 (6 est.eva.)+(5 var. o crist.)	 5+5 varilla o crist.	 5+5 varilla o crist.	 5+5 varilla o crist.	 5+5 varilla o crist.
740 x 440 mm	 5 varilla o crist.	 6+6+6 est. evap.	 5 varilla o cristal	 5 varilla o crist.	 5 varilla o crist.	 5 varilla o crist.
* Puertas nº	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)
Compresor mod.1400 / 1740 nº	3 / 2	3 / ---	3 / 2	3 / 2	3 / ---	3 / 2
Alimentación Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290

* Los módulos [1,5] pueden suministrarse, al mismo precio con puerta de doble hoja, (excepto lexus).



- Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.
- Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado LEXSUS ver página 94.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT





				estándar P.V.P. €	lexsus P.V.P. €	
		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)		
	estático	1610 P	+10 / +2	900	10.419	15.113
		1610 NT	-15 / -25	1.300	11.500	19.189
		1610 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.080	10.944	16.297
	no frost	1610 NFP	+10 / -5	1.250	11.839	18.010
		1610 NFN	+5 / -25	1.600	13.461	22.579
		1610 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.350	12.657	20.238





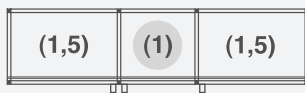
	estático	1620 P	+10 / +2	880	10.792	14.586
		1620 NT	-15 / -25	1.700	13.664	16.145
		1620 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.380	11.615	15.745
	no frost	1620 NFP	+10 / -5	1.350	12.809	16.606
		1620 NFN	+5 / -25	2.100	16.020	18.922
		1620 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.800	14.375	17.809





	estático	1630 P	+10 / +2	1.300	11.096	15.549
		1630 NT	-15 / -25	2.100	14.645	20.618
		1630 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.850	12.262	17.208
	no frost	1630 NFP	+10 / -5	1.600	12.907	18.113
		1630 NFN	+5 / -25	2.150	17.194	24.253
		1630 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.800	14.998	21.101



	estático	1640 P	+10 / +2	1.300	11.282	15.838
		1640 NT	-15 / -25	2.250	15.255	21.463
		1640 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.950	13.240	18.640
	no frost	1640 NFP	+10 / -5	1.600	13.069	18.373
		1640 NFN	+5 / -25	2.150	17.846	25.167
		1640 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.800	15.486	21.231



	estático	1644 P	+10 / +2	1.300	12.020	16.883
		1644 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.950	14.066	19.797
	no frost	1644 NFP	+10 / -5	1.600	14.211	19.976
		1644 NFN	+5 / -25	2.150	19.221	26.559
		1644 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.800	16.704	23.527

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



TEKNA
glassy line



Mod. 1610 NFN



		P	NT	NP	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	(-15 / -25) y (+10 / +2)	+10 / -5	+5 / -25	(+5 / -25) y (+10 / -5)
Refrigeración	tipo	estático	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléctrico	manual	manual / auto. eléct.	auto. eléct.	auto. gas caliente	gas / auto.elect.
Ancho	mm	2.430	2.430	2.430	2.430	2.430	2.430
Fondo	mm	640	640	640	640	640	640
Alto estandar / lexus	mm	1860 / 1910	1860 / 1910	1860 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910
Acabado interior estandar		Lam. plást. bl.	Lam. plást. bl.	Lam. plást. bl.	Lam. plást. bl.	Lam. plást. bl.	Lam. plást. bl.
Acabado exterior estandar							
Estantes	510 x 440 mm	5 varilla o crist.	6+6+6 est. evap.	6 estantes evap.	5 varilla o crist.	5 varilla o crist.	5 varilla o crist.
	740 x 440 mm	5+5 varilla o crist.	6+6+6 est. evap.	5+5 varilla o crist.	5+5 varilla o crist.	5+5 varilla o crist.	5+5 varilla o crist.
Estantes Mod.1641 (740 x 440) mm + (ø) 496 mm		5+5 varilla o crist.	-----	5 var. o cris. + 6 est.evap.	5 varilla o crist.	5 varilla o crist.	5 varilla o crist.
		6 crist. y 1 espejo		6 crist. y 1 espejo	6 crist. y 1 espejo	6 crist. y 1 espejo	6 crist. y 1 espejo
* Puertas	nº	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)
Compresor		3	3	3	3	3	3
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290	R290	R290

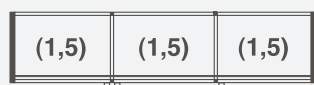
* Los módulos [1,5] pueden suministrarse, al mismo precio con puerta de doble hoja, (excepto lexus).



- Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.
- Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado LEXSUS ver página 94.

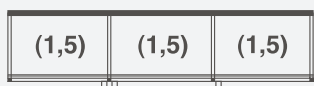
ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT





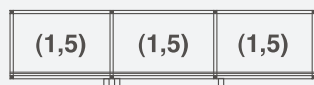
	Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	lexsus P.V.P. €
	2010 P	+10 / +2	900	9.900	13.836
	2010 NT	-15 / -25	1.350	11.424	16.022
	2010 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.180	10.650	14.909
	2010 NFP	+10 / -5	1.300	11.787	16.507
	2010 NFN	+5 / -25	1.650	13.399	18.819
	2010 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.400	12.593	17.644





	2020 P	+10 / +2	900	10.583	14.958
	2020 NT	-15 / -25	1.800	13.547	19.047
	2020 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.480	12.076	16.939
	2020 NFP	+10 / -5	1.400	12.745	17.880
	2020 NFN	+5 / -25	2.150	15.890	22.365
	2020 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.650	14.282	20.046



	2030 P	+10 / +2	1.350	11.042	15.451
	2030 NT	-15 / -25	2.100	14.556	20.488
	2030 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.850	12.740	17.875
	2030 NFP	+10 / -5	1.650	12.811	17.517
	2030 NFN	+5 / -25	2.200	17.076	24.056
	2030 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.850	14.899	20.948



	2040 P	+10 / +2	1.350	11.226	15.721
	2040 NT	-15 / -25	2.250	15.154	21.306
	2040 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.950	13.152	18.507
	2040 NFP	+10 / -5	1.550	12.995	18.245
	2040 NFN	+5 / -25	2.200	17.720	24.944
	2040 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.850	15.348	21.595

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



TEKNA
glassy line









Mod. 2040 NFN

	P	NT	NP	NFP	NFN	CB
Rango temperatura °C	+10 / +2	-15 / -25	(-15 /-25) y (+10 /+2)	+10 / -5	+5 / -25	(+5 /-25) y (+10 /-5)
Refrigeración tipo	estático	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarhe tipo	auto. eléctrico	manual	manual / auto. eléct.	auto. eléct.	auto. gas caliente	gas cal. / auto.elect.
Ancho mm	2.660	2.660	2.660	2.660	2.660	2.660
Fondo mm	640	640	640	640	640	640
Alto estandar / lexsus	1860 / 1910	1860 / 1910	1860 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910
Acabado interior estandar	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco	Lam. plást. blanco
Acabado exterior estandar Aluminio dorado / plata / negro						
Estantes 740 x 440 mm	5+5+5 var. o crist.	6+6+6 est. evap.	(6 evap.)+(5+5 var.o crist.)	5+5+5 var. o crist.	5+5+5 var. o crist.	5+5+5 var. o crist.
* Puertas nº	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)	1 o 2 (doble hoja)
Compresor nº	3	3	3	3	3	3
Alimentación Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290

* Los módulos [1,5] pueden suministrarse, al mismo precio con puerta de doble hoja, (excepto lexsus).

- Para más detalles acabado "GLASSY LINE", ver página 92.
- Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado LEXSUS ver página 94.













ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	lexsus P.V.P. €	
		estático	R26 P	+10 / +2	280	6.316	8.877
		no frost	R26 NFP	+10 / -5	420	6.970	9.809
			R26 NFN	+5 / -25	550	8.417	11.858
		estático	R26/2 P	+10 / +2	960	10.154	14.078
		no frost	R26/2 NFP	+10 / -5	1.200	11.348	15.750
	R26/2 NFN		+5 / -25	1.400	13.951	19.390	
	R26/2 CB		(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.000	12.926	17.929	
		estático	R26/2-1M P	+10 / +2	800	11.657	16.179
		no frost	R26/2-1M NFP	+10 / -5	680	13.044	18.137
	R26/2-1M NFN		+5 / -25	1.200	15.571	21.640	

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



Mod. R26 NFN

		P	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25	(+5 /-25) y (+10 /-5)
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico	automático gas caliente	auto.gas cal. / auto.elect.
Ancho R26 / R26-2 (1M)	mm	760 / 1500	760 / 1500	760 / 1500	760 / 1500
Fondo	mm	760	760	760	760
Alto estándar / lexsus	mm	1910 / 1910	1910 / 1910	1910 / 1910	1910
Acabado interior estándar		Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estándar Aluminio dorado / plata / negro					
Estantes para espiral giratoria (Ø) 260 mm	nº	  26 cristal (por módulo)	  26 cristal (por módulo)	  26 cristal (por módulo)	  26 cristal (por módulo)
Sensor parada de giratorio y ventilador por apertura		si	si	si	si
Diámetro máximo pastel	cm	Ø 26 cm	Ø 26 cm	Ø 26 cm	Ø 26 cm
Compresor	nº	1 (por módulo)	1 (por módulo)	1 (por módulo)	1 (por módulo)
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230

Todos los armarios también pueden ser suministrados en acabado **LEXSUS**, ver página 94 y **HOT** ver página 148
Acabados opcionales, cromado, satinado, recubrimiento madera y colores RAL, ver en página 172.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

					estandar	
					P.V.P. €	
		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)		
		estático	R32 P	+10 / +2	280	7.612
		no frost	R32 NFP	+10 / -5	420	8.387
			R32 NFN	+5 / -25	550	10.117
		estático	R32/2 P	+10 / +2	960	12.451
		no frost	R32/2 NFP	+10 / -5	1.200	13.875
	R32/2 NFN		+5 / -25	1.400	17.012	
	R32/2 CB		(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.000	15.760	
			estático	R32/2-1M P	+10 / +2	800
no frost			R32/2-1M NFP	+10 / -5	680	15.900
		R32/2-1M NFN	+5 / -25	1.200	18.936	









NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts.sobre el nivel del mar.



Mod. R32/2-1M NFN



Mod. R32/2

		P	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25	(+5 /-25) y (+10 /-5)
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarcho	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico	automático gas caliente	gas cal. / auto.elect.
Ancho R32 / R32-2 (1M)	mm	900/ 1780	900/ 1780	900/ 1780	900/ 1780
Fondo	mm	900	900	900	900
Alto estandar	mm	1910	1910	1910	1910
Acabado interior estandar		Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estandar Aluminio dorado / plata / negro					
Estantes para espiral giratoria (Ø) 320 mm	nº	 26 cristal (por módulo)	 26 cristal (por módulo)	 26 cristal (por módulo)	 26 cristal (por módulo)
Sensor parada de giratorio y ventilador por apertura puerta		si	si	si	si
Diametro máximo pastel	cm	Ø 32 cm	Ø 32 cm	Ø 32 cm	Ø 32 cm
Compresor	nº	1 (por módulo)	1 (por módulo)	1 (por módulo)	1 (por módulo)
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230

Acabados opcionales, cromado, satinado, recubrimiento madera y colores RAL, ver en página 172.

ARMARIOS EXPOSITORES KIT/CARNE



ARMARIOS TEKNA CON KITS EXPOSICIÓN Y MADURACIÓN EN SECO DE CARNE:

Tendrán dobles funciones:

Exposición y maduración en seco (maduración de la carne).

Se le denomina al proceso de reposo al que se somete a la carne para su añejamiento progresivo, en ambientes de temperatura y humedad controladas durante un período prolongado de tiempo.

Al animal tras el sacrificio y posterior limpieza, se le suele dividir en dos mitades (corte longitudinal) o en grandes cortes primarios que luego pasan a una zona refrigerada. Además, para la maduración, solo se seleccionan piezas de gran calidad ya que el proceso requiere de carnes con un gran contenido graso distribuido de modo uniforme.

El efecto fundamental de la maduración en seco es la concentración y la saturación del sabor natural, así como la tenderización de la textura de la carne.

Los armarios de la línea “Car” están diseñados para la exposición carne, embutidos, queso, generalmente utilizados en carnicería, restaurantes y supermercados. Están provisto de tubos colgantes para ganchos, estantes de varilla, interior acabado en acero inoxidable, luz led rosa para resaltar el color de la carne. Esta línea está compuesta de 5 modelos.

Gracias a la tecnología Meat Line, compuesto de “KIT TK CAR y KIT TK MADURACIÓN” cualquier armario TEKNA puede ser adaptado con todas las garantías higiénicas, para la exposición o maduración de carne, obteniendo un producto final de la máxima calidad. La solución ideal para restaurantes y carnicerías de lujo o tiendas de comestibles.

Usted elige su modelo de línea “Glassy” y agrega el kit que necesita. En la página **172** de accesorios y opciones encontrará los precios de los kits.

KIT TK CAR : Exposición 2-3 días con humedad fijada en 50%.

• Compuesto de: Termostato digital, sonda, visualización de la humedad y control de velocidad del ventilador. El acabado interior de acero inoxidable, luz led rosa para resaltar el color de la carne y dos estantes de varilla y tubo para gancho carne o como opción 5 estantes de varilla inox.

KIT TK MADURACIÓN: Exposición 3-6 meses con posibilidad de ajuste de humedad del 20% al 80%.

• Compuesto de: Termostato digital “Touch Screen” para el control de la temperatura, la humedad y la velocidad del ventilador, válvula de expansión, lámpara UV para contrarrestar la carga bacteriana. El acabado interior de acero inoxidable, luz led rosa para resaltar el color de la carne y dos estantes de varilla y tubo para gancho carne o como opción 5 estantes de varilla inox.

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvulas altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metro sobre el nivel del mar.

Componentes del "Kit TK Maduración"



Termostato Digital "Touch Screen"
Control de T°C, Humedad, Ventilación



Lampara UV colocada dentro del evaporador para contrarrestar la carga bacteriana que se genera en el interior de la vitrina.







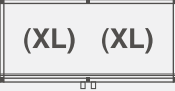


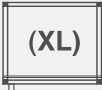



Tubo inox para gancho carne



Válvula expansión para control de evaporación.
Evaporador de cataforesis para garantizar una mejor resistencia a la corrosión




























ARMARIOS EXPOSITORES CARNE

	Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €
 	 no frost	CAR 1-1 LE	+10 / -5 500	5.022
	 no frost	CAR 1-4 LE	+10 / -5 500	5.380
 	 no frost	CAR 2-1 LE	+10 / -5 1.000	7.135
	 no frost	CAR 2-4 LE	+10 / -5 1.000	7.495
	 no frost	CAR 3-4 LE	+10 / -5 600	6.098
	 no frost	CAR 4-4 LE	+10 / -5 1.200	8.470
	 no frost	CAR 5-4 LE	+10 / -5 1.800	10.213

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel mar.











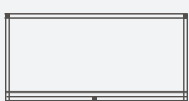





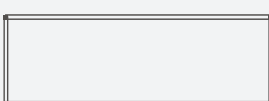



Mod. CAR 4

MODELOS "CAR"	CAR 1	CAR 2	CAR 3	CAR 4	CAR 5
Serie refrigeración	NFP	NFP	NFP	NFP	NFP
Rango temperatura °C	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5
Refrigeración tipo	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche tipo	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.
Ancho mm	760	1.500	900	1.780	2.500
Fondo mm	760	760	760	760	760
Alto (estándar/con kit maduración) mm	1910 / 1990	1910 / 1990	1910 / 1990	1910 / 1990	1910 / 1990
Acabado interior	Inox / luz led rosa	Inox / luz led rosa	Inox / luz led rosa	Inox / luz led rosa	Inox / luz led rosa
Capacidad Kg	 100 Kg	 200 Kg	 150 Kg	 300 Kg	 800 Kg
Acabado exterior estandar					
Negro mate / Alum. Plata o Dorado					
Barra inox y estantes varilla cromada mm	600 600 x 560  2 barras + 2 estantes	1340 600 x 560  2 barras+ 4 estantes	740 740 x 560  2 barras + 2 estantes	1620 740 x 560  2 barras+ 4 estantes	2200 665 x 560  2 barras+ 6 estantes
Estantes varilla cr. (dotación opcional) mm	600 x 560  5 estantes	600 x 560  5 estantes	740 x 560  5 estantes	740 x 560  5 estantes	665 x 560  5 estantes
Compresor	1	1	1	1	1
Alimentación Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R452	R452	R452	R452	R452

Para más detalles acabado "CAR LINE" , y para maduración ver página 136.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT GRUPO A DISTANCIA

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estándar P.V.P. €	
		no frost	W1P 1V NFP	+10 / -5	800	4.382
			W1P 1V NFN	+5 / -25	1.500	5.218
		no frost	W1P 3V NFP	+10 / -5	1.200	6.341
			W1P 3V NFN	+5 / -25	1.700	8.255
		no frost	W1P 4V NFP	+10 / -5	1.200	7.615
			W1P 4V NFN	+5 / -25	1.700	9.637
		no frost	W2P 1V NFP	+10 / -5	1.000	7.806
			W2P 1V NFN	+5 / -25	2.000	8.833
		no frost	W2P 3V NFP	+10 / -5	1.500	9.613
			W2P 3V NFN	+5 / -25	2.500	11.868
		no frost	W2P 4V NFP	+10 / -5	1.500	11.181
			W2P 4V NFN	+5 / -25	2.500	14.654
		no frost	W3P 1V NFP	+10 / -5	1.200	10.191
			W3P 1V NFN	+5 / -25	2.500	11.630
		no frost	W3P 3V NFP	+10 / -5	1.500	12.432
			W3P 3V NFN	+5 / -25	3.000	14.760
		no frost	W3P 4V NFP	+10 / -5	1.500	14.054
			W3P 4V NFN	+5 / -25	3.000	18.745





NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar. La potencia frigorífica indicada es la recomendada para una temperatura de expansión de 10°C en (mod.NFP) y -25°C en (mod.NFN).



TEKNA
wider
collection











Mod. WIDER 2P 1V

Armarios TN/BT (grupo a distancia)		NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	automático eléctrico	automático gas caliente
Ancho	mod. W1P / W2P / W3P	825 / 1630 / 2435	825 / 1630 / 2435
Fondo	mm	890	890
Alto estandar / lexsus	mm	2000	2000
Acabado interior estandar		Laminado plást. blanco	Laminado plást. blanco
Acabado exterior estandar			
Aluminio dorado / plata			
Estantes por módulo	665 x 690 mm	5 varilla o 5 cristal (por modulo)	7 varilla o 7 cristal (por modulo)
Grupo a distancia		no incluido	no incluido
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230

Ver accesorios y opciones en página **172**.

EXPOSITORES SOBREMOSTRADOR TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	estandar P.V.P. €	
		no frost	LP460 NFP	+10 / -5	300	2.294
			LP460 NFN	+5 / -25	500	2.579
		no frost	LP670 NFP	+10 / -5	300	2.508
			LP670 NFN	+5 / -25	500	3.270
		no frost	MAC500 NFP	+10 / -5	300	3.235
			MAC500 NFN	+5 / -25	500	4.380
		no frost	MAC670 NFP	+10 / -5	300	3.253
			MAC670 NFN	+5 / -25	500	4.398

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.

**TEKNA**
compact
line

Mod. LP 460



Mod. LP 670



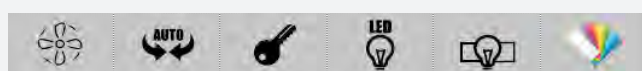
Mod. MAC 500



Mod. MAC 670




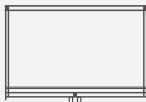
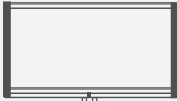
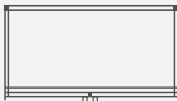
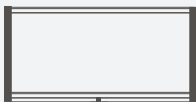
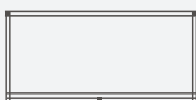
MODELO		LP 460	LP 670	MAC 500	MAC 670	LP 460	LP 670	MAC 500	MAC 670
Serie refrigeración		NFP	NFP	NFP	NFP	NFN	NFN	NFN	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5	+5 / -25	+5 / -25	+5 / -25	+5 / -25
Refrigeración	tipo	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.	auto.gas cal.	auto.gas cal.	auto.gas cal.	auto.gas cal.
Ancho	mm	460	670	500	670	460	670	500	670
Fondo	mm	550	550	640	640	550	550	640	640
Alto estandar / lexsus	mm	1070	1070	1070	1070	1070	1070	1070	1070
Acabado interior estandar		Lam.plást.bl.	Lam.plást.bl.	Lam.plást.bl.	Lam.plást.bl.	Lam.plást.bl.	Lam.plást.bl.	Lam.plást.bl.	Lam.plást.bl.
Acabado exterior estandar		● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Aluminio plata / dorado / negro		● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●
Estantes	mm	300 x 340 	510 x 340 	340 x 340 	510 x 340 	300 x 340 	510 x 340 	340 x 340 	510 x 340
		2 var. o 2 crist.	2 var. o 2 crist.	2 var. o 2 crist.	2 var. o 2 crist.	2 var. o 2 crist.	2 var. o 2 crist.	2 var. o 2 crist.	2 var. o 2 crist.
Sensor de parada ventilador por apertura puerta		si	si	si	si	si	si	si	si
Compresor		1	1	1	1	1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230

Los modelos MAC pueden suministrarse con laterales y fondo ciego.
Ver modelos MAC de armarios calientes en página 146.



Ver accesorios y opciones en página 172.

















ARMARIOS EXPOSITORES REFRIGERADOS

					estandar
					P.V.P. €
		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	
	no frost	CIELO76 3LE NFP	+10 / -5	400	5.594
		CIELO 76 3LE NFN	+5 / -20	600	6.954
	no frost	CIELO76 5LE NFP	+10 / -5	400	5.799
		CIELO76 5LE NFN	+5 / -20	600	7.238
	no frost	CIELO90 3LE NFP	+10 / -5	600	6.380
		CIELO90 3LE NFN	+5 / -20	700	8.024
	no frost	CIELO90 5LE NFP	+10 / -5	600	6.706
		CIELO90 5LE NFN	+5 / -20	700	8.358
	no frost	CIELO132 3LE NFP	+10 / -5	800	7.301
		CIELO132 3LE NFN	+5 / -20	1.000	9.054
	no frost	CIELO132 5LE NFP	+10 / -5	800	7.583
		CIELO132 5LE NFN	+5 / -20	1.000	9.487
	no frost	CIELO150 3LE NFP	+10 / -5	1.000	8.845
		CIELO150 3LE NFN	+5 / -20	1.200	11.009
	no frost	CIELO150 5LE NFP	+10 / -5	1.000	9.137
		CIELO150 5LE NFN	+5 / -20	1.200	11.490

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 mts. sobre el nivel del mar.



Mod. CIELO

MODELO		CIELO 76	CIELO 90	CIELO 132	CIELO 150	CIELO 76	CIELO 90	CIELO 132	CIELO 150
Serie refrigeración		NFP	NFP	NFP	NFP	NFN	NFN	NFN	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5	+10 / -5	+5 / -25	+5 / -25	+5 / -25	+5 / -25
Refrigeración	tipo	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. eléct.	auto. gas cal.	auto. gas cal.	auto. gas cal.	auto. gas cal.
Ancho	mm	760	900	1.320	1.500	760	900	1.320	1.500
Fondo	mm	640	640	640	640	640	640	640	640
Alto estandar / lexsus	mm	1230	1230	1230	1230	1230	1230	1230	1230
Acabado interior estandar		Lam.plást.bl.	Lam.plást.bl.	Lam.plást.bl.	Lam.plást.bl.	Lam.plást.bl.	Lam.plást.bl.	Lam.plást.bl.	Lam.plást.bl.
Acabado exterior estándar aluminio plata / dorado									
Estantes		 2 cristal	 2 cristal	 2 cristal	 2 cristal	 2 cristal	 2 cristal	 2 cristal	 2 cristal
Compresor		1	1	1	1	1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230

Ver modelos CIELO de armarios calientes en página 146.

Ver accesorios y opciones en página 172.



ARMARIOS EXPOSITORES CALIENTES

Modelo		MAC 500 HOT	MAC 670 HOT	CIELO 76 HOT	CIELO 90 HOT	CIELO 132 HOT
Ancho	mm	500	670	760	900	1.320
Fondo	mm	640	640	640	640	640
Alto	mm	1.078	1.078	1.230	1.230	1.230
Capacidad	Lts.	134	190	190	260	396
Temperatura	°C	+25 / +75	+25 / +75	+25 / +75	+25 / +75	+25 / +75
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	300	500	400	600	800
P.V.P.	€	3.443	3.461	6.135	7.215	8.073



TEKNA
Hotline
Hot Food Display



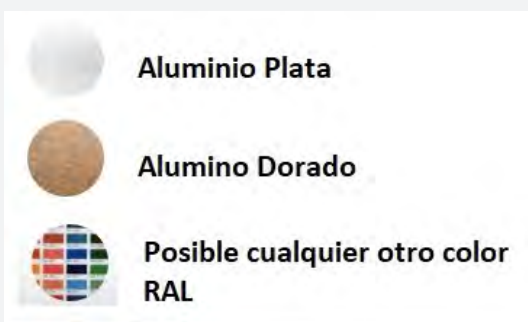
Mod. MAC 670 HOT



Mod. CIELO 132 HOT

HOT Line MAC y CIELO

- **Serie MAC:** El tamaño y la amplia visibilidad interna hacen que este modelo sea ideal para aquellos que necesitan exponer sus productos incluso en espacios reducidos. Están dotados de un cajón luminoso que puede ser personalizado por el cliente.
- **Serie CIELO:** Excelente expositor con gran visibilidad dotado de estantes de cristal regulables en altura. Dotado de una gran maneta de acero pulido, reforzada y práctica para facilitar la apertura manteniendo la calidad estética.



Colores estándar aluminio dorado, aluminio plata y negro. Acabados opcionales, cromados y color RAL. Ver accesorios y opciones en página 172.

ARMARIOS EXPOSITORES CALIENTES

Modelo		2400 HOT	4400 HOT	4401 HOT	9400 HOT	R26 HOT
Ancho	mm	460	670	670	900	760
Fondo	mm	640	640	640	640	760
Alto	mm	1.920	1.920	1.920	1.920	1.970
Capacidad	Lts.	255	430	430	595	530
Temperatura	°C	+25 / +75	+25 / +75	+25 / +75	+25 / +75	+25 / +75
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	200	400	400	500	500
P.V.P.	€	3.596	4.309	4.789	5.806	7.691



TEKNA
Hotline
Hot Food Display







Mod. 4400 HOT

HOT Line GLASSY y R26





• **Serie Glassy:** Vitrinas de cuatro caras de cristal de la línea Glassy line que permite una gran visibilidad para la exposición del producto. Ideales para pastelerías, heladerías, cafeterías, restaurantes, bares, etc.

• **Serie R26:** Esta vitrina ofrece la mejor visibilidad del producto, gracias al diseño de estante de exposición en espiral giratorio. Equipado con 26 estantes de cristal para exponer productos.

-  **Aluminio Plata**
-  **Aluminio Dorado**
-  **Aluminio Negro**
-  **Opción: Cualquier otro color Ral**

Colores estándar aluminio dorado, aluminio plata y negro. Acabados opcionales, cromados y color RAL. Ver accesorios y opciones en página 172.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
	estático	EVO 460 P-3LE	+2 / +10	200	4.532
		EVO 460 NT-3LE	-15 / -25	300	5.698
	no frost	EVO 460 NFP-3LE	+10 / -5	200	4.968
		EVO 460 NFN-3LE	+5 / -25	600	6.034
	estático	EVO 460 P-4LE	+2 / +10	200	4.696
		EVO 460 NT-4LE	-15 / -25	300	5.885
	no frost	EVO 460 NFP-4LE	+10 / -5	200	5.167
		EVO 460 NFN-4LE	+5 / -25	600	6.255
	estático	EVO TOP 460 P-3LE	+2 / +10	100	4.069
		EVO TOP 460 NT-3LE	-15 / -25	200	5.132
	no frost	EVO TOP 460 NFP-3LE	+10 / -5	100	4.466
		EVO TOP 460 NFN-3LE	+5 / -25	500	5.436
	estático	EVO TOP 460 P-4LE	+2 / +10	100	4.230
		EVO TOP 460 NT-4LE	-15 / -25	200	5.284
	no frost	EVO TOP 460 NFP-4LE	+10 / -5	100	4.642
		EVO TOP 460 NFN-4LE	+5 / -25	500	5.632

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



TEKNA
EVO
evolution



Mod. 460



Mod. 460 TOP

MODELO	EVO 460				EVO 460 TOP			
	P	NT	NFP	NFN	P	NT	NFP	NFN
Serie refrigeración	P	NT	NFP	NFN	P	NT	NFP	NFN
Rango temperatura	°C +10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25	+10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo estático	estático	ventilado	ventilado	estático	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo auto. eléct.	manual	auto. eléct.	gas caliente	auto. eléct.	manual	auto. eléct.	gas caliente
Ancho	mm 460	460	460	460	460	460	460	460
Fondo	mm 640	640	640	640	640	640	640	640
Alto	mm 1950	1950	1950	1.950	1500	1500	1500	1500
Acabado interior	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar								
Blanco/ Negro / Alum. Plata o Dorado								
Estantes	300 x 440 mm	300 x 440 mm	300 x 440 mm	300 x 440 mm	300 x 440 mm	300 x 440 mm	300 x 440 mm	300 x 440 mm
	5 var. o 5 crist.	6 est. evap.	5 var. o 5 crist.	5 var. o 5 crist.	3 var. o 3 crist.	4 est. evap.	3 var. o 3 crist.	3 var. o 3 crist.
Compresor	1	1	1	1	1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts 2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página 172.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página 95.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
	estático	EVO 670 P-3LE	+2 / +10	400	4.801
		EVO 670 NT-3LE	-15 / -25	700	6.019
	no frost	EVO 670 NFP-3LE	+10 / -5	500	5.259
		EVO 670 NFN-3LE	+5 / -25	800	6.402



	estático	EVO 670 P-4LE	+2 / +10	400	4.975
		EVO 670 NT-4LE	-15 / -25	700	6.225
	no frost	EVO 670 NFP-4LE	+10 / -5	500	5.465
		EVO 670 NFN-4LE	+5 / -25	800	6.620



	estático	EVO TOP 670 P-3LE	+2 / +10	300	4.306
		EVO TOP 670 NT-3LE	-15 / -25	600	5.458
	no frost	EVO TOP 670 NFP-3LE	+10 / -5	400	4.772
		EVO TOP 670 NFN-3LE	+5 / -25	600	5.797



	estático	EVO TOP 670 P-4LE	+2 / +10	300	4.468
		EVO TOP 670 NT-4LE	-15 / -25	600	5.610
	no frost	EVO TOP 670 NFP-4LE	+10 / -5	400	4.924
		EVO TOP 670 NFN-4LE	+5 / -25	600	5.951

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



TEKNA
EVO
evolution



Mod. EVO 670









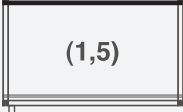


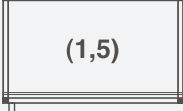


Mod. EVO 670 TOP

MODELO	EVO 670				EVO 670 TOP			
	P	NT	NFP	NFN	P	NT	NFP	NFN
Serie refrigeración								
Rango temperatura	°C +10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25	+10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo estático	estático	ventilado	ventilado	estático	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo auto. eléct.	manual	auto. eléct.	gas caliente	auto. eléct.	manual	auto. eléct.	gas caliente
Ancho	mm 670	670	670	670	670	670	670	670
Fondo	mm 640	640	640	640	640	640	640	640
Alto	mm 1950	1950	1950	1.950	1500	1500	1500	1500
Acabado interior	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar								
Blanco/ Negro / Alum. Plata o Dorado								
Estantes	510 x 440 mm 5 var. o 5 crist.	6 est. evap.	5 var. o 5 crist.	5 var. o 5 crist.	3 var. o 3 crist.	4 est. evap.	3 var. o 3 crist.	3 var. o 3 crist.
Compresor	1	1	1	1	1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts 2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página 172.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página 95.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
		EVO 900 P-3LE	+2 / +10	500	5.985
		EVO 900 NT-3LE	-15 / -25	700	7.478
		EVO 900 NFP-3LE	+10 / -5	500	6.365
		EVO 900 NFN-3LE	+5 / -25	700	7.946
		EVO 900 P-4LE	+2 / +10	500	6.301
		EVO 900 NT-4LE	-15 / -25	800	7.684
		EVO 900 NFP-4LE	+10 / -5	500	6.571
		EVO 900 NFN-4LE	+5 / -25	800	8.152
		EVO TOP 900 P-3LE	+2 / +10	400	5.209
		EVO TOP 900 NT-3LE	-15 / -25	600	6.753
		EVO TOP 900 NFP-3LE	+10 / -5	400	5.753
		EVO TOP 900 NFN-3LE	+5 / -25	500	6.961
		EVO TOP 900 P-4LE	+2 / +10	400	5.383
		EVO TOP 900 NT-4LE	-15 / -25	600	6.907
		EVO TOP 900 NFP-4LE	+10 / -5	400	5.927
		EVO TOP 900 NFN-4LE	+5 / -25	600	7.113

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



TEKNA
EVO
evolution



Mod. 900



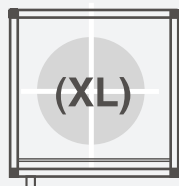
Mod. 900 TOP

MODELO	EVO 900				EVO 900 TOP			
	P	NT	NFP	NFN	P	NT	NFP	NFN
Serie refrigeración								
Rango temperatura °C	+10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25	+10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración tipo	estático	estático	ventilado	ventilado	estático	estático	ventilado	ventilado
Descarche tipo	auto. eléct.	manual	auto. eléct.	gas caliente	auto. eléct.	manual	auto. eléct.	gas caliente
Ancho mm	900	900	900	900	900	900	900	900
Fondo mm	640	640	640	640	640	640	640	640
Alto mm	1950	1950	1950	1.950	1500	1500	1500	1500
Acabado interior	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar Blanco/Negro/Alum.Plata o Dorado								
Estantes 740 x 440 mm	5 var. o 5 crist.	6 est. evap.	5 var. o 5 crist.	5 var. o 5 crist.	3 var. o 3 crist.	6 est. evap.	3 var. o 3 crist.	3 var. o 3 crist.
Compresor	1	1	1	1	1	1	1	1
Alimentación Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página 172.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página 95.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €	
	estático	EVO 26 P	+2 / +10	300	8.434	
		no frost	EVO 26 NFP	+10 / -5	400	9.302
			EVO 26 NFN	+5 / -25	500	11.243
	estático	EVO 32 P	+2 / +10	300	10.139	
		no frost	EVO 32 NFP	+10 / -5	400	11.196
			EVO 32 NFN	+5 / -25	700	13.536

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



TEKNA
EVO
evolution



Mod. EVO 26



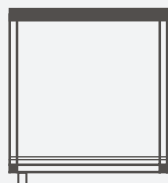
Mod. EVO 32

MODELO	EVO 26			EVO 32		
	P	NFP	NFN	P	NFP	NFN
Serie refrigeración						
Rango temperatura	+10 / +2 °C	+10 / -5	+5 / -25	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	estático	ventilado	ventilado	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo auto. eléct.	760	gas caliente	manual	tipo auto. eléct.	gas caliente
Ancho	760 mm	760	760	900	900	900
Fondo	760 mm	760	760	900	900	900
Alto	1950 mm	1950	1.950	1950	1950	1950
Acabado interior	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar Blanco/ Negro / Alum. Plata o Dorado						
Espiral giratoria (26 estantes cristal)	(Ø) mm	(Ø) 260 mm	(Ø) 260 mm	(Ø) 320 mm	(Ø) 320 mm	(Ø) 320 mm
Compresor	1	1	1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts 2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas	R290	R290	R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página 172.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página 95.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €	
		estático	EVO 5300 P	+2 / +10	450	6.228
		no frost	EVO 5300 NFP	+10 / -5	500	7.238
			EVO 5300 NFN	+5 / -25	680	8.816
		estático	EVO 5400 P	+2 / +10	450	6.444
		no frost	EVO 5400 NFP	+10 / -5	500	7.346
			EVO 5400 NFN	+5 / -25	700	9.534
		estático	EVO 5401 P	+2 / +10	500	6.975
		no frost	EVO 5401 NFP	+10 / -5	550	7.926
			EVO 5401 NFN	+5 / -25	750	9.949

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



TEKNA
EVO
evolution



Mod. EVO 5400

		P	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléct.	auto. eléct.	gas caliente
Ancho	mm	760	760	760
Fondo	mm	760	760	760
Alto	mm	1950	1950	1.950
Acabado interior		Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar				
Blanco/ Negro / Alum. Plata o Dorado				
Estantes	600 x 560 mm	 5 varilla o 5 cristal	 5 varilla o 5 cristal	 5 varilla o 5 cristal
Estantes Mod. EVO 5401	600 x 560 mm	 5 varilla o 5 cristal	 5 varilla o 5 cristal	 5 varilla o 5 cristal
	(Ø) 496 mm	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo
Compresor		1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página **172**.

• Para más detalles acabado **"EVO LINE"** ver en página **95**.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
		estático EVO 7300 P	+2 / +10	800	7.527
		EVO 7300 NT	-15 / -25	1.200	8.997
		no frost EVO 7300 NFP	+10 / -5	680	8.595
		EVO 7300 NFN	+5 / -25	1.200	11.056
		estático EVO 7400 P	+2 / +10	800	7.573
		EVO 7400 NT	-15 / -25	1.200	9.377
		no frost EVO 7400 NFP	+10 / -5	680	8.681
		EVO 7400 NFN	+5 / -25	1.200	11.056
		estático EVO 7401 P	+2 / +10	800	7.985
		EVO 7401 NFP	+10 / -5	680	9.235
		no frost EVO 7401 NFN	+5 / -25	1.200	12.828

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



TEKNA
EVO
evolution



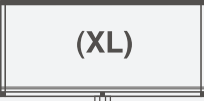



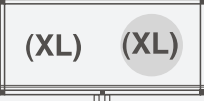

Mod. EVO 7400

		P	NT	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	estático	ventilado	ventilado
Descarcho	tipo	auto. eléct.	manual	auto. eléct.	gas caliente
Ancho	mm	1.360	1.360	1.360	1.360
Fondo	mm	640	640	640	640
Alto	mm	1950	1950	1950	1950
Acabado interior		Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar Blanco/ Negro / Alum. Plata o Dorado					
Estantes	510 x 440 mm	 5+5 varilla o cristal	 6 est. evaporador	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal
Estantes Mod. EVO 7401	510 x 440 mm (Ø) 496 mm	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 espejo	---	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 espejo	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 espejo
Compresor		1	1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página 172.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página 95.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €	
		estático	EVO 7300 XL P	+2 / +10	800	9.183
		no frost	EVO 7300 XL NFP	+10 / -5	680	10.522
			EVO 7300 XL NFN	+5 / -25	1.200	13.526
		estático	EVO 7400 XL P	+2 / +10	800	9.257
		no frost	EVO 7400 XL NFP	+10 / -5	680	10.617
			EVO 7400 XL NFN	+5 / -25	1.200	13.526
		estático	EVO 7401 XL P	+2 / +10	800	9.759
		no frost	EVO 7401 XL NFP	+10 / -5	680	11.306
			EVO 7401 XL NFN	+5 / -25	1.200	15.691

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



TEKNA
EVO
evolution



Mod. 7400 XL

		P	NFP	NFN
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	estático
Descarche	tipo	auto. eléct.	auto. eléct.	gas caliente
Ancho	mm	1.360	1.360	1.360
Fondo	mm	760	760	760
Alto	mm	1950	1950	1.950
Acabado interior		Inox + Luz Led	Inox + Luz Led	Inox + Luz Led
Acabado exterior estándar				
Blanco/ Negro / Alum. Plata o Dorado				
Estantes	510 x 560 mm	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal
Estantes Mod. EVO 7401	510 x 560 mm	 5 varilla o cristal	 5 varilla o cristal	 5 varilla o cristal
	(Ø) 496 mm	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo
Compresor		1	1	1
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página **172**.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página **95**.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
		estático			
		EVO 8300 P	+2 / +10	800	8.505
		EVO 8300 NT	-15 / -25	1.500	10.066
		EVO 8300 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.100	10.066
		no frost			
		EVO 8300 NFP	+10 / -5	1.000	9.823
		EVO 8300 NFN	+5 / -25	1.360	13.088
		EVO 8300 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	11.389
		estático			
		EVO 8400 P	+2 / +10	800	8.487
		EVO 8400 NT	-15 / -25	1.500	10.228
		EVO 8400 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.100	9.867
		no frost			
		EVO 8400 NFP	+10 / -5	1.000	9.968
		EVO 8400 NFN	+5 / -25	1.360	13.350
		EVO 8400 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	11.632
		estático			
		EVO 8401 P	+2 / +10	800	9.835
		EVO 8401 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.100	10.490
		EVO 8401 NFP	+10 / -5	1.000	10.718
	no frost	EVO 8401 NFN	+5 / -25	1.360	15.007
		EVO 8401 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	12.799

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



EVO
evolution



Mod. 8400

		P	NT	NP	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	(-15 / -25) y (+10 / +2)	+10 / -5	+5 / -25	(+5 / -25) y (+10 / -5)
Refrigeración	tipo	estático	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléct.	manual	manual / auto. eléct.	auto. eléct.	gas caliente	gas cal. / auto.elect.
Ancho	mm	1.360	1.360	1.360	1.360	1.360	1.360
Fondo	mm	640	640	640	640	640	640
Alto	mm	1950	1950	1950	1950	1.950	1.950
Acabado interior		Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar							
Blanco/ Negro / Alum. Plata o Dorado							
Estantes	510 x 440 mm	 5+5 var. o crist.	 6+6 est. evap.	 (6 est. evap.)+(5 var. o crist)	 5+5 var. o crist.	 5+5 var. o crist.	 5+5 var. o crist.
Estantes Mod. EVO 8401	510 x 440 mm (Ø) 496 mm	 5 varilla o crist. 6 crist. y 1 espejo	---	 6 est. evap. 6 crist. y 1 espejo	 5 varilla o crist. 6 crist. y 1 espejo	 5 varilla o crist. 6 crist. y 1 espejo	 5 varilla o crist. 6 crist. y 1 espejo
Compresor		2	2	2	2	2	2
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página 172.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página 95.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT

		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €		
		estático	EVO 10300 P	+2 / +10	900	11.390	
			no frost	EVO 10300 NFP	+10 / -5	1.000	12.902
				EVO 10300 NFN	+5 / -25	1.360	16.370
			EVO 10300 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	14.260	
		estático	EVO 10400 P	+2 / +10	800	11.542	
			no frost	EVO 10400 NFP	+10 / -5	1.000	13.074
				EVO 10400 NFN	+5 / -25	1.400	16.941
			EVO 10400 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	15.449	
		estático	EVO 10401 P	+2 / +10	900	12.532	
			no frost	EVO 10401 NFP	+10 / -5	1.000	14.231
				EVO 10401 NFN	+5 / -25	1.400	17.888
			EVO 10401 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	16.439	

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



TEKNA
EVO
evolution



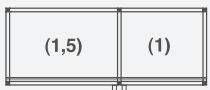
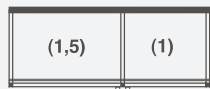
Mod. EVO 10400

		P	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C	+10 / +2	+10 / -5	+5 / -25	(+5 /-25) y (+10 /-5)
Refrigeración	tipo	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléctrico	auto. eléct.	auto. gas caliente	gas cal. / auto.elect.
Ancho	mm	1.540	1.540	1.540	1.540
Fondo	mm	760	760	760	760
Alto	mm	1.950	1.950	1.950	1.950
Acabado interior		Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estándar Blanco/Negro /Alum.Plata o Dorado					
Estantes	740 x 440 mm	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal	 5+5 varilla o cristal
Estantes Mod.10401	600 x 550 mm	 5 varilla o cristal	 5 varilla o cristal	 5 varilla o cristal	 5 varilla o cristal
	(Ø) 615 mm	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo	 6 cristal y 1 espejo
Compresor	nº	2	2	2	2
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página **172**.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página **95**.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



	Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
 estático	EVO 1330 P	+2 / +10	900	10.890
	EVO 1330 NT	-15 / -25	1.500	13.794
	EVO 1330 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.200	12.132
 no frost	EVO 1330 NFP	+10 / -5	900	12.804
	EVO 1330 NFN	+5 / -25	1.500	16.321
	EVO 1330 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	14.243
 estático	EVO 1340 P	+2 / +10	900	11.172
	EVO 1340 NT	-15 / -25	1.500	14.262
	EVO 1340 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.200	12.404
 no frost	EVO 1340 NFP	+10 / -5	900	13.022
	EVO 1340 NFN	+5 / -25	1.500	17.147
	EVO 1340 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	14.711
 estático	EVO 1341 P	+2 / +10	900	12.772
	EVO 1341 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.200	14.037
	EVO 1341 NFP	+10 / -5	900	14.081
 no frost	EVO 1341 NFN	+5 / -25	1.500	19.662
	EVO 1341 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	16.875

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



TEKNA
EVO
evolution



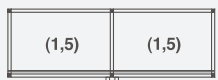
Mod. EVO 1330





		P	NT	NP	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	(-15 /-25) y (+10 /+2)	+10 / -5	+5 / -25	(+5 /-25) y (+10 /-5)
Refrigeración	tipo	estático	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléctrico	manual	manual / auto. eléct.	auto. eléct.	auto. gas caliente	gas cal. / auto.elect.
Ancho	mm	1590	1590	1590	1590	1590	1590
Fondo	mm	640	640	640	640	640	640
Alto		1950	1950	1950	1950	1950	1950
Acabado interior		Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led	Inox + luz led
Acabado exterior estandar							
Blanco/ Negro/Alum. Plata o Dorado							
Estantes (740 x 440) + (510 x 440) mm		 5+5 varilla o crist.	 6+6 estan.evap.	 (6 evap.)+(5 var. o crist.)	 5+5 varilla o crist.	 5+5 varilla o crist.	 5+5 varilla o crist.
Estantes Mod.1341 740 x 440 mm (Ø) 496 mm		 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 esp.	----	 6 estantes evap. 6 cristal y 1 espejo	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 esp.	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 esp.	 5 varilla o cristal 6 cristal y 1 esp.
Compresor	nº	2	2	2	2	2	2
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página 172.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página 95.

ARMARIOS EXPOSITORES TN Y BT



		Modelo	Temp.(°C)	Pot. (W)	P.V.P. €
 estático		EVO 1830 P	+2 / +10	900	10.650
		EVO 1830 NT	-15 / -25	1.400	13.905
		EVO 1830 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.100	12.228
 no frost		EVO 1830 NFP	+10 / -5	1.000	11.868
		EVO 1830 NFN	+5 / -25	1.360	15.821
		EVO 1830 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.180	13.782
 estático		EVO 1840 P	+2 / +10	900	11.868
		EVO 1840 NT	-15 / -25	1.500	15.821
		EVO 1840 NP	(-15 / -25) / (+10 / +2)	1.200	13.782
 no frost		EVO 1840 NFP	+10 / -5	1.000	12.054
		EVO 1840 NFN	+5 / -25	1.400	16.201
		EVO 1840 CB	(+5 / -25) / (+10 / -5)	1.200	14.086

NOTA: Indicar en el pedido cristales con válvula altimétrica para armarios que deban instalarse a más de 800 metros sobre el nivel del mar.



TEKNA
EVO
evolution



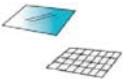













Mod. EVO 1840















		P	NT	NP	NFP	NFN	CB
Rango temperatura	°C	+10 / +2	-15 / -25	(-15 /-25) y (+10 /+2)	+10 / -5	+5 / -25	(+5 /-25) y (+10
Refrigeración	tipo	estático	estático	estático	ventilado	ventilado	ventilado
Descarche	tipo	auto. eléctrico	manual	manual / auto. eléct.	auto. eléct.	auto. gas caliente	gas cal. / auto.elect.
Ancho	mm	1820	1820	1820	1820	1820	1820
Fondo	mm	640	640	640	640	640	640
Alto estandar / lexus		1.950	1.950	1.950	1.950	1.950	1.950
Acabado interior estandar		Inox + Luz Led	Inox + Luz Led	Inox + Luz Led	Inox + Luz Led	Inox + Luz Led	Inox + Luz Led
Acabado exterior estandar Blanco/Negro /Alum.Plata o Dorado							
Estantes 740 x 440 mm		5+5 varilla o crist.	6+6 estan.evap.	(6 est.evap.)+(5 var. o crist.)	5+5 varilla o crist.	5+5 varilla o crist.	5+5 varilla o crist.
Compresor	nº	2	2	2	2	2	2
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Gas		R290	R290	R290	R290	R290	R290

Ver accesorios y opciones en página **172**.

• Para más detalles acabado "EVO LINE" ver en página **95**.

TEKNA ACCESORIOS Y OPCIONES

				P.V.P. €
	Estante	cristal varilla cromada	M 0,75	108
			M 1	108
			M 1,5 / XL	142
	Estante	Varilla inox.	M 1	162
			M 1,5 / XL	196
			M 2	294
	Tubo inox para gancho carne		M 1	338
			M 1,5	478
			M 2	630
	Cerradura		Unidad	326
	Bisagra autocierre		Unidad	132
 BA	Acabado interior inox espejo - mate		Por puerta	326
	Luz Led (glassy) Luz Led (wider)		120 cm	223
			150 cm	240
	Acabado blanco / negro		M 0,75	600
			M 1	600
			M 1,5 / XL	600
	Acabado blanco / negro		Wider 1P	630
			Wider 2P	1.262
			Wider 3P	1.892
	Estantes madera		M 1	277
			M 1.5	409
			M 2	586
	Acabado color RAL		M 0,75	1.882
			M 1/1,5/2	2.328
			M 2,5/3/3,5/4/4,5	3.047
 CR	Acabado cromado o satinado		Por puerta	600
	Especial pescado interior y estantes inox evaporador tratado anticorrosivo		Módulo 1P	775
			Módulo 2P	1.118
 CR	Acabado "EVO" cromado efecto "espejo" en perfiles y zocalo (color plata en puerta "serigrafía y marco")		Por módulo	1.434

			P.V.P. €
	Versión chocolate (15°/18°,H35% / 55%)	Por módulo NFP	762
	Estante R26 o R32		78
	Voltaje especial	115V / 60Hz 220V / 60Hz	576 326
	Termostato digital	Unidad	502
	Alarma T°C condensador	Unidad	404
	Regulador velocidad ventilador	Por módulo	326
	Valvula de expansión	Por módulo	449
	Visualizador de HR	Unidad	1.196
	Kit TK Car	Módulo 1 Módulo 1,5 Módulo 2	1.113 1.250 1.402
	Kit TK Maduración	Por módulo NFP	3.297
	Compresor tropicalizado	Unidad	586
	Unidad condensadora a distancia	Por compresor	738
	Condensación por agua	Por compresor	1.392
	Zócalo "EVO" retroiluminado	RGB	532





ENVASADORAS AL VACIO

**ECO/
VAC**

TERMOSELLADORA ENVASADORAS AL VACIO

TERMOSELLADORA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		SV 300 DIGI
Ancho	mm	280
Fondo	mm	500
Alto	mm	600
Ancho máximo contenedor	mm	265
Fondo máximo contenedor	mm	196
Alto máximo contenedor	mm	170
Bomba vacío	Lts/min	-
Alimentación	Ph/Volts	2x230
Potencia	W	600
P.V.P.	€	1.610

ENVASADORAS AL VACIO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		ECO-MIX	ECO 45
Ancho	mm	370	560
Fondo	mm	530	610
Alto	mm	250	450
Ancho máximo contenedor	mm	310	460
Fondo máximo contenedor	mm	350	500
Alto máximo contenedor	mm	120	220
Bomba vacío	Lts/min	6	25
Barra selladora	mm	300	450
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia	W	350	550
P.V.P.	€	2.011	3.901



Mod. ECO 45



Mod. ECO-MIX



Mod. SV 300 DIGI

SV300 DIGI/ECO-MIX/ECO 45:

- Gama de máquinas a la vanguardia, por su tecnológica y por su funcionalidad, garantizando óptimos resultados y elevados rendimientos para cada modelo. Construidos en acero inoxidable y dotados de controles electrónicos de muy fácil uso

TERMOSELLADORA:

V300 DIGI

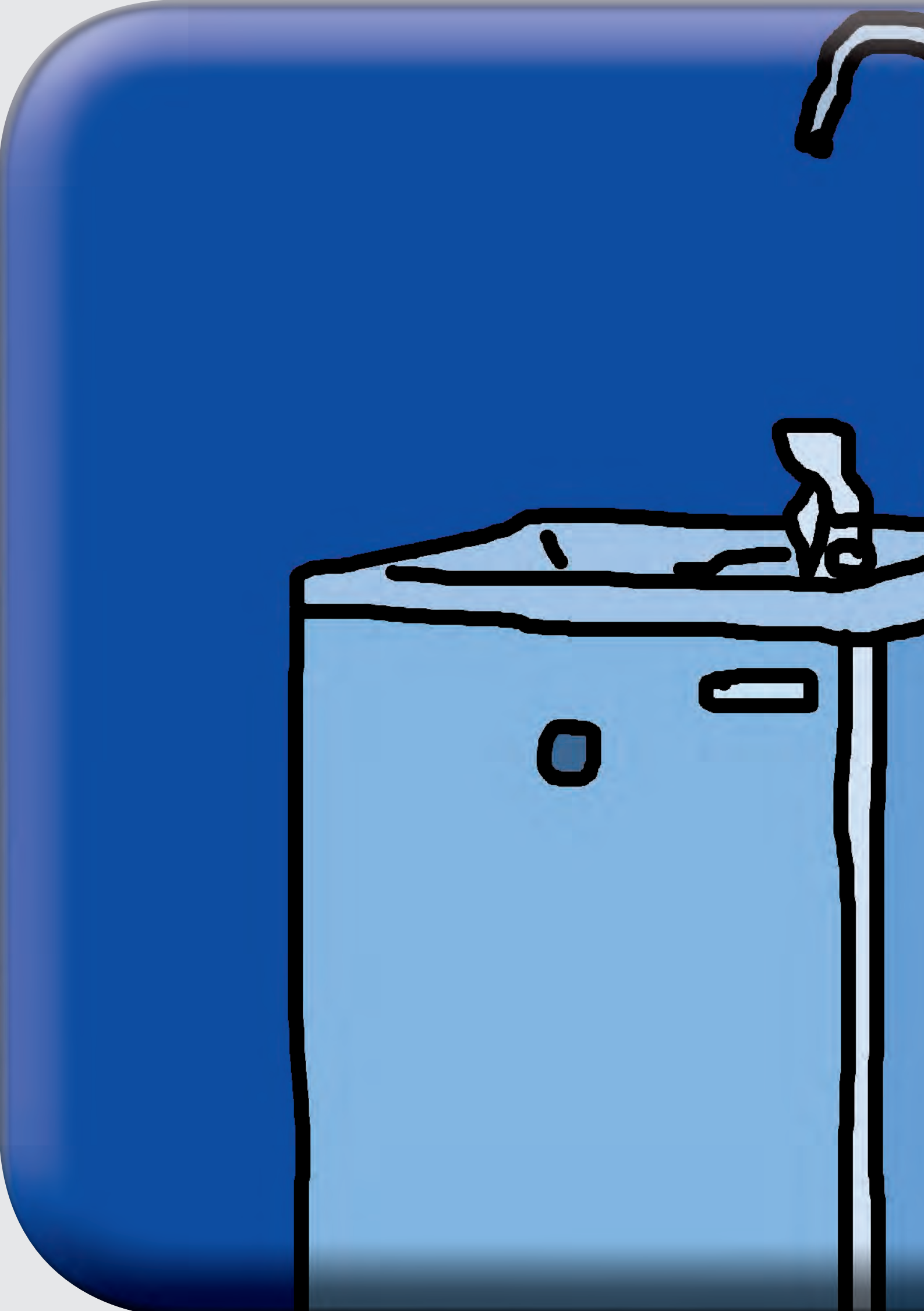
- Funcionamiento totalmente digital con regulación de temperatura y tiempo de sellado.
- Corte posterior automático.
- Se pueden suministrar con moldes de diferentes medidas, bajo pedido.

ENVASADORAS AL VACIO:

- ECO MIX: Diseñadas para poder conectar un tubo para el vacío de cubetas GN y preparadas para trabajar en aspiración externa.
- ECO 45: Diseñadas para poder conectar un tubo para el vacío de cubetas GN, atmósfera progresiva (SOFT-AIR) y dispone de 6 programas de trabajo.



Posibilidad de aspiración externa (ECO-MIX).





FUENTES DE AGUA



FUENTES AGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RIVER 20 IBC G62/G61	RIVER 30 IBC G62/G61	RIVER 55 IBC G62/G61
Ancho	mm	325	325	325
Fondo	mm	340	340	340
Alto	mm	960	960	960
Producción agua fría	Lts./h.	20	30	55
Temperatura salida agua	°C	+8 / +12	+8 / +12	+8 / +12
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	160	180	250
P.V.P. mod. Estándar	€	-	958	1.049
P.V.P. mod. Inox	€	873	1.039	1.130

Modelo		RIVER 30 IBC G63/G61	RIVER 55 IBC G63/G61
Ancho	mm	325	325
Fondo	mm	340	340
Alto	mm	960	960
Producción agua fría	Lts./h.	30	55
Temperatura salida agua	°C	+8 / +12	+8 / +12
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	180	250
P.V.P. mod. Estándar	€	1.037	-
P.V.P. mod. Inox	€	1.118	1.211

NOTA: Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura del agua +20°C.

Accesorios	P.V.P. €
Filtro completo QL3+4C	215
Cartucho filtro 4C	120



Estándar: plancha plastificada C8.



Filtro completo QL3+4C.



Predisposición filtro QL3+4C.



COSMETAL
REFRIGERATING WATER DISPENSERS



Mod. RIVER 55 IBC G63/G61



Mod. RIVER 20 IBC G62/G61

RIVER:

- River: fuente de agua que se conecta a la red de agua y que garantiza una calidad constante y duradera con muy poco mantenimiento. Ideales, para puntos de descanso, salas de espera, centros comerciales, escuelas, gimnasios, etc.
- Carrocería en acero inoxidable o plancha plastificada color C8.
- Fácil conexión a la red y con conexión para desagüe.
- Los modelos (G62/G61), se suministran con surtidor pulsado a mano y llenador de vasos cuello cisne.
- Los modelos (G63/G61), se suministran con surtidor pulsado a pedal y llenador de vasos cuello cisne.
- El sistema frigorífico es mediante banco de hielo sellado y prellenado para ofrecer mayores prestaciones. El banco de hielo es una innovación tecnológica, desarrollada por el laboratorio de I+D de Cosmetal, que asocia las prestaciones a la higiene y la sencillez de gestión.
- Condensación ventilada en todas las fuentes excepto el modelo RIVER 20 IBC G62/G61 que es estática.
- Las fuentes están predispuestas para instalar fácilmente un filtro completo mod. QL3-4C. Filtros que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos, ver accesorios.



Sistema refrigeración banco de hielo.



Mod. G62/G61.



Mod. G63/G61.

FUENTES AGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RIVER UP 30 IBC G62	RIVER UP 55 IBC G62
Ancho	mm	360	360
Fondo	mm	432	432
Alto	mm	505	505
Producción agua fría	Lts./h.	30	55
Temperatura salida agua	°C	+8 / +12	+8 / +12
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	180	250
P.V.P. mod. Estándar	€	961	1.086
P.V.P. mod. Inox	€	1.042	1.164

Modelo		RIVER UP 30 IBC G62/G61	RIVER UP 55 IBC G62/G61
Ancho	mm	360	360
Fondo	mm	432	432
Alto	mm	505	505
Producción agua fría	Lts./h.	30	55
Temperatura salida agua	°C	+8 / +12	+8 / +12
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	180	250
P.V.P. mod. Estándar	€	1.032	1.145
P.V.P. mod. Inox	€	1.113	1.226

NOTA: Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura del agua +20°C.

Accesorios	P.V.P.€
Filtro completo QL3+4C	215
Cartucho filtro 4C	120



Estándar: plancha plastificada C8.



Filtro completo QL3+4C.



Fácil instalación y adaptación.



COSMETAL
REFRIGERATING WATER DISPENSERS



Mod. RIVER UP 30 G62

RIVER UP:

- Práctica y compacta de dimensiones reducidas, diseñada para ser fijada a la pared, combina la máxima eficiencia en el menor espacio.
- Fuente de agua que se conecta a la red de agua y que garantiza una calidad constante y duradera con muy poco mantenimiento. Ideales, para puntos de descanso, salas de espera, centros comerciales, escuelas, gimnasios, espacios públicos en general, etc.
- El diseño y la altura ajustable hacen que esta fuente sea muy indicada para el uso por personas discapacitadas y para niños.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304) o plancha plastificada color C8.
- Fácil conexión a la red y con conexión para desagüe.
- Los modelos (G62/G61), se suministran con surtidor pulsado a mano y llenador de vasos cuello cisne.
- Los modelos (G62), se suministran solo con surtidor pulsado a mano.
- El sistema frigorífico es mediante banco de hielo sellado y prellenado para ofrecer mayores prestaciones. El banco de hielo es una innovación tecnológica, desarrollada por el laboratorio de I+D de Cosmetal, que asocia las prestaciones a la higiene y la sencillez de gestión.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3-4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables, ver accesorios.



Sistema refrigeración banco de hielo.



Mod. G62/G61.



Mod. G62.

FUENTES AGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		AQUALITY 28 IB-AC	AQUALITY 28 IB-ACH
Ancho	mm	334	334
Fondo	mm	330	330
Alto	mm	1.120	1.120
Producción agua fría	Lts./h.	28	28
Producción agua caliente	Lts./h.	-	13
Temperatura salida agua fría	°C	+3 / +10	+3 / +10
Temperatura salida agua caliente	°C	-	+95
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	150	1.350
P.V.P.	€	929	1.231

Modelo		AQUALITY 28 IB-ACWG	AQUALITY 28 IB-CHWG
Ancho	mm	334	334
Fondo	mm	330	330
Alto	mm	1.120	1.120
Producción agua fría	Lts./h.	28	28
Producción agua caliente	Lts./h.	-	13
Temperatura salida agua fría	°C	+3 / +10	+3 / +10
Temperatura salida agua caliente	°C	-	+95
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	310	1.510
P.V.P.	€	1.596	1.912

NOTAS: Modelos WG, equipadas de serie con reductor de presión para botellas CO2 recargables y reductor de presión del agua de red.

Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura del agua +20°C.

Accesorios	P.V.P. €
Filtro completo QL3+4C	215
Cartucho filtro 4C	120
Botella gas CO2 (0,6Kg) B-UG (12 unidades)	542
Reductor presión R-UG	105



Filtro completo QL3+4C.



Botella gas CO2 (B-UG).



Reductor presión (R-UG)



COSMETAL
REFRIGERATING WATER APPLIANCES



Mod. AQUALITY 28 IB-ACH

AQUALITY:

- Fuente de diseño contemporáneo y sofisticado con tecnología de vanguardia. Eficientes y muy fiables, se conectan a la red de agua y garantiza una calidad constante y duradera con muy poco mantenimiento. Ideal, para puntos de descanso, salas de espera, centros comerciales, escuelas, gimnasios, etc.
- Carrocería en plancha plastificada.
- Fácil conexión a la red y con conexión para desagüe.
- Equipadas con una válvula de seguridad anti inundaciones.
- La altura del dispensador es de 256mm, lo que permite incluso el llenado de jarras.
- Dispone de dispensador de vasos integrado.
- Pulsadores electrónicos de fácil uso, para la erogación del agua.
- Todos los modelos dispensan agua natural excepto el modelo AQUALITY PREMIUM 28 IB-CHWG.
- Refrigeración por banco de hielo, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad.
- Las fuentes están predispuestas para instalar fácilmente un filtro completo mod. QL3-4C. Filtros que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C) y las (WG) con reductor de presión (R-UG) para botellas de gas CO2 NO RECARGABLES, ver accesorios.



Sistema refrigeración banco de hielo.



Dispensador de vasos integrado y pulsadores electrónicos de erogación de agua.

FUENTES AGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo NIAGARA TOP		65 IB AC	120 IB AC	180 IB AC
Ancho	mm	422	482	532
Fondo	mm	490	490	490
Alto	mm	510	510	510
Producción agua fría	Lts./h.	65	120	180
Producción continua agua fría	Lts./h.	40	70	100
Temperatura salida agua	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	300	750	750
P.V.P.	€	1.882	2.081	2.466

Modelo NIAGARA TOP		65 IB ACWG	120 IB ACWG	180 IB ACWG
Ancho	mm	422	482	532
Fondo	mm	490	490	490
Alto	mm	510	510	510
Producción agua fría	Lts./h.	65	120	180
Producción continua agua fría	Lts./h.	40	70	100
Temperatura salida agua	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	520	1.000	1.000
P.V.P.	€	3.137	3.373	3.743

(*) Consultar precios para modelos (EC) control electrónico.

NOTA: Modelos WG, equipadas de serie con reductor de presión para botellas CO2 recargables y reductor de presión del agua de red.

Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura del agua +20°C.

Accesorios

	P.V.P. €
Filtro completo QL3+4C	215
Cartucho filtro 4C	120
Botella (0,6 kg) gas CO2 B-UG (12 unidades)	542
Reductor presión R-UG	105



Filtro completo QL3+4C.



Botella gas CO2 (B-UG).



Reductor presión (R-UG)



(*) "EC" Control electrónico.



COSMETAL
REFRIGERATING WATER DISTRIBUTORS



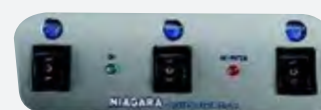
Mod. NIAGARA TOP 65 IB AC
Recoge-gotas (no incluido).

NIAGARA TOP:

- Fuente compacta diseñada para garantizar el suministro instantáneo de grandes volúmenes de agua a temperatura ambiente o fría, con o sin gas. Ideal para colocar en hoteles, bares, restaurantes, cafeterías, etc.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304.
- Disponen de enganche rápido, para fijar fácilmente la bandeja recoge-gotas (no incluida). Ver, página xxxx
- Refrigeración por banco de hielo, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad.
- Circuito hidráulico de acero inoxidable, máxima higiene y protección.
- Pulsadores de fácil uso para el suministro del agua.
- Fácil conexión a la red.
- Equipadas con una válvula de seguridad anti inundaciones.
- Versión "EC" equipada con un control electrónico. Permite preconfigurar algunas funciones de la fuente de agua, como por ejemplo la dosis de suministro automático o la temperatura del banco de hielo, y monitorizar su funcionamiento en tiempo real de manera que pueda optimizarse el mantenimiento. Se monitoriza constantemente mediante el "Self Diagnostic System" (Sistema Autodiagnóstico), que señala inmediatamente los fallos de funcionamiento o la necesidad de cambiar los filtros o la botella de CO2. Consultar precios.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables y las (WG) con reductor de presión (R-UG) para botellas de gas CO2 NO RECARGABLES, ver accesorios.



Sistema refrigeración banco de hielo.



Pulsadores de suministro.

FUENTES AGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo NIAGARA		55 IB AC	65 IB AC	120 IB AC	180 IB AC
Ancho	mm	360	480	480	480
Fondo	mm	360	405	405	405
Alto	mm	1.480	1.480	1.480	1.480
Altura plano mservicio	mm	985	985	985	985
Producción agua fría	Lts./h.	55	65	120	180
Producción continua agua fría	Lts./h.	12	40	70	100
Temperatura salida agua	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	280	300	680	680
P.V.P. mod. Estándar	€	2.328	2.519	2.718	3.039
P.V.P. mod. Inox	€	2.470	2.831	2.951	3.272

Modelo NIAGARA		65 IB ACWG	120 IB ACWG	180 IB ACWG
Ancho	mm	480	480	480
Fondo	mm	560	560	560
Alto	mm	1.480	1.480	1.480
Altura plano servicio	mm	985	985	985
Producción agua fría	Lts./h.	65	120	180
Producción continua agua fría	Lts./h.	40	70	100
Temperatura salida agua	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	520	900	900
P.V.P. mod. Estándar	€	3.884	4.105	4.429
P.V.P. mod. Inox	€	-	4.335	4.659

(*) Consultar precios para modelos (EC) control electrónico.

NOTAS: Modelos WG, equipadas de serie con reductor de presión para botellas CO2 recargables y reductor de presión del agua de red.
Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura del agua +20°C.

Accesorios	P.V.P. €
Filtro completo QL3+4C	215
Cartucho filtro 4C	120
Botella (0,6 kg) gas CO2 B-UG (12 unidades)	542
Reductor presión R-UG	105



(*) "EC" Control electrónico.



Estándar: plancha plasticadama C8.



Filtro completo QL3+4C.



Botella gas CO2 (B-UG).



Reductor presión (R-UG)



COSMETAL
REFRIGERATING WATER DISTRIBUTORS



Mod. NIAGARA 120 IB ACWG

NIAGARA:

- Fuente diseñada para garantizar el suministro instantáneo de grandes volúmenes de agua a temperatura ambiente o fría, con o sin gas. Ideales para hoteles, bares, restaurantes, escuelas, hospitales, puntos de descanso, etc.
- Refrigeración por banco de hielo, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad.
- Circuito hidráulico de acero inoxidable, máxima higiene y protección.
- Pulsadores de fácil uso para la erogación del agua.
- Fácil conexión a la red y con conexión para desagüe.
- Equipadas con una válvula de seguridad anti inundaciones.
- Las fuentes están predispuestas para instalar fácilmente un filtro completo mod. QL3-4C. Filtros que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables.
- Construidas en acero inoxidable AISI 304 o plancha plastificada color C8.
- Versión "EC" equipada con un control electrónico. Permite preconfigurar algunas funciones de la fuente de agua, como por ejemplo la dosis de suministro automático o la temperatura del banco de hielo, y monitorizar su funcionamiento en tiempo real de manera que pueda optimizarse el mantenimiento. Se monitoriza constantemente mediante el "Self Diagnostic System" (Sistema Autodiagnóstico), que señala inmediatamente los fallos de funcionamiento o la necesidad de cambiar los filtros o la botella de CO2. Consultar precios.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C), las (WG) con reductor de presión (R-UG) para botellas de gas CO2 NO RECARGABLES, ver accesorios.



Sistema refrigeración banco de hielo.



Pulsadores de suministro.

ENFRIADORAS AGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo NIAGARA IN		65 IB AC	120 IB AC	180 IB AC
Ancho	mm	350	350	350
Fondo	mm	420	480	530
Alto	mm	500	500	500
Producción agua fría	Lts./h.	65	120	180
Producción continua agua fría	Lts./h.	40	70	100
Temperatura salida agua	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	300	680	680
P.V.P.	€	1.540	1.735	2.091

Modelo NIAGARA IN		55 IB ACWG	65 IB ACWG	120 IB ACWG	180 IB ACWG
Ancho	mm	255	350	350	350
Fondo	mm	400	420	480	530
Alto	mm	400	500	500	500
Producción agua fría	Lts./h.	55	65	120	180
Producción continua agua fría	Lts./h.	12	40	70	100
Temperatura salida agua	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	350	520	900	900
P.V.P.	€	2.147	2.584	2.765	3.108

NOTAS: Modelos WG, equipadas de serie con reductor de presión para botellas CO2 recargables y reductor de presión del agua de red.
Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura del agua +20°C.

Accesorios	P.V.P. €
Filtro completo QL3+4C	215
Cartucho filtro 4C	120
Botella (0,6 kg) gas CO2 B-UG (12 unidades)	542
Reductor presión R-UG	105



Estándar: plancha plasticadã C8.



Filtro completo QL3+4C.



Botella gas CO2 (B-UG).



Reductor presión (R-UG)



COSMETAL
REFRIGERATING WATER DISTRIBUTION



Mod. NIAGARA IN 180 IB AC

NIAGARA IN:

- Diseñada para optimizar el espacio. Se puede instalar debajo del mostrador de la barra o en rincones remotos de una habitación.
- Su tecnología asegura suministro instantáneo de grandes volúmenes de agua a temperatura ambiente o fría, con o sin gas, incluso con los surtidores a distancia. Ideales para hoteles, bares, restaurantes, cafeterías etc.
- Construidas con plancha plastificada color C8.
- Refrigeración por banco de hielo, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad.
- Fácil conexión a la red.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables, las (WG) con reductor de presión (R-UG) para botellas de gas CO2 NO RECARGABLES, ver accesorios.
- Una amplia gama de surtidores y recoge gotas completan esta fuente. Ver complementos en página, **198**.



Sistema refrigeración banco de hielo.

FUENTES AGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		J-CLASS TOP 30 IB AC	J-CLASS TOP 30 IB ACWG
Ancho	mm	280	280
Fondo	mm	520	520
Alto	mm	400	400
Producción agua fría	Lts./h.	30	30
Temperatura salida agua	°C	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación	Ph/Volts	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	180	350
P.V.P.	€	1.162	2.051

Modelo		J-CLASS TOP 45 IB AC	J-CLASS TOP 45 IB ACWG	J-CLASS TOP 45 IB ACH
Ancho	mm	280	280	280
Fondo	mm	520	520	520
Alto	mm	400	400	400
Producción agua fría	Lts./h.	45	45	45
Producción agua caliente	Lts./h.	-	-	8
Temperatura salida agua	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10 // 95
Alimentación	Ph/Volts	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	180	350	880
P.V.P.	€	1.326	2.269	1.583

NOTAS: Modelos WG, equipadas de serie con reductor de presión para botellas CO2 recargables y reductor de presión del agua de red.

Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura del agua +20°C.

Accesorios	P.V.P. €
Filtro FC de carbono activo	145
Filtro completo QL3+4C	215
Cartucho filtro 4C	120
Botella (0,6 kg) gas CO2 B-UG (12 unidades)	542
Reductor presión R-UG	105



"FC" Filtro carbono activo.



Filtro completo QL3+4C.



Botella gas CO2 (B-UG).



Reductor presión (R-UG)



COSMETAL
REFRIGERATING WATER DISPENSERS



Mod. J CLASS TOP 30 IB ACH

J CLASS TOP:

- Elegante, compacta y funcional, se adapta a cualquier ambiente, ofrece un gran rendimiento y alta fiabilidad.
- Diseñada para situaciones de uso moderado, ideal para oficinas, bares, pequeños restaurantes, hoteles e incluso para uso doméstico. Puede apoyarse sobre cualquier superficie de apoyo.
- Construidas en plancha plastificada.
- Refrigeración por banco de hielo, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad.
- Circuito hidráulico de acero inoxidable, máxima higiene y protección.
- Pulsadores de fácil uso para el suministro del agua.
- Fácil conexión a la red.
- No presenta grifos exteriores ni la zona de suministro está expuesta al ambiente, lo cual protege todo el circuito del agua de posibles contaminaciones exteriores.
- Equipadas con una válvula de seguridad anti inundaciones.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros carbono activo, con filtros completos (QL3+4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables y los modelos (WG) con reductor de presión (R-UG) para botellas de gas CO2 NO RECARGABLES, ver accesorios.



Sistema refrigeración banco de hielo.



Pulsadores de suministro.

FUENTES AGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		J-CLASS IN 30 IB AC	J-CLASS IN 30 IB ACWG
Ancho	mm	255	255
Fondo	mm	400	400
Alto	mm	400	400
Producción agua fría	Lts./h.	30	30
Producción continua agua fría	Lts./h.	7	7
Temperatura salida agua	°C	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	180	350
P.V.P.	€	900	1.770

Modelo		J-CLASS IN 45 IB AC	J-CLASS IN 45 IB ACWG
Ancho	mm	255	255
Fondo	mm	400	400
Alto	mm	400	400
Producción agua fría	Lts./h.	45	45
Producción continua agua fría	Lts./h.	9	9
Temperatura salida agua	°C	+3 / +10	+3 / +10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	180	350
P.V.P.	€	1.093	2.005

NOTAS: Modelos WG, equipadas de serie con reductor de presión para botellas CO2 recargables y reductor de presión del agua de red.
Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura del agua +20°C.

Accesorios	P.V.P. €
Filtro FC de carbono activo	145
Filtro completo QL3+4C	215
Cartucho filtro 4C	120
Botella (0,6 kg) gas CO2 B-UG (12 unidades)	542
Reductor presión R-UG	105



"FC" Filtro carbono activo.



Filtro completo QL3+4C.



Botella gas CO2 (B-UG).



Reductor presión (R-UG)



COSMETAL
REFRIGERATING WATER DISTRIBUTORS



Mod. J CLASS IN 30 IB AC

J CLASS IN:

- Es la solución perfecta por falta de espacio, fácil de instalar debajo del mostrador, ofrece un gran rendimiento suministrando de forma muy rápida agua a temperatura ambiente, fría o con gas.
- Diseñadas para situaciones de uso moderado, ideal para oficinas, bares, pequeños restaurantes, hoteles e incluso para uso doméstico.
- Construidas en plancha plastificada.
- Refrigeración por banco de hielo, para ofrecer máximas prestaciones y alta fiabilidad.
- Circuito hidráulico de acero inoxidable, máxima higiene y protección.
- Fácil conexión a la red.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros carbono activo, con filtros completos (QL3+4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, así como posibles olores y sabores desagradables y los modelos (WG) con reductor de presión (R-UG) para botellas de gas CO2 NO RECARGABLES, ver accesorios.
- Una amplia gama de surtidores y recoge gotas completan esta fuente. Ver complementos en página, **198**.



Sistema refrigeración banco de hielo.

ENFRIADORAS DE AGUA

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		TE-MIX 15	TE-MIX 25	TE-MIX 50	TE-MIX 65
Ancho	mm	334	427	491	541
Fondo	mm	407	426	541	591
Alto	mm	612	612	720	775
Producción agua fría	Lts./h.	80	150	220	280
Producción continua agua fría	Lts./h.	60	80	150	200
Temperatura salida agua	°C	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10	+3 / +10
Compresor	HP	1/5	1/4	1/2	3/4
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	400	550	770	980
P.V.P.	€	2.681	2.718	3.370	3.660

NOTA: Las condiciones de las producciones indicadas son: temperatura ambiente + 25°C y temperatura del agua +20°C.

Accesorios

	P.V.P. €
Filtro completo QL3+4C	215
Cartucho filtro 4C	120
Reductor presión CO2 (R-RIC 5.5 bar)	284
Kit instalación TE-MIX	78
Regulador de presión agua red (PRV+) con manómetro	135
Water Block (Valvula de seguridad)	76

Nota: Kit Instalación TE-MIX está compuesto por: (2-reductores rectos 1/2 - 3/8, 4-reductores JG 3/8 - 5/16, 1 intermedio tipo T JG, 1-terminal recto JG8-3/8M y 3m. de tubo)



Reductor presión CO2 (R-RIC 5.5 bar)



Reductor presión agua red de manómetro (PRV+)



Válvula seguridad, fugas de agua (water block)



COSMETAL
REFRIGERATING WATER DISTRIBUTION



Mod. TE-MIX 25

TE-MIX:

- Diseñada para grandes exigencias de uso, soluciones profesionales avanzadas y máxima eficiencia en cualquier situación, alta fiabilidad.
- Para ser instaladas debajo del mostrador de la barra o en zonas remotas del local, sótanos, etc. Ideal para hoteles, bares, restaurantes, cafeterías, escuelas, hospitales, etc.
- Toda la gama permite dispensar de forma instantánea grandes cantidades de agua fría, con o sin gas.
- Construidas con plancha plastificada.
- Refrigeración por banco de hielo de doble serpentín, para que la dispensación sea más rápida y eficiente.
- Equipadas de serie con bomba de carbonatación para producir agua con gas mediante una absorción rápida y homogénea del CO₂.
- Incorporan de serie una bomba de recirculación (PRA), que permite mantener agua fría cuando el enfriador se instala a gran distancia del surtidor.
- **No incluye de serie, el reductor de presión tipo (R-RIC. 5,5 bar) para bombonas de gas recargables, ni el kit de instalación, ambos elementos necesarios para la instalación del enfriador.**
- Es aconsejable instalar un regulador de presión (PRV+) para redes de agua con presión inestable y un WATERBLOCK válvula de seguridad para evitar fugas de agua.
- Todas las fuentes pueden ser suministradas con filtros completos (QL3+4C) que eliminan todas las impurezas presentes en el agua, ver accesorios.
- Una amplia gama de surtidores y recoge gotas completan esta fuente. Ver complementos en página, **198**.

COMPLEMENTOS FUENTES AGUA

Modelo	G65	G68WG	Tube	Cobra1	Cobra2	Cobra3	Drink Tower	G7 EC
NIAGARA IN AC	X		X	X	X			
NIAGARA IN ACWG		X	X		X	X	X	X
J-CLASS IN AC	X		X	X	X			
J-CLASS IN ACWG		X	X		X	X	X	X
TE-MIX CWG					X	X	X	
P.V.P.	132	578	1.059	495	824	1.100	1.034	1.154

RECOGE-GOTAS

Modelo	VR-P	VR-P2	VR-IS	VR-IS2	VR-I	VR-I 2
Plástico	X	X				
Inox			X	X	X	X
Desagüe		X		X		X
Encastrable						X
Eganche rápido	X	X	X	X		
P.V.P.	27	39	172	201	164	191



COSMETAL
REFRIGERATING WATER SYSTEMS



Mod. G 68 WG



Mod. G 65



Mod. Cobra 1



Mod. Cobra 2



Mod. Cobra 3



Mod. Tube



Mod. DRINK TOWER



Mod. G7 EC



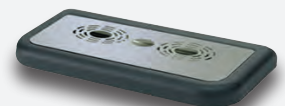
Mod. VR-I y VR-I 2



Mod. VR-I S



Mod. VR-IS 2

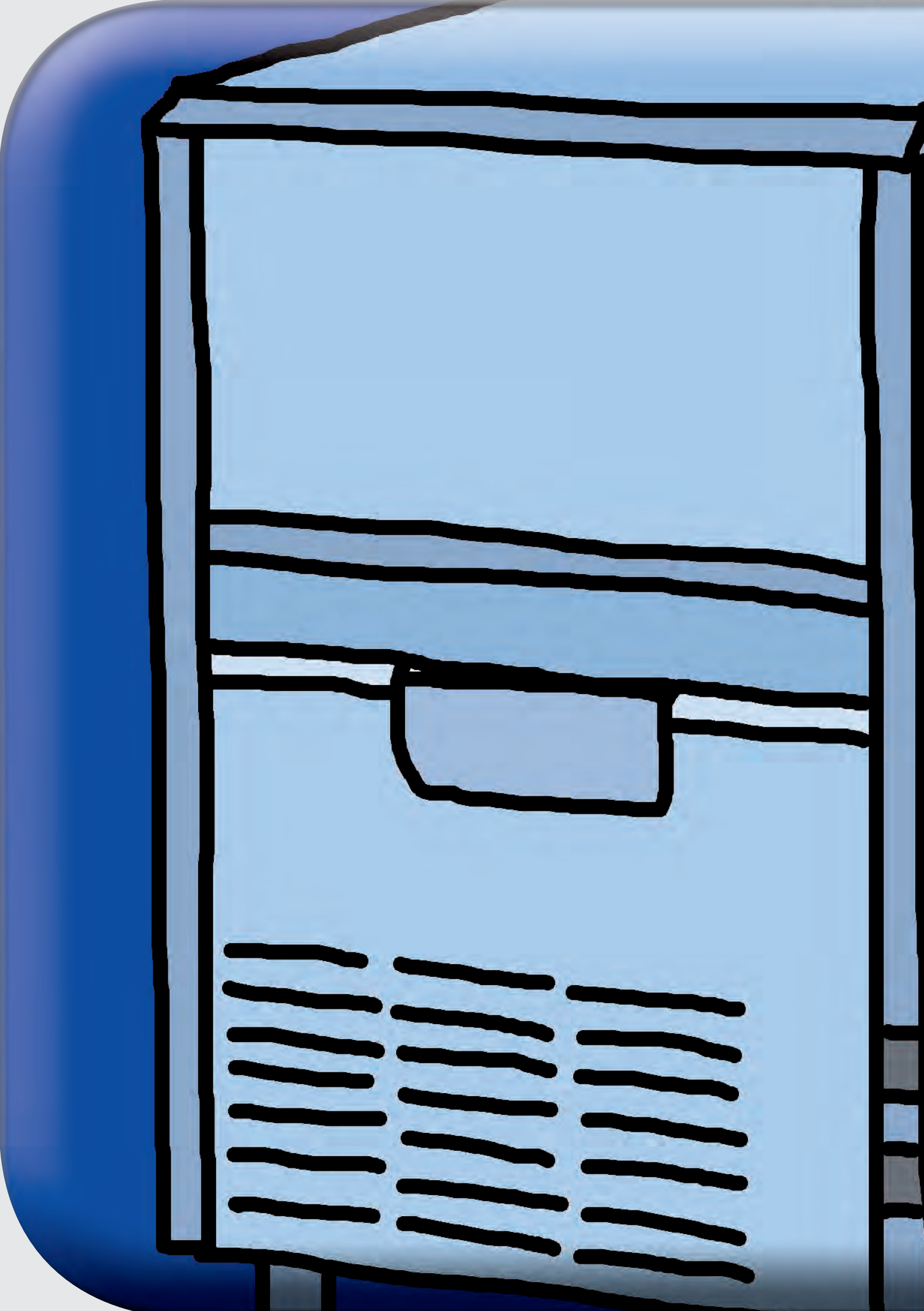


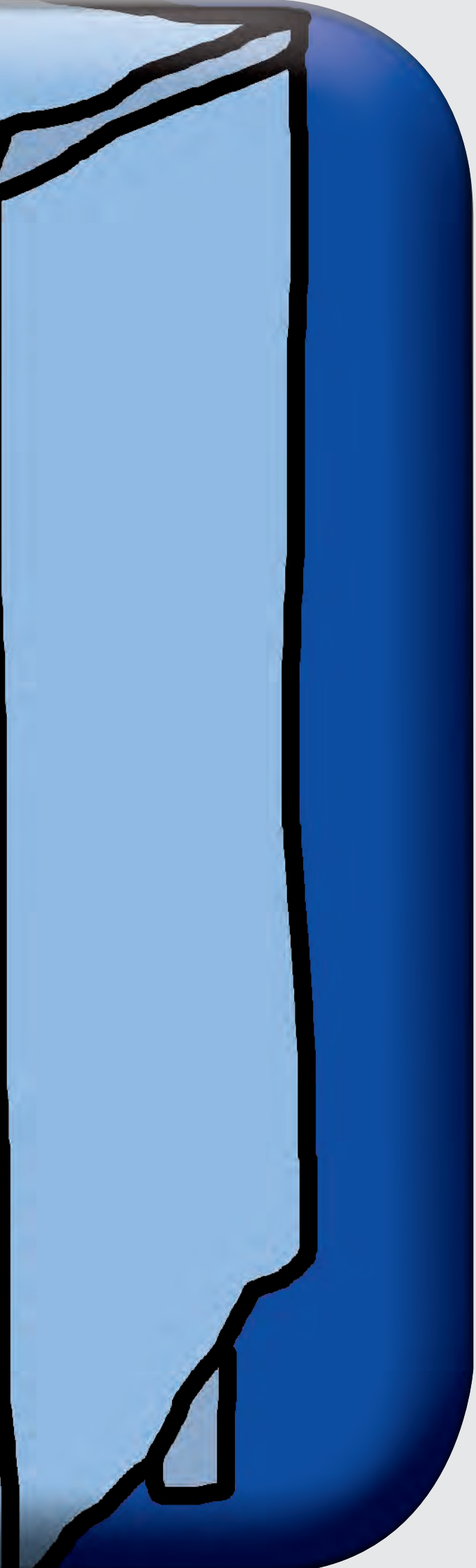
Mod. VR-P y VR-P 2

SURTIDORES:

La facilidad de uso y la elección de materiales de alta calidad garantizan la máxima higiene y al mismo tiempo reducen la necesidad de mantenimiento no rutinario. Disponemos de gran variedad de surtidores para diferentes usos. Importante, para escoger el surtidor adecuado ver cuadro de características.

- G7 EC: Dispensador electrónico con teclado táctil.
- DRINK TOWER: Dispensador electrónico con teclado electrónico para dispensar grandes cantidades de agua natural, fría y fría con o sin gas. Requiere conexión a 220V. Permite preconfigurar algunas funciones, como por ejemplo, la dosis de suministro automático, etc. Dispone de alarmas de fallos, de mantenimiento como por ejemplo, alarma de cambio de filtros, etc. Importante especificar siempre con que modelo de fuente se instalará el surtidor.





FABRICADORES DE HIELO



FABRICADORES CUBITOS SERIE KL

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		KL 18	KL 18W	KL 22	KL 22W
Ancho	mm	345	345	345	345
Fondo	mm	460	460	460	460
Alto	mm	588	588	588	588
Alto con pies	mm	613	613	613	613
Producción	Kg/día	21	22	24	25
Producción cubitos 24h.	Nº	1.166	1.222	1.333	1.388
Capacidad depósito	Kgs	6,5	6,5	6,5	6,5
Capacidad depósito en cubitos	Nº	360	360	360	360
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	310	310	310	310
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	1.187	1.187	1.382	1.382

Nota: Las condiciones de las producciones indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temperatura del agua +10°C

Accesorios

	P.V.P €
Filtro exterior	18



∅ 27 x 32



Mod.KL 22

SERIE KL:

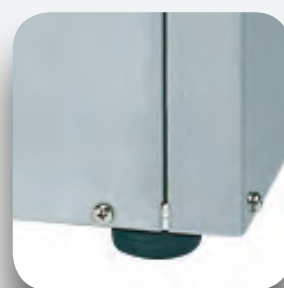
- La serie KL fabrica cubitos de tamaño: (Ø27x32)
- Sistema de rociado, "SPRAY SYSTEM", se obtienen cubitos higiénicos, cristalinos y compactos.
- Modelo KL22, carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Modelo KL18, carrocería en Skinplate (chapa metálica plastificada.)
- Provistas de 4 pies regulables.
- Condensación por aire o por agua (W) (bajo barra).
- Perfecta relación producción /capacidad del depósito.
- Interruptor general "ON/OFF".
- Ciclo de producción completamente automático.
- Sistema de lavado incorporado, con interruptor independiente.
- Bomba vertical, especial MIGEL.
- Reducido coste de fabricación de cubitos por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Sistema de descarche por agua y gas caliente.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Compactas y de dimensiones reducidas.
- Posibilidad de filtros ver accesorios.



Inyector.



Filtro de fácil limpieza.



Pies regulables.

FABRICADORES CUBITOS SERIE KX

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		KX 32F	KX32W	KX 42F	KX 42W	KX 52 F	KX 52W	KX 62	KX 62W
Ancho	mm	417	417	495	495	495	495	495	495
Fondo	mm	531	531	573	573	573	573	573	573
Alto	mm	654	654	705	705	802	802	852	852
Alto con pies	mm	679	679	845	845	942	942	992	992
Producción	Kg/día	30	31	40	42	50	52	60	62
Producción cubitos 24h.	Nº	850	880	1.140	1.200	1.420	1.480	1.710	1.770
Capacidad depósito	Kgs	11	11	17	17	20	20	20	20
Capacidad depósito en cubitos	Nº	310	310	490	490	580	580	580	580
Condensación	tipo	aire frontal	agua	aire frontal	agua	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia	W	320	320	400	400	400	400	650	650
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	1.609	1.609	1.802	1.802	1.934	1.934	2.106	2.106

Modelo		KX 72	KX72W	KX 102	KX 102W	KX 132	KX 132W	KX 152	KX 152W
Ancho	mm	680	680	680	680	1.000	1.000	1.000	1.000
Fondo	mm	573	573	600	600	600	600	600	600
Alto	mm	890	890	950	950	950	950	1.010	1.010
Alto con pies	mm	1.030	1.030	1.090	1.090	1.090	1.090	1.150	1.150
Producción	Kg/día	70	72	88	90	125	127	145	147
Producción cubitos 24h.	Nº	2.000	2.050	2.510	2.570	3.570	3.630	4.140	4.200
Capacidad depósito	Kgs	30	30	45	45	65	65	65	65
Capacidad depósito en cubitos	Nº	860	860	1250	1250	1860	1860	1860	1860
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	650	650	880	880	1200	1200	1350	1350
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	2.498	2.498	2.773	2.773	3.735	3.735	3.958	3.958

Nota: Las condiciones de las producciones indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temperatura del agua + 10°C

Accesorios	P.V.P €
Filtro exterior Mod. 32/42/52	18
Filtro exterior Mod. 62/72 y 102	24
Filtro exterior Mod. 132 y 152	40



Ø 34 x 42



Mod. KX 132



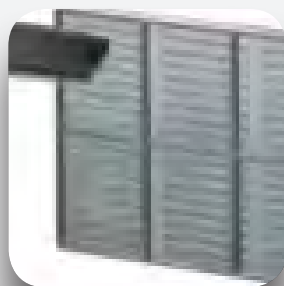
Mod. KX 42

SERIE KX:

- La serie KX fabrica cubitos de tamaño: (Ø34x42)
- Sistema de rociado, "SPRAY SYSTEM", se obtienen cubitos higiénicos, cristalinos y compactos.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Provistas de 4 pies regulables.
- Condensación por aire o por agua (W) (bajo barra).
- Modelos KX32F, KX42F y K52F con ventilación frontal (ideal bajo barra).
- Relación ideal de producción /capacidad del depósito.
- Interruptor general "ON/OFF".
- Ciclo de producción completamente automático.
- Sistema de lavado incorporado, con interruptor independiente.
- Bomba vertical, especial MIGEL.
- Reducido coste de fabricación de cubitos por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Sistema de descarche por agua y gas caliente.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Compactas y de dimensiones reducidas.
- Posibilidad de filtros, ver accesorios.



Sistema de rociado por aspersores.



Filtro de fácil limpieza.



Ventilación frontal en modelos: KX32F, KX42F y KX52F.

FABRICADORES CUBITOS SERIE K-KX

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		K-KX 172	K-KX 172W	K-KX 302	K-KX 302W
Ancho	mm	975	975	975	975
Fondo	mm	641	641	641	641
Alto	mm	540	540	895	895
Producción	Kg/día	150	152	260	262
Producción cubitos K 24h.	Nº	8.330	8.440	14.440	14.550
Producción cubitos KX 24h.	Nº	4.280	4.340	7.420	74.801
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2x230	2x230	2x230
Potencia	W	1500	1500	2400	2400
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R452A	R452A
P.V.P.	€	3.849	3.849	6.186	6.186

Nota: Las condiciones de las producciones indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temperatura del agua +10°C

Depósito modelo		B/BL 150	B/BL 250
Ancho	mm	975	1.200
Fondo	mm	845	845
Alto	mm	768	768
Alto con pies	mm	908	908
Capacidad depósito	kg	150	250
P.V.P.	€	1.962	2.249

Mod. KX

Mod. K



Ø 34 x 42



Ø 27 x 32



Mod. B/BL 250

Mod.K-KX 172

SERIE K-KX:

- Los modelos K fabrican cubitos de tamaño (Ø27x32) y los modelos KX fabrican cubitos de tamaño (Ø34x42).
- Sistema de rociado, "SPRAY SYSTEM", se obtienen cubitos higiénicos, cristalinos y compactos.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W).
- Interruptor general "ON/OFF".
- Ciclo de producción completamente automático.
- Sistema de lavado incorporado, con interruptor independiente.
- Bomba vertical, especial MIGEL.
- Reducido coste de fabricación de cubitos por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Sistema de descarche por agua y gas caliente.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Compactas y de dimensiones reducidas.
- Todos los modelos se pueden suministrar sin depósito o con depósito serie B/BL de acero inoxidable y provistos de 4 pies regulables.



Sistema de rociado por aspersores.



Pies regulables.

FABRICADORES DE HIELO GRANULAR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		KF 45	KF 45W	KF 85 F	KF 85W	KF 145	KF 145W	KF 185	KF 185W
Ancho	mm	345	345	485	485	680	680	953	953
Fondo	mm	520	520	586	586	588	588	590	590
Alto	mm	610	610	720	720	890	890	781	781
Alto con pies	mm	635	635	860	860	1.030	1.030	921	921
Producción	Kg/día	40	42	80	83	135	141	175	183
Capacidad depósito	Kgs	10	10	25	25	42	42	60	60
Condensación	tipo	aire	agua	aire frontal	agua	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	400	400	400	400	450	450	690	690
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	2.870	2.870	3.234	3.234	3.802	3.802	4.644	4.644

Nota: Las condiciones de las producciones indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temperatura del agua +10°C

Accesorios

	P.V.P €
Filtro exterior Mod. KF 45/85 y 185	18
Filtro exterior Mod. KF 145	24





Mod.KF 145



Mod.KF 185

Mod.KF 45

SERIE KF (con depósito):

- Los modelos KF fabrican hielo granular seco compacto con tendencia a no comprimirse y con temperatura óptima (-0,5°C).
- Hielo granular ideal para laboratorios, hospitales, restaurantes, bares, Fast-Food, panificadoras, pescaderías, etc.
- Producción continua.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W).
- Mod. KF 85 F con ventilación frontal, ideal bajo barra.
- Interruptor general "ON/OFF".
- Transmisión por correa.
- Reducido coste de fabricación de hielo granular por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Compactas y de dimensiones reducidas.
- Todos los modelos se pueden suministrar con filtros, ver accesorios.



Sistema de producción granular.



Pies regulables.



Ventilación frontal en modelo KF85F.

FABRICADORES DE HIELO GRANULAR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		KF 100	KF 100W	KF 200	KF 200W	KF 300	KF 300W
Ancho	mm	560	560	560	560	560	560
Fondo	mm	640	640	640	640	640	640
Alto	mm	622	622	622	622	622	622
Producción	Kg/día	110	120	195	205	300	305
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	450	450	700	700	920	920
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	3.867	3.867	4.852	4.852	5.515	5.515

Modelo		KF 600	KF 600W	KF 1200	KF 1200W	KF 2500	KF 2500W
Ancho	mm	620	620	850	850	1.200	1.200
Fondo	mm	640	640	640	640	800	800
Alto	mm	755	755	915	915	1.126	1.126
Producción	Kg/día	600	615	1.150	1.165	2.300	2.330
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz
Potencia	W	1.950	1.950	3.600	3.600	2 x 3.600	2 x 3.600
Gas refrigerante	Tipo	R290/R452A	R290/R452A	R452A	R452A	R452A	R452A
P.V.P.	€	7.239	7.239	11.251	11.251	21.804	21.804

Nota: Las condiciones de las producciones indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temperatura del agua + 10°C

Depósito modelo		B/BF 100	B/BF 150	B/BF 250	TF60+RB60	TF100+RB100
Ancho	mm	560	975	1.200	750	904
Fondo	mm	845	845	845	600	700
Alto	mm	768	768	768	957	970
Alto con pies	mm	908	908	908	-	-
Capacidad	Kgs	100	150	250	60	100
Compatibilidad fabricantes	Mod. KF	100/200/300	200/300/600/1200	300/600/1200	100/200/300/600	100/200/300/600
P.V.P.	€	1.628	1.857	2.154	2.641	3.081

Depósito Mod. B/BF 100 válido para fabricantes modelos: KF 100, KF 100W, KF200, KF 200W, KF 300 y KF 300W.

Depósito Mod. B/BF 150 válido para fabricantes modelos: KF200, KF 200W, KF300, KF300W, KF 600, KF 600W, KF 1200 y KF 1200 W.

Depósito Mod. B/BF 250 válido para fabricantes modelos: KF 300, KF 300W, KF600, KF 600W, KF 1200 y KF 1200W.

Depósitos Mod. TF60+RB60 y TF100+RB100 válido para fabricantes modelos: KF100, KF100W, KF200, KF 200W, KF 300, KF 300W, KF 600 y KF 600W.





Mod.KF 200



Mod. B/BF250

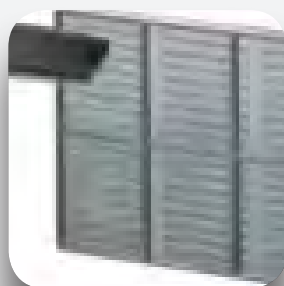
Mod. TF60+RB60

SERIE KF (modular):

- Los modelos KF fabrican hielo granular seco y compacto con tendencia a no comprimirse y con temperatura óptima (-0,5°C).
- Hielo granular ideal para laboratorios, hospitales, restaurantes, bares, Fast-Food, panificadoras, pescaderías, etc.
- Producción continua.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W).
- Interruptor general "ON/OFF".
- Controles electrónicos de funcionamiento.
- Motorreductor. (sistema "Direct drive").
- Enjuague con agua a la salida.
- Drenaje del agua en la parada.
- Descarga de hielo del evaporador en la parada.
- Reducido coste de fabricación de hielo granular prensado por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Dimensiones reducidas.
- Todos los modelos se pueden suministrar sin depósito o con depósito (B/BF+TF/RB).



Sistema de producción granular.



Filtro de fácil limpieza.



Controles electrónicos de funcionamiento Mod.KF 2500

FABRICADORES DE HIELO SUPER-GRANULAR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		Modelos con depósito					
		KFP 85 F	KFP 85W	KFP 145	KFP 145W	KFP 185	KFP 185W
Ancho	mm	485	485	680	680	953	953
Fondo	mm	620	620	620	620	590	590
Alto	mm	720	720	890	890	781	781
Alto con pies	mm	860	860	1.030	1.030	921	921
Producción	Kg/día	75	78	120	125	165	170
Capacidad depósito	Kgs	25	25	42	42	60	60
Condensación	tipo	aire frontal	agua	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	400	400	450	450	690	690
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	3.810	3.810	4.264	4.264	4.866	4.866

Nota: Las condiciones de las producciones indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temperatura del agua + 10°C





Mod.KFP 85



Mod.KFP185

SERIE KFP (con depósito):

- Los modelos KFP fabrican hielo super granular prensado seco y compacto con tendencia a no comprimirse y con temperatura óptima (-0,5°C).
- Hielo granular prensado, ideal para laboratorios, hospitales, restaurantes, bares, Fast-Food, panificadoras, pescaderías, etc.
- Producción continua.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W).
- Mod. F con ventilación frontal, ideal bajo barra.
- Interruptor general "ON/OFF".
- Transmisión por correa.
- Reducido coste de fabricación de hielo granular prensado por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Compactas y de dimensiones reducidas.



Sistema de producción super-granular.



Filtro de fácil limpieza.



Ventilación frontal modelo: KFP85F.

FABRICADORES DE HIELO SUPER-GRANULAR

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		KFP 200	KFP 200W	KFP 300	KFP 300W	KFP 600	KFP 600W
Ancho	mm	560	560	560	560	620	620
Fondo	mm	640	640	640	640	640	640
Alto	mm	622	622	622	622	755	755
Producción	Kg/día	175	180	270	275	500	510
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	720	720	920	920	1.950	1.950
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290	R290/R452A	R290/R452A
P.V.P.	€	5.102	5.102	5.794	5.794	7.612	7.612

Modelo		KFP 1200	KFP 1200W	KFP 2500	KFP 2500W
Ancho	mm	850	850	1.200	1.200
Fondo	mm	640	640	800	800
Alto	mm	915	915	1.126	1.126
Producción	Kg/día	970	980	1.700	1.720
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia	W	3.600	3.600	2x3.600	2x3.600
Gas refrigerante	Tipo	R452A	R452A	R452A	R452A
P.V.P.	€	11.828	11.828	22.941	22.941

Nota: Las condiciones de las producciones indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temperatura del agua + 10°C

Depósito modelo		B/BF 100	B/BF 150	B/BF 250	TF60+RB60	TF100+RB100
Ancho	mm	560	975	1.200	750	904
Fondo	mm	845	845	845	600	700
Alto	mm	768	768	768	957	970
Alto con pies	mm	908	908	908	-	-
Capacidad	Kgs	100	150	250	60	100
Compatibilidad fabricantes	Mod.KF	100/200/300	200/300/600/1200	300/600/1200	100/200/300/600	100/200/300/600
P.V.P.	€	1.628	1.857	2.154	2.641	3.081

Depósito Mod. B/BF 100 válido para fabricantes modelos: KF 100, KF 100W, KF200, KF 200W, KF 300 y KF 300W.

Depósito Mod. B/BF 150 válido para fabricantes modelos: KF200, KF 200W, KF300, KF300W, KF 600, KF 600W, KF 1200 y KF 1200 W.

Depósito Mod. B/BF 250 válido para fabricantes modelos: KF 300, KF 300W, KF600, KF 600W, KF 1200 y KF 1200W.

Depósitos Mod. TF60+RB60 y TF100+RB100 válido para fabricantes modelos: KF100, KF100W, KF200, KF 200W, KF 300, KF 300W, KF 600 y KF 600W.





Mod.KFP 2500

Mod. B/BF250



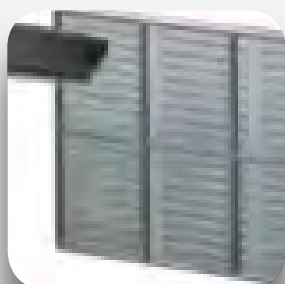
Mod. TF60+RB60

SERIE KFP (modular):

- Los modelos KFP fabrican hielo super granular prensado seco y compacto con tendencia a no comprimirse y con temperatura óptima (-0,5°C).
- Hielo granular prensado, ideal para laboratorios, hospitales, restaurante, bares, Fast-Food, panificadoras, pescaderías, etc.
- Producción continua.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W).
- Interruptor general "ON/OFF".
- Controles electrónicos de funcionamiento.
- Motorreductor. (sistema "Direct drive").
- Enjuague con agua a la salida.
- Drenaje del agua en la parada.
- Descarga de hielo del evaporador en la parada.
- Reducido coste de fabricación de hielo granular prensado por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Dimensiones reducidas.
- Todos los modelos se pueden suministrar sin depósito o con depósito (B/BF+TF/RB).



Sistema de producción super-granular.



Filtro de fácil limpieza.



Controles electrónico de funcionamiento hasta Mod. KFP 1200

FABRICADORES/DISPENSADORAS DE HIELO

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		KD 3	KD 3W	KD 30 F	KD 30W
Ancho	mm	417	417	417	417
Fondo	mm	656	656	656	656
Alto	mm	767	767	1.515	1.515
Producción	Kg/día	30	31	30	31
Producción cubitos 24h.	Nº	1.666	1.722	1.666	1.722
Capacidad depósito	Kgs	13	13	13	13
Capacidad depósito en cubitos	Nº	722	722	722	722
Condensación	tipo	aire	agua	aire	agua
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	W	420	420	420	420
Gas refrigerante	Tipo	R290	R290	R290	R290
P.V.P.	€	2.862	2.862	3.774	3.774

Nota: Las condiciones de las producciones indicadas son a: temperatura ambiente + 10°C y temperatura del agua + 10°C

Accesorios

	P.V.P €
Distribuidor de agua "WCW" (instalado de fábrica en mod KD30)	456



∅ 27 x 32



Mod.KD 30F



Mod.KD 3

SERIE KD:

- La serie KD es un fabricante-dispensador de cubitos de tamaño: (Ø27x32).
- Sistema de rociado, "SPRAY SYSTEM", se obtienen cubitos higiénicos, cristalinos y compactos.
- Carrocería en acero inoxidable (AISI 304).
- Condensación por aire o por agua (W) (bajo barra).
- KD30 "F" es un modelo de condensación por aire y con ventilación frontal, ideal para bajo barra.
- Perfecta relación producción /capacidad del depósito.
- Ciclo de producción completamente automático.
- Sistema de lavado incorporado.
- Bomba vertical, especial MIGEL.
- Reducido coste de fabricación de cubitos por sus bajos consumos de electricidad y de agua.
- Sistema de descarche por agua y gas caliente.
- Fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Refrigerante R290.
- El modelo KD30 puede suministrar con dispensador de agua, bajo pedido.



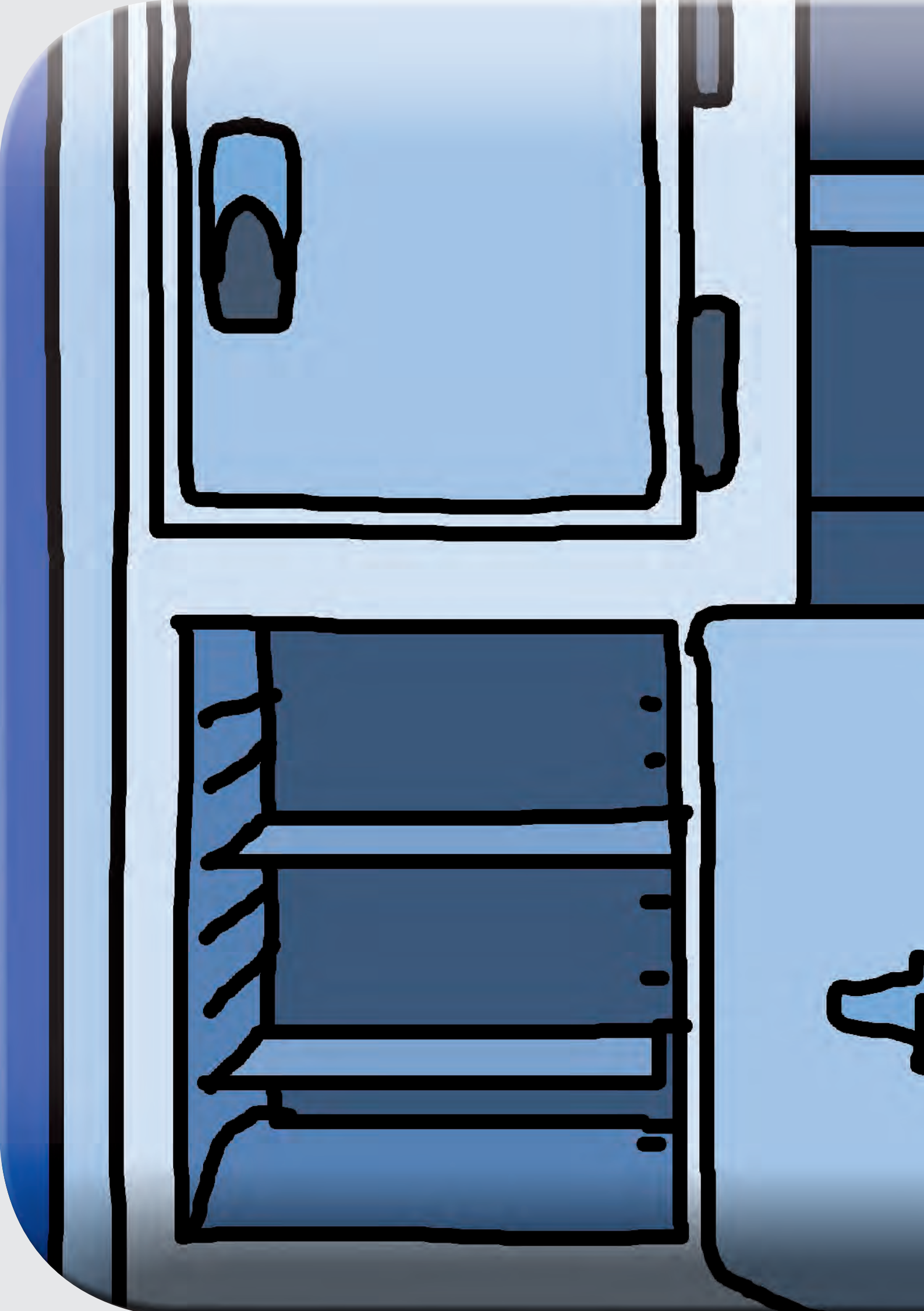
Pulsador de agua y pulsador de hielo (mod. KD30).

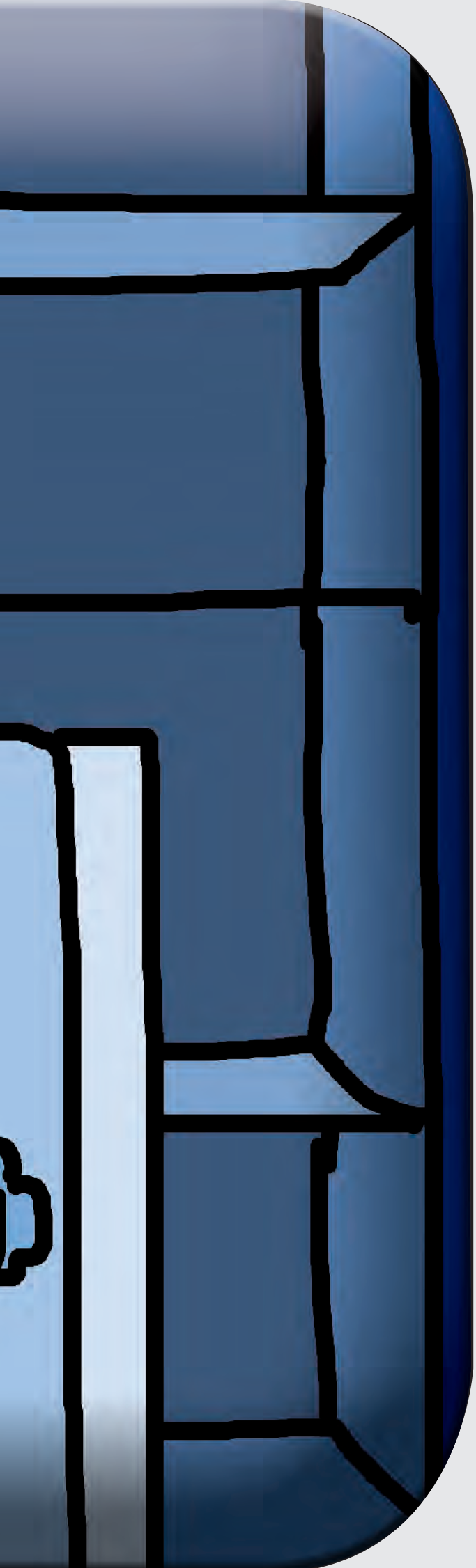


Sistema de rociado por aspersores.



Ventilación frontal en modelo: KD 30 F.














ARMARIOS DESMONTABLES












ARMARIOS DESMONABLES FROID TN-BT

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo TN		TN 1300-1P	TN 1300-2MP	TN 2600-2P	TN2600-1P+2MP	TN 2600-4MP
Ancho	mm	970	970	1770	1770	1770
Fondo	mm	970	970	970	970	970
Alto	mm	2170	2170	2170	2170	2170
Nº y tipo de puerta						
Espesor	mm	80	80	80	80	80
Capacidad	M3	1,30	1,30	2,60	2,60	2,60
P.V.P.	€	2.331	2.864	3.650	4.181	4.714

Modelo TN		TN 3900-3P	TN 3900-2P+2MP	TN 3900-1P+4MP	TN 3900-6MP
Ancho	mm	2.570	2.570	2.570	2.570
Fondo	mm	970	970	970	970
Alto	mm	2.170	2.170	2.170	2.170
Nº / tipo de puerta					
Espesor	mm	80	80	80	80
Capacidad	M3	3,90	3,90	3,90	3,90
P.V.P.	€	4.958	5.494	6.025	6.556

Modelo BT		BT 1300-1P	BT 1300-2MP	BT 2600-2P	BT 2600-1P+2MP	BT 2600-4MP
Ancho	mm	970	970	1770	1770	1770
Fondo	mm	970	970	970	970	970
Alto	mm	2170	2170	2170	2170	2170
Nº y tipo de puerta						
Espesor	mm	80	80	80	80	80
Capacidad	M3	1,30	1,30	2,60	2,60	2,60
P.V.P.	€	2.514	3.044	4.014	4.547	5.081

Modelo BT		BT 3900-3P	BT 3900-2P+2MP	BT 3900-1P+4MP	BT3900-6MP
Ancho	mm	2.570	2.570	2.570	2.570
Fondo	mm	970	970	970	970
Alto	mm	2.170	2.170	2.170	2.170
Nº / tipo de puerta					
Espesor	mm	80	80	80	80
Capacidad	M3	3,90	3,90	3,90	3,90
P.V.P.	€	5.506	6.039	6.569	7.100

NOTA: EQUIPO FRIGORIFICO "No incluido".

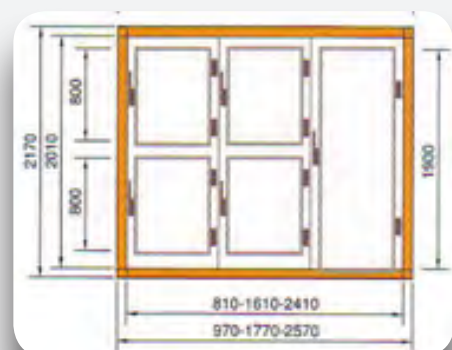
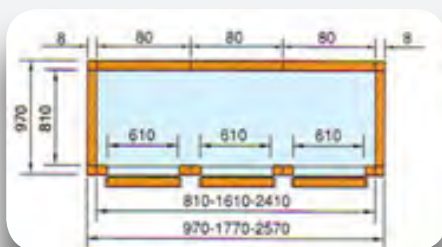
Accesorios	P.V.P. €
Kit cremallera + 4 estantes 800x800 (por puerta)	1.122
Estante complementario con soportes	236
Kit cremallera + 18 juegos guías pasteleras (por puerta)	1.064
Juego de guías complementario	50



Mod. 3900 2 P+2 MP

ARMARIOS TN-BT:

- El armario FROID es una cámara frigorífica desmontable, compuesta de paneles isotérmicos de 80mm de espesor, fabricados de poliuretano expandido de alta densidad sin CFC para no dañar el medioambiente, con materiales antibacteriano, atóxico y que duran toda la vida útil del armario.
- Paneles isotérmicos de 80mm (de muy alto grado de aislamiento) que se utilizan indistintamente para el montaje de armarios desmontables FROID TN o BT.
- El montaje se realiza con ganchos de mecanismo excéntrico insertado en el poliuretano.
- Panel vertical y techo: (isotérmico) - CHAPA EXTERIOR: termolacada ligeramente nervado. - CHAPA INTERIOR: termolacada liso.
- Panel de suelo: (isotérmico) chapa plastificada 1mm.
- Ángulos: interiores redondeados.
- Puertas (isotérmicas de 80mm de espesor y con resistencia en armarios BT - ENTERAS (600x1900) mm montadas sobre panel de (800x2000) mm, - MEDIAS PUERTAS (600x800) dos unidades montadas sobre panel de (800x2000). Bisagras a la derecha, posibilidad a la izquierda bajo pedido.
- Medidas interiores: - ANCHO: 810mm, 1610mm o 2410mm, - FONDO: 810mm, - ALTO: 2010mm
- Pueden ser suministrados con estanterías con cremallera, estanterías especiales para pastelería, etc., ver accesorios.



CONDICIONES GENERALES DE VENTA



Se entenderá que estas condiciones son aceptadas por el comprador por el mero hecho de cursar un pedido.

PRECIOS

Los precios indicados en el presente catálogo no incluyen I.V.A., ni R.E., ni I.G.I.C.

CATÁLOGO

La información que se facilita en el presente catálogo lo es a título informativo y por consiguiente tanto precios, como modelos, características y especificaciones pueden ser modificadas sin previo aviso.

PEDIDOS

Cualquier condición consignada por el comprador en el pedido, que no se ajuste a estas condiciones generales, será nula a no ser que DIFRIHO, S.A. la acepte expresamente.

Un pedido no podrá anularse una vez se haya efectuado la expedición de la mercancía. Tampoco podrá anularse cuando este haga referencia a productos de fabricación expresa y esta hubiese comenzado.

DIFRIHO, S.A. se reserva el derecho de anular pedidos pendientes en caso de que el comprador hubiera incumplido, total o parcialmente, contratos anteriores.

Los plazos de entrega que se faciliten al comprador serán siempre a título orientativo por lo que su incumplimiento no será, en ningún caso, causa de reclamación alguna por parte del comprador.

GARANTÍA

Todas las máquinas incluidas en este catálogo disponen de un periodo de doce meses de garantía (fecha factura).

En cualquier caso la garantía se refiere a piezas o defectos de fabricación, nunca a defectos de funcionamiento imputables a deficiencias de la instalación o a los suministros de agua, gas o electricidad.

Los cristales, piedras, luminosos y resistencias eléctricas no están incluidos en la garantía.

Las piezas susceptibles de entrar en garantía deberán ser remitidas inexcusablemente a DIFRIHO, S.A. para su análisis.

Para hacer efectiva la garantía, esta deberá ser aceptada por el departamento Técnico de DIFRIHO, S.A.

Los gastos de portes y embalajes que se originen en las reparaciones en periodo de garantía correrán siempre a cargo del comprador.

La reparación, sustitución de piezas y puesta en marcha, así como el posterior mantenimiento, serán exclusiva obligación y responsabilidad del comprador.

RECLAMACIONES

DIFRIHO, S.A. atenderá las reclamaciones debidamente justificadas originadas por deficiencias en el transporte siempre y cuando estas se hagan efectivas en un plazo nunca superior a 24 horas desde la entrega de la mercancía.

DEVOLUCIONES

No se aceptarán, salvo expreso consentimiento por parte de DIFRIHO, S.A.

En todo caso, sólo se aceptarán cuando el material se encuentre en perfectas condiciones.

Los gastos de portes y embalajes correrán a cuenta del comprador.

RESPONSABILIDADES

DIFRIHO, S.A. no responde de los daños eventuales, ni personales ni materiales, que pudieran derivarse del uso del producto.

JURISDICCIÓN

El comprador renuncia a todo fuero o jurisdicción y se somete incondicionalmente a los tribunales de Barcelona.

MAPA DELEGACIONES



GALICIA-ASTURIAS-CASTILLA LEÓN
Sr. Jose Manuel Fernández Fernández
Telf.: 692 935 883
josemanuel@jmfrepresentaciones.com

CENTRO
Sr. Javier Martín
Telf.: 687 594 168
jmartin@ventilacionyhosteleria.com

CATALUNYA
Sr. Pilar Mairal
Telf.: 696 425 408
comercial@difriho.com

CENTRAL
Telf.: 936 665 252
Fax: 936 665 850

BALEARS
Sra. Maria Antonia Gari
Telf.: 639 646 848
magari2109@gmail.com

LLEVANT
Sr. Gabriel Aldea
Telf.: 696 918 222
Telf.: 962 872 979
gabriel@cegrepresentaciones.es

ANDALUCIA ORIENTAL
Sr. Alejandro Dominguez
Telf.: 651 690 812
Telf.: 954 091 776
comercial@juandoro.com

ANDALUCIA OCCIDENTAL
Sr. Manuel Pavón
Telf.: 654 509 839
Telf.: 954 073 205
m.rossman@hotmail.com

CANARIAS-LAS PALMAS
Sr. Toni Ventura
Telf.: 692 599 592
Telf.: 928 734 180

CANARIAS-TENERIFE
Sra. Giselle Garcia
Telf.: 654 680 195
Telf.: 922 626 441