



FRED



CATÁLOGO-TARIFA

20 23



FRED

# CATÁLOGO TARIFA 2023

TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L.  
LAUREÀ MIRÓ, 393 NAVE 1  
08980 SANT FELIU DE LLOBREGAT (BARCELONA)  
TEL.: 93 666 57 52  
comercial@mfred.com  
tecnica@mfred.com  
administracio@mfred.com  
www.MFRED.com





MAQUINARIA  
HELADERÍA

Pág.**5**



CHOCOLATERAS

Pág.**23**



HORNOS PIZZA  
Y ACCESORIOS

Pág.**27**



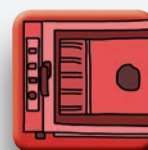
COCINAS ACCESORIOS

Pág.**75**



HORNOS CONVECCIÓN,  
TOSTADORA Y HORNO CINTA PIZZA

Pág.**87**



LAVAVASOS Y  
LAVAVAJILLAS

Pág.**103**



BAJOMOSTRADORES,  
MESAS PIZZA Y VITRINAS PIZZA

Pág.**113**





SOBREMOSTRADORES Y  
ARMARIOS EXPOSITORES

Pág. **123**



ARMARIOS VINO

Pág. **153**



ABATIDORES DE TEMPERATURA

Pág. **157**



MURALES  
GLASS-TOP Y VITRINAS  
EXPOSITORAS

Pág. **161**



FABRICADORES  
DE ESCAMAS

Pág. **191**



MOBILIARIO  
GASTRO-BUFFET

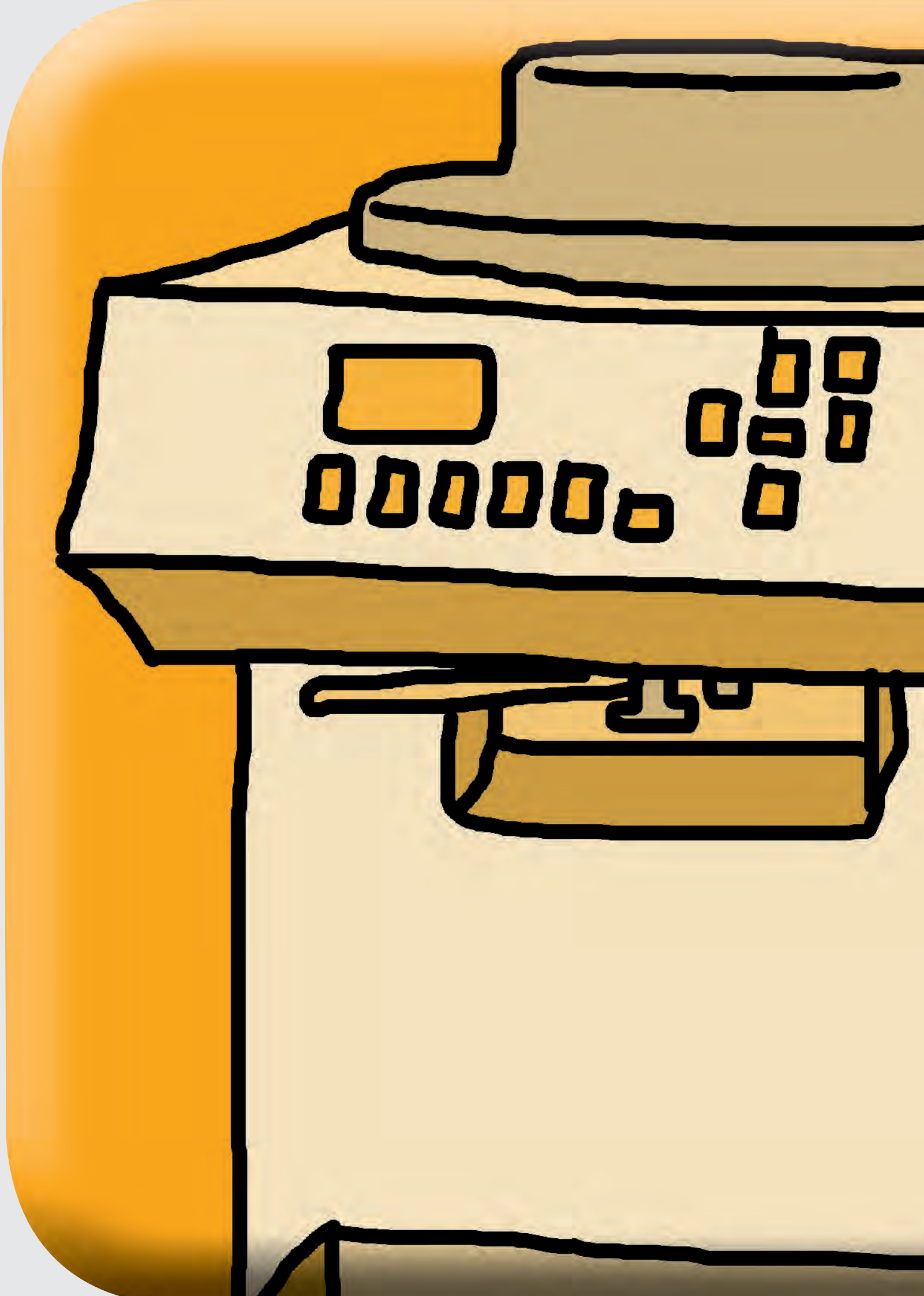
Pág. **197**

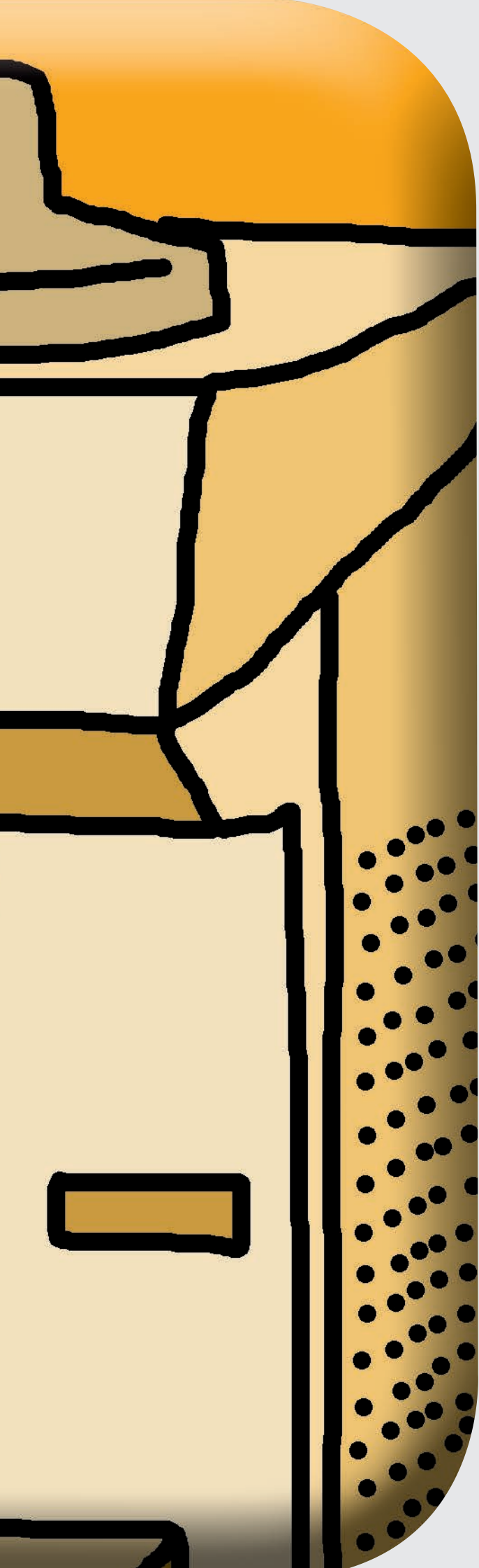


CÁMARAS  
FRIGORÍFICAS

Pág. **201**







# MAQUINARIA HELADERÍA



# PASTEURIZADORES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		PT151 A/W	P400 A/W	P400 AW	P600 A	P600 W	P600 AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	858	850	850	1.374	850	1.374
Alto	mm	432	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>2-15</b>	<b>5-40</b>	<b>5-40</b>	<b>20-60</b>	<b>20-60</b>	<b>20-60</b>
Duración ciclo mínimo	min	35	35	35	80	80	80
Duración ciclo máximo	min	120	120	120	115	115	115
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz
Potencia total	kW	3,45	3,45	3,45	6,5	6,5	6,5
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>10.734</b>	<b>15.326</b>	<b>15.757</b>	<b>19.547</b>	<b>17.723</b>	<b>20.071</b>

**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta

### • PROGRAMAS

**Incluye 5 programas predeterminados para uso estándar:**

1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.

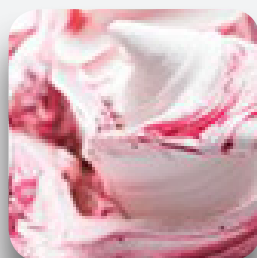
3- Programas de pasteurización a 90°C/85°C/65°C.

1- Programa de enfriamiento/mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas.

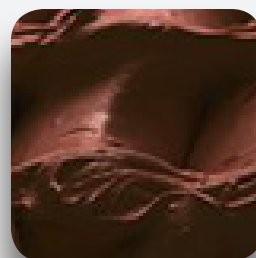
**47 Programas libres**, para memorizar fácilmente sus recetas modificando parámetros.



Pasteurización a 65°C  
Base crema/fruta.



Pasteurización a 85°C  
Base clásica.



Pasteurización a 90°C  
Base chocolate.



Mod. PT 151 A

Mod. P 600 AW

### PASTEURIZADORES P/PT:

• Pasteurizadoras, con innovaciones de vanguardia, diseño contemporáneo y dinamismo eficiente. Indispensable para reducir la carga bacteriana de materias primas y productos semiacabados frescos, sin comprometer las propiedades organolépticas y nutricionales de los alimentos. Los programas de pasteurización (alta, media, baja y chocolate), están diseñados para la pasteurización de mezclas de helados.

#### • CARACTERÍSTICAS:

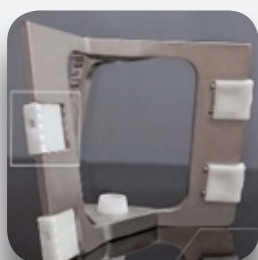
- Panel de control frontal ergonómico con botones de selección rápida.
- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Carrocería en acero inoxidable.
- Grifo en la parte inferior de la cuba.
- Estante ajustable en altura y profundidad
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes durante el proceso.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricados en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Mezclador de velocidad variable de alto rendimiento.
- Control de temperatura con sistema PID.
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a su tecnología.
- Tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua (W) o mixta (AW).

# MANTECADORAS VERTICALES

## CARCATERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Modelo</b>		<b>BTM5 A</b>	<b>BTM10 A</b>	<b>BFM10 A</b>
Ancho	mm	435	435	435
Fondo	mm	570	570	710
Alto	mm	491+24	491+24	950+130
Máxima cantidad producto por ciclo	Lts	1,5	2	2
<b>Producción helado</b>	<b>Lts/h</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Alimentación	Ph/V(Hz)	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,7	1,1	1,1
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.704</b>	<b>5.035</b>	<b>5.540</b>

**Nota: (A)** refrigerada por aire.



En acero inoxidable atóxico.



Lamas agitador de polietileno de larga duración.



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.





Mod. BFM 10 A



Mod. BTM 5 A

### MANTECADORAS BTM/BFM :

- **Las Mantecadoras electromecánicas, de extracción manual y control de tiempo** de STAFF están equipados con tecnologías de vanguardia combinadas con una facilidad de uso para cualquier operador.

#### CARACTERISTICAS:

- Control electromecánico dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción.
- Carrocería con ángulos redondeados.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes durante el proceso
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta.
- Cuba vertical que permite controlar la transformación del producto durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla son de acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Limpieza fácil con drenaje del agua directo a la cuba.

# MANTECADORAS EXPOSITORA DE HELADO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		GLS 2 A/W	GLS 2 A/W LX	GLS 4 A/W	GLS 4 A LX	GLS 4 W LX
Ancho	mm	861	861	1.651	1.651	1.651
Fondo	mm	647	647	647	647	647
Alto	mm	1.174	1.174	1.174	1.174	1.174
Máxima cantidad producto por ciclo	Lts	6x2	6x2	6x4	6x4	6x4
<b>Producción helado</b>	<b>kgs/h</b>	<b>12 x 2</b>	<b>12 x 2</b>	<b>12 x 4</b>	<b>12 x 4</b>	<b>12 x 4</b>
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,25 x 2	1,25 x 2	1,25 x 4	1,25 x 4	1,25 x 4
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>14.867</b>	<b>16.006</b>	<b>27.470</b>	<b>29.750</b>	<b>29.578</b>

**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua.



800cm2 visibilidad x cuba.



La tapa funciona como barrera higiénica.



Panel control electrónico.



Función descarche cuba.



Una cubeta por ciclo.



Control seguridad tapa.



Mod. GLS 4 LX



Mod. GLS 2

## MANTECADORAS GLS:

• **Mantecadora GLS expositora**, para producir, exhibir, almacenar y servir helados directamente desde la mantecadora al cliente. Simple e intuitivo en todas sus funciones, le permite producir helados, sorbetes y granizados sin necesidad de personal especializado.

- Elevada visibilidad del producto, hasta 800cm<sup>2</sup> por cuba.
- Elevada capacidad: 6 litros de helado por cuba.
- Velocidad del agitador variable y control de temperatura durante la producción y conservación para obtener una textura perfecta del helado.
- Posibilidad de producir y conservar alimentos diversos: helado, sorbete y granizado.

### CARACTERÍSTICAS:

- Display de 2,5", multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.

- Recetas personalizadas para obtener la consistencia y densidad deseada.
- Posibilidad de recarga continua con la máquina en producción.
- 5 programas de mantecación y conservación.
- Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.
- Posibilidad de memorizar los parámetros manuales al finalizar el ciclo.

- Cada cuba tiene un mando y compresor para funcionar independientemente.
- Carrocería en acero inoxidable.
- La tapa también funciona como barrera higiénica.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A) y agua (W).



# MANTECADORAS VERTICALES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTE 150A	BFE 150A	BFE 400A/W	BFE 400AW
Ancho	mm	435	435	600	600
Fondo	mm	592	592	850	850
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1.205+130
Máx. cantidad prod.por ciclo	Lts	2	2	5	5
<b>Producción helado</b>	<b>kg/h</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz
Potencia total	kW	2	2	4	4
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>7.037</b>	<b>7.515</b>	<b>12.066</b>	<b>12.422</b>

Modelo	BFE	600A/W	600AW	1000A	1000W	1000AW	1500A	1500W	1500AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	942	942	942	950	950	950
Alto	mm	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod.por ciclo	Lts	7	7	14	14	14	21	21	21
<b>Producción helado</b>	<b>kg/h</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz
Potencia total	kW	5,8	5,8	7,5	7,5	7,5	11	11	11
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>16.741</b>	<b>17.238</b>	<b>27.972</b>	<b>25.365</b>	<b>28.806</b>	<b>34.297</b>	<b>31.128</b>	<b>35.321</b>

**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



En acero inoxidable atóxico.



Función descarche cuba.



Panel control electromecánico.



Control seguridad tapa.



Mod. BFE 400 A



Mod. BFE 600 W



Mod. BTE 150 A

### MANTECADORAS BTE/BFE:

- **Mantecedora electromecánica con extracción automática y control del tiempo.**
- Fiabilidad, innovación continua y una gran atención al detalle: aspectos indispensables para crear una interacción perfecta entre la tecnología avanzada y su implementación en el diseño.

#### CARACTERÍSTICAS:

- Agitador con 3 velocidades, para mezclar incluso pequeñas cantidades de mezcla con una estructura siempre óptima y facilitar las operaciones de extracción y limpieza.
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Control electromecánico de fácil uso con pulsadores referenciados, dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción.
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio del agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a la configuración del condensador y a la tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua (W) o mixta (AW).

# MANTECADORAS VERTICALES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		BTX 150A	BFX 150A	BFX 400A/W	BFX 400AW
Ancho	mm	435	435	600	600
Fondo	mm	592	592	850	850
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	2	2	5	5
<b>Producción helado</b>	<b>kg/h</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 / Hz	3 x 380 / Hz
Potencia total	kW	2	2	4	4
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>7.842</b>	<b>8.421</b>	<b>14.162</b>	<b>14.585</b>

Modelo	BFX	600A/W	600AW	1000A	1000W	1000AW	1500A	1500W	1500AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	942	942	942	950	950	950
Alto	mm	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	7	7	14	14	14	21	21	21
<b>Producción helado</b>	<b>kg/h</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	5,8	5,8	7,5	7,5	7,5	11	11	11
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>18.806</b>	<b>19.379</b>	<b>30.263</b>	<b>27.486</b>	<b>31.161</b>	<b>36.619</b>	<b>33.240</b>	<b>37.707</b>

**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua

### • PROGRAMAS

**Incluye 52 programas:** Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.

1- Programa de mantecación / enfriamiento a tiempo ajustable.

2- Programas de mantecación / enfriamiento / conservación a temperatura ajustable.

1- Programa de cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas.

47-Programas de mantecación libre personalizables con control de densidad "Ad Hoc". para elaborar helado cremoso, compacto y seco. Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.



Función descarche cuba.



Tapa doble para agregar producto durante el ciclo.



Panel control electrónico.



Mod. BFX 150A



Mod. BFX 400 A



Mod. BTX 150A

### MANTECADORAS BTX/BFX:

- **Mantecadora, electrónica, con extracción automática, control de densidad y tecnología inverter.**
- Gran cantidad de programas disponibles que puede usar a su manera, con la certeza de lograr siempre y en cualquier caso el mejor resultado. Mantecadora de diseño en su forma más elegante.

#### • CARACTERISTICAS:

- Display de 2,5', multilingaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas de las fases del ciclo de producción.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para helado, sorbete y granizado.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta(AW)



# MANTECADORAS HORIZONTALES

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Sobremostrador

Modelo		sin soporte		con soporte	
		200A	200W	200A c/s	200W c/s
Ancho	mm	435	435	435	435
Fondo	mm	800	800	800	800
Alto	mm	655+45	655+45	1.257	1.257
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	3,5	3,5	3,5	3,5
<b>Producción helado</b>	<b>kg/h</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>20</b>
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,5	1,5	1,5	1,5
<b>P.V.P. Electromecánica</b>	<b>HTE</b>	<b>9.447</b>	<b>9.447</b>	<b>10.186</b>	<b>10.186</b>
<b>P.V.P. Electrónica</b>	<b>HTX</b>	<b>10.208</b>	<b>10.208</b>	<b>10.947</b>	<b>10.947</b>

### Pié

Modelo		400 A	400 W	400 AW	600A	600 W	600 AW	800 W	1000 W
		Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	824	824	824	824	824	824	824	
Alto	mm	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	1257+130	
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	5	5	5	7	7	7	11	
<b>Producción helado</b>	<b>kg/h</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>80</b>	
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	
Potencia total	kW	5,2	5,2	5,2	5,8	5,8	5,8	9,1	
<b>P.V.P. Electromecánica</b>	<b>HSE</b>	<b>18.784</b>	<b>18.784</b>	<b>19.343</b>	<b>24.124</b>	<b>24.124</b>	<b>24.841</b>	<b>28.067</b>	
<b>P.V.P. Electrónica</b>	<b>HSX</b>	<b>20.672</b>	<b>20.672</b>	<b>21.282</b>	<b>26.015</b>	<b>26.015</b>	<b>26.815</b>	<b>33.043</b>	

**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua

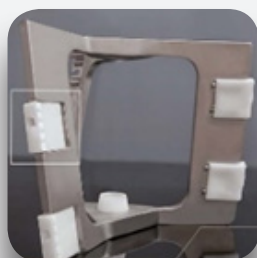
### • PROGRAMAS

**Incluye 52 programas:** Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

- 1- Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar.
- 1- Programa de mantecación / enfriamiento a tiempo ajustable.
- 2- Programas de mantecación / enfriamiento / conservación a temperatura ajustable.
- 1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas.
- 47-Programas de mantecación libre personalizables con control de densidad "Ad Hoc". para elaborar helado cremoso, compacto y seco. Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.



Función descarche cuba.



En acero inoxidable atóxico.





Mod. HTE 200



Mod. HSE 400

### Mantecadoras Horizontales HTE / HSE y HTX / HSX :

**HTE/HSE:** Mantecadoras horizontales electromecánicas con extracción automática y control del tiempo. Control electromecánico de fácil uso con pulsadores referenciados, dotado de un temporizador y un reset para ajustar la duración deseada del ciclo de producción. Agitador con 3 velocidades, para mezclar incluso pequeñas cantidades de mezcla con una estructura siempre óptima y para facilitar las operaciones de extracción y limpieza.

**HTX / HSX:** Mantecadoras horizontales electrónicas con extracción automática y control de densidad. Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo. Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para helado, sorbete y granizado. Puerto de conexión USB para configurar parámetros. Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas. Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.

#### • CARACTERÍSTICAS:

- Carrocería en acero inoxidable con ángulos redondeados.
- Puerta con bisagra doble para un cierre perfecto.
- Boca de salida grande para una extracción rápida del helado.
- Estante de soporte con esterilla antideslizante, regulable en profundidad y altura.
- Transmisión directa con cajas de cambios lubricadas de por vida para reducir vibraciones y oscilaciones y evitar ajustes y sustitución de las correas de transmisión.
- Rascadores del agitador de polietileno de larga duración autoajustables, permiten una perfecta limpieza del tanque. Diseñado para trabajar en ambientes húmedos y de baja temperatura
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Micro magnético de parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta, controlado por una unidad de control de seguridad certificada.
- Pulsador de descarche de la cuba para facilitar el reinicio del agitador.
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Bajos consumos de agua y energético gracias a la configuración del condensador y a la tecnología inverter integrada.

# MULTI-FUNCIÓN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RT 51A	R 51A	R151 med A/W	R151 med AW	R151 max A/W	R151 max AW
Ancho	mm	435	435	600	600	600	600
Fondo	mm	592	592	850	850	942	942
Alto	mm	571+24	944+130	1.205+130	1,205+130	1,205+130	1,205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	2	2	5	5	7	7
<b>Producción helado</b>	<b>lts/h</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
<b>Máx. producción crema</b>	<b>kgs/h</b>	<b>5 (50 min)</b>	<b>5 (50 min)</b>	<b>15 (55 min)</b>	<b>15 (55 min)</b>	<b>15 (50 min)</b>	<b>1 (50 min)</b>
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	2	2	4,8	4,8	6	9
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>9.038</b>	<b>9.666</b>	<b>23.433</b>	<b>24.118</b>	<b>26.208</b>	<b>26.989</b>

Modelo		R 4014A	R 4014W	R 4014AW	R 4021A	R4021W	R4021AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	1.374	942	1.374	1.374	942	1.374
Alto	mm	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Máx. cantidad prod. por ciclo	Lts	14	14	14	21	21	21
<b>Producción helado</b>	<b>lts/h</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>150</b>	<b>150</b>	<b>150</b>
<b>Máx. producción crema</b>	<b>kgs/h</b>	<b>40 (90 min)</b>	<b>40 (90 min)</b>	<b>40 (90 min)</b>	<b>40 (70 min)</b>	<b>40 (70 min)</b>	<b>40 (70 min)</b>
Alimentación	Ph/V	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	7,5	7,5	7,5	11	11	11
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>38.477</b>	<b>35.531</b>	<b>39.576</b>	<b>45.118</b>	<b>41.590</b>	<b>47.853</b>

**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua

### PROGRAMAS

Incluye 52 programas y funciones ajustables para infinitas recetas: 1-Programa de agitación, (amasar, mezclar, lavar), 1- Programa de mantecación/enfriamiento por tiempo ajustable, 2- Programas de mantecación/enfriamiento/conservación por temperatura ajustable. 7- Programas de mantecación con control de densidad, 1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas.

40-Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115°C.

Programas para pasteurización a 90°C/85°C/65°C, y de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas. (helado, crema pastelera, mermeladas, hojaldres, gelatinas, arroz para repostería, bechamel, salsas, etc.). Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.

Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.



Panel de control con display y selección rápida favoritos.



Tapa doble para agregar durante el ciclo.



Mod. R 51A



Mod. R 4014 W



Mod. RT 51A

### MULTI-FUNCIÓN R/RT:

La multifunción por excelencia (mantecedora-pasteurizadora-couicrema), con posibilidades ilimitadas para confitería, gastronomía y helados. Dispone de amplia variedad de funciones calientes, frías y de pasteurización.

#### CARACTERÍSTICAS:

- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, mantecación, recetas, cremas.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Pulsador de desescarche de la cuba para facilitar el reinicio de cada agitador
- Posibilidad de activar el enfriamiento también durante la extracción.
- Carrocería en acero inoxidable y grifo en la parte inferior de la cuba.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta (AW).

# COUCICREMA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		RT151A/W	R152A/W	R152AW	R400A/W	R400AW	R600A	R600W	R600AW
Ancho	mm	600	600	600	600	600	600	600	600
Fondo	mm	850	850	850	850	850	1.374	850	1.374
Alto	mm	432	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130	1.205+130
Mínima cantidad por ciclo	Lts	5	5	5	20	20	20	20	20
<b>Máx.cantidad por ciclo</b>	<b>Lts</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>40</b>	<b>40</b>	<b>58</b>	<b>58</b>	<b>58</b>
<b>Duración ciclo</b>	<b>min</b>	<b>120</b>	<b>60</b>	<b>60</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>120</b>	<b>120</b>
Alimentación	PhV/Hz	2 x 230 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	3,3	3,6	3,6	5,3	5,3	8	8	8
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>12.718</b>	<b>18.758</b>	<b>19.284</b>	<b>22.661</b>	<b>24.784</b>	<b>29.251</b>	<b>26.526</b>	<b>30.104</b>

**Nota:** (A) refrigerada por aire, (W) refrigerada por agua, (AW) refrigerada mixta aire-agua

## PROGRAMAS

Incluye programas predeterminados para uso estándar:

1-Programa de agitación. Indicado para: amasar, mezclar, lavar, 3- Programas de pasteurización a 90 °C/85°C/65°C. 1- Programa de enfriamiento / mantenimiento a temperatura constante de 4°C para preservar las mezclas. 1- Programa cadena, innovador que permite combinar hasta 5 programas. 47-Programas libres personalizables para recetas y tratamiento térmico del producto hasta 115°C.

Posibilidad de memorizar parámetros después de cada ciclo.

Cada programa funciona fácil y automáticamente con parámetros preinstalados o manuales.

Ciclo coucicrema: Se escoge un programa de pasteurización, hasta llegar a la temperatura necesaria, una parada y un enfriamiento sucesivo hasta llegar a 4°C. La alarma acústica avisará del fin de ciclo y se iniciará la fase de maduración, mantenimiento de la crema pastelera a 4°C constantes.



Panel de control con display y selección rápida favoritos.







Mod. R 400A



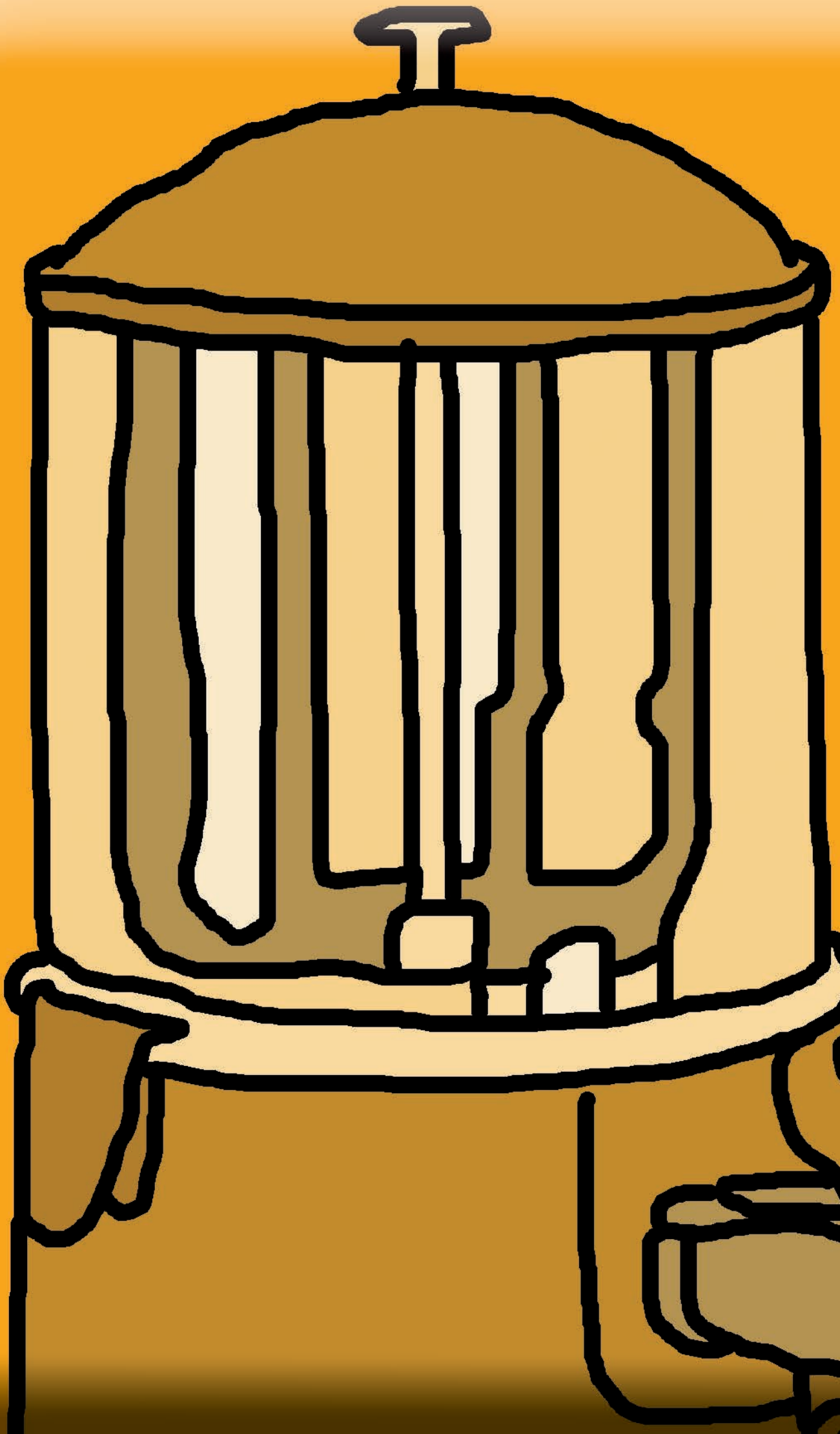
Mod. RT 151 A

## COUCICREMA:

La Multifunción: "pasteurizadora-coucicrema"

## COUCICREMA:

- Display de 2,5', multilinguaje y con indicaciones visuales alfanuméricas y gráficas del proceso del ciclo.
- Panel de control frontal electrónico con botones favoritos de selección rápida de programas para agitación, pasteurización, recetas, cremas.
- Puerto de conexión USB para configurar parámetros.
- Sistema de diagnóstico, alarmas visuales y acústicas.
- Control de temperatura con sistema PID
- Calentamiento en seco por control electrónico.
- Velocidad del agitador variable para la elaboración de helado en diferentes texturas.
- Parada de seguridad del agitador por apertura de la puerta (unidad de control de seguridad certificada).
- Carrocería en acero inoxidable y grifo en la parte inferior de la cuba.
- Tapa transparente, permite controlar y ver el producto en preparación durante el proceso.
- Tapa doble para agregar ingredientes con el agitador en movimiento.
- La cuba vertical permite controlar la transformación de la mezcla durante todo el proceso.
- Todas las partes en contacto con la mezcla están fabricadas en acero inoxidable y material atóxico, fácilmente accesibles para una perfecta limpieza e higiene.
- Lamas del agitador de polietileno de larga duración.
- Bajos consumos de agua y energético gracias al condensador especial y a su tecnología inverter integrada.
- Disponible en condensación por aire (A), agua(W) o mixta (AW).







# CHOCOLATERAS



# CHOCOLATERAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Modelo</b>		<b>CHOCO 5</b>	<b>CHOCO 10</b>
Ancho	mm	280	280
Fondo	mm	410	410
Alto	mm	465	580
<b>Capacidad depósito</b>	<b>Lts</b>	<b>5</b>	<b>10</b>
Temperatura	°C	+30 / +100	+30 / +100
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,06	1,06
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>553</b>	<b>616</b>





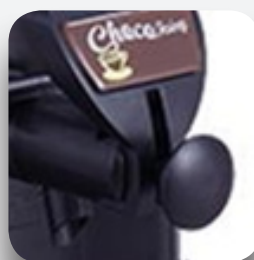
Mod. CHOCO 5

### CHOCO :

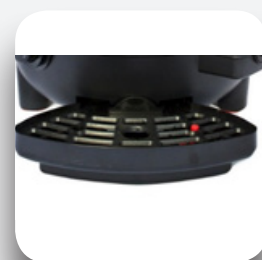
- Gran visibilidad y diseño elegante. Fiable, compacta, poco voluminoso y fácil de usar.
- Dispensa chocolate caliente y otras bebidas más o menos densas.
- Depósito de policarbonato de alta densidad, fácilmente extraíble y de fácil limpieza.
- Calderín de agua de acero inoxidable con protector térmico.
- Sistema de calentamiento al "Baño-Maria".
- Agitador continuo, se obtiene un producto de una consistencia perfecta y sin grumos.
- Equipado de un grifo antigoteo fácilmente desmontable para una perfecta limpieza e higiene total.
- Equipadas con un termostato para ajustar la temperatura del producto.
- Recogegotas con boya indicativa de llenado.



Depósito 10L gran visibilidad.



Grifo antigoteo.



Recogegotas con boya.





# HORNOS PIZZA Y ACCESORIOS



# AMASADORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Amasadora modelo</b>		<b>5</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>50</b>
Ancho exterior	mm	280	290	385	385	435	480	480
Fondo exterior	mm	590	590	670	670	750	820	805
Alto exterior	mm	580	580	725	725	810	850	850
<b>Capacidad cuba</b>	<b>Lts.</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>32</b>	<b>41</b>	<b>48</b>
<b>Capacidad cuba</b>	<b>Kgs.</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>42</b>
Potencia	kw	0,37	0,37	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Alimentación Mod. IBM/IBV	Ph/V/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
Alimentación Mod. IBT	Ph/V/Hz	-	-	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
<b>P.V.P. IBM</b>	<b>€</b>	<b>1.143</b>	<b>1.233</b>	<b>1.393</b>	<b>1.453</b>	<b>1.752</b>	<b>1.971</b>	<b>2.116</b>
<b>P.V.P. IBT</b>	<b>€</b>	-	-	<b>1.393</b>	<b>1.453</b>	<b>1.752</b>	<b>1.971</b>	<b>2.116</b>
<b>P.V.P. IBV</b>	<b>€</b>	-	-	<b>1.819</b>	<b>1.907</b>	<b>2.253</b>	<b>2.472</b>	<b>2.619</b>

### Suplemento (solo mod.trifásicos)

2 Velocidades

**P.V.P. €**

**304**







PIZZA



Mod. IBM 30

### AMASADORAS "CUBA Y CABEZAL FIJO":

La amasadora a espiral, robusta y fiable, es la máquina ideal para pizzerías, panaderías, etc. La forma especial de la espiral permite obtener la masa perfectamente homogénea en pocos minutos. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IBM) o trifásico (serie IBT). La serie (IBV) dotada de un variador de velocidad. También disponible el motor trifásico de 2 velocidades para la serie (IBT) y motor con voltajes especiales y a 60Hz, bajo pedido (consultar precio). Cabezal y cuba fija, la espiral y rejilla son de acero inoxidable. El temporizador y ruedas de serie.



Rejilla de seguridad de acero inoxidable.



Cuba y espiral en acero inoxidable.



Variador de velocidad.



# AMASADORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Amasadora modelo		5	10	15	20	30	40	50
Ancho exterior	mm	300	300	390	390	435	480	480
Fondo exterior	mm	600	600	670	670	750	815	800
Alto exterior	mm	645	645	735	735	810	850	850
<b>Capacidad cuba</b>	<b>Lts.</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	<b>22</b>	<b>32</b>	<b>41</b>	<b>48</b>
<b>Capacidad cuba</b>	<b>Kgs.</b>	<b>5</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>17</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>42</b>
Potencia IMR	Kw	0,37	0,37	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Potencia ITR	Kw	-	-	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Potencia IRV	Kw	-	-	0,75	0,75	1,10	1,10	1,50
Alimentación Mod. IMR / IRV	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
Alimentación Mod. ITR	Ph/Volts/Hz	-	-	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
<b>P.V.P. IMR</b>	<b>€</b>	<b>1.574</b>	<b>1.628</b>	<b>1.819</b>	<b>1.907</b>	<b>2.253</b>	<b>2.368</b>	<b>2.472</b>
<b>P.V.P. ITR</b>	<b>€</b>	-	-	<b>1.819</b>	<b>1.907</b>	<b>2.253</b>	<b>2.368</b>	<b>2.472</b>
<b>P.V.P. IRV</b>	<b>€</b>	-	-	<b>2.258</b>	<b>2.345</b>	<b>2.735</b>	<b>2.866</b>	<b>2.951</b>

### Suplemento (solo mod.trifásicos)

2 Velocidades

**P.V.P. €**

**304**





PIZZA



Mod. ITR 20

### AMASADORAS "CABEZAL PLEGABLE Y CUBA EXTRAIBLE":

La amasadora a espiral, robusta y fiable, es la máquina ideal para pizzerías, panaderías, etc. La forma especial de la espiral permite obtener la masa perfectamente homogénea en pocos minutos. El sistema de transmisión está realizado con motorreductor por baño de aceite. Las amasadoras pueden estar provistas de motor monofásico (serie IMR) o trifásico (serie ITR). La serie (IRV) dotada de un de variador de velocidad. Los modelos ITR pueden suministrarse a 2 velocidades, bajo pedido. El cabezal y la cuba es extraíble, la espiral y rejilla son de acero inoxidable. El temporizador y ruedas de serie. Motor con voltajes especiales y a 60Hz, bajo pedido (consultar precio).



Rejilla de seguridad de acero inoxidable.



Cuba y espiral en acero inoxidable.



Variador de velocidad.

# FORMADORAS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Formadora modelo		DMA 310/1	DMA 310/2	DMA 500/1
Ancho exterior	mm	480	650	650
Fondo exterior	mm	335	320	345
Alto exterior	mm	430	410	430
<b>Diámetro pizza</b>	<b>mm</b>	<b>140/300</b>	<b>140/300</b>	<b>260/450</b>
<b>Peso masa elaborada</b>	<b>gr.</b>	<b>80/210</b>	<b>80/210</b>	<b>210/700</b>
Control pedal		serie	serie	serie
Potencia	kW	0,25	0,25	0,25
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>852</b>	<b>981</b>	<b>996</b>







PIZZA



Mod. DMA 310/1



Mod. DMA 310/2

### FORMADORAS DE PIZZA DMA:

La formadora de pizzas DMA reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo no es necesario personal especializado. Diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, pan, tortitas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. El modelo DMA 310/2 no requiere de un reajuste de los rodillos antes de la segunda pasada de la masa.

- Construidas completamente en acero inoxidable
- Trabaja con solo un rodillo.
- Dotado de un control para ajustar el grosor de la masa de 0 a 5 mm.
- Permite formar pizzas de entre 14 y 30 cm.
- Sistema de transmisión con engranajes.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad.
- El control de pedal viene de serie en todos los modelos.
- Disponible voltaje especial 110V 60Hz, bajo pedido (consultar precio).



Control a pedal de serie.



Protector plexiglás y rodillo único.

# FORMADORAS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Formadora modelo		DSA 310	DSA 310TG	DSA 420	DSA 420RP	DSA 420TG	DSA 420RPTG	DSA 500RP
Ancho exterior	mm	475	475	585	585	585	585	665
Fondo exterior	mm	375	375	435	435	435	435	435
Alto exterior	mm	660	660	790	715	790	715	715
<b>Diámetro pizza</b>	<b>mm</b>	<b>140/300</b>	<b>140/300</b>	<b>260/400</b>	<b>260/400</b>	<b>260/400</b>	<b>260/400</b>	<b>260/450</b>
<b>Peso masa elaborada</b>	<b>gr.</b>	<b>80/210</b>	<b>80/210</b>	<b>210/700</b>	<b>220/900</b>	<b>210/700</b>	<b>220/900</b>	<b>220/900</b>
Control pedal		opcional	-	opcional	serie	-	-	serie
Potencia	kW	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25	0,25
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
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.140</b>	<b>1.249</b>	<b>1.269</b>	<b>1.351</b>	<b>1.351</b>	<b>1.395</b>	<b>1.432</b>

## Accesorio

	P.V.P. €
Control pedal	62







PIZZA



Mod. DSA 310 TG



Mod. DSA 310



Mod. DSA 420/RP

## FORMADORAS DE PIZZA DSA:

La formadora de pizzas reporta un gran ahorro de tiempo y sobre todo no es necesario personal especializado. Diseñada para resolver los problemas de formación de discos de masa para la preparación de pizzas, pan, tortitas, etc. La máquina trabaja en frío y no altera las características de la masa. De uso simple y ofrece una calidad de altísimo nivel. La selección de los espesores de la masa final es una operación rápida e intuitiva. La formadora DSA Touch & Go sinónimo de "Velocidad, Versatilidad y Fiabilidad". Única en su género, de inicio automático que detecta la entrada de la masa con un sensor. El tiempo de funcionamiento se puede ajustar entre 10 y 35 segundos con la tecla "TIME SET". Gracias a este método innovador permite un gran ahorro energético.

- Rodillo superior inclinado.
- Dotado de un control para ajustar el grosor de la masa en la primera pasada.
- Ideal para pizza redonda gracias al sistema oscilante para el giro automático de la pizza.
- El grosor entre rodillos inferiores es regulable de 0 a 5 mm.
- Construidas completamente en acero inoxidable.
- Sistema de transmisión con engranajes.
- Protección de los rodillos en plexiglás transparente para la máxima seguridad sin alterar la visibilidad.
- Todos los modelos excepto los "TG" están predispuestos con una conexión del control a pedal.
- Control de pedal, de serie en los modelos 420/RP y 500/RP y como opción para los modelos 310 y 420.
- Disponible voltaje especial 110V 60Hz (consultar precio).



Control a pedal.



Sistema oscilante para el giro automático de la pizza.



Control ajuste grosor entre rodillos.

# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		HIDEO
Ancho exterior	mm	595
Fondo exterior	mm	500
Alto exterior	mm	285
Ancho cámara	mm	410
Fondo cámara	mm	360
Alto cámara	mm	90
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	1 / Ø 350
Temperatura máxima	°C	50 - 320
Resistencias techo / solera	W	800+800
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 220 / 50
Potencia total	kW	1,6
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>934</b>







PIZZA



Mod. HIDEO

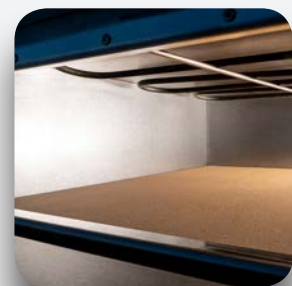


### HIEDO:

Es ideal para bares y restaurantes que requieren un producto avanzado con una estética contemporánea, fácil de usar y capaz de garantizar una cocción rápida y precisa sin ocupar demasiado espacio en el lugar de trabajo.

Es un horno de diseño innovador, compacto y de gran elegancia, que ofrece altas prestaciones y fabricado con los mejores componentes.

- Estructura, frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico para máxima visibilidad interna.
- Iluminación interna de serie.
- Mango de acero con aislamiento térmico.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- Plano de cocción de la cámara de piedra refractaria.
- Resistencias en techo y solera de la cámara.
- Con termómetro estándar y controles mecánicos
- Con 2 termostatos para calibrar por separado las temperaturas de funcionamiento de la parte superior e inferior.



# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Horno modelo (1 Cámara)</b>		<b>BASIC 1/40</b>	<b>BASIC 1/40 V</b>	<b>BASIC 1/50</b>	<b>BASIC 1/50 V</b>
Ancho exterior	mm	568	568	915	915
Fondo exterior	mm	500	500	690	690
Alto exterior	mm	280	280	357	357
Ancho cámara	mm	410	410	620	620
Fondo cámara	mm	360	360	500	500
<b>Alto cámara</b>	<b>mm</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>120</b>	<b>120</b>
<b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>1 / Ø 320</b>	<b>1 / Ø 320</b>	<b>1 / Ø 450</b>	<b>1 / Ø 450</b>
Temperatura máxima	°C	320	320	455	455
Temporizador	Nº	1	1	-	-
Termostatos	Nº	1	1	2	2
Resistencias techo / solera	Num/W	1x800 / 1x800	1x800 / 1x800	1x2500 / 1x2500	1x2500 / 1x2500
Alimentación	Ph/Volts	2x220	2x220	3X380	3X380
Potencia total	kW	1,6	1,6	5,0	5,0
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>627</b>	<b>683</b>	<b>867</b>	<b>908</b>

<b>Horno modelo (2 Cámaras)</b>		<b>BASIC 2/40</b>	<b>BASIC 2/40 V</b>	<b>BASIC 2/50</b>	<b>BASIC 2/50 V</b>	<b>BASIC 2/50 PLUS</b>
Ancho exterior	mm	568	568	915	915	855
Fondo exterior	mm	500	500	690	690	700
Alto exterior	mm	430	430	527	527	635
Ancho cámara	mm	410	410	620	620	540
Fondo cámara	mm	360	360	500	500	500
<b>Alto cámara</b>	<b>mm</b>	<b>90x2</b>	<b>90x2</b>	<b>120x2</b>	<b>120x2</b>	<b>140x2</b>
<b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>1 + 1 / Ø 320</b>	<b>1 + 1 / Ø 320</b>	<b>1 + 1 / Ø 450</b>	<b>1 + 1 / Ø 450</b>	<b>1 + 1 / Ø 450</b>
Temperatura máxima	°C	320	320	455	455	455
Temporizador	Nº	2	2	-	-	-
Termostatos	Nº	2	2	3	3	4
Resistencias techo / solera	Num/W	2x800 / 1x800	2x800 / 1x800	2x2500 / 1x2500	2x2500 / 1x2500	2x2000 / 2x2000
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 220 / 50	2 x 220 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	2,4	2,4	7,5	7,5	8,0
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>782</b>	<b>901</b>	<b>1.326</b>	<b>1.395</b>	<b>1.777</b>

<b>Mesa soporte modelo</b>		<b>SB1/50</b>	<b>SB2/50</b>
Ancho	mm	918	918
Fondo	mm	623	623
Alto	mm	860	760
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>320</b>	<b>320</b>

<b>Accesorio</b>	<b>P.V.P. €</b>
Kit ruedas mesa soporte	<b>150</b>

**Nota:** Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



**PIZZA**



Mod. BASIC 2/40



Mod. BASIC 1/40 V



Mod. BASIC 2/50 PLUS



Mod. BASIC 2/50 V



Mod. BASIC 1/50 V

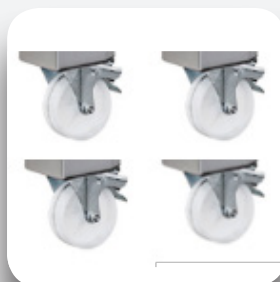
### SERIE BASIC:

El pequeño horno electro-mecánico compacto, fiables y potentes, de fácil uso y con consumos energéticos optimizados.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Modelo V equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara
- Mod. Basic 1/40-40V y 2/40-40V equipados con un temporizador y un termostato por cámara.
- Mod. Basic 1/50-50V equipados con dos termostatos para un control independiente de las resistencias de solera y techo.
- Mod. Basic 2/50-50V equipados con tres termostatos (1 para la resistencia solera (cámara inferior), 1 para la resistencia techo (cámara inferior) y 1 para la resistencia techo (cámara superior).
- Mod. Basic 2/50 Plus equipado con cuatro termostatos.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte y kit de ruedas mesa.



Mesa soporte.











Kit ruedas mesa soporte.





# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		1 Cámara		2 Cámaras		
		BASIC 4	BASIC 6	BASIC 44	BASIC MED 44	BASIC 66
Ancho exterior	mm	975	975	975	900	975
Fondo exterior	mm	924	1.214	924	871	1.214
Alto exterior	mm	413	413	745	745	745
Ancho cámara	mm	660	660	660	660	660
Fondo cámara	mm	660	990	660	660	990
Alto cámara	mm	140	140	140	140	140
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 320	6 / Ø 320	4 + 4 / Ø 320	4 + 4 / Ø 320	6 + 6 / Ø 320
Cantidad y disposición pizzas	Nº			 	 	 
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455	455
Termostatos	Nº	2	2	4	4	4
Resistencias techo / solera	Num/W	1x2350 / 1x2350	3x1200 / 3x1200	2x2350 / 2x2350	2x2350 / 2x2350	6x1200 / 6x1200
Alimentación	Ph/Volts(Hz)	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	4,7	7,2	9,4	9,4	14,4
<b>P.V.P.</b>	€	<b>1.225</b>	<b>1.551</b>	<b>2.028</b>	<b>2.028</b>	<b>2.649</b>
<b>P.V.P. Digital</b>	€	<b>1.447</b>	<b>1.672</b>	<b>2.381</b>	<b>2.382</b>	<b>3.002</b>

Mesa soporte modelo		SB 4	SB 6	SB 44	SB 44M	SB 66
Ancho	mm	818	1.108	818	900	1.108
Fondo	mm	978	978	978	760	978
Alto	mm	960	960	860	860	860
<b>P.V.P.</b>	€	<b>304</b>	<b>327</b>	<b>304</b>	<b>327</b>	<b>327</b>

## Accesorios

	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte (130mm)	150

**Nota:** Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.





**PIZZA**



Mod. BASIC 6



Mod. BASIC 66

### SERIE BASIC:

**Horno, electro-mecánico o digital**, muy fiables y de fácil mantenimiento, diseñados para obtener cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior con valores que llegan a 455°C.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación, etc. (Ver en página 56-59).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 60.



Mesa soporte.



Kit ruedas mesa soporte.



Cuadro de mandos versión digital.

# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		BASIC XL 2L	BASIC XL 3 L	BASIC XL 4	BASIC XL 6	BASIC XL 6L	BASIC XL 9
Ancho exterior	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	600	600	954	1.314	954	1.314
Alto exterior	mm	413	413	413	413	413	413
Ancho cámara	mm	820	1.080	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	410	410	720	1.080	720	1.080
<b>Alto cámara</b>	<b>mm</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>140</b>
<b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>2 / Ø 350</b>	<b>3 / Ø 350</b>	<b>4 / Ø 350</b>	<b>6 / Ø 350</b>	<b>6 / Ø 350</b>	<b>9 / Ø 350</b>
Cantidad y disposición pizzas	Nº						
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	1x1700 / 1x1700	1x3000 / 1x3000	1x3000 / 1x3000	3x1500 / 3x1500	3x1500 / 3x1500	3x2200 / 3x2200
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	3,4	6,0	6,0	9,0	9,0	13,2
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.233</b>	<b>1.334</b>	<b>1.431</b>	<b>1.826</b>	<b>2.017</b>	<b>2.198</b>
<b>P.V.P. Digital</b>	<b>€</b>	<b>1.458</b>	<b>1.556</b>	<b>1.656</b>	<b>2.048</b>	<b>2.239</b>	<b>2.422</b>

Mesa soporte modelo		SXL 2L	SXL 3L	SXL 4	SXL 6	SXL 6L	SXL 9
Ancho	mm	1.100	1.305	1.000	1.003	1.363	1.363
Fondo	mm	543	489	845	1.208	876	1.236
Alto	mm	960	960	960	960	960	960
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>304</b>	<b>338</b>	<b>338</b>	<b>418</b>	<b>415</b>	<b>451</b>

Horno modelo (2 Cámaras)		BASIC XL 22L	BASIC XL 33L	BASIC XL 44	BASIC XL 66	BASIC XL 66L	BASIC XL 99
Ancho exterior	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	600	600	954	1.314	954	1.314
Alto exterior	mm	745	745	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	820	1.080	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	410	410	720	1.080	720	1.080
<b>Alto cámara</b>	<b>mm</b>	<b>2 x 140</b>	<b>2 x 140</b>	<b>2 x 140</b>	<b>2 x 140</b>	<b>2 x 140</b>	<b>2 x 140</b>
<b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>2+2 / Ø 350</b>	<b>3+3 / Ø 350</b>	<b>4+4 / Ø 350</b>	<b>6+6 / Ø 350</b>	<b>6+6 / Ø 350</b>	<b>9+9 / Ø 350</b>
Cantidad y disposición pizzas	Nº						
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	2x1700 / 2x1700	2x3000 / 2x3000	2x3000 / 2x3000	6x1500 / 6x1500	6x1500 / 6x1500	6x2200 / 6x2200
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	6,8	12	12	18	18	26,4
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.069</b>	<b>2.175</b>	<b>2.201</b>	<b>2.915</b>	<b>3.325</b>	<b>3.854</b>
<b>P.V.P. Digital</b>	<b>€</b>	<b>2.422</b>	<b>2.529</b>	<b>2.555</b>	<b>3.269</b>	<b>3.679</b>	<b>4.208</b>

Mesa soporte modelo		SXL 22L	SXL 33L	SXL 44	SXL 66	SXL 66L	SXL 99
Ancho	mm	1.100	1.305	1.000	1.003	1.363	1.363
Fondo	mm	543	489	845	1.208	876	1.236
Alto	mm	860	860	860	860	860	860
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>304</b>	<b>338</b>	<b>338</b>	<b>418</b>	<b>415</b>	<b>451</b>

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte (130mm)	<b>150</b>

**Nota:** Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.



**+** PIZZA



Mod. BASIC XL 6



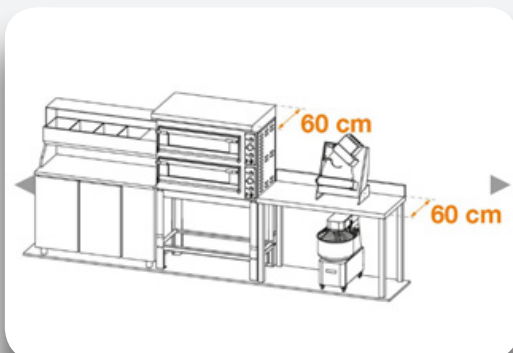
Mod. BASIC XL 66

### SERIE BASIC XL:

#### Horno electro-mecánico o digital, de uso simple e increíblemente funcional.

Basic XL ha sido diseñado para obtener cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C. Hornos muy fiables, con cuadro de mandos intuitivo y de fácil mantenimiento.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Equipado de puerta con cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Mod. BASIC XL (2L, 22L, 3L, 33L), adecuados para mesa de trabajo de 60cm.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámara de fermentación (Ver páginas 52-59).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 60.



Mod. BASIC XL (2L, 22L, 3L, 33L), adecuados para mesa de trabajo de 60cm.







Cuadro de mandos versión digital.











# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		SUP.GLASS XL4	SUP.GLASS XL6	SUP.GLASS XL6L	SUP.GLASS XL9
Ancho exterior	mm	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	940	1.310	940	1.300
Alto exterior	mm	413	413	413	413
Ancho cámara	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	720	1.080	720	1.080
<b>Alto cámara</b>	<b>mm</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>140</b>	<b>140</b>
<b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>4 / Ø 350</b>	<b>6 / Ø 350</b>	<b>6 / Ø 350</b>	<b>9 / Ø 350</b>
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	3x1000 / 3x1000	3x1500 / 3x1500	3x1500 / 3x1500	3x2200 / 3x2200
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	6	9	9	13,2
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.855</b>	<b>2.237</b>	<b>2.500</b>	<b>2.680</b>
<b>P.V.P. Digital</b>	<b>€</b>	<b>2.076</b>	<b>2.461</b>	<b>2.724</b>	<b>2.905</b>

Mesa soporte modelo		SXL 4	SXL 6	SXL 6L	SXL 9
Ancho	mm	1.000	1.003	1.363	1.363
Fondo	mm	845	1.208	876	1.236
Alto	mm	960	960	960	960
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>338</b>	<b>418</b>	<b>415</b>	<b>451</b>

Horno modelo (2 Cámaras)		SUP.GLASS XL44	SUP.GLASS XL66	SUP.GLASS XL66L	SUP.GLASS XL99
Ancho exterior	mm	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	940	1.300	940	1.300
Alto exterior	mm	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	720	1.080	720	1.080
<b>Alto cámara</b>	<b>mm</b>	<b>2x140</b>	<b>2x140</b>	<b>2x140</b>	<b>2x140</b>
<b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>4+4 / Ø 350</b>	<b>6+6 / Ø 350</b>	<b>6+6 / Ø 350</b>	<b>9+9 / Ø 350</b>
Cantidad y disposición pizzas	Nº	 	 	 	 
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	6x1000 / 6x1000	6x1500 / 6x1500	6x1500 / 6x1500	6x2200 / 6x2200
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	12	18	18	26,4
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.908</b>	<b>3.501</b>	<b>3.999</b>	<b>4.543</b>
<b>P.V.P. Digital</b>	<b>€</b>	<b>3.261</b>	<b>3.854</b>	<b>4.352</b>	<b>4.896</b>

Mesa soporte modelo		SXL 44	SXL 66	SXL 66L	SXL 99
Ancho	mm	1.000	1.003	1.363	1.363
Fondo	mm	845	1.208	876	1.236
Alto	mm	860	860	860	860
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>338</b>	<b>418</b>	<b>415</b>	<b>451</b>

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte (130mm)	<b>150</b>

**Nota:** Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.





**PIZZA**



Mod. SUPERIOR GLASS XL 6



Mod. SUPERIOR GLASS XL 44

### SERIE SUPERIOR GLASS XL:

El horno eléctrico Superior Glass XL, se caracteriza por su diseño cuidadoso superior. Un horno que garantiza cocciones óptimas gracias a sus excelentes características, calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal panorámico.
- Puerta de 4 cm de espesor de doble cristal.
- Abertura puerta por una maneta-barra en acero inoxidable.
- Junta térmica entre la puerta y la cámara de cocción.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Dotado de un regulador salida de vapores.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación (Ver página 52-59).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 60.



Puerta 4cm, doble cristal y maneta barra inox.



Regulador vapores.



Panel mandos versión digital.

# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Horno modelo (1 Cámara)</b>		<b>MAIOR 4</b>	<b>MAIOR 6</b>	<b>MAIOR 6L</b>	<b>MAIOR 9</b>
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.000	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	400	413	413	413
Ancho cámara	mm	720	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	720	1.080	840	1.080
<b>Alto cámara</b>	<b>mm</b>	<b>140</b>	<b>175</b>	<b>175</b>	<b>175</b>
<b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>4 / Ø 350</b>	<b>6 / Ø 350</b>	<b>6 / Ø 350</b>	<b>9 / Ø 350</b>
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450
Resistencias techo / solera	Num/W	6/550 + 6/550	3x1700 / 3x1700	3x1700 / 3x1700	3x2550 / 3x2550
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 X 220 o 3 x 380 / 50	2 X 220 o 3 x 380 / 50	2 X 220 o 3 x 380 / 50	2 X 220 o 3 x 380 / 50
Potencia total	kW	6,6	10,2	10,2	15,3
Absorción por fase hornos monofásicos	Amp.	28,5	41,5	43	62,5
Absorción por fase hornos trifásicos	Amp.	9,5	14	14,5	21
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.815</b>	<b>3.387</b>	<b>3.772</b>	<b>4.167</b>

<b>Horno modelo (2 Cámaras)</b>		<b>MAIOR 44</b>	<b>MAIOR 66</b>	<b>MAIOR 66L</b>	<b>MAIOR 99</b>
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.460	1.460
Fondo exterior	mm	1.160	1.360	1.000	1.360
Alto exterior	mm	720	720	720	720
Ancho cámara	mm	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	720	1.080	720	1.080
<b>Alto cámara</b>	<b>mm</b>	<b>2x140</b>	<b>2x140</b>	<b>2x140</b>	<b>2x140</b>
<b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>4+4 / Ø 350</b>	<b>6+6 / Ø 350</b>	<b>6+6 / Ø 350</b>	<b>9+9 / Ø 350</b>
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450
Resistencias techo / solera	Num/W	12x1150 / 12x1150	12x1700 / 12x1700	12x1700 / 12x1700	12x2550 / 12x2550
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 X 220 o 3 x 380 / 50	2 X 220 o 3 x 380 / 50	2 X 220 o 3 x 380 / 50	2 X 220 o 3 x 380 / 50
Potencia total	kW	13,2	19,2	19,8	28,8
Absorción por fase hornos monofásicos	Amp.	57,5	83,5	86	125
Absorción por fase hornos trifásicos	Amp.	19	28	29	42
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>4.631</b>	<b>5.434</b>	<b>6.115</b>	<b>7.129</b>

<b>Mesa soporte modelo</b>		<b>SM 4-44</b>	<b>SM 6-66</b>	<b>SM 6L-66L</b>	<b>SM 9-99</b>
Ancho	mm	1.100	1.100	1.460	1.460
Fondo	mm	920	1.280	920	1.280
Alto	mm	990	990	990	990
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>991</b>	<b>1.197</b>	<b>1.197</b>	<b>1.375</b>

## Accesorios

Kit ruedas mesa soporte (SM)

**P.V.P. €**

**157**



Regulador de humos.



Control independiente de temperaturas superior/inferior.



Mod. MAIOR 44



PIZZA

Mod. SM 4.44

### SERIE MAIOR:

Los hornos profesionales MAIOR representan la excelencia, capaces de satisfacer incluso a los profesionales de la pizza más exigentes. Garantía de cocciones perfectas que se obtienen gracias al control máximo de las temperaturas de funcionamiento calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 450°. Cuenta con tecnología avanzada y están fabricados con materiales y componentes de primera calidad lo que permite una durabilidad excepcional del producto que seguirá funcionando de manera óptima sin necesidad de ningún mantenimiento especial durante muchos años.

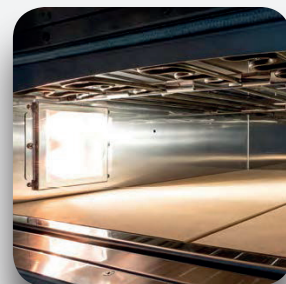
- Frontal y puerta de acero inoxidable, resto pintado.
- Puerta con cristal panorámico para máxima visibilidad interna.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara de piedra refractaria.
- Fácil inserción de piedra refractaria superior a posteriori.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara, entre piedras refractarias para una cocción más rápida y ahorro energético.
- Control separado para dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Iluminación interna led 12v para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Provisto de control regulador de humos.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte con o sin kit ruedas mesa.
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 60.



Resistencias.






Mesa soporte.











Iluminación LED interior.

# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Horno modelo (1 Cámara)</b>		<b>TRAYS 4</b>	<b>TRAYS 6</b>	<b>TRAYS 6L</b>	<b>TRAYS 9</b>
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	413	413	413	413
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
<b>Alto cámara</b>	<b>mm</b>	<b>175</b>	<b>175</b>	<b>175</b>	<b>175</b>
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2	3	4	5
<b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>4 / Ø 400</b>	<b>6 / Ø 350</b>	<b>6 / Ø 400</b>	<b>9 / Ø 350</b>
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	3x1150 / 3x1150	3x1700 / 3x1700	3x1700 / 3x1700	3x2550 / 3x2550
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	6,9	10,2	10,2	15,3
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.620</b>	<b>2.018</b>	<b>2.245</b>	<b>2.436</b>
<b>P.V.P. Digital</b>	<b>€</b>	<b>1.845</b>	<b>2.242</b>	<b>2.467</b>	<b>2.660</b>

<b>Mesa soporte modelo</b>		<b>ST 4</b>	<b>ST 6</b>	<b>ST 6L</b>	<b>ST 9</b>
Ancho	mm	1.117	1.117	1.520	1.520
Fondo	mm	982	1.224	982	1.224
Alto	mm	960	960	960	960
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>381</b>	<b>459</b>	<b>459</b>	<b>498</b>

<b>Horno modelo (2 Cámaras)</b>		<b>TRAYS 44</b>	<b>TRAYS 66</b>	<b>TRAYS 66L</b>	<b>TRAYS 99</b>
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
<b>Alto cámara</b>	<b>mm</b>	<b>2x175</b>	<b>2x175</b>	<b>2x175</b>	<b>2x175</b>
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2 + 2	3 + 3	4 + 4	5 + 5
<b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>4+4 / Ø 400</b>	<b>6+6 / Ø 350</b>	<b>6+6 / Ø 400</b>	<b>9+9 / Ø 350</b>
Cantidad y disposición pizzas	Nº	 	 	 	 
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	6x1150 / 6x1150	6x1700 / 6x1700	6x1700 / 6x1700	6x2550 / 6x2550
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	13,8	20,4	20,4	30,6
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.585</b>	<b>3.264</b>	<b>3.741</b>	<b>4.327</b>
<b>P.V.P. Digital</b>	<b>€</b>	<b>2.938</b>	<b>3.617</b>	<b>4.094</b>	<b>4.680</b>

<b>Mesa soporte modelo</b>		<b>ST 44</b>	<b>ST 66</b>	<b>ST 66L</b>	<b>ST 99</b>
Ancho	mm	1.117	1.117	1.520	1.520
Fondo	mm	982	1.224	982	1.224
Alto	mm	860	860	860	860
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>381</b>	<b>459</b>	<b>459</b>	<b>498</b>

<b>Accesorios</b>	<b>P.V.P. €</b>
Kit ruedas mesa soporte (130mm)	<b>150</b>
Generador de vapor (instalados en fábrica) <b>SOLO MOELOS 1 Camara</b>	<b>1.643</b>

**Nota:** Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.





PIZZA



Mod. TRAYS 6



Mod. TRAYS 66 L

### SERIE TRAYS:

Los hornos de la línea Trays representan lo máximo en flexibilidad, permitiendo de dos a diez bandejas cm 40x60. Permite cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C. Las características técnicas los hacen una solución a las necesidades y exigencias para los clientes que desean un producto multiuso.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con ventana de cristal.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los hornos pueden ser suministrados con opción generador de vapor instalado de fábrica, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, (ver páginas 52-59).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 60.



Mandos, Maneta y puerta con cristal.



Cámara con luz y piedra refractaria.







Panel mandos versión digital.











# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo (1 Cámara)		TRAYS GLASS 4	TRAYS GLASS 6	TRAYS GLASS 6L	TRAYS GLASS 9
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	413	413	413	413
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
<b>Alto cámara</b>	<b>mm</b>	<b>175</b>	<b>175</b>	<b>175</b>	<b>175</b>
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2	3	4	5
<b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>4 / Ø 400</b>	<b>6 / Ø 350</b>	<b>6 / Ø 400</b>	<b>9 / Ø 350</b>
Cantidad y disposición pizzas	Nº				
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	3x1150 / 3x1150	3x1700 / 3x1700	3x1700 / 3x1700	3x2550 / 3x2550
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	6,9	10,2	10,2	15,3
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.674</b>	<b>2.062</b>	<b>2.286</b>	<b>2.521</b>
<b>P.V.P. Digital</b>	<b>€</b>	<b>1.899</b>	<b>2.286</b>	<b>2.510</b>	<b>2.743</b>

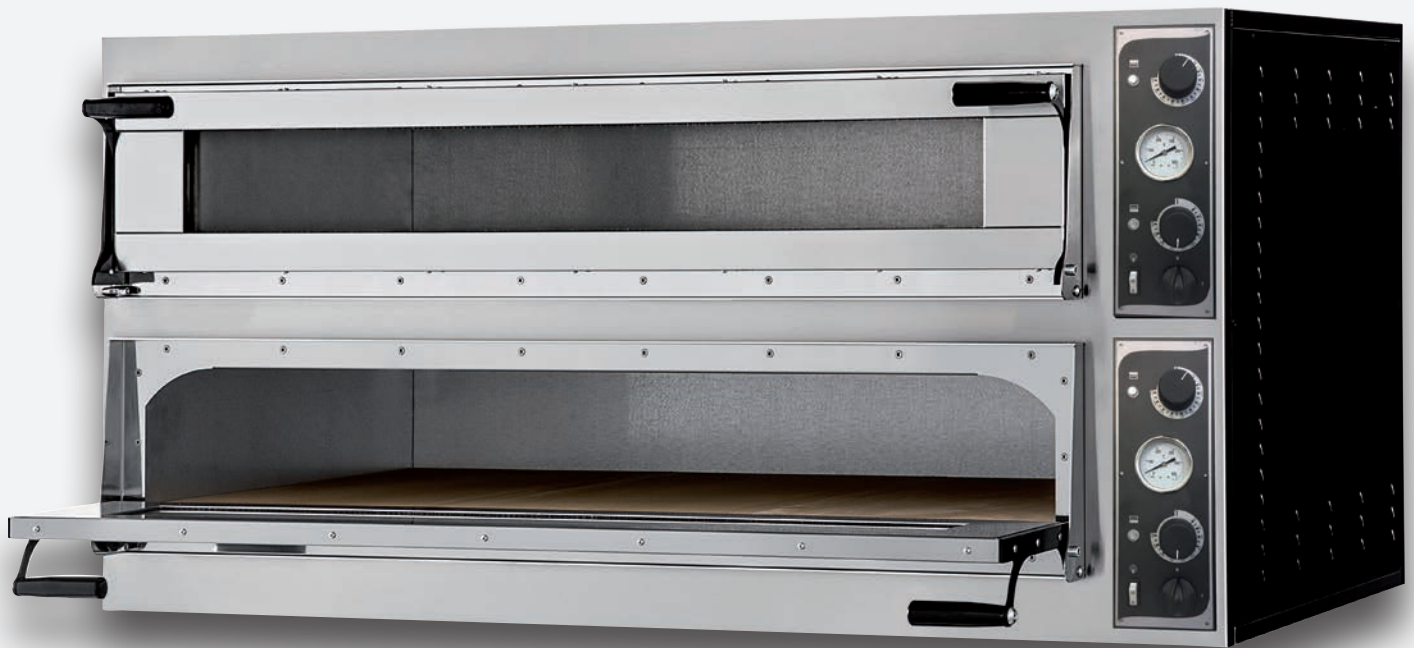
Mesa soporte modelo	ST 4	ST 6	ST 6L	ST 9	
Ancho	mm	1.117	1.117	1.520	1.520
Fondo	mm	982	1.224	982	1.224
Alto	mm	960	960	960	960
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>381</b>	<b>459</b>	<b>459</b>	<b>498</b>

Horno modelo (2 Cámaras)		TRAYS GLASS 44	TRAYS GLASS 66	TRAYS GLASS 66L	TRAYS GLAS 99
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.074	1.314	1.074	1.314
Alto exterior	mm	745	745	745	745
Ancho cámara	mm	820	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	1.080	840	1.080
<b>Alto cámara</b>	<b>mm</b>	<b>2x175</b>	<b>2x175</b>	<b>2x175</b>	<b>2x175</b>
Cantidad bandejas (600X400)	Nº	2 + 2	3 + 3	4 + 4	5+5
<b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>4+4 / Ø 400</b>	<b>6+6 / Ø 350</b>	<b>6+6 / Ø 400</b>	<b>9+9 / Ø 350</b>
Cantidad y disposición pizzas	Nº	 	 	 	 
Temperatura máxima	°C	455	455	455	455
Resistencias techo / solera	Num/W	6x1150 / 6x1150	6x1700 / 6x1700	6x1700 / 6x1700	6x2550 / 6x2550
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	13,8	20,4	20,4	30,6
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.843</b>	<b>3.349</b>	<b>3.857</b>	<b>4.440</b>
<b>P.V.P. Digital</b>	<b>€</b>	<b>3.196</b>	<b>3.702</b>	<b>4.210</b>	<b>4.793</b>

Mesa soporte modelo	ST 44	ST 66	ST 66L	ST 99	
Ancho	mm	1.117	1.117	1.520	1.520
Fondo	mm	982	1.224	982	1.224
Alto	mm	860	860	860	860
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>381</b>	<b>459</b>	<b>459</b>	<b>498</b>

Accesorios y opcional	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte (130mm)	<b>150</b>
Generador de vapor (instalados en fábrica)	<b>1.643</b>

**Nota:** Todos los hornos pueden funcionar a 2x220V.

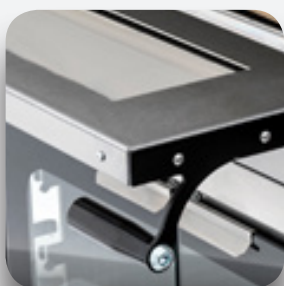


Mod. TRAYS GLASS 66

### SERIE TRAYS GLASS:

Los hornos de la línea Trays Glass representan lo máximo en flexibilidad, permitiendo de dos a diez bandejas cm 40x60. Permite cocciones excelentes que se obtienen calibrando por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 455°C. Las características técnicas los hacen una solución a las necesidades y exigencias para los clientes que desean un producto multiuso.

- Frontal y puerta de acero inoxidable.
- Puerta con cristal panorámico para máxima visibilidad interna.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Todos los hornos pueden ser suministrados con opción generador de vapor instalado de fábrica, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor, campana de condensación y cámaras de fermentación, (ver páginas 52-59).
- Para configurar piedras refractarias suplementarias ver página 60.



Maneta y puerta con cristal.



Panel mandos versión digital.

# CÁMARAS FERMENTACIÓN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cámara Fermentación modelo		Validas para modelos XL				
		CFXL 3L-33L	CFXL 4-44	CFXL 6-66	CFXL 6L-66L	CFXL 9-99
Ancho exterior	mm	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	490	844	1.204	644	1.204
Alto exterior	mm	900	900	900	900	900
<b>Bandejas (600x400)</b>	<b>Nº</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Espacio entre bandejas</b>	<b>mm</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>
Rango de Temperatura	°C	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
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 total	kW	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.361</b>	<b>2.580</b>	<b>2.732</b>	<b>2.833</b>	<b>3.088</b>





 PIZZA



Mod. CFXL 6L-66L

### CÁMARAS FERMENTACIÓN:

Cámaras de fermentación CFXL son combinables con los hornos de la serie XL. Fabricado completamente en acero inoxidable. Equipadas con puertas de cristal. Disponen de termostato de regulación de temperatura y equipadas con ruedas.



CFXL 6-66.



CFXL 3L-33L



# CÁMARAS FERMENTACIÓN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Cámara Fermentación modelo		Validas para modelos TRAYS y TRAYS GLASS			
		CFTRAYS 4-44	CFTRAYS 4-4-4	CFTRAYS 6-66	CFTRAYS 6-6-6
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.000	1.100
Fondo exterior	mm	964	964	1.204	1.204
Alto exterior	mm	900	550	900	550
<b>Bandejas (600x400)</b>	<b>Nº</b>	<b>12</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>6</b>
<b>Distancia entre bandejas</b>	<b>mm</b>	<b>120</b>	<b>78</b>	<b>90</b>	<b>78</b>
Rango de Temperatura	°C	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2,0	2,0	2,0	2,0
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.134</b>	<b>1.902</b>	<b>2.456</b>	<b>2.317</b>

Cámara Fermentación modelo		Validas para modelos TRAYS y TRAYS GLASS			
		CFTRAYS 6L-66L	CFTRAYS 6L-6L-6L	CFTRAYS 9-99	CFTRAYS 9-9-9
Ancho exterior	mm	1.500	1.500	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	964	964	1.204	1.204
Alto exterior	mm	900	550	900	550
<b>Bandejas (600x400)</b>	<b>Nº</b>	<b>18</b>	<b>9</b>	<b>18</b>	<b>9</b>
<b>Distancia entre bandejas</b>	<b>mm</b>	<b>90</b>	<b>78</b>	<b>90</b>	<b>78</b>
Rango de Temperatura	°C	0 - 60	0 - 60	0 - 60	0 - 60
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2,0	2,0	2,0	2,0
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.897</b>	<b>2.492</b>	<b>3.367</b>	<b>3.687</b>





PIZZA



Mod. CF 9-9-9

### CÁMARAS FERMENTACIÓN TRAYS:

Cámaras de fermentación CFTRAYSL son combinables con los hornos de la serie TRAYS. Fabricado completamente en acero inoxidable. Equipadas con puertas de cristal. Disponen de termostato de regulación de temperatura y equipadas con ruedas.



CFTRAYS 4-4-4.



CFTRAYS 6-66.

# CAMPANAS EXTRACCIÓN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Campana modelo		Válidas modelo Basic		
		KB4-44	KB6-66	KB44 M
Ancho exterior	mm	975	975	900
Fondo exterior	mm	965	1.255	910
Alto exterior	mm	120	120	120
Diámetro tubo salida	mm	125	125	125
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>353</b>	<b>420</b>	<b>330</b>

Campana modelo		Válidas para modelo Basic XL y SUPERIOR GLASS					
		KXL2L-22L	KXL3L-33L	KXL4-44	KXL6-66	KXL6L-66L	KXL9-99
Ancho exterior	mm	1.100	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	640	640	1.015	1.375	1.015	1.375
Alto exterior	mm	120	120	120	120	120	120
Diámetro tubo salida	mm	125	125	125	125	125	125
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400	400	400
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>353</b>	<b>390</b>	<b>395</b>	<b>446</b>	<b>485</b>	<b>580</b>

Campana modelo		Válidas para modelo TRAYS y TRAYS GLASS			
		KT4-44	KT6-66	KT6L-66L	KT9-99
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.115	1.355	1.115	1.355
Alto exterior	mm	120	120	120	120
Diámetro tubo salida	mm	125	125	125	125
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>441</b>	<b>491</b>	<b>504</b>	<b>639</b>

Accesorios	P.V.P. €
Motor campana	<b>317</b>
Regulador velocidad	<b>152</b>





 PIZZA



Mod. KB 4-44

#### **CAMPANA EXTRACCION:**

- Pueden acoplarse a los hornos modelos: BASIC, BASIC XL, SUPERIOR, GLASS, TRAYS Y TRAYS GLASS. Fabricado completamente en acero inoxidable. Opcional: motor eléctrico. Opcional: regulador de velocidad.
- Opcional: motor eléctrico-Turbo 125: (2530rpm / diam.125mm, 220V/50Hz / 60W / aspiración max.400m<sup>3</sup>/h / 52dB / peso 3kg).
- Opcional: regulador de velocidad.



# CAMPANAS EXTRACCIÓN POR CONDENSACIÓN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Campana modelo		Válidas modelo Basic		
		KB4-44C	KB6-66C	KB-44 MC
Ancho exterior	mm	975	975	900
Fondo exterior	mm	1.015	1.305	960
Alto exterior	mm	310	310	310
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400
Diámetro tubo salida	mm	80	80	80
Motor		Incluido	Incluido	Incluido
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.007</b>	<b>2.087</b>	<b>1.984</b>

Campana modelo		Válidas para modelo Basic XL y SUPERIOR GLASS				
		KXL3L-33LC	KXL4-44C	KXL6-66C	KXL6L-66LC	KXL9-99C
Ancho exterior	mm	1.305	1.000	1.000	1.360	1.360
Fondo exterior	mm	690	1.065	1.425	1.065	1.425
Alto exterior	mm	310	310	310	310	310
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400	400
Diámetro tubo salida	mm	80	80	80	80	80
Motor		Incluido	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.043</b>	<b>2.056</b>	<b>2.124</b>	<b>2.141</b>	<b>2.276</b>

Campana modelo		Válidas para modelo TRAYS y TRAYS GLASS			
		KT4-44C	KT6-66C	KT6L-66LC	KT9-99C
Ancho exterior	mm	1.100	1.100	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.165	1.405	1.165	1.405
Alto exterior	mm	310	310	310	310
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400	400
Diámetro tubo salida	mm	80	80	80	80
Motor		Incluido	Incluido	Incluido	Incluido
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.113</b>	<b>2.178</b>	<b>2.206</b>	<b>2.348</b>

Accesorios	P.V.P. €
Regulador de velocidad	152





Mod. KB 4-44 C

#### CAMPANA DE EXTRACCION POR CONDENSACION:

- Pueden acoplarse a los hornos modelos: BASIC, BASIC XL, SUPERIOR, GLASS, TRAYS y TRAYS GLASS. Fabricado completamente en acero inoxidable. Motor eléctrico incluido. Opcional: regulador de velocidad.



Control electrónico.

# OPCIONES REFRACTARIO

## TIPO

		BASIC 4	BASIC 6	BASIC 44	BASIC 66
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	150	193	279	400

		BASIC XL 2L	BASIC XL 3L	BASIC XL 4	BASIC XL 6	BASIC XL 6L	BASIC XL 9
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	150	193	193	250	250	415
P.V.P. ( todo refractario) "TR"	€	-	-	470	619	632	939

		BASIC XL 22L	BASIC XL 33L	BASIC XL 44	BASIC XL 66	BASIC XL 66L	BASIC XL 99
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	279	366	366	470	470	810
P.V.P. ( todo refractario) "TR"	€	-	-	924	1.158	1.262	1.878

		SUP.GLASS XL4	SUP.GLASS XL6	SUP.GLASS XL6L	SUP.GLASS XL9
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	193	250	250	415
P.V.P. ( todo refractario) "TR"	€	470	619	632	939

		SUP.GLASS XL44	SUP.GLASS XL66	SUP.GLASS XL66L	SUP.GLASS XL99
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	366	470	470	810
P.V.P. ( todo refractario) "TR"	€	924	1.158	1.262	1.878

		TRAYS 4	TRAYS 6	TRAYS 6L	TRAYS 9
P.V.P. ( todo refractario) "TR"	€	516	681	694	1.027

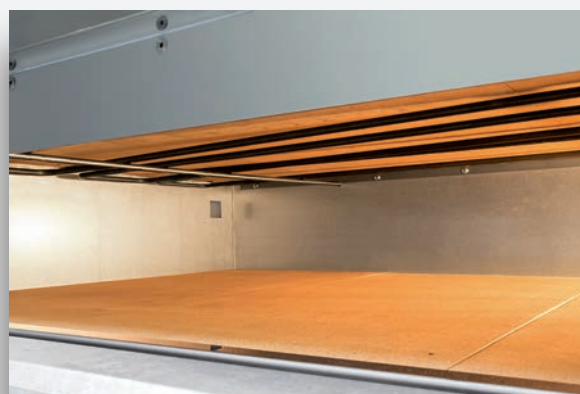
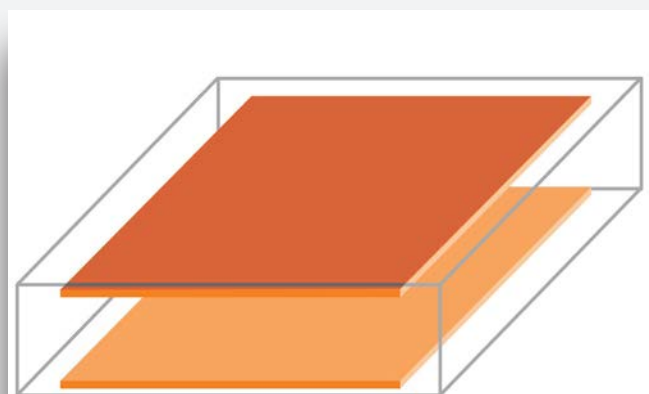
		TRAYS 44	TRAYS 66	TRAYS 66L	TRAYS 99
P.V.P. ( todo refractario) "TR"	€	1.014	1.249	1.365	2.038

		TRAYS GLASS 4	TRAYS GLASS 6	TRAYS GLASS 6L	TRAYS GLASS 9
P.V.P. ( todo refractario) "TR"	€	516	681	694	1.027

		TRAYS GLASS 44	TRAYS GLASS 66	TRAYS GLASS 66L	TRAYS GLASS 99
P.V.P. ( todo refractario) "TR"	€	1.014	1.249	1.365	2.038

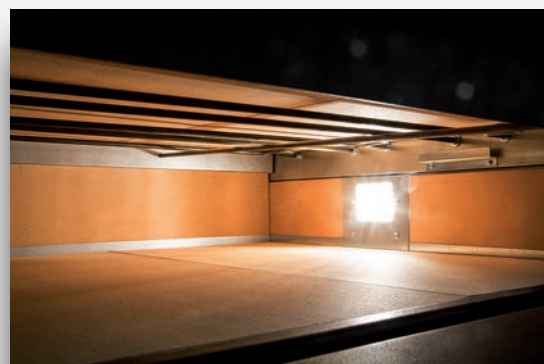
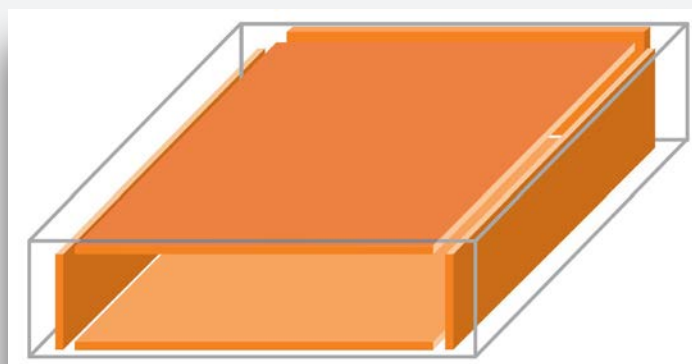
		MAIOR 4	MAIOR 6	MAIOR 6L	MAIOR 9
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	214	271	271	457

		MAIOR 44	MAIOR 66	MAIOR 66L	MAIOR 99
P.V.P. (refractario superior) "R"	€	415	501	501	898



### OPCIONES REFRACTARIO "R":

- Opción "R" refractario superior, con piedra refractaria superior.





### OPCIONES REFRACTARIO "TR":

- Opción "TR" todo refractario, con piedras refractarias en toda la cámara.



# HORNOS PIZZA / MULTIUSO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Horno modelo</b>		<b>GENIUS 4</b>	<b>GENIUS 6L</b>	<b>GENIUS 9</b>
Ancho exterior	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo exterior	mm	1.110	1.110	1.470
Alto exterior	mm	380	380	380
Ancho cámara	mm	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	720	720	1.080
<b>Alto cámara</b>	<b>mm</b>	<b>180</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>Pizzas (cantidad / diámetro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>4 / Ø 350</b>	<b>6 / Ø 350</b>	<b>9 / Ø 350</b>
Cantidad y disposición pizzas	Nº			
Temperatura máxima	°C	500	500	500
Resistencias techo / solera	Num/W	6x750 / 6x550	9x750 / 9x550	9x1100 / 9x800
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	8,3	12,2	17,6
<b>P.V.P. GENIUS</b>	<b>€</b>	<b>3.738</b>	<b>4.350</b>	<b>4.843</b>
<b>P.V.P. GENIUS Digital</b>	<b>€</b>	<b>5.312</b>	<b>5.952</b>	<b>6.442</b>
<b>P.V.P GENIUS AIR(*)</b>	<b>€</b>	<b>4.566</b>	<b>5.124</b>	<b>5.836</b>
<b>P.V.P GENIUS AIR Digital (*)</b>	<b>€</b>	<b>6.140</b>	<b>6.726</b>	<b>7.436</b>

(\*) Horno convección

<b>Cara fermentación modelo</b>		<b>CG 4-44</b>	<b>CG 6L-66L</b>	<b>CG 9-99</b>
Ancho	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo	mm	1.110	1.110	1.470
Alto	mm	900	900	900
<b>Capacidad bandejas 600x400</b>	<b>Nº</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>15</b>
<b>Distancia entre bandejas</b>	<b>mm</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>
Rango de Temperatura	°C	0 / +60	0 / +60	0 / +60
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	kW	2,0	2,0	2,0
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>4.574</b>	<b>5.251</b>	<b>6.259</b>

<b>Mesa soporte</b>		<b>SG 4-44</b>	<b>SG 6L-66L</b>	<b>SG 9-99</b>
Ancho	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo	mm	1.050	1.050	1.400
Alto (*)	mm	880	880	880
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.145</b>	<b>1.445</b>	<b>1.773</b>

(\*) Altura para 1 o 2 hornos

<b>Campana extracción</b>		<b>KG 4</b>	<b>KG 6L</b>	<b>KG 9</b>
Ancho	mm	1.160	1.520	1.520
Fondo	mm	1.290	1.290	1.650
Alto	mm	450	450	450
Caudal de extracción	m3/h	290	290	290
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.829</b>	<b>4.486</b>	<b>5.457</b>

<b>Accesorios</b>	<b>P.V.P. €</b>
Kit ruedas mesa soporte	<b>165</b>
Motor eléctrico campana	<b>552</b>
Kit condensación campana (instalados en fábrica)	<b>2.167</b>
Generador de vapor (instalados en fábrica)	<b>1.587</b>



Mod. KG



PIZZA



Mod. GENIUS

Mod. GENIUS

Mod. CG

### GENIUS:

Genius una línea de hornos profesionales de diseño minimalista y sofisticado. Es un horno multiuso muy versátil que permite cocer profesionalmente pizzas de altísimo nivel de calidad, productos de panificación y pastelería. La característica principal de Genius es la posibilidad de equipar el horno con cocción ventilada garantizando una cocción homogénea de los alimentos y tiempos de preparación muy inferiores respecto a los hornos tradicionales. Gracias a su innovador sistema de control, Genius permite alcanzar la temperatura deseada en breve tiempo con un significativo ahorro energético.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal panorámico.
- Cámara totalmente de acero inoxidable.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Resistencias blindadas en techo y solera de la cámara.
- Iluminación interna (12V) para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Panel de control electromecánico o digital personalizable simple y muy intuitivo, fácil de usar.
- Función de calentamiento rápido a la temperatura deseada y ahorro energético.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Innovador sistema de ventilación opcional, garantiza una cocción uniforme.
- Todos los hornos pueden ser suministrados de fábrica, con generador de vapor (ideal para panificación y pastelería) y campana de condensación, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, campana con o sin motor y cámaras de fermentación.



Mesa soporte en acero inoxidable.



Simple e Intuitivo. Panel táctil e interfaz personalizable






Un opcional extremadamente ventajoso: El ventilador lateral aspira el aire de la cámara para luego reintroducirlo nuevamente a través del difusor especialmente estudiado.



Cuadro de mandos versión mecánico.

# HORNOS PIZZA / MULTIUSO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Horno modelo</b>		<b>VISIOME LE 4</b>	<b>VISIOME LE 6L</b>	<b>VISIOME LE 9</b>
Ancho exterior	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo exterior	mm	1.220	1.220	1.460
Alto exterior	mm	404	404	404
Ancho cámara	mm	820	1.230	1.230
Fondo cámara	mm	840	840	1.080
<b>Alto cámara</b>	<b>mm</b>	<b>175</b>	<b>175</b>	<b>175</b>
<b>Pizzas (cantidad / diámetro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>4 / Ø 400</b>	<b>6 / Ø 400</b>	<b>9 / Ø 400</b>
Bandejas de 600x400	Nº	2	4	5
Cantidad y disposición pizzas	Nº			
Temperatura máxima	°C	400	400	400
Resistencias techo / solera	Num/W	6x750 / 6x600	9x750 / 9x600	9x1100 / 9x900
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	8,5	12,6	16,6
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>7.923</b>	<b>9.515</b>	<b>11.109</b>

<b>Camara fermentación modelo</b>		<b>CV 4-44</b>	<b>CV 6-66</b>	<b>CV 9-99</b>
Ancho	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo	mm	1.200	1.200	1.440
Alto	mm	905	905	905
<b>Capacidad bandejas 600x400</b>	<b>Nº</b>	<b>7</b>	<b>14</b>	<b>21</b>
<b>Distancia entre bandejas</b>	<b>mm</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>90</b>
Temperatura	°C	0 / +90	0 / +90	0 / +90
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia	kW	2,5	2,5	2,5
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>4.698</b>	<b>5.418</b>	<b>6.411</b>

<b>Mesa soporte con ruedas</b>		<b>SV 4-44</b>	<b>SV 6-66</b>	<b>SV 9-99</b>
Ancho	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo	mm	1.195	1.195	1.435
Alto	mm	900	900	900
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.284</b>	<b>3.752</b>	<b>4.231</b>

<b>Campana extracción</b>		<b>KSQ 4</b>	<b>KSQ 6L</b>	<b>KSQ 9</b>
Ancho	mm	1.415	1.825	1.825
Fondo	mm	1.405	1.405	1.645
Alto	mm	320	320	320
Caudal de extracción	m3/h	400	400	400
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	kW	0,06	0,06	0,06
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.905</b>	<b>3.563</b>	<b>4.517</b>

<b>Accesorios</b>	<b>P.V.P. €</b>
Kit condensación campana (instalados en fábrica)	<b>2.167</b>
Generador de vapor (instalados en fábrica)	<b>1.587</b>



Mod. KSQ

Mod. VISIONE LE

Mod. VISIONE LE

Mod.CV



### VISIONE LE:

Visiome LE es un horno para los profesionales de la cocina con excelentes prestaciones con diseño innovador y sofisticado. Apto para la cocción de pizza, pan y dulces, Visiome Light Edición es sumamente funcional, sólido y de uso sencillo gracias a una interfaz del usuario simplificada por el panel de control táctil. Es la solución ideal para trabajar con un instrumento de grandes prestaciones, ergonómico, fácil de uso y estéticamente evolucionado. Mantenimiento fácil y funcionalidad garantizada a lo largo del tiempo. Disponible en tres medidas (4, 6, 9 pizzas por cámara), con generador de vapores y con posibilidad de elegir entre fermentadora o soporte de hierro pintado.

- Frontal y puerta de acero inoxidable con cristal de grandes dimensiones. Resto estructura de paneles pre barnizados negros o de hierro barnizado.
- Cámara de cocción de acero inoxidable y plano de cocción de material refractario.
- Iluminación interna (12V) para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Panel de control digital personalizable simple y muy intuitivo, fácil de usar.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior.
- Equipados con relés estáticos que ofrecen un ahorro energético del 20/25% con respecto a los modelos tradicionales.
- Campana con frontal de acero inoxidable.
- Mesa de soporte de hierro pintado.
- Cámara de fermentación de alta capacidad.
- Todos los hornos pueden ser suministrados, instalados de fábrica, con generador de vapor (ideal para panificación y pastelería) y campana de condensación, bajo pedido.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, campana con motor y cámaras de fermentación de alta capacidad.



Mesa soporte con ruedas



Campana frontal inox










Cámara de fermentación de alta capacidad.



# HORNOS PIZZA A GAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		G 4	G 6	G 9	G 4 XL	G 6 XL	G 6 XL/L	G 9 XL
Ancho exterior	mm	1.000	1.000	1.305	1.110	1.110	1.470	1.470
Fondo exterior	mm	1.062	1.362	1.362	1.180	1.540	1.180	1.540
Alto exterior	mm	560	560	560	540	540	540	540
Ancho cámara	mm	620	620	920	720	720	1.080	1.080
Fondo cámara	mm	620	920	920	720	1.080	720	1.080
Alto cámara	mm	150	150	150	150	150	150	150
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 300	6 / Ø 300	9 / Ø 300	4 / Ø 350	6 / Ø 350	6 / Ø 350	9 / Ø 350
Cantidad y disposición pizzas	Nº							
Temperatura máxima	°C	450	450	450	450	450	450	450
Capacidad térmica	Kcal/h	13.800	18.500	23.200	15.500	19.800	19.800	26.700
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.746</b>	<b>4.386</b>	<b>5.294</b>	<b>4.058</b>	<b>4.704</b>	<b>5.149</b>	<b>5.973</b>

Mesa soporte modelo		SG 4	SG 6	SG 9	SG 4 XL	SG 6 XL	SG 6 XL/L	SG 9 XL
Ancho	mm	1.000	1.003	1.308	1.100	1.100	1.150	1.470
Fondo	mm	845	1.208	1.208	965	1.320	965	1.320
Alto	mm	960	960	960	960	960	960	960
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>338</b>	<b>418</b>	<b>480</b>	<b>382</b>	<b>444</b>	<b>444</b>	<b>493</b>

**Nota:** Superposición máxima de hornos : 2 niveles.

Accesorios	P.V.P. €
Kit ruedas mesa soporte	139
Chimenea anti-viento	366
Kit acoplamiento hornos superpuestos	384





Mod. G 6

### HORNOS PIZZA A GAS: FIABILIDAD ITALIANA PARA LA COCINA DEL PROFESIONAL

El Horno a Gas para Pizza es un instrumento irrenunciable para la cocina profesional. Disponibles en 3 formatos distintos que permiten un gran rendimiento y productividad, prestando gran atención a la seguridad y al consumo energético. Horno fiable, calidad de cocción garantizada al más alto nivel.

- Frontal y puerta de acero inoxidable resto estructura en chapa pintado.
- Equipado de puerta con cristal.
- Iluminación interna para poder controlar y hacer un seguimiento de la cocción de la pizza.
- Aislamiento de lana mineral evaporada.
- El plano de cocción de la cámara es de material refractario.
- Equipado con doble quemador. (inferior / superior)
- Panel control simple e intuitivo, de fácil uso
- Dispone de un mando del quemador de techo y un mando del quemador de solera, para un control preciso e independiente de los quemadores.
- Dispone de un control electrónico de la temperatura.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte, kit de ruedas mesa, chimenea, etc.



Mesa soporte.



Salida de humos.



Kit acoplamiento hornos.

# HORNOS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		C/40	C/50	C/65	C/80
Ancho exterior	mm	1.425	1.860	2.070	2.250
Fondo exterior (eléctrico / gas)	mm	985 / 1.015	1.210 / 1.200	1.320 / 1.375	1.560
Alto exterior	mm	450	500	560	600
Alto exterior con mesa soporte	mm	1.080	1.030	1.090	1.130
Ancho cámara	mm	400	500	650	800
Fondo cámara	mm	540	750	1.000	1.100
<b>Alto cámara</b>	<b>mm</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
<b>Producción pizzas/h. de 250 mm.</b>	<b>Nº</b>	<b>43</b>	<b>86</b>	<b>137</b>	<b>206</b>
<b>Producción pizzas/h. de 320 mm.</b>	<b>Nº</b>	<b>26</b>	<b>43</b>	<b>103</b>	<b>120</b>
<b>Producción pizzas/h. de 400 mm.</b>	<b>Nº</b>	<b>23</b>	<b>29</b>	<b>51</b>	<b>86</b>
<b>Producción pizzas/h. de 450 mm.</b>	<b>Nº</b>	<b>-</b>	<b>26</b>	<b>40</b>	<b>57</b>
Temperatura máxima (hornos eléctricos)	°C	350	350	350	350
Temperatura máxima (hornos a gas)	°C	350	350	350	-
Potencia hornos eléctricos	kW	7,80	14,20	18,40	24,40
Potencia hornos a gas	kW	10,40	20,10	22,60	-
Capacidad térmica hornos a gas	Kcal/h	8.900	17.300	19.400	-
Alimentación hornos eléctricos	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50-60	3 x 380 / 50-60	3 x 380 / 50-60	3 x 380 / 50-60
Alimentación hornos a gas	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60	2 x 230 / 50-60	-
<b>P.V.P. Hornos eléctricos</b>	<b>€</b>	<b>5.988</b>	<b>9.051</b>	<b>11.772</b>	<b>14.031</b>
<b>P.V.P. Hornos a gas</b>	<b>€</b>	<b>6.386</b>	<b>9.579</b>	<b>12.296</b>	<b>14.457</b>

**Nota:** La producción de pizzas se calcula con un tiempo de cocción de 3:30 a la temperatura de 320°C y con una pizza fresca, no congelada.

Mesa soporte modelo (para 1 o 2 hornos)		SC/40	SC/50	SC/65	SC/80
Ancho	mm	600	850	1.100	1.200
Fondo	mm	865	1.040	1.200	1.440
Alto	mm	635	530	530	530
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>895</b>	<b>*</b>	<b>*</b>	<b>*</b>

(\* ) Modelos con mesa soporte incluido.

Mesa soporte modelo (para 3 hornos)		SBC/40	SBC/50	SBC/65	SBC/80
Ancho	mm	600	850	1.100	1.200
Fondo	mm	865	1.040	1.200	1.440
Alto	mm	300	270	270	270
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>772</b>	<b>854</b>	<b>898</b>	<b>973</b>







**PIZZA**



Mod. TUNNEL C65

### HORNOS PIZZA TUNNEL:

“TUNNEL” un horno de uso simple e increíblemente funcional. Puede cocer pizza, pan, productos de pastelería y de gastronomía. La cámara ventilada garantiza una cocción óptima de los alimentos. La ventilación permite aspirar el aire de la cámara de cocción para luego reintroducirlo nuevamente a través de los difusores colocados arriba y debajo de la cinta, manteniendo la temperatura constante. La calidad de los componentes y el cumplimiento de las normativas vigentes hacen que la gestión de la instalación sea 100% segura.

- Panel de mando simple e intuitivo, dotado de un visualizador, que permite programar horarios de encendidos y apagados, la velocidad de la cinta y la temperatura.
- Posibilidad de elegir mediante un simple clic hasta 6 programas distintos.
- Permite controlar por separado dos temperaturas de trabajo distintas por la parte superior y por la inferior, con valores que llegan a 350°C.
- El innovador sistema de ventilación garantiza siempre cocciones uniformes y un gran ahorro energético.
- Los hornos pueden apilarse lo que permite duplicar o triplicar la productividad o realizar simultáneamente preparaciones alternativas sin necesidad de ampliar la superficie destinada a la cocción.
- Cinta de transportadora de acero inoxidable y cocción por convección, ofrecen mayor productividad.
- Construido totalmente en acero inoxidable.
- Puerta con cristal para inspeccionar y hacer seguimiento de la cocción sin abrir la puerta.
- La alta densidad del aislamiento hace que la superficie externa no exceda de los 40°C.
- El cierre de las bocas de entrada y salida permite su uso como un horno convencional.
- Acceso fácil para una cuidadosa limpieza del interior.



Mesa soporte 1 o 2 hornos.



Mesa soportes 3 hornos.



Cinta de acero inoxidable.

# HORNOS PIZZA LEÑA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Horno modelo

		TITAN 4 WOOD
Ancho exterior	mm	1.100
Fondo exterior	mm	1.080
Alto exterior / Alto exterior con soporte	mm	1680 / 2500
Ancho cámara	mm	720
Fondo cámara	mm	720
Alto cámara	mm	175
Pizzas (cantidad / diametro)	Nº/mm	4 / Ø 350
Temperatura máxima	°C	500
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.362</b>

### Mesa soporte modelo

		STT 4
Ancho	mm	1.100
Fondo	mm	1.015
Alto	mm	915
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.163</b>

### Accesorios

		P.V.P. €
Ruedas mesa soporte		128







Mod. TITAN 4WOOD

Mod. STT 4



#### TITAN 4 WOOD:

El nuevo horno de leña profesional Titan, ideal para cocinar a llama viva las pizzas. La superficie de cocción es de piedra refractaria y debajo de esta hay una superficie especial de hormigón de gran grosor que garantiza el mantenimiento constante de la temperatura. El compartimento para las brasas está colocado de manera que asegure una perfecta uniformidad en la distribución del calor dentro de la cámara. Su estructura, su forma y los materiales empleados garantizan una cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad. Titan es un horno compacto, ha sido diseñado para satisfacer plenamente a los expertos de la pizza que desean un horno profesional para uso tanto en interiores como al aire libre.

- Frontal y puerta de acero inoxidable, resto pintado.
- Aislamiento de fibra cerámica de 4 cm de grosor.
- El plano de cocción de la cámara de piedra refractaria de 2,5 cm.
- Con superficie de hormigón celular de 8 cm de grosor debajo de la base de cocción.
- Equipado con un termómetro.
- Chimenea con sistema a prueba de viento y lluvia integrada.
- Todos los modelos se pueden proporcionar con mesa soporte con o sin kit ruedas mesa.



# HORNOS PIZZA LEÑA / GAS / MIXTOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### SOLERA FIJA

Horno modelo		CAPRI 85	CAPRI 100	CAPRI 115	CAPRI 145
Ancho exterior	mm	1.150	1.450	1.500	1.800
Fondo exterior	mm	1.200	1.550	1.650	1.950
Alto exterior	mm	1.950	1.950	1.950	1.950
Alto cámara	mm	440	440	440	440
<b>Diametro cámara</b>	<b>mm</b>	<b>850</b>	<b>1.000</b>	<b>1.115</b>	<b>1.450</b>
<b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>3 / Ø300</b>	<b>5 / Ø300</b>	<b>6 / Ø300</b>	<b>9 / Ø300</b>
Temperatura máxima	°C	500	500	500	500
<b>Horno</b>	<b>Tipo</b>	<b>Leña</b>	<b>Leña</b>	<b>Leña</b>	<b>Leña</b>
Quemador gas VEN 2 MAN / VEN 2 EL	Superior	opcional-mixto	opcional-mixto	opcional-mixto	opcional-mixto
<b>P.V.P. MET</b>	€	<b>5.646</b>	<b>7.342</b>	<b>7.740</b>	<b>9.000</b>
<b>P.V.P. CUP</b>	€	<b>6.457</b>	<b>8.525</b>	<b>8.932</b>	<b>10.183</b>

### SOLERA ROTATIVA

Horno modelo		EASY ROT 90 L	EASY ROT 90 LG	EASY ROT 100 G
Ancho exterior	mm	1.350	1.350	1.350
Fondo exterior	mm	1.250	1.250	1.250
Alto exterior	mm	1.900	1.900	1.900
Alto cámara	mm	440	440	440
<b>Diametro cámara</b>	<b>mm</b>	<b>900</b>	<b>900</b>	<b>970</b>
<b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>5 / Ø300</b>	<b>5 / Ø300</b>	<b>7 / Ø300</b>
Temperatura máxima	°C	500	500	500
<b>Horno</b>	<b>Tipo</b>	<b>Leña</b>	<b>Mixto</b>	<b>Gas</b>
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
<b>P.V.P.</b>	€	<b>14.708</b>	<b>18.258</b>	<b>19.085</b>

Horno modelo		TANGO 90 L	TANGO 115 L	TANGO 135 L	TANGO 100 G	TANGO 130 G	TANGO 150 G
Ancho exterior	mm	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500	1.500
Fondo exterior	mm	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650	1.650
Alto exterior	mm	1.950	1.950	1.950	1.950	1.950	1.950
Alto cámara	mm	390	390	390	390	390	390
<b>Diametro cámara</b>	<b>mm</b>	<b>900</b>	<b>1.150</b>	<b>1.350</b>	<b>1.000</b>	<b>1.300</b>	<b>1.500</b>
<b>Pizzas (cantidad / diametro)</b>	<b>Nº/mm</b>	<b>6 / Ø300</b>	<b>9 / Ø300</b>	<b>13 / Ø300</b>	<b>7 / Ø300</b>	<b>11 / Ø300</b>	<b>14 / Ø300</b>
Temperatura máxima	°C	500	500	500	500	500	500
<b>Horno</b>	<b>Tipo</b>	<b>Leña</b>	<b>Leña</b>	<b>Leña</b>	<b>Gas</b>	<b>Gas</b>	<b>Gas</b>
Quemador gas GV2	Superior	opcional-mixto	opcional-mixto	opcional-mixto	incluido	incluido	incluido
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
<b>P.V.P. MET</b>	€	<b>20.194</b>	<b>21.559</b>	<b>24.157</b>	<b>22.914</b>	<b>24.162</b>	<b>27.470</b>
<b>P.V.P. CUP</b>	€	<b>21.614</b>	<b>23.215</b>	<b>25.813</b>	<b>24.334</b>	<b>25.818</b>	<b>29.126</b>

Accesorios	P.V.P.	P.V.P.
Quemador gas	FIJO	ROTATIVO (Tango)
VEN 2 MAN	<b>2.249</b>	-
VEN 2 EL	<b>3.669</b>	-
GV2 (superior)	-	<b>2.366</b>
GV1 (inferior)	-	<b>1.303</b>



Mod. CONTROL GV1/GV2



Mod. VEN 2 MAN



Mod. VEN 2 EL



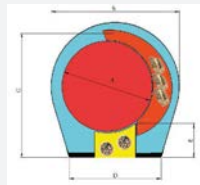
Mod. GV1 Mod. GV2



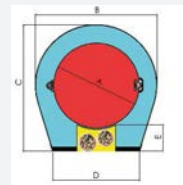
Mod. MET



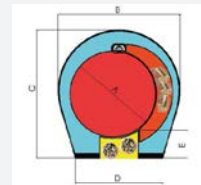
Mod. CUP



LEÑA



GAS



MIXTOS GAS/LEÑA

### HORNOS SERIE MET Y CUP:

Hornos profesionales de leña, gas o mixtos. Una línea completa de hornos diseñados para satisfacer plenamente a los expertos pizzeros y adaptables a cualquier ambiente según necesidades estéticas, técnicas y de producción. Con un sistema de cocción muy avanzado para hornos combinando leña y gas, hornos fijos y giratorios, sistema de gas innovador y consumo mínimo. Con encimera simple de cemento refractario de 6 cm de espesor para una máxima estabilidad térmica y una tapa en terracota refractaria resistente a altas temperaturas con superficie porosa. Su estructura, su forma y los materiales empleados garantizan una cocción óptima, una gran durabilidad a lo largo del tiempo y una perfecta funcionalidad.

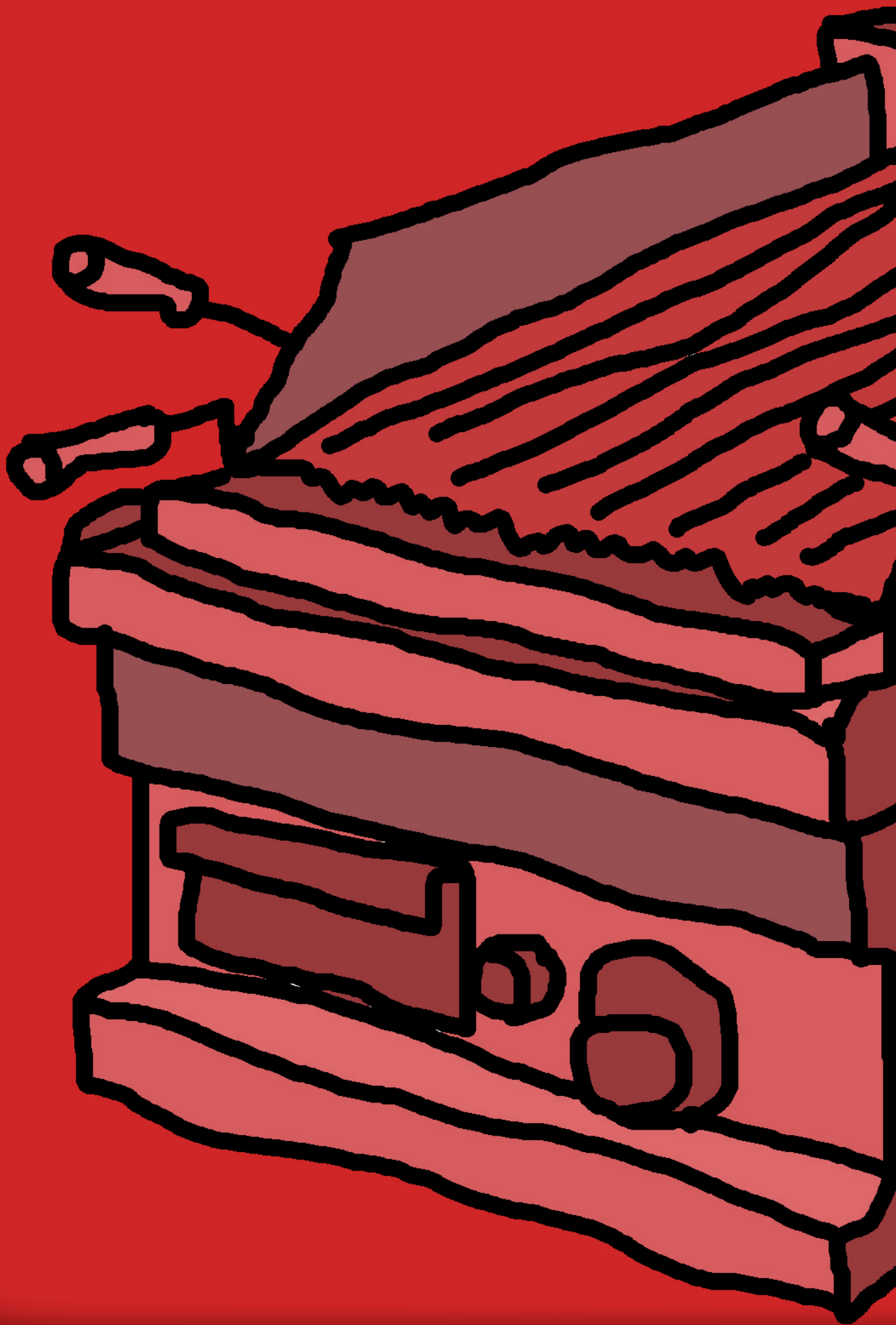
**Hornos con base fija:** vienen montados para ensamblarlos a la base y tienen una superficie de cocción dividida en piezas con distinta calidad de aislamiento. La estructura interna del horno es más fuerte que la estándar, más peso por lo tanto más eficiencia térmica. Para hornos desmontados, consultar.

**Hornos con base giratoria:** vienen montados y ofrecen una mayor productividad que los hornos de placa fija. La rotación garantiza la homogeneidad de la temperatura y ofrece una cocción constante, por lo que no es necesario dar la vuelta a las pizzas, no hay riesgo de quemarlas y se sacan del horno cuando suena el zumbador. El uso se vuelve simple incluso para los operadores menos expertos. Se utiliza una pala pequeña porque las pizzas se hornean siempre delante de la entrada.

### HORNOS SERIE EASY:

Hornos sencillos y económicos, montados de una sola superficie en material refractario. Con base giratoria mono pieza 90cm para horno de leña e híbrido y con placa de 97cm de una sola pieza para horno a gas. De menor peso que la línea tradicional, con boca ancha y puerta para insertar madera.







COCINAS  
ACCESORIOS

 COOKING



# SNACK (panini grill, fry-top y freidoras)

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Modelo panini grill</b>		<b>GRILL ET16</b>	<b>GRILL ET24</b>	<b>GRILL ETD16</b>
Ancho	mm	450	520	520
Fondo	mm	430	470	470
Alto	mm	310	310	310
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2x0,9	2x1,1	4x0,6
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>248</b>	<b>324</b>	<b>403</b>

<b>Modelo fry-top eléctrico</b>		<b>FRYTOP 30E</b>	<b>FRYTOP 70E</b>
Ancho	mm	270	700
Fondo	mm	520	520
Alto	mm	210	210
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,5	2x1,5
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>169</b>	<b>322</b>

<b>Modelo freidora</b>		<b>FRYER 2x8 Lts</b>
Ancho	mm	535
Fondo	mm	400
Alto	mm	200
<b>Capacidad</b>	<b>Litros</b>	<b>2X8</b>
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2x2,5
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>312</b>





Mod. GRILL ETD16



Mod. FRYER 2x8 LTS.



Mod. FRYTOP 30E

#### LINEA SNACK:

Gama snack eléctrica de sobremesa compuesta de panini grill, fry-top y freidoras. Gama profesional muy versátil y funcional, diseñada para adaptarse a cualquier necesidad. Ideal para pequeños negocios con niveles medios de consumo. También se pueden utilizar en venta ambulante, ferias o mercados.

#### PANINI GRILL:

Panini grill: Profesional, compacto y fabricado en acero inoxidable y superficie de cocción en hierro fundido. Dotado de un termostato regulador de la temperatura y piloto de encendido.

#### FRY TOP ELÉCTRICAS:

Fry-top: Profesional compacto y fabricado de acero inoxidable y superficie de cocción de placa de acero. Disponible en tres medidas. Dotado de un regulador de la temperatura y piloto de encendido.

#### FREIDORAS ELÉCTRICAS:

Freidora: Profesional compacta y fabricada de acero inoxidable. Dotada de un termostato y un piloto de encendido por cuba. Con una potencia de hasta 2.500W por cuba el aceite alcanza rápidamente la temperatura deseada. La cubierta contribuye a mantener la temperatura a la vez que protege de salpicaduras de aceite. Disponen de una cesta por cuba, con asas resistentes al calor.

# FRY-TOP Y PARRILLAS LAVA SERIE 600

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo fry-top gas		6S 4FTGL	6S 4FTGR	6S 6FTGLR	6S 6FTGR
Ancho	mm	400	400	600	600
Fondo	mm	600	600	600	600
Alto	mm	365	365	365	365
<b>Encimera</b>	<b>tipo</b>	<b>liso</b>	<b>rallado</b>	<b>liso y rallado</b>	<b>rallado</b>
Potencia calorífica	kW	4,8	4,8	2 x 4,8	2 x 4,8
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.006</b>	<b>1.045</b>	<b>1.447</b>	<b>1.525</b>

Modelo fry-top eléctrico		6S 4FTER	6S 6FTELR	6S 6FTER
Ancho	mm	400	600	600
Fondo	mm	600	600	600
Alto	mm	365	365	365
<b>Encimera</b>	<b>tipo</b>	<b>rallado</b>	<b>liso y rallado</b>	<b>rallado</b>
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia calorífica	kW	4,0	2x3,0	2x3,0
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.104</b>	<b>1.506</b>	<b>1.577</b>







Mod. 6 S 4 FTGR



Mod. 6 S 6 FTGLR



Mod. 6 S 4 FTER



Mod. 6 S 6 FTELR

**SERIE 600:**

Especialmente pensadas para instalaciones en espacios reducidos, la serie 600 ofrece una completísima gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. La combinación de aquellos módulos que usted precise dará como resultado una cocina con todas las prestaciones necesarias para satisfacer al más exigente profesional. Dentro de la serie 600 encontrará todos los elementos necesarios para equipar la más completa cocina: módulos de quemadores a gas, eléctricos, planchas eléctricas y a gas, parrillas lava, baños maría, freidoras, cocedoras de pasta, etc.

**FRY-TOP GAS, FRY-TOP ELÉCTRICAS Y PARRILLAS LAVA A GAS DE SERIE 600:**

- Fabricadas en acero inoxidable, con peto anti-salpicaduras.
- Disponen canalizador hacia el cajón recoge residuos.
- Encimera estampada con bordes suaves para facilitar la limpieza.
- Distribución homogénea del calor, rendimiento y durabilidad.
- **Fry-Top**: dotado de una placa de acero de 15mm y baño de cromo duro.
- **Parrillas lava a gas**: dotadas de una parrilla en acero inoxidable.
- **Fry-Top eléctrico**: equipado con un termostato de seguridad.
- **Modelos a gas**: equipados de un piloto de encendido manual, con piezoeléctrico, válvula de seguridad y termopar que corta el gas en caso de que se apague la llama. Se suministran de fábrica preparadas para usar a gas ciudad. Para usar a gas butano se suministran junto a la plancha Chicles para gas butano.

# FREIDORAS Y BAÑOS MARIA SERIE 600

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Modelo freidora eléctrica

		6S 4FRE1C	6S 6FRE2C
Ancho	mm	400	600
Fondo	mm	600	600
Alto	mm	365	365
<b>Capacidad</b>	<b>l</b>	<b>8</b>	<b>8+8</b>
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia calorífica	kW	7,5	2 x 7,5
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.026</b>	<b>1.919</b>

### Modelo baño maria

		6S 4BME1C	6S 6BME2C
Ancho	mm	400	600
Fondo	mm	600	600
Alto	mm	365	365
<b>Capacidad cubeta GN 1/4</b>	<b>Nº</b>	<b>3</b>	<b>3+3</b>
<b>Capacidad cubeta GN 1/4 + GN 1/2 X 100</b>	<b>Nº</b>	<b>1 + 1</b>	<b>[1+1] + [1+1]</b>
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia calorífica	kW	0,75	2 x 0,75
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>595</b>	<b>899</b>







Mod. 6 S 4 FRE 1 C

Mod. 6 S 6 FRE 2 C



Mod. 6 S 6 BME 2 C

Mod. 6 S 4 BME 1 C

## SERIE 600

Especialmente pensadas para instalaciones en espacios reducidos, la serie 600 ofrece una completísima gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. La combinación de aquellos módulos que usted precise dará como resultado una cocina con todas las prestaciones necesarias para satisfacer al más exigente profesional. Dentro de la serie 600 encontrará todos los elementos necesarios para equipar la más completa cocina: módulos de quemadores a gas, eléctricos, planchas eléctricas y a gas, parrillas lava, baños maría, freidoras, cocedoras de pasta, etc.

### FREIDORAS Y BAÑO MARIA ELÉCTRICAS SERIE 600:

- Freidoras y Baño Maria eléctricas profesionales de 1 o 2 cubas.
- Fabricadas totalmente en acero inoxidable, compactas y adaptables a cualquier tipo de espacio.
- Encimera estampada y bordes suaves para facilitar la limpieza.
- Fácil vaciado de cuba. Las Freidoras disponen de un grifo y las Baño Maria de un desagüe.
- Equipadas con termostato de seguridad.
- Las freidoras disponen de una cesta por cuba con asas resistentes al calor.

# COCED. PASTA / NEURTOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Modelo cocedora pasta

		<b>6S 6CPE2C</b>
Ancho	mm	600
Fondo	mm	600
Alto	mm	365
<b>Capacidad</b>	<b>l</b>	<b>14+14</b>
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50
Potencia calorífica	kW	2 x 3,0
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.579</b>

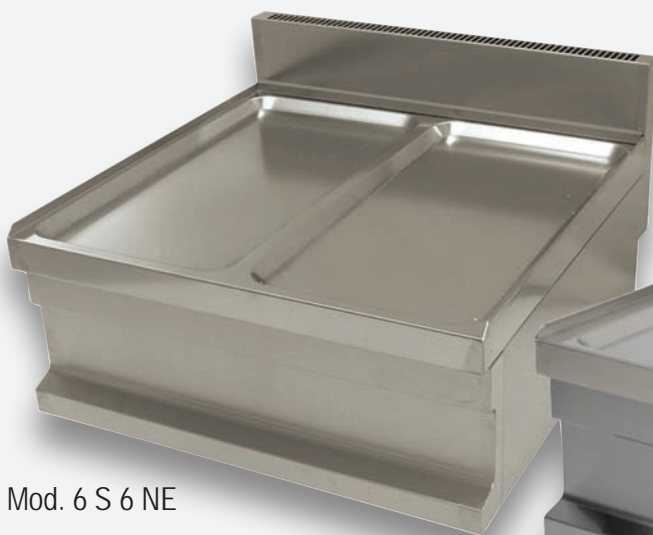
### Modelos neutros

		<b>6S 4NE</b>	<b>6S 6NE</b>
Ancho	mm	400	600
Fondo	mm	600	600
Alto	mm	365	365
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>266</b>	<b>389</b>





Mod. 6 S 4 CPE 2 C



Mod. 6 S 6 NE



Mod. 6 S 4 NE

## SERIE 600

Especialmente pensadas para instalaciones en espacios reducidos, la serie 600 ofrece una completísima gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. La combinación de aquellos módulos que usted precise dará como resultado una cocina con todas las prestaciones necesarias para satisfacer al más exigente profesional. Dentro de la serie 600 encontrará todos los elementos necesarios para equipar la más completa cocina: módulos de quemadores a gas, eléctricos, planchas eléctricas y a gas, parrillas lava, baños maría, freidoras, cocedoras de pasta, etc.

### **COCEDORAS PASTAS, NEUTROS SERIE 600:**

- Cocedoras profesionales de 2 cubas.
- Fabricadas totalmente en acero inoxidable, compactas y adaptables a cualquier tipo a cualquier cocina.
- Encimera estampada y bordes suaves para facilitar la limpieza.
- Equipadas con termostato de control de temperatura, excepto las neutro.
- **Cocedoras:** disponen de un grifo de llenado y otro de vaciado de cuba. Equipadas de serie con sus cestas.



# COCINAS Y FRY-TOPS A GAS SERIE 700

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Cocina GAS

		7 P8 CUG 4F+HE	7 P8 CUG 4F+HG
Ancho	mm	800	800
Fondo	mm	700	700
Alto	mm	900	900
Potencia calorífica fogones	kw	4 x 6.0	4 x 6.0
Potencia horno	kw	3.0	6.0
<b>Capacidad bandejas horno GN1/1</b>	<b>Nº</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
Distancia entre bandejas	mm.	50	50
Alimentación Horno	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	-
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.749</b>	<b>2.749</b>

### Fry-Top GAS

		7P 4FT GL
Ancho	mm	400
Fondo	mm	700
Alto	mm	900
Potencia	kW	6.0
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.349</b>







Mod. 7 P 4FT GL

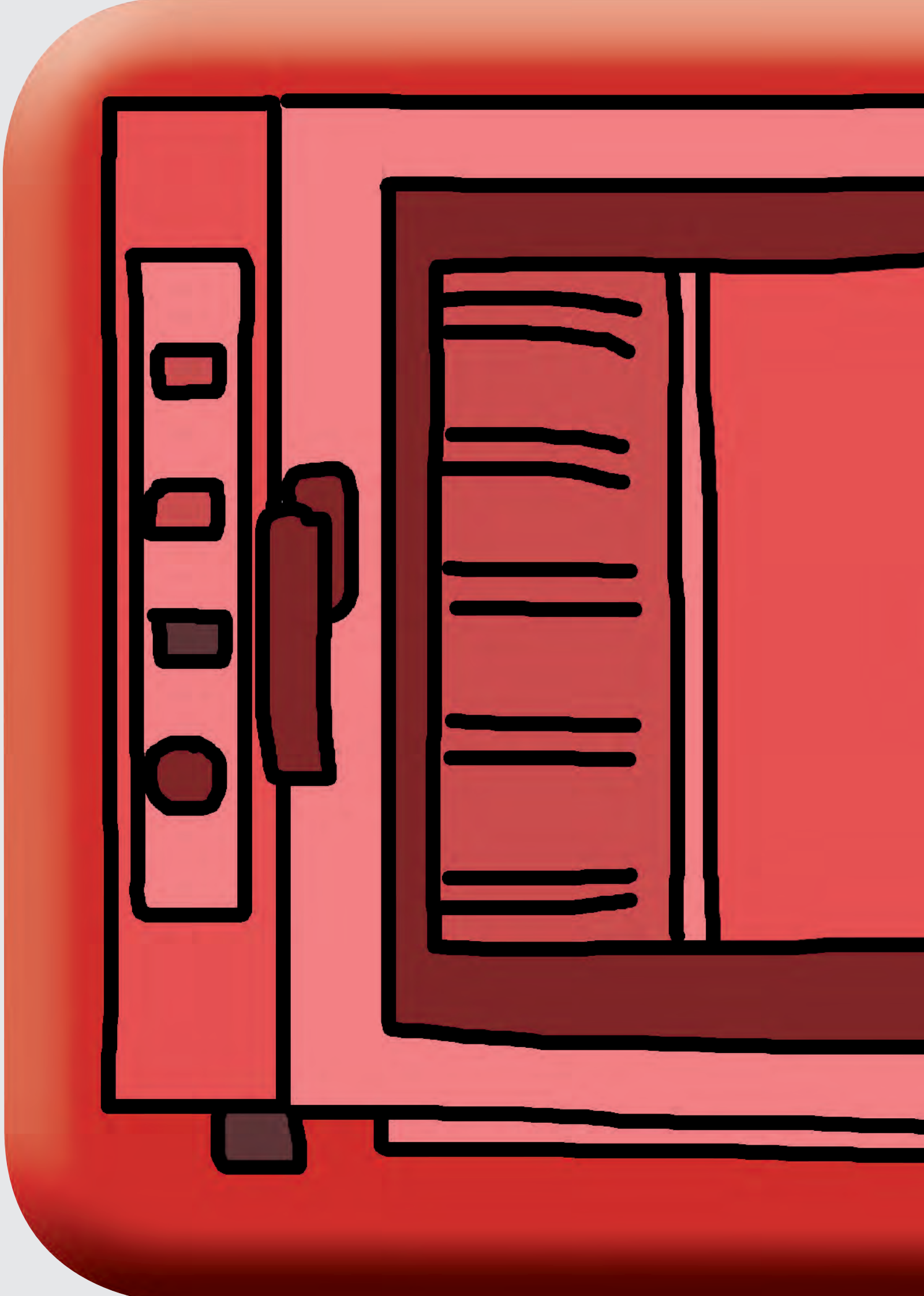


Mod. 7 P 8 CUG 4 F+ HG

### COCINAS Y FRY-TOPS A GAS SERIE 700:

De 700mm de fondo, pertenecen a una gama de elementos modulares que permitirán diseñar su cocina exactamente como usted la necesita. Se pueden combinar con aquellos módulos que usted precise en una cocina profesional con todas las prestaciones necesarias. Diseñados para el uso profesional para ofrecer un gran rendimiento, consumos reducidos y una gran durabilidad.

- Estructura y paneles fabricados en acero inoxidable.
- De bordes suaves y con bandeja /deposito recoge grasas en acero inoxidable para facilitar la limpieza.
- Equipadas con dispositivo de seguridad: quemador con llama piloto, válvula de seguridad y termopar.
- Pies de acero inoxidable regulables.
- Se suministran de fábrica preparadas para usar a gas ciudad. Para usar a gas butano se suministran con chicles para gas butano.
- **Horno eléctrico:** equipado de un termostato para control de temperatura y de seguridad. Dispone de un ventilador en el interior de la cámara.
- **Fry-Top:** dispone de una placa lisa de acero de 15mm y baño de cromo duro. Mayor rendimiento y resistencia.
- Encendido por piezoeléctrico.





HORNOS  
CONVECCIÓN,  
TOSTADORA Y  
HORNO CINTA  
PIZZA

# TOSTADORA DE PAN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Modelo</b>		<b>TP 360</b>
Ancho	mm	640
Fondo	mm	370
Alto	mm	400
Producción piza/h (Ø 250mm)	Unid	-
Temperatura máxima	°C	-
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2,5
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>930</b>







Mod. TP 360

## TOSTADORA DE PAN

Compacto: requieren poco espacio y permite que la unidad se coloque contra una pared.

- Resistencias de cuarzo proporcionan un calentamiento más rápido y más consistente que los elementos de calentamiento tradicionales. Tuestan por ambas caras a la vez.
- El panel de control fácil de usar.
- Dispone de un ajuste variable de velocidad de la cinta.
- Control independiente de las resistencias inferiores y superiores.
- Dispone de un interruptor "standby" que permite un ahorro de energía reduciendo el consumo de electricidad en aproximadamente un 75%.
- Cinta transportadora de acero inoxidable extendida para facilitar la carga y gran área de calentamiento para una mayor producción. Hasta 360 rebanadas por hora.
- Área de carga segura con protector de quemaduras recubriendo completamente el frontal. Frío al tacto.
- Dispone de bandeja de migas extraíble que evita que las migas de pan caigan debajo de la tostadora.
- Control de temperatura con limitador máximo de temperatura para evitar que la tostadora se sobrecaliente protegiendo los componentes.



# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico			digital
		NERINO	NERONE 595 M	NERONE 595 M + GRILL	NERONE 595 D
Ancho exterior	mm	600	589	589	589
Fondo exterior	mm	520	660	660	660
Alto exterior	mm	390	580	580	580
Ancho cámara	mm	400	464	464	464
Fondo cámara	mm	370	420	420	420
Alto cámara	mm	250	370	370	370
Capacidad rejillas GN 2/3 (354x325)	Nº	3	-	-	-
Capacidad rejillas (435x350)	Nº	-	4	4	4
Rejillas (435x350) incluidas de serie	Nº	-	2	2	2
Distancia entre bandejas	mm	80	84	84	84
Ventiladores	Nº	1	2	2	2
Temperatura	°C	280	280	280	280
Alimentación	Ph/	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2,5	3,15	3,15+1,7	3,15
Absorción total	A	14,6	14	14	14
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>947</b>	<b>1.104</b>	<b>1.194</b>	<b>1.223</b>

## Accesorios

	P.V.P. €
Rejilla cromada (435x350) mod.595	39
Kit piedra pizza (435x350) mod.595	242
Bandeja GN 2/3 (354x325)	39





Mod. NERONE 595 M

Mod. NERINO

#### NERINO:

- Nerino GN 2/3, pequeño horno de convección electro-mecánico, fiable y ultra compacto, que se caracteriza por sus reducidas dimensiones, para adaptarse a cualquier espacio. Ideal para pequeños negocios.
- Fabricado completamente en acero inoxidable
- Puerta fría con doble cristal y apertura abatible. Fácilmente desmontable para su limpieza.
- Panel de control electromecánico preciso y en posición vertical.
- Puede contener 3 rejillas o bandejas estándar GN 2/3.
- Cámara de cocción con ventilador a la derecha.
- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.

#### NERONE 595:

- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Cámara dotada con luz y con doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y un display para control de temperatura y tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.



Kit piedra pizza.



Panel digital.



Fabricado en acero inoxidable.



# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico		digital
		NERONE GN 4 M	NERONE GN 4 M + GRILL	NERONE GN 4 D
Ancho exterior	mm	686	686	686
Fondo exterior	mm	660	660	660
Alto exterior	mm	580	580	580
Ancho cámara	mm	560	560	560
Fondo cámara	mm	420	420	420
Alto cámara	mm	370	370	370
<b>Capacidad rejillas GN 1/1</b>	<b>Nº</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Rejillas incluidas de serie</b>	<b>Nº</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Distancia entre bandejas	mm	84	84	84
Ventiladores	Nº	2	2	2
Temperatura	°C	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	3,15	3,15+1,7	3,15
Absorción total	A	14	14	14
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.160</b>	<b>1.245</b>	<b>1.210</b>

## Accesorios

	P.V.P. €
Rejilla cromada GN 1/1	45
Kit piedra pizza GN 1/1	282







## Mod. NERONE 4 M

### NERONE 4:

Horno electromecánico o digital de convección rápido y preciso, de uso simple e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Se caracteriza por la distancia entre bandejas de 84mm.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Bisagras reforzadas.
- Luz interior.
- Doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y un display para control de temperatura y tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.



Kit piedra pizza.



Vidrio templado.



Panel digital.

# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico		digital
		NERONE 600 M	NERONE 600 M+GRILL	NERONE 600 D
Ancho exterior	mm	775	775	775
Fondo exterior	mm	700	700	700
Alto exterior	mm	560	560	560
Ancho cámara	mm	650	650	650
Fondo cámara	mm	460	460	460
Alto cámara	mm	350	35	350
<b>Capacidad rejillas 600x400</b>	<b>Nº</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Rejillas incluidas de serie</b>	<b>Nº</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
Distancia entre bandejas	mm	105	105	105
Ventiladores	Nº	2	2	2
Temperatura	°C	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	3,15	3,15+1,7	3,15
Absorción total	A	14	14	14
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.244</b>	<b>1.330</b>	<b>1.317</b>

## Accesorios

	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	55
Kit piedra pizza 600X400	405





Mod. NERONE 600 M

### NERONE 600:

Horno electromecánico o digital de convección rápido y preciso, de uso simple muy intuitivo e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Este modelo destaca por la gran distancia entre rejillas.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Bisagras reforzadas
- Cámara interior con luz
- Los modelos 600 están dotados de un doble ventilador en sentido inverso.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, indicadores led y un mando control grill solo para el modelo "GRILL".
- **Panel digital**, compuesto por pulsadores digitales y dos displays para control de temperatura y para tiempo de cocción. Dotado de memoria para grabar recetas.
- El modelo grill puede funcionar solo como grill o también como horno convección y grill conjuntamente.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha o izquierda, bajo pedido.



Kit piedra pizza.



Vidrio templado.



Panel digital con doble display.

# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		mecánico				
		MID 4 M	MID 5 M	MID 6 M	MID 7 M	MID 10 M
Ancho exterior	mm	840	840	840	840	840
Fondo exterior	mm	910	910	910	910	910
Alto exterior	mm	670	750	830	930	1.150
Ancho cámara	mm	680	680	680	680	680
Fondo cámara	mm	520	480	480	520	480
Alto cámara	mm	360	440	520	620	840
Capacidad rejillas 600x400	Nº	4	5	6	7	10
Capacidad rejillas GN 1/1	Nº	4	5	6	7	10
Rejillas incluidas de serie	Nº	-	-	-	-	-
Distancia entre bandejas	mm	80	80	80	80	80
Ventiladores	Nº	1 autoreversible	1 autoreversible	1 autoreversible	2 autoreversible	2 autoreversible
Vaporizador		incluido	incluido	incluido	incluido	incluido
Temperatura	°C	280	280	280	280	280
Alimentación	Ph/Volts	3x380	3x380	3x380	3x380	3x380
Potencia total	kW	5,45	6,45	7,65	10,7	12,7
Absorción total	A	24,8	29,3	35	49	58
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.699</b>	<b>3.901</b>	<b>4.012</b>	<b>4.691</b>	<b>5.098</b>

Horno modelo		digital				
		MID 4 D	MID 5 D	MID 6 D	MID 7 D	MID 10 D
Ancho exterior	mm	840	840	840	840	840
Fondo exterior	mm	910	910	910	910	910
Alto exterior	mm	670	750	830	930	1.150
Ancho cámara	mm	680	680	680	680	680
Fondo cámara	mm	520	480	480	520	480
Alto cámara	mm	360	440	520	620	840
Capacidad rejillas 600x400	Nº	4	5	6	7	10
Capacidad rejillas GN 1/1	Nº	4	5	6	7	10
Rejillas incluidas de serie	Nº	-	-	-	-	-
Distancia entre bandejas	mm	80	80	80	80	80
Ventiladores	Nº	1 autoreversible	1 autoreversible	1 autoreversible	2 autoreversible	2 autoreversible
Vaporizador		incluido	incluido	incluido	incluido	incluido
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	5,45	6,45	7,65	10,7	12,7
Absorción total	A	24,8	29,3	35	49	58
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.699</b>	<b>3.901</b>	<b>4.012</b>	<b>4.691</b>	<b>5.098</b>

### Accesorios

	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	55
Rejilla cromada GN 1/1	45
Kit piedra pizza 600X400	405
Kit piedra pizza GN 1/1	282





Mod. NERONE MID 7

### NERONE MID:

Diseñados para ofrecer máxima rapidez y eficiencia. De fácil uso, muy intuitivo e increíblemente funcional. Robustos y de fácil mantenimiento. Destacan por la gran distancia entre rejillas, así como por poder usar rejillas 600x400 y rejillas GN 1/1

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Burlete con sistema de fijación por encastre.
- Apertura puerta con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Luz led interior.
- Ventiladores autoreversibles.
- Humidificación automática porcentual.
- Posibilidad de apertura puerta con bisagras a la derecha, bajo pedido.
- **Panel electromecánico**, compuesto por 1-temporizador 60 min, 1-termostato, 1-pulsador manual para humidificación e indicadores LED.

### PANEL DIGITAL:



predispuesto para sonda corazón: para conseguir siempre el punto de cocción deseado gracias a la lectura y control de temperatura en el interior del alimento sin importar su tamaño.



Delta temperatura: Gracias al diferencial constante de temperatura entre el interior del producto y la cámara de cocción obtendrá cocciones homogéneas en piezas de gran tamaño.



Recetario: Posibilidad de memorizar hasta 9 programas.



Componentes de alta calidad.



Panel de control digital y sonda.



Panel electromecánico.

# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		digital		Campana
		CL 5	CL 10	SABINA
Ancho exterior	mm	920	920	920
Fondo exterior	mm	840	840	1.005
Alto exterior	mm	770	1.170	300
Ancho cámara	mm	660	660	-
Fondo cámara	mm	450	455	-
Alto cámara	mm	440	840	-
<b>Capacidad bandejas 600x400</b>	<b>Nº</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>-</b>
<b>Capacidad bandejas GN 1/1</b>	<b>Nº</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>-</b>
Distancia entre bandejas	mm	75	75	-
Ventiladores	Nº	1-autoreversible	2-autoreversible	-
Rango Temperatura	°C	30-280	30-280	-
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	6,45	12,7	0,25
<b>Sistema de extracción</b>	<b>tipo</b>	-	-	<b>condensación</b>
Caudal de extracción (min / max)	m3/h	-	-	330 / 550
Diametro tubo salida humos	mm	-	-	120
Motor de velocidad variable		-	-	incluido
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>4.128</b>	<b>5.775</b>	<b>2.002</b>

## Accesorios

	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	55
Rejilla cromada GN 1/1	45
Kit piedra pizza 600X400	405
Kit piedra pizza GN 1/1	292





Mod. CL10



Mod. CL5+Campana SABINA

### HORNO CL:

Tecnología avanzada, alto rendimiento y diseño preciso: los nuevos hornos "CL". Diseñados para garantizar una restauración moderna. Panel de mandos muy intuitivo por su facilidad de uso y práctico por estar situado en el lado derecho de la puerta. Ideales para, grandes superficies, panaderías, pastelerías etc.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Sistema de apertura de la puerta magnético y con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Cámara con luz interior y ventiladores autoretroalimentables.
- Dotado con limitador de seguridad de la temperatura.
- Dispone de humidificación porcentual.
- Visualización del vapor nominal y real del tiempo, tiempo restante, temperatura de la cámara y humedad.
- Interruptor 0/1 para apagado total e interrupción de la fuente de alimentación principal.
- Cocción por convección (entre 30 °C y 280 °C).
- Cocción por convección + humedad.
- Cocción al vapor (100°C y 100% de humedad).
- Cocción con sonda corazón.
- Cocción con delta temperatura de serie
- Recetario, para memorizar hasta 10 programas.

### CAMPANA SABINA:

- Preparada para usar con hornos superpuestos (máximo 2).
- Filtros extraíbles, bandeja de goteo extraíble y ventilador fácil de limpiar.
- Con condensador, velocidad de aspiración variable, velocidad máxima con puertas abiertas.
- Botón para activar la campana en el panel de mandos del horno.



Kit piedra pizza.



Vidrio templado.





# HORNOS ELÉCTRICOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Horno modelo		digital		Campana
		AL CAPONE 5	AL CAPONE 10	SABINA
Ancho exterior	mm	920	920	920
Fondo exterior	mm	845	845	1.005
Alto exterior	mm	760	1.160	300
Ancho cámara	mm	660	660	-
Fondo cámara	mm	450	455	-
Alto cámara	mm	440	840	-
<b>Capacidad bandejas 600x400</b>	<b>Nº</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>-</b>
<b>Capacidad bandejas GN 1/1</b>	<b>Nº</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>-</b>
Distancia entre bandejas	mm	75	75	-
Ventiladores	Nº	1-autoreversible/regulable	2-autoreversible/regulables	-
Rango Temperatura	°C	30-280	30-280	-
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	6,45	12,7	0,25
<b>Sistema de extracción</b>	<b>tipo</b>	-	-	<b>condensación</b>
Caudal de extracción (min / max)	m3/h	-	-	330 / 550
Diametro tubo salida humos	mm	-	-	120
Motor de velocidad variable		-	-	incluido
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>6.121</b>	<b>7.459</b>	<b>2.002</b>

## Accesorios

	P.V.P. €
Rejilla cromada 600X400	55
Rejilla cromada GN 1/1	45
Kit piedra pizza 600X400	405
Kit piedra pizza GN 1/1	292



Autolavado interior.



Pies regulables en altura.



Sonda corazón.





COOKING



Mod. AL CAPONE 10

Mod. AL CAPONE 5 + SABINA

### HORNOS SERIE AL CAPONE:

Horno de convección digital con autolimpieza con y sin inyección de agua. Tecnología avanzada y alto rendimiento gracias a la gestión inteligente del consumo de energía del horno para la regulación de la temperatura durante el calentamiento y para uniformar la temperatura durante la cocción incluso a baja velocidad del ventilador. Panel de mandos muy intuitivo por su facilidad de uso y práctico por estar situado en el lado derecho de la puerta.

- Cámara y frontal en acero inoxidable con cantos redondeados.
- Bisagras de puerta montados sobre casquillos de bronce para garantizar máxima duración.
- Puerta fría con doble cristal de vidrio templado de baja emisividad en el interior.
- Puerta fácilmente desmontable para su mantenimiento y limpieza.
- Sistema de apertura magnético de la puerta y con sistema de desactivación de los ventiladores.
- Sistema de drenaje de agua de condensación para la puerta y el horno.
- Cámara con luz interior.
- Ventiladores autoreversibles y velocidad ajustable (4 niveles).
- Dotado con limitador de seguridad de la temperatura.
- Interruptor 0/1 para apagado total e interrupción de la fuente de alimentación principal.
- 4 modos de lavado "enjuague/suave/normal/completo usando 2 productos de limpieza directamente de depósitos externos.
- Ajuste del tiempo de cocción en minutos y horas o con modo "infinito"
- Visualización del vapor nominal y real del tiempo, temperatura de la cámara y humedad.
- Recetario, para memorizar hasta 99 programas
- 5 fases de cocción programables para cada receta: posibilidad de ajustar parámetros de tiempo, temperatura y humedad automáticamente durante el ciclo de cocción.
- Sistema de humidificación directa en ventilador con regulación automática porcentual y con inyección manual mediante un pulsador.
- Cocción por convección entre 30 ° C y 280 ° C.
- Cocción por convección + humedad.
- Cocción al vapor (100°C y 100% de humedad).
- Cocción con sonda corazón de serie
- Cocción con delta temperatura de serie





# LAVAVASOS Y LAVAVAJILLAS



# LAVAVASOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Lavavasos modelo

		<b>C 327</b>	<b>C 432</b>
Panel	Tipo	ADVANCE (electrónico)	UP (botones)
Ancho	mm	420	470
Fondo	mm	485	535
Alto	mm	660	710
Cesta	mm	350x350	400x400
Duración ciclo	seg.	120	120
<b>Producción cestas/hora</b>	<b>Nº</b>	<b>40</b>	<b>30</b>
<b>Altura máxima vasos</b>	<b>mm</b>	<b>240</b>	<b>275</b>
<b>Altura máxima platos</b>	<b>mm</b>	<b>-</b>	<b>295</b>
Dosificador regulable (detergente / abrillantador)	Tipo	eléctrico	eléctrico
Capacidad cuba	Lts	13	17
Capacidad calderín	Lts	3,2	3,2
Consumo agua por ciclo	Lts	2	2
Resistencia cuba	W	2.600	2.600
Resistencia calderín	W	2.500	2.500
Bomba	W	190	260
Alimentación	Ph/V/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	2,79	2,86
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.619</b>	<b>2.083</b>

### Accesorios

	<b>P.V.P. €</b>
Kit bomba desagüe (DP45K)	<b>241</b>
Kit bomba de presión (CA500K)	<b>320</b>
Kit pies regulables 5-7cm (3294K)	<b>58</b>

### DOTACIÓN:







Mod. C327

## LAVAVASOS:

Diseñados con tecnología avanzada para ofrecer simplicidad, fiabilidad y gran rendimiento. Lavavajillas robustos y fiables para afrontar y adaptarse de la mejor manera en cualquier entorno. Fabricadas totalmente de acero **AISI 304** y diseñada con todos los componentes en la parte frontal para permitir un fácil acceso para el mantenimiento y asistencia técnica.

- Tarjeta electrónica "Dip-Switch" simple y extremadamente eficiente.
- Ajuste y control de temperatura de lavado, enjuague.
- Función Termostop ajustable que garantiza mejores resultados.
- Ciclo de enjuague adicional automático.
- Tiempos de desagüe y aclarado ajustables.
- Lecturas de temperatura a través de sondas precisas NTC.
- Impulsores de lavado y enjuague de acero inoxidable, aseguran fiabilidad y durabilidad
- Dosificador doble, de detergente y abrillantador instalado de serie, garantiza la máxima higiene en cada ciclo de lavado con un gran ahorro.
- Predisposición para bomba de desagüe.
- Todos los modelos se pueden suministrar con cesta circular, bajo pedido.

### PANEL DE CONTROL "ADVANCE" (innovación y simplicidad)

- Pantalla con visualización de temperatura y ciclo de lavado seleccionado
- 4 ciclos de lavado preestablecidos y personalizables
- Ciclo de descarga automático (solo con bomba de desagüe instalada)
- Botón de inicio inteligente, asegura ahorro, evitando que comience lavados vacíos.
- Sistema de autodiagnóstico



# LAVAVAJILLAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lavavajillas modelo		C 537	C 537 T	C 640
Panel de control	Tipo	ADVANCE (electrónico)	ADVANCE (electrónico)	ADVANCE (electrónico)
Ancho	mm	585	585	585
Fondo	mm	610	610	715
Alto	mm	815	815	865
Cesta	mm	500x500	500x500	500x600
Duración ciclo	seg.	120	120	120
<b>Producción cestas/hora</b>	<b>Nº</b>	<b>30</b>	<b>40</b>	<b>40</b>
<b>Altura máxima vasos</b>	<b>mm</b>	<b>320</b>	<b>365</b>	<b>340</b>
<b>Altura máxima platos</b>	<b>mm</b>	<b>350</b>	<b>395</b>	<b>370</b>
<b>Altura máxima ollas</b>	<b>mm</b>	-	-	<b>340</b>
Capacidad bandejas GN 1/1	Nº	4	4	4
Capacidad bandejas 600X400mm	Nº	-	-	4
Dosificador regulable (detergente / abrillantador)	Tipo	electrico	electrico	electrico
Capacidad cuba	Lts	24	24	30
Capacidad calderin	Lts	7,3	7,3	7,3
Consumo agua por ciclo	Lts	2	2	2
Resistencia cuba	W	2.600	2.600	2.600
Resistencia calderin	W	2.500	5.400	5.400
Bomba	W	520	520	1.120
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	3 x380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	3,12	5,92	6,52
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.566</b>	<b>2.752</b>	<b>3.677</b>

## Accesorios

	P.V.P. €
Kit bomba desagüe (DP65K)	241
Kit bomba de presión (CA500K)	320
Kit pies regulables 5-7cm (3294K)	58

## DOTACIÓN:





## LAVAVAJILLAS:

Mod. C537T

Mod. C640

Diseñados con tecnología avanzada para ofrecer simplicidad, fiabilidad y gran rendimiento. Lavavajillas robustos y fiables para afrontar y adaptarse de la mejor manera en cualquier entorno. Fabricadas totalmente de acero AISI 304 y diseñada con todos los componentes en la parte frontal para permitir un fácil mantenimiento y asistencia técnica.

- Tarjeta electrónica "Dip-Switch" simple y extremadamente eficiente.
- Ajuste y control de temperatura de lavado y enjuague.
- Función Termostop ajustable que garantiza mejores resultados.
- Ciclo de enjuague adicional automático.
- Tiempos de desagüe y aclarado ajustables.
- Lecturas de temperatura a través de sondas precisas NTC.
- Impulsores de lavado y enjuague de acero inoxidable, aseguran fiabilidad y durabilidad
- Dosificador doble, de detergente y abrillantador instalado de serie, garantiza la máxima higiene en cada ciclo de lavado con un gran ahorro.
- Predisposición para bomba de desagüe.
- C640 es un lavavajillas/lavaobjetos compacto, perfecto para bajo mostrador. Gracias a su cesta específica es posible lavar incluso bandejas de pastelería de 600×400, manteniendo las medidas de un cómodo lavavajillas.
- Dotados de una potente bomba de lavado y rotores de lavado de Ø 30 mm, para eliminar la suciedad más resistente.
- Todos los modelos se pueden suministrar con cesta circular, bajo pedido.

### PANEL DE CONTROL "ADVANCE" (innovación y simplicidad)

- Pantalla con visualización de temperatura y ciclo de lavado seleccionado
- 4 ciclos de lavado preestablecidos y personalizables
- Ciclo de descarga automático (solo con bomba de desagüe instalada)
- Botón de inicio inteligente, asegura ahorro, evitando que comience lavados vacíos.
- Sistema de autodiagnóstico



# LAVAVAJILLAS Y LAVA OBJETOS CÚPULA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Lavavajillas modelo		CH 110	CH 150
Panel de control	Tipo	ADVANCE (electrónico)	ADVANCE (electrónico)
Ancho	mm	620	720
Fondo	mm	770	770
Alto	mm	1.435 / 1.900	1.435 / 1.900
Cesta	mm	500x500	500x600
Duración ciclo	seg	60/90/120/240	60/90/120/240
<b>Producción cestas/hora</b>	<b>Nº Max</b>	<b>60</b>	<b>60</b>
<b>Producción platos/hora</b>	<b>Nº Max</b>	<b>1.080</b>	<b>1.320</b>
<b>Altura máxima vasos</b>	<b>mm</b>	<b>390</b>	<b>-</b>
<b>Altura máxima platos</b>	<b>mm</b>	<b>415</b>	<b>400</b>
<b>Altura máxima perola</b>	<b>mm</b>	<b>390</b>	<b>395</b>
Capacidad bandejas GN 1/1	Nº	4	4
Capacidad bandejas 600X400mm	Nº	-	4
Dosificador regulable (detergente / abrillantador)	Tipo	electrico	electrico
Capacidad cuba	Lts	37	37
Capacidad calderin	Lts	7,3	7,3
Consumo agua por ciclo	Lts	2	2
Resistencia cuba	W	4.500	4.500
Resistencia calderin	W	5.400	5.400
Bomba	W	1.340	1.340
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	6,74	6,74
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>4.909</b>	<b>6.438</b>

## Accesorios

	P.V.P. €
Kit bomba desagüe (DP110K)	311
Kit bomba de presión (CA500K)	320

## DOTACIÓN CH110 Y CH115:







Mod. CH110

### LAVAVAJILLAS Y LAVA OBJETOS CUPULA:

Diseñados con tecnología avanzada para ofrecer simplicidad, fiabilidad y gran rendimiento. Robustos y fiables para afrontar y adaptarse de la mejor manera en cualquier entorno. Fabricadas totalmente de acero AISI 304 y diseñados con todos los componentes en la parte frontal para permitir un fácil acceso para el mantenimiento y asistencia técnica.

- Tarjeta electrónica "Dip-Switch" simple y extremadamente eficiente.
- Ajuste y control de temperatura de lavado, enjuague.
- Función Termostop ajustable que garantiza mejores resultados.
- Ciclo de enjuague adicional automático.
- Tiempos de desagüe y aclarado ajustables.
- Lecturas de temperatura a través de sondas precisas NTC.
- Impulsores de lavado y enjuague de acero inoxidable, aseguran fiabilidad y durabilidad
- Dosificador doble, de detergente y abrillantador instalado de serie, garantiza la máxima higiene en cada ciclo de lavado con un gran ahorro.
- Predisposición para bomba de desagüe.
- Desmontaje fácil del soporte de la cesta para una perfecta limpieza.
- Cuba moldeada y redondeada con filtros integrales que garantizan una descarga perfecta y una higiene total
- Todos los modelos se pueden suministrar con cesta circular, bajo pedido.
- Incluye de serie filtro integral en la cuba y pies regulables 12 y 19 cm.

### PANEL DE CONTROL "ADVANCE" (innovación y simplicidad)

- Pantalla con visualización de temperatura y ciclo de lavado seleccionado
- 4 ciclos de lavado preestablecidos y personalizables
- Ciclo de descarga automático (solo con bomba de desagüe instalada)
- Botón de inicio inteligente, asegura ahorro, evitando que comience lavados vacíos.
- Sistema de autodiagnóstico y aviso de mantenimiento programado.





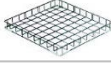

# LAVAOBJETOS

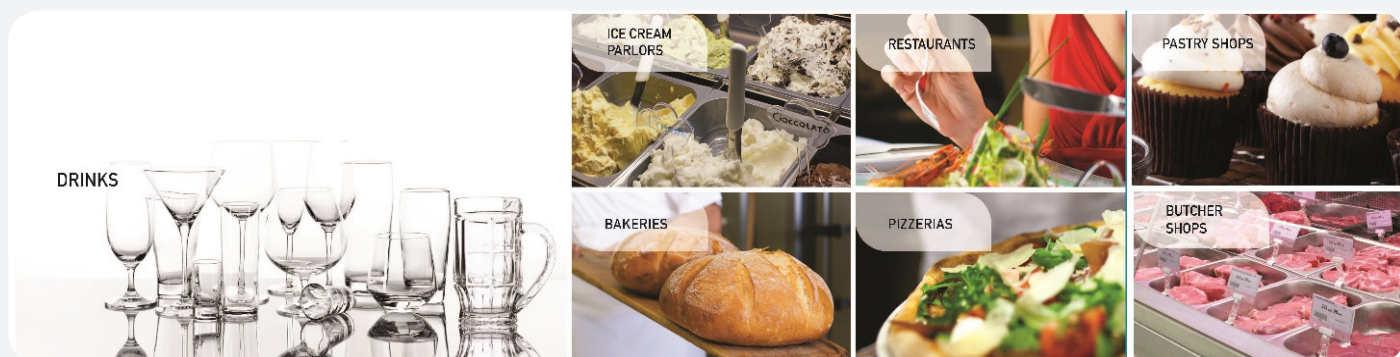
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

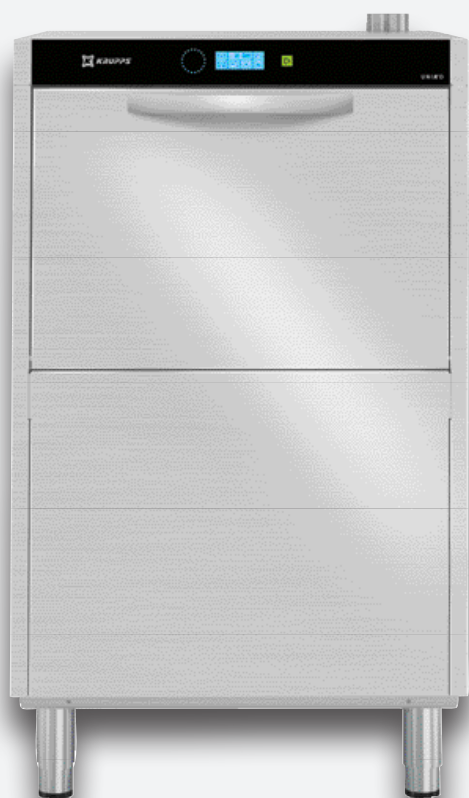
### Lavaobjetos modelo

		EL 951 E	EL 981 E
Panel de control	Tipo	UNIKO (pantalla táctil)	UNIKO (pantalla táctil)
Ancho	mm	775	775
Fondo	mm	810	810
Alto	mm	1.360	1.900
Cesta	mm	600x670	600x670
Duración ciclo	seg	120/150/240/540	120/150/240/540
Producción cestas/hora	Nº Max	30	30
Producción platos/hora	Nº Max	780	780
Producción cestas pan/hora	Nº Max	60	100
<b>Altura máxima platos</b>	<b>mm</b>	<b>430</b>	<b>630</b>
<b>Altura máxima perola</b>	<b>mm</b>	<b>445</b>	<b>840</b>
<b>Altura máxima cesta pan</b>	<b>mm</b>	<b>445</b>	<b>850</b>
Capacidad bandejas GN 1/1 (600X400)mm	Nº	5	5
Capacidad bandejas GN 2/1 (600x800)mm	Nº	-	5
Dosificador regulable (detergente / abrillantador)	Tipo	electrico	electrico
Capacidad cuba	Lts	37	37
Capacidad calderin	Lts	12	12
Consumo agua por ciclo	Lts	2	2
Resistencia cuba	W	4.500	4.500
Resistencia calderin	W	5.400	5.400
Bomba	W	2.000	2.000
Enjuage Acquatech System	W	370	370
Alimentación	Ph/Volts/Hz	3 x 380 / 50	3 x 380 / 50
Potencia total	kW	7,4	7,4
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>6.882</b>	<b>9.627</b>

### Dotación

		EL 951 E	EL 981 E
Porta cubiertos (1154)		1	1
Porta bandejas (1159)		1	1
Cesta inox.(950201) (600x670x100)mm		1	1
Filtro integral cuba (1201011)		2	2





Mod. EL951E



Mod. EL981E

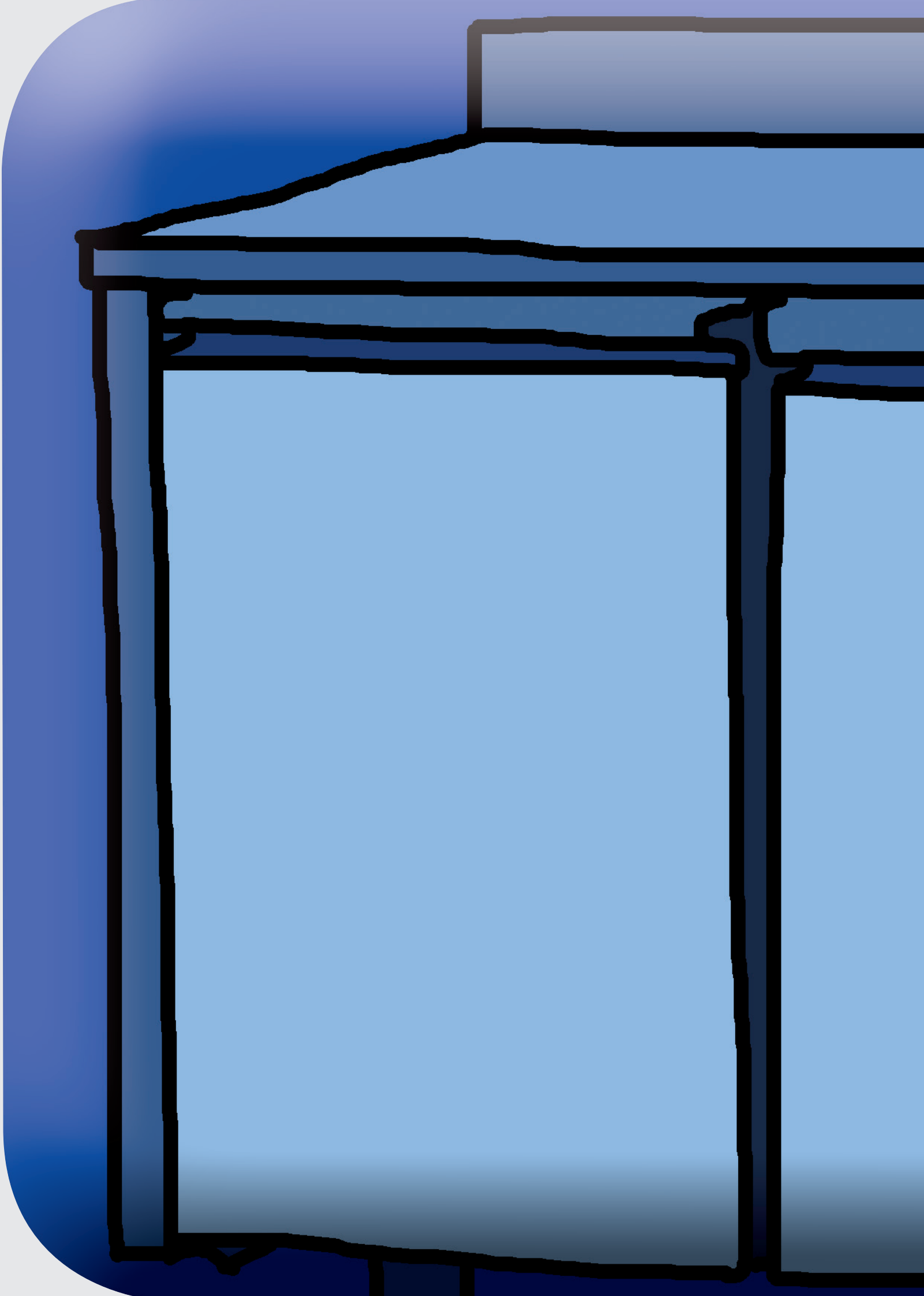
## LAVAOBJETOS:

Fabricadas totalmente de acero **AISI 304** y diseñada con todos los componentes en la parte frontal para permitir un fácil mantenimiento y asistencia técnica y con paredes dobles para un mejor aislamiento termoacústico. Los lavavajillas Elitech asegura un ciclo de enjuague desinfectante HACCP imprescindible para comedores pastelerías, panaderías y carnicerías.

- **Acquatech System:** mantiene la temperatura y la presión siempre constante y un óptimo consumo de agua gracias a un calentador atmosférico y una bomba de enjuague, garantizando máximas prestaciones.
- **Termostop** ajustable controla que el lavado y enjuague empiece exclusivamente después de alcanzar la temperatura deseable, garantizando el mejor resultado.
- **El dispensador eléctrico doble** de detergente y abrillantador garantiza el mejor resultado en cada ciclo de lavado con un gran ahorro gracias a la dosificación electrónica.
- **Cuba moldeada** y redondeada con filtros integrales que garantizan una descarga perfecta y una higiene total.
- **Ciclo autolimpieza**, limpia la cuba y el calderín para evitar la formación de depósitos de cal en su interior.

PANEL DE CONTROL "UNIKO" (sencillo e intuitivo)

- Pantalla táctil UNIKO, con iconos simples, utilizable incluso con guantes y en presencia de agua.
- Selección rápida para 20 ciclos de lavado preestablecidos y personalizable.
- Botón de inicio inteligente, asegura ahorro, evitando que comience lavados vacíos.
- Sistema de autodiagnóstico con mensaje sobre posibles anomalías y soluciones.
- Control visual del progreso del ciclo
- Control remoto IKLOUD a través de Wi-Fi (Opcional)







BAJOMOSTRADORES,  
MESAS PIZZA Y  
VITRINAS PIZZA



# BAJOMOSTRADORES TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Fondo 60 cms.

Modelo		BM60 TN 2P	BM60 TN 3P	BM60 TN 4P
Ancho	mm	1.460	1.910	2.360
Fondo	mm	600	600	600
Alto	mm	860	860	860
Alto modelos SP	mm	820	820	820
Alto modelos AL	mm	960	960	960
Alto con pies	mm	930	930	930
Alto modelos SP con pies	mm	890	890	890
Alto modelos AL con pies	mm	1.030	1.030	1.030
Capacidad	Lts	354	541	724
Dotación: estantes plano perforado (460x335) + kit guías	Nº /puerta	1x2	1x3	1x4
Refrigeración	Tipo	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	Tipo	automático	automático	automático
Temperatura	°C	2 / 8	2 / 8	2 / 8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,45	0,45	0,45
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.291</b>	<b>2.591</b>	<b>2.890</b>
<b>P.V.P. Mod. AL</b>	<b>€</b>	<b>2.439</b>	<b>2.784</b>	<b>3.122</b>
<b>P.V.P. Mod. SP</b>	<b>€</b>	<b>2.264</b>	<b>2.504</b>	<b>2.785</b>

\* SP = Sin encimera / AL = Con encimera y con peto sanitario de 100 mm

### Fondo 70 cms.

Modelo		BM70 TN 2P	BM70 TN 3P	BM70 TN 4P
Ancho	mm	1.420	1.870	2.320
Fondo	mm	700	700	700
Alto	mm	840	840	840
Alto modelos SP	mm	800	800	800
Alto modelos AL	mm	940	940	940
Alto con pies	mm	910	910	910
Alto modelos SP con pies	mm	870	870	870
Alto modelos AL con pies	mm	1.010	1.010	1.010
Capacidad	Lts	302	455	608
Dotación (estantes GN 1/1 + kit guías)	Nº /puerta	1x2	1x3	1x4
Refrigeración	Tipo	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	Tipo	automático	automático	automático
Temperatura	°C	2 / 8	2 / 8	2 / 8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,45	0,45	0,45
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.400</b>	<b>2.748</b>	<b>3.101</b>
<b>P.V.P. Mod. AL*</b>	<b>€</b>	<b>2.655</b>	<b>3.031</b>	<b>3.482</b>
<b>P.V.P. Mod. SP*</b>	<b>€</b>	<b>2.313</b>	<b>2.633</b>	<b>2.976</b>

\* SP = Sin encimera / AL = Con encimera y con peto sanitario de 100 mm

### Accesorios (instalados en fábrica)

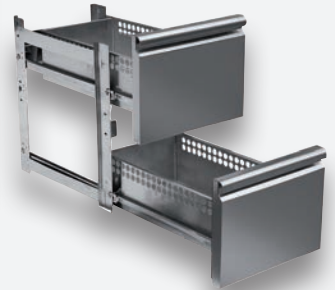
	P.V.P. €	
	fondo 60cm	fondo 70cm
Kit guías "L" estante	(GLTF60)	GN (GLTGN)
Estante plano perforado	460x320 (PFTF60)	GN1/1 (PFTGN)
Estante rejilla plastificada	-	GN1/1 (GRPLTGN)
2 cajones 1/3 + 2/3	C1MID60	C1MIDGN
2 cajones 1/2 + 1/2	C2MID60	C2MIDGN
3 cajones 1/3 + 1/3 + 1/3	C3MID60	C3MIDGN
	<b>26</b>	<b>26</b>
	<b>31</b>	<b>53</b>
	<b>-</b>	<b>32</b>
	<b>550</b>	<b>550</b>
	<b>550</b>	<b>550</b>
	<b>650</b>	<b>650</b>



BM 60 TN 2P AL



Kit cajones 1/3 + 2/3



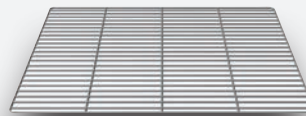
Kit cajones 1/2 + 1/2



Kit cajones 1/3 + 1/3 + 1/3



Estante plano perforado.



Estante rejilla plastificada.

### BAJOMOSTRADOR TN 60/70:

La línea BMTN son bajos mostradores refrigerados fabricados con componentes y materiales de la máxima calidad. Ofrecen máxima personalización y eficiencia. Adaptables a cualquier ambiente y exigencia. Puede elegir entre modelos con profundidad de 600mm o 700mm, sin encimera "SP", con encimera y peto sanitario "AL", o con encimera sin peto sanitario (estándar). Totalmente configurables, en un mismo mueble se pueden combinar puertas y kit de cajones.

- Interior y exterior en acero inoxidable, excepto trasera externa en acero galvanizado.
- Ángulos interiores redondeadas.
- Puertas con autocierre.
- Pies regulables en altura (110-190) mm.
- Aislamiento de 40mm de espesor. Poliuretano de alta presión inyectado sin gas CFC. Bajo impacto ambiental.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Unidad frigorífica monobloc tropicalizada y extraíble.
- Acceso desde el frontal, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar el mantenimiento y limpieza.
- **BMTN60:** (600mm de profundidad). Diseñados para espacios reducidos. Equipado de serie con 1 estante plano perforado (460x335) mm y un 1 kit de guías por puerta.
- **BMTN70:** (700mm de profundidad). Equipado de serie con 1 rejilla plastificada GN 1/1 y 1 kit de guías por puerta.
- Todos los modelos se suministran de serie con el grupo frigorífico situado en el lado derecho. Para muebles con grupo frigorífico a la izquierda consultar precios.
- Posibilidad combinar puertas y kit cajones.



Mod.: Estándar con encimera sin peto sanitario.



Mod.: SP sin encimera.



Mod.: AL con encimera y peto sanitario de 100 mm.

# BAJOMOSTRADORES BT

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Fondo 70 cms.

Modelo		BM70 BT 2P	BM70 BT 3P	BM70 BT 4P
Ancho	mm	1.420	1.870	2.320
Fondo	mm	700	700	700
Alto	mm	840	840	840
Alto modelos SP	mm	800	800	800
Alto modelos AL	mm	940	940	940
Alto con pies	mm	910	910	910
Alto modelos SP con pies	mm	870	870	870
Alto modelos AL con pies	mm	1.010	1.010	1.010
Capacidad	Lts	302	455	608
Dotación (estantes GN 1/1 + kit guías)	Nº /puerta	1x2	1x3	1x4
Refrigeración	Tipo	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	Tipo	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	-18 / -22	-18 / -22	-18 / -22
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,25	1,25	1,25
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.211</b>	<b>3.835</b>	<b>4.229</b>
<b>P.V.P. Mod. AL*</b>	<b>€</b>	<b>3.466</b>	<b>4.153</b>	<b>4.615</b>
<b>P.V.P. Mod. SP*</b>	<b>€</b>	<b>3.124</b>	<b>3.714</b>	<b>4.137</b>

\* SP = Sin encimera / AL = Con encimera y con peto sanitario de 100 mm

### Accesorios (instalados en fábrica)

	P.V.P. €
Kit guías "L" estante GN (GLTGN)	26
Estante rejilla plastificada GN 1/1 (GRPLTGN)	32
Estante plano perforado GN 1/1 (PFTGN)	53





Mod. BM 70 BT 2P AL

### BAJOMOSTRADOR BT 70:

La línea BM70BT, son bajos mostradores refrigerados fabricados con componentes y materiales de la máxima calidad. Adaptables a cualquier ambiente y exigencia. Ofrecen máxima personalización y eficiencia. Puede elegir entre modelos, sin encimera "SP", con encimera y peto sanitario "AL", o con encimera sin peto sanitario. Totalmente configurables, en un mismo mueble se pueden combinar puertas y kit de cajones.

- Interior y exterior en acero inoxidable, excepto trasera externa en acero galvanizado.
- Ángulos interiores redondeadas.
- Puertas con autocierre.
- Pies regulables en altura (110-190) mm.
- Aislamiento de 60mm de espesor. Poliuretano de alta presión inyectado sin gas CFC. Bajo impacto ambiental.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Unidad frigorífica monobloc tropicalizada y extraíble.
- Acceso desde el frontal, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar el mantenimiento y limpieza.
- **BM70BT**: (700mm de profundidad). Equipado de serie con 1 rejilla plastificada GN 1/1 y 1 kit de guías por puerta.
- Todos los modelos se suministran de serie con el grupo frigorífico situado en el lado derecho. Para muebles con grupo a la izquierda consultar precios.



Mod.: Estandar con encimera sin peto sanitario.



Mod.: SP sin encimera.



Mod.: AL con encimera y peto sanitario de 100 mm.

# MESAS PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### mesas pizza (GN 1/1) fondo 75 cms.

Modelo	PZ	02 EKO C6	02 EKO GN	02 EKO C3	03 EKO C6	03 EKO GN	03 EKO C3	04 EKO C6
Ancho	mm	1.520	1.610	1.610	2.000	2.060	2.060	2.420
Fondo	mm	750	750	750	750	750	750	750
Alto	mm	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100
<b>Frontal</b>	<b>Uds.</b>	<b>1 Puerta+6 Caj.</b>	<b>2 Puerta</b>	<b>2 Puertas+3 Caj.</b>	<b>2 Puertas+6 Caj.</b>	<b>3 Puertas</b>	<b>3 Puertas+3 Caj.</b>	<b>3 Puertas+6 Caj.</b>
Capacidad interna	Lts	149	302	302	302	455	455	455
Dotación estantes GN1/1 c/guías	Nº	1	2	2	2	3	3	3
Refrigeración	Tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	Tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	°C	2 / 8	2 / 8	2 / 8	2 / 8	2 / 8	2 / 8	2 / 8
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
Potencia total	kW	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45
<b>P.V.P. (Motor derecha)</b>	<b>€</b>	<b>4.339</b>	<b>3.496</b>	<b>3.915</b>	<b>4.946</b>	<b>4.129</b>	<b>4.539</b>	<b>5.304</b>
<b>P.V.P. (Motor izquie.)</b>	<b>€</b>	<b>5.032</b>	<b>4.057</b>	<b>4.547</b>	<b>5.722</b>	<b>4.777</b>	<b>5.245</b>	<b>6.125</b>

### mesas pizza (600X400) fondo 80 cms.

Modelo	PZ	02 MID 80	02 MID C6	03 MID 80	03 MID C6	04 MID 80	04 MID C6
Ancho	mm	1.610	1.610	2.160	2.160	2.710	2.710
Fondo	mm	800	800	800	800	800	800
Alto	mm	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100	1.100
<b>Frontal</b>	<b>Uds.</b>	<b>2 Puertas</b>	<b>1 Puerta+6 Caj.</b>	<b>3 Puertas</b>	<b>2 Puertas+6 Caj.</b>	<b>4 Puertas</b>	<b>3 Puertas+6 Caj.</b>
Capacidad interna	Lts	437	238	660	437	883	660
Dotación guías L	Nº	10	5	15	10	20	15
Refrigeración	Tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	Tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	°C	2 / 8	2 / 8	2 / 8	2 / 8	2 / 8	2 / 8
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 total	kW	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45	0,45
<b>P.V.P. (Motor derecha)</b>	<b>€</b>	<b>4.080</b>	<b>5.173</b>	<b>4.800</b>	<b>5.624</b>	<b>6.011</b>	<b>6.351</b>
<b>P.V.P. (Motor izquie.)</b>	<b>€</b>	<b>4.733</b>	<b>5.994</b>	<b>5.545</b>	<b>6.490</b>	<b>6.925</b>	<b>7.314</b>

Accesorios (instalados en fábrica)	P.V.P. €
Kit guías "L" estante GN (GLTGN)	26
Kit guías "L" estante (600x400) (GLPAS)	26
Estante rejilla plastificada GN 1/1 (GRPLTGN)	32
Estante plano perforado GN 1/1 (PFTGN)	53



Mod. PZ 03EKO-C6

### MESAS PIZZA:

Mesas pizza refrigeradas fabricados con componentes y materiales de la máxima calidad. Ofrecen máxima personalización y eficiencia. Adaptables a cualquier ambiente y exigencia. Puede elegir entre modelos con profundidad de 750mm o 800mm. Disponibles con o sin cajones. Se pueden combinar con diferentes tipos de vitrinas para ingredientes pizza.

- Interior y exterior en acero inoxidable, excepto trasera externa en acero galvanizado.
- Ángulos interiores redondeadas.
- Puertas con autocierre.
- Pies regulables en altura.
- Aislamiento de 40mm de espesor. Poliuretano de alta presión inyectado sin gas CFC. Bajo impacto ambiental.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Unidad frigorífica monobloc tropicalizada y extraíble.
- Acceso desde el frontal, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar el mantenimiento y limpieza.
- Equipado con encimera de granito.
- Combinable de forma independiente con vitrinas para ingredientes pizza.
- **PZ75:** (750mm de profundidad). Mueble refrigerado para albergar bandejas y rejillas GN. Equipado de serie con 1 rejilla plastificada GN 1/1 y 1 kit de guías por puerta.
- **PZ80:** (800mm de profundidad). Mueble refrigerado para albergar bandejas y rejillas de 600x400. Equipado de serie con 5 kit de guías por puerta.



C6: 6 cajones neutros.



C3: 3 cajones neutros.

# VITRINAS INGREDIENTES PIZZA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### fondo base 27 cm

Modelo	VR4	160 VD	200 VD	203 VD	215 VD	240 VD	270 VD
Ancho	mm	1.600	2.000	2.030	2.150	2.400	2.700
Fondo	mm	329	329	329	329	329	329
Alto	mm	457	457	457	457	457	457
Capacidad cubetas	GN 1/4	7	9	9	10	12	13
Temperatura	°C	3 / 5	3 / 5	3 / 5	3 / 5	3 / 5	3 / 5
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 total	kW	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
<b>P.V.P. (Motor derecha)</b>	€	<b>1.428</b>	<b>1.584</b>	<b>1.596</b>	<b>1.639</b>	<b>1.731</b>	<b>1.842</b>
<b>P.V.P. (Motor izquierda)</b>	€	<b>1.837</b>	<b>1.975</b>	<b>1.992</b>	<b>2.049</b>	<b>2.152</b>	<b>2.288</b>

NOTA: Cubetas no incluidas

### fondo base 33 cm

Modelo	VR3	160 VD	200 VD	203 VD	215 VD	240 VD	270 VD
Ancho	mm	1.600	2.000	2.030	2.150	2.400	2.700
Fondo	mm	389	389	389	389	389	389
Alto	mm	457	457	457	457	457	457
Capacidad cubetas	GN 1/3	7	9	9	10	12	13
Temperatura	°C	3 / 5	3 / 5	3 / 5	3 / 5	3 / 5	3 / 5
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 total	kW	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26
<b>P.V.P. (Motor derecha)</b>	€	<b>1.521</b>	<b>1.689</b>	<b>1.709</b>	<b>1.762</b>	<b>1.860</b>	<b>1.986</b>
<b>P.V.P. (Motor izquierda)</b>	€	<b>1.905</b>	<b>2.107</b>	<b>2.136</b>	<b>2.196</b>	<b>2.315</b>	<b>2.465</b>

NOTA: Cubetas no incluidas





COOKING



Mod. VR

### VITRINAS INGREDIENTES PIZZA:

La vitrina refrigerada VR esta diseñada para adaptarse a cualquier ambiente y exigencia. Puede elegir entre modelos GN 1/4 (329mm de fondo) o modelos GN 1/3 (389mm de fondo). Disponibles en diferentes medidas para combinar con las mesas de pizza.

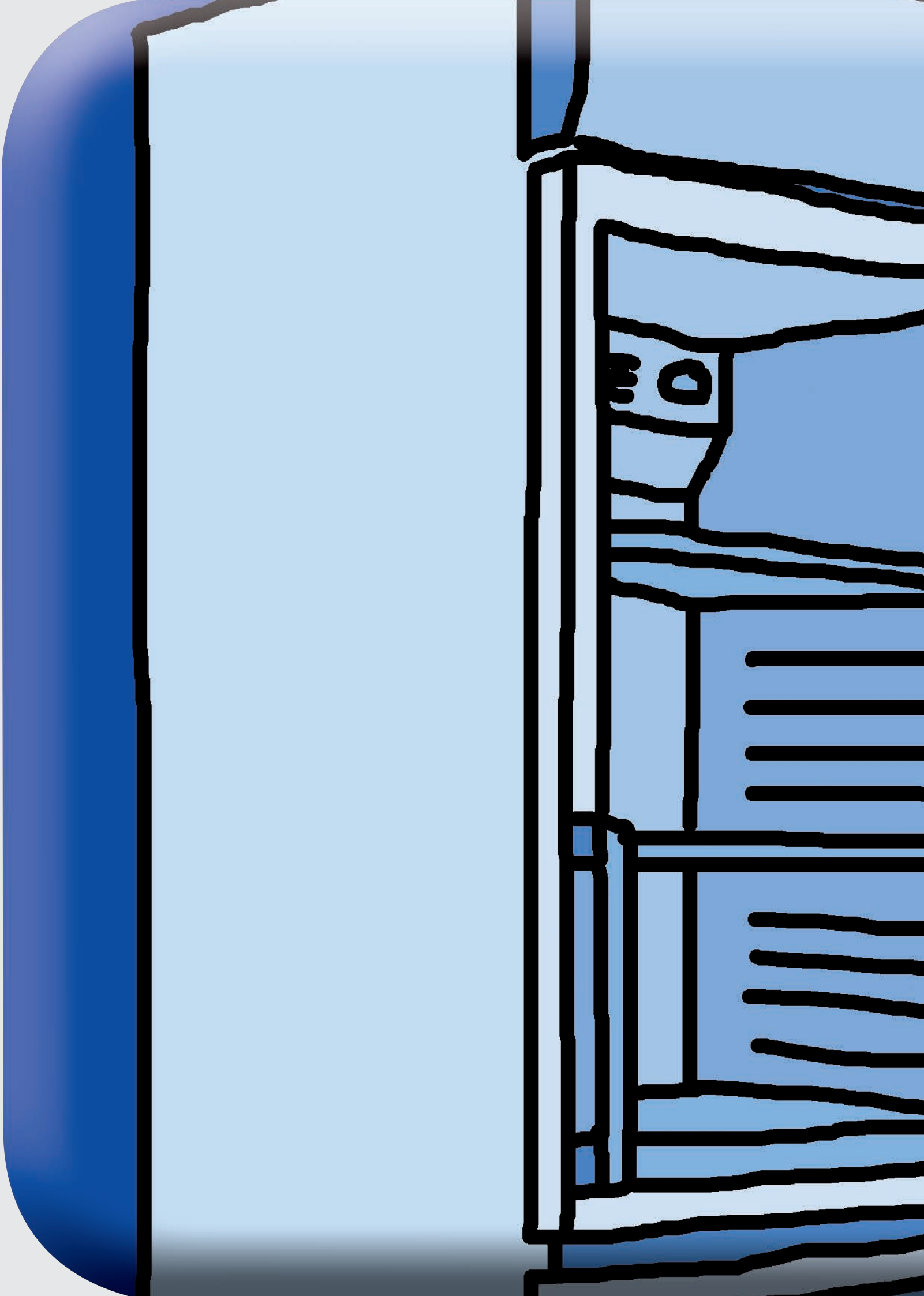
- Fabricada totalmente en acero inoxidable.
- Ángulos interiores redondeadas.
- Preparadas para alojar cubetas GN 1/2 - 1/3 - 1/4 - 1/6 - 1/9 con altura máxima de 150cm.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Refrigeración estática con unidad frigorífica incorporada.
- Todas las vitrinas se suministran y sin cubetas.



Control electrónico de la temperatura.



Vidrio protector.





SOBREMOSTRADORES  
Y ARMARIOS  
EXPOSITORES



# VITRINA SOBREMOSTRADOR

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Modelo

		MIRANDA 132
Ancho	mm	1.800
Fondo	mm	420
Alto	mm	265
Capacidad cubetas GN 1/3	Nº	8
Temperatura	°C	0 / +12
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,25
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.352</b>





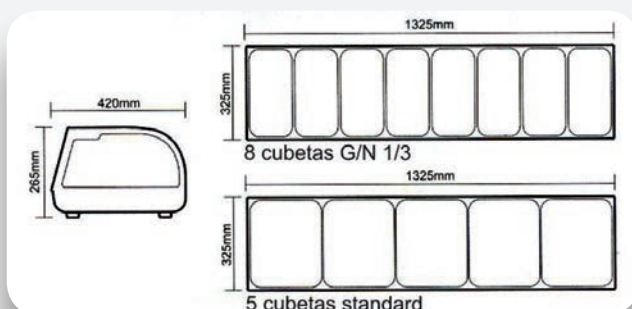


Mod. MIRANDA 132

### MIRANDA:

Vitrina sobremostrador expositora de tapas, de diseño elegante y moderno, de gran visibilidad y luz led para exponer de forma llamativa las tapas expuestas. Ideales para bares, restaurantes, pastelerías, cafeterías, etc.

- Puertas correderas de cristal en el lado de servicio y frontal de vidrio curvado.
- Luz LED interior a lo largo de la vitrina para proporcionar la mayor visibilidad del producto expuesto.
- Control electrónico digital.
- Evaporador de placa fría y dotado de desagüe.
- Descarche automático.
- Equipada de serie de 5 cubetas 325x265x45.



Puede albergar 8 cubetas GN 1/3 (325x176x40).

# VITRINAS SOBREMOSTRADOR

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### FRIO

Modelo		ANETO 100
Ancho	mm	682
Fondo	mm	450
Alto	mm	675
Capacidad	Lts	100
Estantes	Nº	2
Temperatura	ºC	-2 / +12
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,14
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>810</b>

### CALOR

Modelo		TEIDE 120	TEIDE 160
Ancho	mm	678	856
Fondo	mm	568	568
Alto	mm	670	670
Capacidad	Lts	120	160
Estantes	Nº	3	3
Temperatura	ºC	30 / 90	30 / 90
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,1	1,5
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>828</b>	<b>957</b>





Mod. ANETO 100



Mod. TEIDE160

### ANETO Y TEIDE:

Vitrinas expositores, de diseño elegante y moderno, de gran visibilidad por sus cuatro caras de cristal y luz LED interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, cafeterías, etc.

- Puertas correderas de cristal en el lado de servicio y frontal de vidrio curvado.
- Bastidor fabricado en PVC.
- Luz LED interior para proporcionar mayor visibilidad del producto expuesto.
- Estantes regulables en altura.
- **Mod. ANETO 100:** vitrina expositora con refrigeración ventilada, descarche automático por tiempo y control electrónico de la temperatura.
- **Mod. TEIDE 120 y 160:** vitrinas expositoras de sobremostrador calientes, con frontal de acero inoxidable, dotadas de una cubeta de agua para mantener el ambiente húmedo, termostato mecánico y termómetro analógico.



Control electrónico.



Estantes ajustables.



Luz interior por LED.



# ARMARIOS EXPOSITORES TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo		MINIEXPO TN 52	EXPO TN 110
Ancho	mm	435	480
Fondo	mm	500	475
Alto	mm	500	850
Capacidad	Lts	52	98
Capacidad Latas 33cl	Nº	50	85
Estantes	Nº	1	3
Temperatura	°C	0 / 10	0 / 10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,08	0,09
<b>P.V.P.</b>	€	<b>335</b>	<b>521</b>







Mod. EXPO TN 110



Mod. MINIEXPO TN 52

### ARMARIOS EXPOSITORES TN:

- Armarios verticales TN, compactos y robustos de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.
- Evaporador estático, (placa fría vertical en el fondo del armario) y el mod. TN 110 además equipado de un gran ventilador para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Luz LED interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Estantes regulables en altura.
- Pies regulables.
- Modelo TN 110. Equipado con un interruptor luz y un termostato mecánico.



Termostato mecánico.



Gran ventilador y luz led mod.TN110.



Luz led mod.TN52.

# ARMARIOS EXPOSITORES TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### PUERTAS ABATIBLES

<b>Modelo</b>		<b>NewExpobeer 212 TN</b>	<b>NewExpobeer 212 TN-PC</b>
Ancho	mm	879	888
Fondo	mm	539	504
Alto	mm	890	886
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>223</b>	<b>223</b>
Estantes	Nº	2	2
Capacidad Latas (330ml)	Nº	238	240
Capacidad botellas (500ml)	Nº	118	120
Temperatura	ºC	0 / +10	0 / +10
Luz interior	Tipo	led horizontal	led horizontal
Termostato	Tipo	mecánico	mecánico
Alimentación	Ph/Volts	2 x 230	2 x 230
Potencia total	W	185	185
Gas	W	R600	R600
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>829</b>	<b>854</b>

### Accesorio

Estante complementario c/soportes NewExpobeer 212

**P.V.P. €**

**22**





Mod. NEWEXPOBEER 212 TN



Mod. NEWEXPOBEER 212 TN-PC

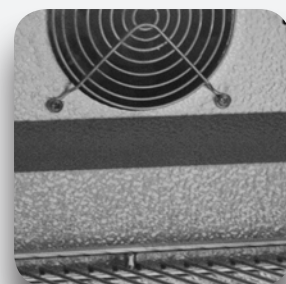
### NEWEXPOBEER:

Expositores refrigerados TN compactos con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga. Dotados con luz led interior para resaltar el producto expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con autocierre.
- Luz led interior horizontal.
- Estantes de rejilla cromada, ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad.
- Interior de aluminio, cuerpo de acero.
- Equipado con termostato mecánico.
- Evaporador estático asistido con un ventilador para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- 4 pies regulables.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Estantes ajustables.



Ventilador interior.



# ARMARIOS EXPOSITORES TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### PUERTAS ABATIBLES

Modelo		EXPOBEER 140 TN	EXPOBEER 212 TN	EXPOBEER 332 TN
Ancho	mm	600	900	1.350
Fondo	mm	530	530	530
Alto	mm	895	895	895
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>130</b>	<b>210</b>	<b>320</b>
Estantes	Nº	2	4	6
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10	1 / 10
Termostato	Tipo	electrónico digital	electrónico digital	electrónico digital
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,14	0,2	0,29
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>645</b>	<b>858</b>	<b>1.148</b>

### PUERTAS CORREDERAS

Modelo		EXPOBEER 212 TN-PC	EXPOBEER 332 TN-PC
Ancho	mm	900	1.350
Fondo	mm	520	520
Alto	mm	895	895
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>210</b>	<b>320</b>
Estantes	Nº	4	6
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10
Termostato	Tipo	electrónico digital	electrónico digital
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,2	0,29
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>873</b>	<b>1.163</b>

### Accesorios

	P.V.P. €
Estante complem. c/sop. Expo 140	17
Estante complem. c/sop. Expo 212	17
Estante complem. c/sop. Expo 332	17







Mod. EXPOBEER 332 PC



Mod. EXPOBEER 212 TN



Mod. EXPOBEER 140 TN

### ARMARIOS EXPOSITORES TN EXPOBEER:

Expositores refrigerados TN compactos con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga. Dotados con luz led interior para resaltar el producto expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con autocierre.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Luz led interior horizontal.
- Estantes de rejilla cromada, ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad.
- Interior de aluminio, cuerpo de acero.
- Control electrónico digital para controlar la temperatura.
- Evaporador estático asistido con un ventilador para una perfecta homogenización de la temperatura.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- 2 pies regulables.
- Clase climática ST.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Estantes ajustables.



Control electrónico de temperatura.



Puerta con cerradura.

# ARMARIOS EXPOSITORES BT

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>modelo</b>		<b>MINIEXPO BT 45</b>	<b>MINIEXPO BT 50L</b>	<b>MINIEXPO BT 58 C</b>	<b>MINIEXPO BT 90</b>
Ancho	mm	570	460	570	610
Fondo	mm	505	445	545	540
Alto	mm	485	830	637	683
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>45</b>	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>90</b>
Estantes	Nº	2	2	2	3
Temperatura	ºC	-12 / -22	-16 / -18	-16 / -18	-16 / -18
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	W	135	130	200,00	240
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>650</b>	<b>731</b>	<b>822</b>	<b>918</b>





Mod. MINIEXPO BT 45



Mod. MINIEXPO BT 90



Mod. MINIEXPO BT 58 C

### ARMARIOS EXPOSITORES BT:

- Pequeños expositores verticales BT sin o con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada, ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.
- Puertas dotadas de triple cristal anti empañamiento.
- Iluminación interior LED, modelos BT 50 L, BT 58 C y BT 90.
- Dotados de estantes regulables en altura.
- Refrigeración estática.
- Descarce manual.
- Condensador estático que no requiere mantenimiento.
- Equipados con 4 pies ajustables en altura.
- El mod. 58C tiene el compresor ubicado en el cajón luminoso dejando el interior del armario totalmente aprovechable.



Marco de aluminio y triple cristal.



Estantes regulables en altura.



Cajón luminoso y compartimento compresor.



# ARMARIOS EXPOSITOR TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### PUERTAS ABATIBLES

Modelo		AE 175 TN	AE 275 TN
Ancho	mm	435	500
Fondo	mm	460	640
Alto	mm	2.015	2.015
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>145</b>	<b>242</b>
Estantes plastificados	Nº	5	5
Capacidad Latas (330ml)	Nº	200	324
Capacidad botellas (500ml)	Nº	100	159
Luz	Tipo	Led vertical	Led vertical
Marco puerta	Tipo	plástico	plástico
Termostato	Tipo	mecánico	mecánico
Termómetro	Tipo	digital	digital
Refrigeración	Tipo	estática c/turbina	estática c/turbina
Temperatura	°C	+1 / +10	+1 / +10
Alimentación	Ph/Volts	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	W	140	230
Gas	Tipo	R600a	R600a
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>770</b>	<b>894</b>

### Accesorios

	P.V.P. €
Estante complementario c/sop. AE 175 TN (342x266)	17
Estante complementario c/sop. AE 275 TN (390x402)	17







Mod.AE 175 TN



Mod. AE 275 TN

### ARMARIOS EXPOSITORES TN:

Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga, con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, para resaltar al máximo el producto expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Luz led interior vertical para ofrecer una mayor iluminación.
- Termostato mecánico.
- Termómetro digital.
- Estantes de rejilla plastificada blancas ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad.
- 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.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Pies regulables en altura y ruedas tipo rodillo.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.

# ARMARIOS EXPOSITORES TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

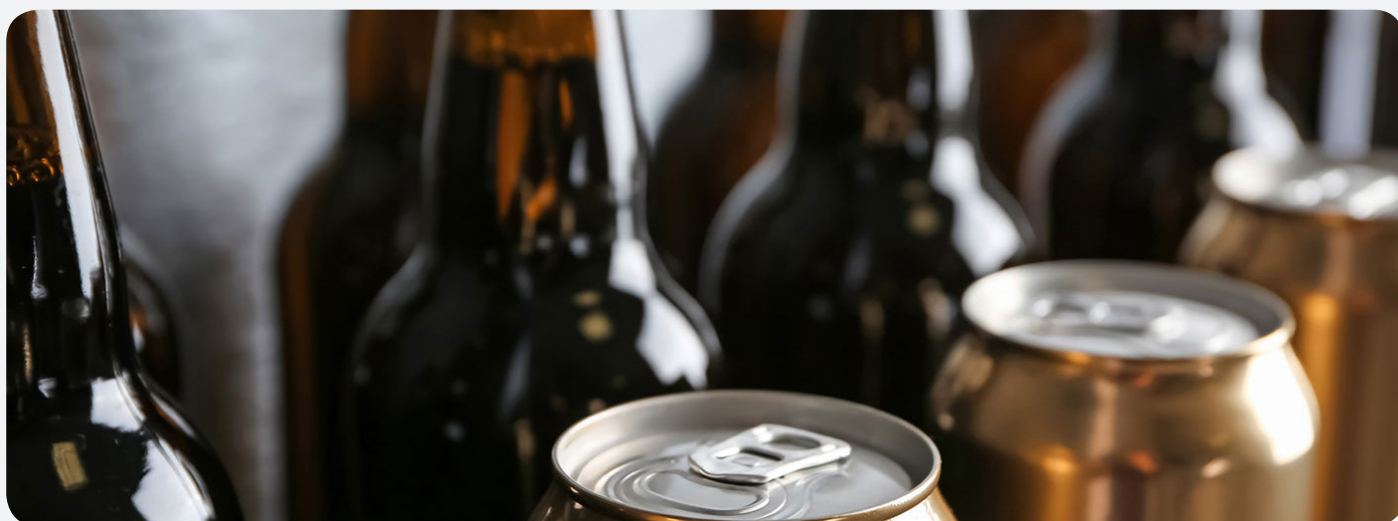
<b>Modelo</b>		<b>AE 390 E (lv)</b>	<b>AE 390 LE (lv)</b>
Ancho	mm	595	595
Fondo	mm	640	640
Alto	mm	1.840	1.980
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>345</b>	<b>345</b>
Dotación estantes plastificados	Nº	5	5
Capacidad Latas (330ml)	Nº	399	399
Capacidad botellas (500ml)	Nº	259	259
Luz interior	Tipo	led vertical	led vertical
Marco puerta	Tipo	plastico	plástico
Termostato	Tipo	mecánico	mecánico
Termómetro	Tipo	digital	digital
Refrigeración	Tipo	estática c/turbina	estática c/turbina
Temperatura	ºC	+1 / +10	+1 / +10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	W	325	325
Gas	Tipo	R600a	R600a
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>872</b>	<b>890</b>

## **Accesorio**

Estante complementario

**P.V.P. €**

**20**





Mod. AE 390 E (lv)



Mod. AE 390 LE(lv)

### ARMARIOS EXPOSITORES TN:

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, etc.

- Puertas dotadas de doble cristal templado anti empañamiento, marco de plástico y con cerradura.
- Luz led interior vertical para ofrecer una mayor iluminación.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Estantes de rejilla plastificada blancos ajustables en altura.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- 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, también con turbina de apoyo.
- Pies regulables.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.

# ARMARIOS EXPOSITOR TN LATERALES VIDRIO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Modelo

		<b>AE 400 LV</b>
Ancho	mm	700
Fondo	mm	700
Alto	mm	2.050
Capacidad	Lts	400
Estantes	Nº	5
Temperatura	ºC	2 / 8
Alimentación	Ph/Volts	2x230
Potencia total	kW	0,6
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.575</b>

### Accesorios

	<b>P.V.P. €</b>
Estante complementario c/cartelas Expo 400LV	<b>48</b>







Mod. AE 400 LV

### ARMARIOS EXPOSITORES TN LATERAL DE VIDRIO:

Armario expositor vertical TN con lados de cristal, con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz LED interior para resaltar al máximo el producto refrigerado expuesto. Ideales para supermercados, pastelerías, panaderías, restaurantes, etc. Diseñados para el autoservicio y la venta por impulso.

- Vidrios laterales y puerta dotados de doble cristal anti empañamiento
- Puerta con marco de aluminio, maneta robusta y con autocierre,
- Interior equipado con luz led.
- Diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga.
- Estantes ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad
- Control electrónico digital con visualizador de temperatura,
- Refrigeración ventilada con dos ventiladores y descarche automático.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipado con grupo frigorífico muy eficiente, obteniendo un gran ahorro energético.
- Dispone de cuatro robustas ruedas (dos con freno) para facilitar su maniobrabilidad.
- Clase climática T.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Estantes ajustables.



Ventilador interior.

# ARMARIOS EXPOSITOR TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### PUERTAS ABATIBLES

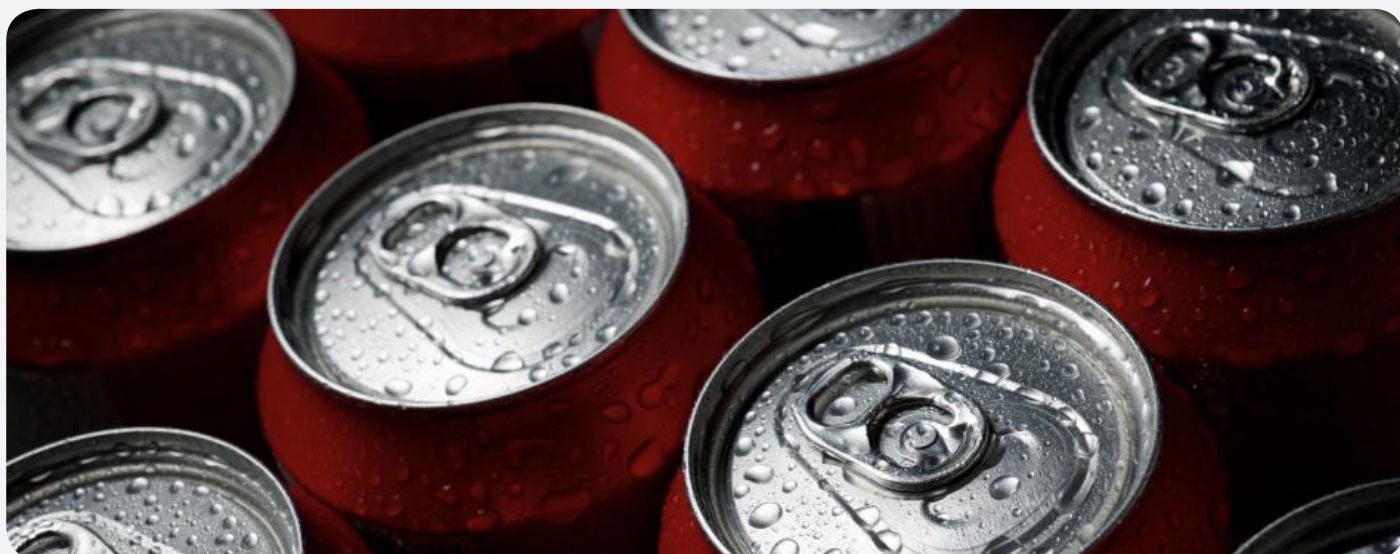
Modelo		EXPO 940 TN	EXPO 1000 TN	EXPO 1120 TN	EXPO 1130 TN	EXPO 1330 TN
Ancho	mm	940	1.000	1.120	1.130	1.330
Fondo	mm	635	720	585	720	720
Alto	mm	1.983	2.023	1.900	2.023	2.023
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>600</b>	<b>800</b>	<b>688</b>	<b>1.000</b>	<b>1.200</b>
Estantes	Nº	8	8	8	8	8
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
Termostato	Tipo	electrónico digital	electrónico digital	mecánico	electrónico digital	electrónico digital
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,7	0,75	0,53	0,75	0,75
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.737</b>	<b>1.898</b>	<b>1.732</b>	<b>2.071</b>	<b>2.351</b>

### PUERTAS CORREDERAS

Modelo		EXPO 940 TN-PC	EXPO 1000 TN-PC	EXPO 1120 TN-PC	EXPO 1130 TN-PC	EXPO 1330 TN-PC
Ancho	mm	940	1.000	1.120	1.130	1.330
Fondo	mm	615	700	565	700	700
Alto	mm	1.983	2.023	1.900	2.023	2.023
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>550</b>	<b>800</b>	<b>688</b>	<b>1.000</b>	<b>1.200</b>
Estantes	Nº	8	8	8	8	8
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10	0 / 10
Termostato	Tipo	electrónico digital	electrónico digital	mecánico	electrónico digital	electrónico digital
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,7	0,75	0,53	0,75	0,75
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.731</b>	<b>1.920</b>	<b>1.754</b>	<b>2.093</b>	<b>2.373</b>

### Accesorios

	P.V.P. €
Estante compl. c/sop. Expo 940 TN	25
Estante compl. c/sop. Expo 1000 TN	25
Estante compl. c/sop. Expo 1120 TN	27
Estante compl. c/sop. Expo 1130 TN	27
Estante compl. c/sop. Expo 1330 TN	30





Mod. EXPO 1330 TN



Mod. EXPO 1120 TN-PC

### ARMARIOS EXPOSITORES TN:

Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga, con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz LED interior, para resaltar al máximo el producto refrigerado expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc. Gracias a su diseño y medidas pueden ser colocados incluso diferentes modelos uno al lado de otro sin romper la estética, adaptándose a cualquier necesidad.

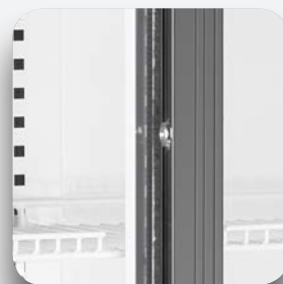
- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con autocierre.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Interior equipado con luz led vertical una a la derecha y otra a la izquierda para ofrecer una mayor iluminación.
- Estantes de rejilla plastificada blancas ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad
- Control electrónico digital de temperatura en todos los modelos, excepto en los modelos EXPO 1120 dotados de un termostato mecánico y un DISPLAY visualizador de temperatura.
- Refrigeración ventilada con grandes ventiladores en el interior y descarche automático.
- Interior y exterior en chapa de acero de color blanco.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Disponen de cuatro robustas ruedas (dos con freno) para facilitar su maniobrabilidad.
- Clase climática T.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Control electrónico.



Estantes ajustables en altura.



Puertas con cerradura.

# ARMARIOS EXPOSITOR TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### Modelo puertas abatibles

		NEW-EXPO 1000 TN	NEW-EXPO 1100 TN	NEW-EXPO 1200 TN
Ancho	mm	1.000	1.110	1.200
Fondo	mm	792	872	799
Alto	mm	2.000	2.000	2.000
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>881</b>	<b>988</b>	<b>945</b>
Capacidad Latas (330ml)	Nº	910	1.190	1.120
Capacidad botellas (500ml)	Nº	546	833	672
Dotación estantes plastificados	Nº	5	5	5
Luz interior	Tipo	led vertical	led vertical	led vertical
Termostato	Tipo	mecánico	mecánico	mecánico
Termómetro	Tipo	digital	digital	digital
Refrigeración	Tipo	ventilada	ventilada	ventilada
Temperatura	ºC	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	W	890	850	1000
Gas	Tipo	R290	R290	R290
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.199</b>	<b>2.456</b>	<b>2.350</b>

### Modelos puertas correderas

		NEW-EXPO 1000 TN-PC	NEW-EXPO 1100 TN-PC	NEW-EXPO 1200 TN-PC
Ancho	mm	1.000	1.110	1.200
Fondo	mm	742	820	742
Alto	mm	2.000	2.000	2.000
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>771</b>	<b>988</b>	<b>945</b>
Dotación estantes plastificados	Nº	5	5	5
Capacidad Latas (330ml)	Nº	910	1.190	1.120
Capacidad botellas (500ml)	Nº	546	833	672
Luz interior	Tipo	led vertical	led vertical	led vertical
Termostato	Tipo	mecánico	mecánico	mecánico
Termómetro	Tipo	digital	digital	digital
Refrigeración	Tipo	ventilada	ventilada	ventilada
Temperatura	ºC	+1 / +10	+1 / +10	+1 / +10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	W	730	850	1000
Gas	Tipo	R290	R290	R290
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.116</b>	<b>2.373</b>	<b>2.313</b>

### Accesorio

	P.V.P. €
Estante complementario c/soportes NewExpo 1000	<b>62</b>
Estante complementario c/soportes NewExpo 1100	<b>60</b>
Estante complementario c/soportes NewExpo 1200	<b>60</b>







Mod. NEW-EXPO 1200 TN-PC

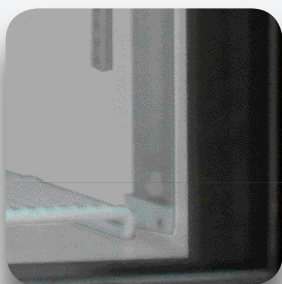


Mod. NEW-EXPO 1100 TN

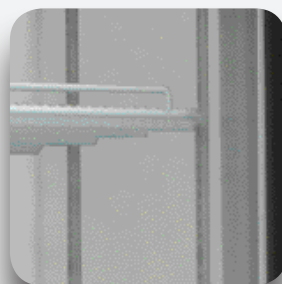
### ARMARIOS EXPOSITORES TN:

Expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar máxima capacidad de carga, con cajón luminoso, gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz LED interior. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc. Gracias a su diseño y medidas pueden ser colocados incluso diferentes modelos uno al lado de otro sin romper la estética, adaptándose a cualquier necesidad.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Interior equipado con luz led vertical una a la derecha y otra a la izquierda para ofrecer una mayor iluminación.
- Estantes de rejilla plástica blanca ajustables en altura sobre cremallera.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Refrigeración ventilada con grandes ventiladores en el interior y con descarche automático.
- Interior y exterior en chapa de acero de color blanco.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Disponen de cuatro robustas ruedas-cilíndricas para facilitar su maniobrabilidad y cuatro pies regulables.
- Clase climática 4
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Luz led interior.



Estantes ajustables en altura.



Puertas con cerradura.

# ARMARIOS EXPOSITORES TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### PUERTAS ABATIBLES

<b>Modelo</b>		<b>EXPO 1600-3P TN</b>
Ancho	mm	1.600
Fondo	mm	736
Alto	mm	2.042
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>1.455</b>
Estantes	Nº	4 + 4 + 4
Capacidad Latas (330ml)	Nº	1.608
Capacidad botellas (500ml)	Nº	804
Luz interior	Nº/Tipo	6 led vertical
Termostato	Tipo	electrónico
Temperatura	°C	0 / +10
Alimentación	Ph/Volts	2x230 / 50
Potencia total	W	810
Gas	Tipo	R290
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.225</b>

### Accesorio

Estante complementario c/soportes Expo 1600

**P.V.P. €**

**19**





Mod. EXPO 1600-3P TN

## ARMARIO EXPOSITOR TN

Grandes armarios expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga, con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz LED interior para resaltar al máximo el producto refrigerado expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc. Gracias a su diseño y medidas pueden ser colocados incluso diferentes modelos uno al lado de otro sin romper la estética, adaptándose a cualquier necesidad.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con autocierre.
- Interior equipado con 6 luz led vertical.
- Estantes de rejilla plastificada blancas ajustables en altura sobre cremallera.
- Control electrónico digital de temperatura.
- Refrigeración ventilada con grandes ventiladores en el interior y descarche automático.
- Interior y exterior en chapa de acero de color blanco.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Disponen de seis robustas ruedas para facilitar su maniobrabilidad.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Estantes ajustables.



Ventilador interior.



Control electrónico.

# ARMARIOS EXPOSITOR TN

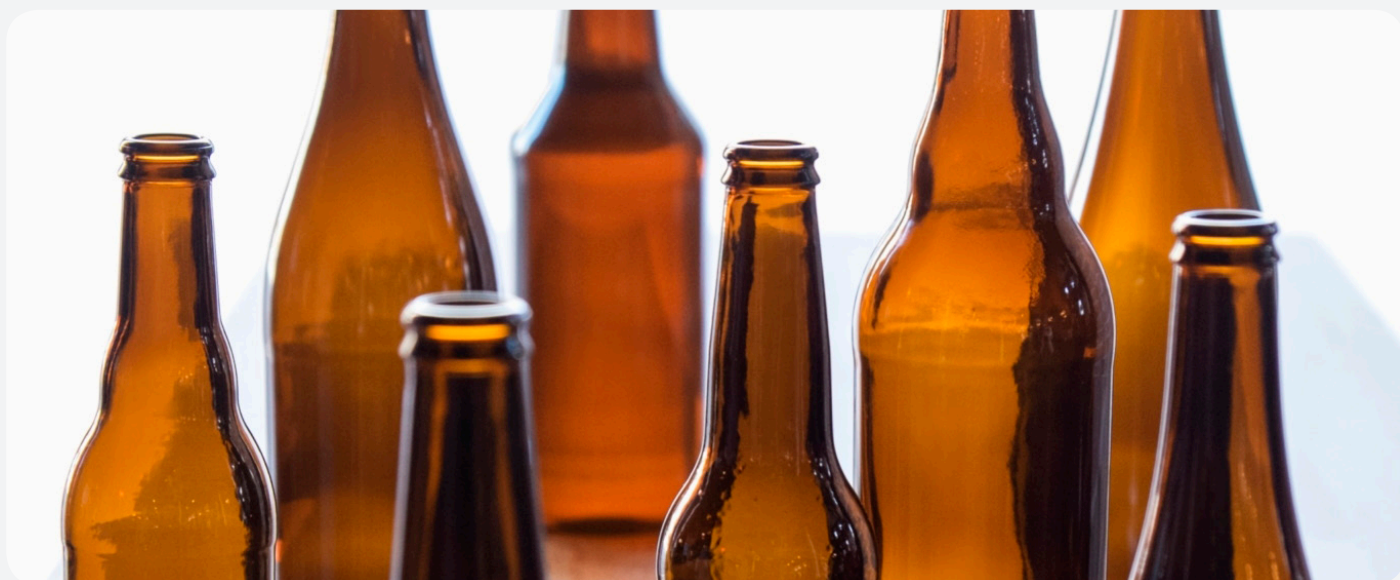
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### PUERTAS ABATIBLES

<b>Modelo</b>		<b>EXPO 1710 TN</b>	<b>EXPO 2000 TN</b>
Ancho	mm	1.710	1.985
Fondo	mm	720	820
Alto	mm	2.063	2.058
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>1.500</b>	<b>2.000</b>
Estantes	Nº	12	15
Temperatura	ºC	0 / 10	0 / 10
Termostato	Tipo	electrónico dgital	electrónico dgital
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230
Potencia total	kW	0,75	0,72
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.237</b>	<b>4.252</b>

### Accesorios

	<b>P.V.P. €</b>
Estante complementario c/sop. Expo 1710 TN	<b>42</b>
Estante complementario c/sop. Expo 2000 TN	<b>42</b>







Mod. EXPO 2000 TN

### ARMARIOS TN:

Grandes armarios expositores verticales TN con diseño interior especial para proporcionar la máxima capacidad de carga, con cajón luminoso, de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz LED interior para resaltar al máximo el producto refrigerado expuesto. Ideales para bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, panaderías, etc. Gracias a su diseño y medidas pueden ser colocados incluso diferentes modelos uno al lado de otro sin romper la estética, adaptándose a cualquier necesidad.

- Puertas dotadas de doble cristal anti empañamiento y con autocierres.
- Todos los modelos disponen de cerradura con llaves.
- Interior equipado con luz led vertical una a la derecha y otra a la izquierda para ofrecer una mayor iluminación. **Modelo 2000 equipado también con luz led horizontal en la parte superior interior.**
- Estantes de rejilla plastificada blancas ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad.
- Control electrónico digital de temperatura en todos los modelos,
- Refrigeración ventilada con grandes ventiladores en el interior y descarche automático.
- Interior y exterior en chapa de acero de color blanco.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Disponen de ocho robustas ruedas (dos con freno) para facilitar su maniobrabilidad.
- Clase climática T.
- Todos los modelos pueden ser suministrados con estantes complementarios, bajo pedido.



Control electrónico.



Estantes ajustables en altura.



Puertas con cerradura.

# ARMARIOS EXPOSITORES TN

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Modelo</b>		<b>1500 DIK</b>
Ancho	mm	1.500
Fondo	mm	689
Alto	mm	2.044
<b>Capacidad neta</b>	<b>Lts.</b>	<b>1.148</b>
Estantes	mm	4 x 3
Temperatura	°C	+1 / +10
Refrigerante	Gas	R290a
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia	W	671
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.594</b>

## Accesorio

Estante complementario Mod. 1500 DIK

**P.V.P. €**

**26**







Mod. 1500 DIKx3

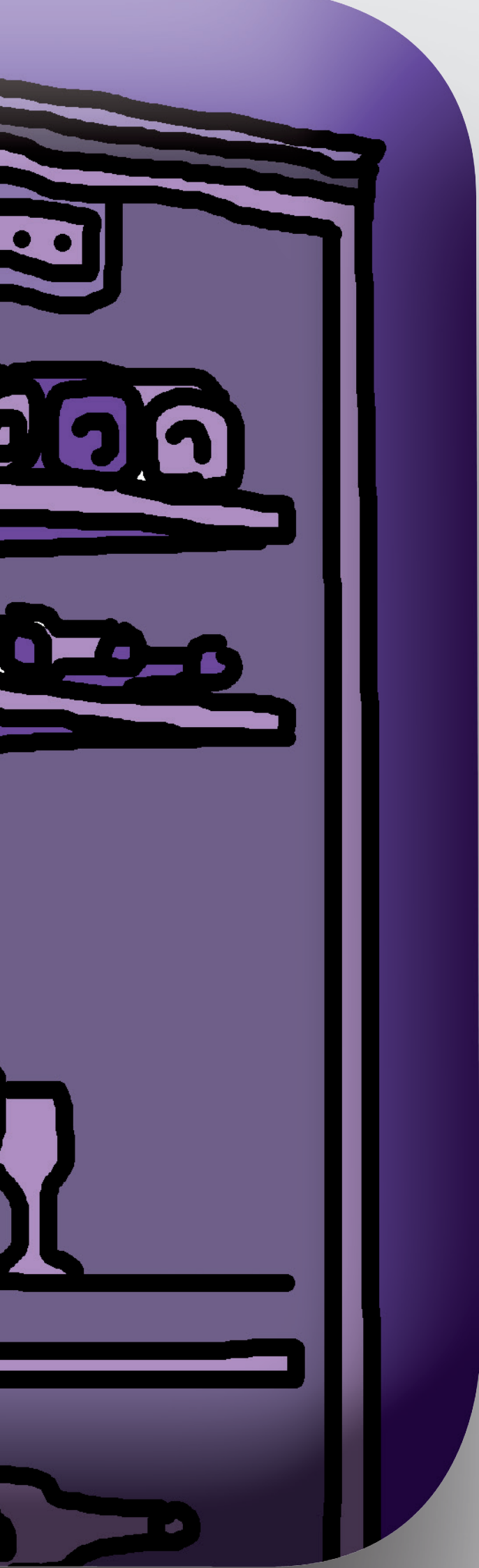
### 1500 DIK:

Armario expositores TN, con diseño interior especial para proporcionar alta capacidad de carga, con gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz led interior. Su diseño permite incluso colocar uno al lado de otro sin romper la estética, adaptándose a cualquier necesidad. Ideales para grandes superficies, supermercados, pastelerías, etc.

- Tres puertas dotadas de doble cristal templado anti empañamiento, con marco de aluminio.
- Luz LED interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Estantes de rejilla plastificada blancas ajustables en altura sobre cremallera que ofrecen una gran versatilidad.
- Control electrónico digital de temperatura.
- Refrigeración ventilada con grandes ventiladores en el interior y descarche automático.
- Condensador ventilado libre de mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos muy eficientes, obteniendo un gran ahorro energético.
- Pies regulables.
- Pueden ser suministrados con estantes complementarios, ver accesorios.
- Clase climática 4







ARMARIOS  
VINO



# ARMARIOS VINO

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

modelo		MINIBACO 52P	BACO 98P
Ancho	mm	435	480
Fondo	mm	500	475
Alto	mm	500	850
Capacidad	Lts	52	98
Capacidad borellas	Nº	14	25
Estantes	Nº	2	4
Temperatura	ºC	8 / 18	8 / 18
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,08	0,09
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>383</b>	<b>595</b>





Mod. BACO 98 P



Mod. MINI BACO 52 P

### ARMARIOS VINO:

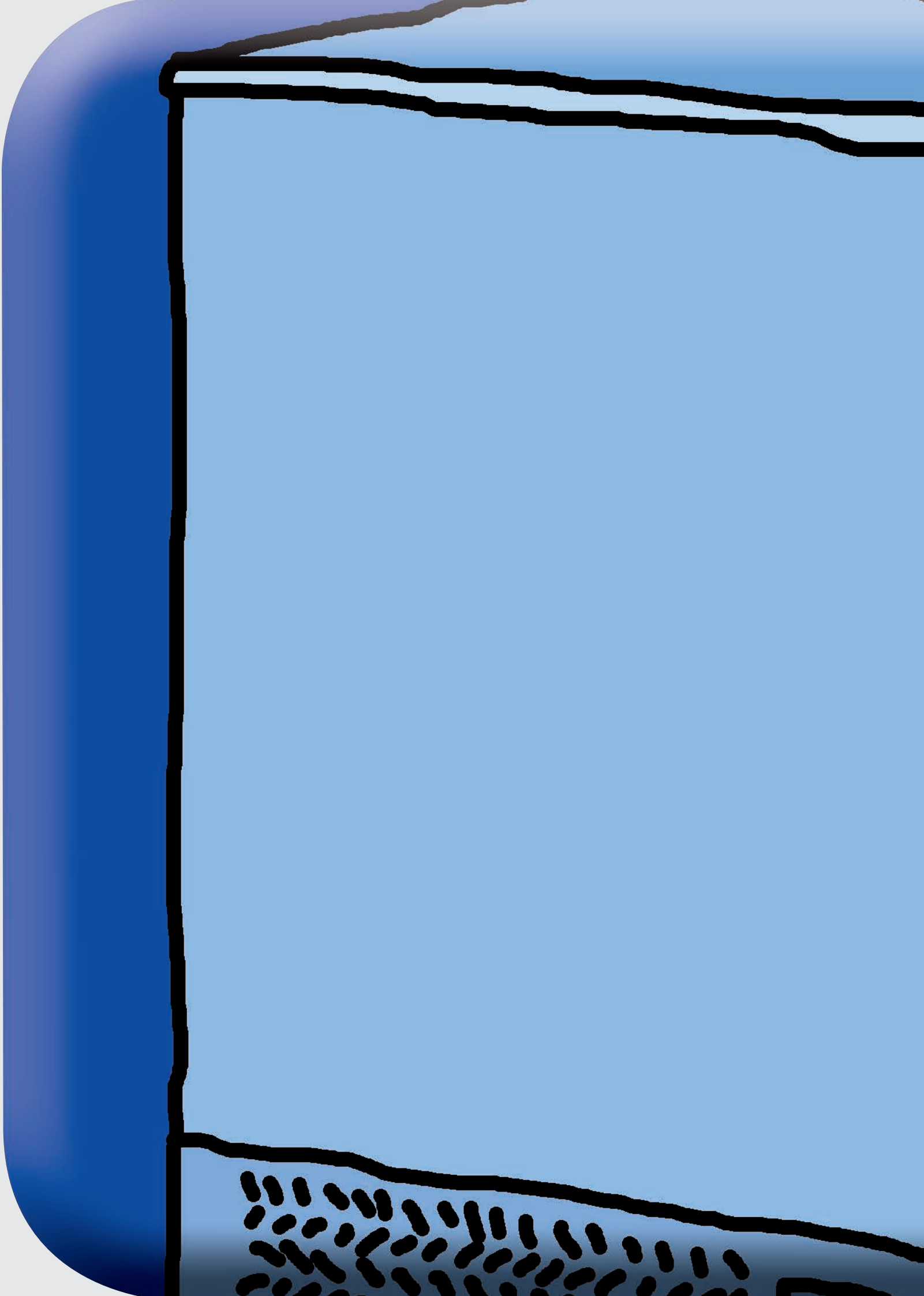
- Armarios especial para vino, compactos y robustos de gran visibilidad por su amplia superficie acristalada y luz interior, ideales para bodegas, bares, restaurantes, supermercados, pastelerías, etc.
- Evaporador estático, (placa fría vertical en el fondo del armario) y el mod. BACO 98P además equipado de un gran ventilador para una perfecta homogenización de la temperatura para vino.
- Luz LED interior para proporcionar una visibilidad perfecta del producto.
- Estantes regulables en altura. Mod. Baco 98PT dotado con tres estantes para botellas y uno recto de varilla cromada.
- Pies regulables.
- Modelo BACO 98P. Equipado con un interruptor luz y un termostato mecánico.



Estantes regulables en altura.



Termostato mecánico y gran ventilador.







## ABATIDORES DE TEMPERATURA



# ABATIDORES DE TEMPERATURA

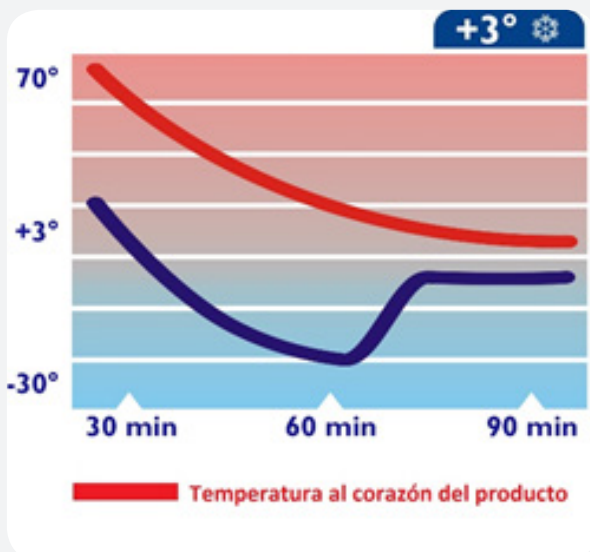
## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		AT GN2/3	AT 3T	AT 5T	AT 7T	AT 10T	AT 10T PLUS	AT 15 T	AT 20 T
Ancho	mm	660	750	750	750	750	750	750	750
Fondo	mm	640	750	750	750	750	750	750	750
Alto	mm	420	775	890	1.310	1.310	1.310	1.850	2.080
Capacidad bandejas	nº	3	3	5	7	10	10	15	20
Distancia entre bandejas	mm	80	70	70	105	70	70	70	70
Bandejas (opción 1)	tipo o mm	GN2/3	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1
Bandejas (opción 2)	tipo o mm	-	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400
<b>Carga máxima ciclo +3°C</b>	<b>Kgs</b>	<b>9</b>	<b>15</b>	<b>23</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>45</b>	<b>60</b>
<b>Carga máxima ciclo -18°C</b>	<b>Kgs</b>	<b>7</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>20</b>	<b>25</b>	<b>35</b>
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	3x380	3x380
Potencia total	kW	0,55	1	1,3	1,3	1,3	1,68	2,4	2,4
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.969</b>	<b>3.521</b>	<b>4.078</b>	<b>6.597</b>	<b>6.661</b>	<b>8.825</b>	<b>11.798</b>	<b>14.320</b>

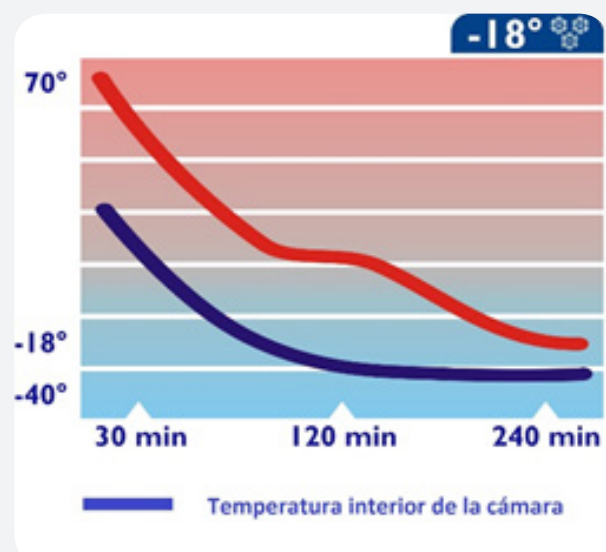
## CON GRUPO REMOTO

Modelo		AT 3TGD	AT 5TGD	AT 7TGD	AT 10TGD	AT 10TGD PLUS	AT 15TGD	AT 20TGD
Ancho	mm	750	750	750	750	750	750	750
Fondo	mm	750	750	750	750	750	750	750
Alto	mm	775	890	1.310	1.310	1.310	1.850	2.080
Capacidad bandejas	nº	3	5	7	10	10	15	20
Distancia entre bandejas	mm	70	70	105	70	70	70	70
Bandejas (opción 1)	tipo o mm	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1	GN1/1
Bandejas (opción 2)	tipo o mm	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400	600x400
<b>Carga máxima ciclo +3°C</b>	<b>Kgs</b>	<b>15</b>	<b>23</b>	<b>25</b>	<b>25</b>	<b>35</b>	<b>45</b>	<b>60</b>
<b>Carga máxima ciclo -18°C</b>	<b>Kgs</b>	<b>9</b>	<b>12</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>20</b>	<b>25</b>	<b>35</b>
Alimentación	Ph/Volts	2x230	2x230	2x230	2x230	2x230	3x380	3x380
Potencia total	kW	1	1,3	1,3	1,3	1,68	2,4	2,4
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.642</b>	<b>3.141</b>	<b>4.257</b>	<b>4.318</b>	<b>6.482</b>	<b>9.458</b>	<b>11.980</b>

Ciclo de abatimiento rápido de +70°C a +3°C en 90 min. "refrigeración"



Ciclo de abatimiento rápido de +70°C a -18°C en 240 min. "congelación"





Mod. AT 10 T



Mod. AT 5 T



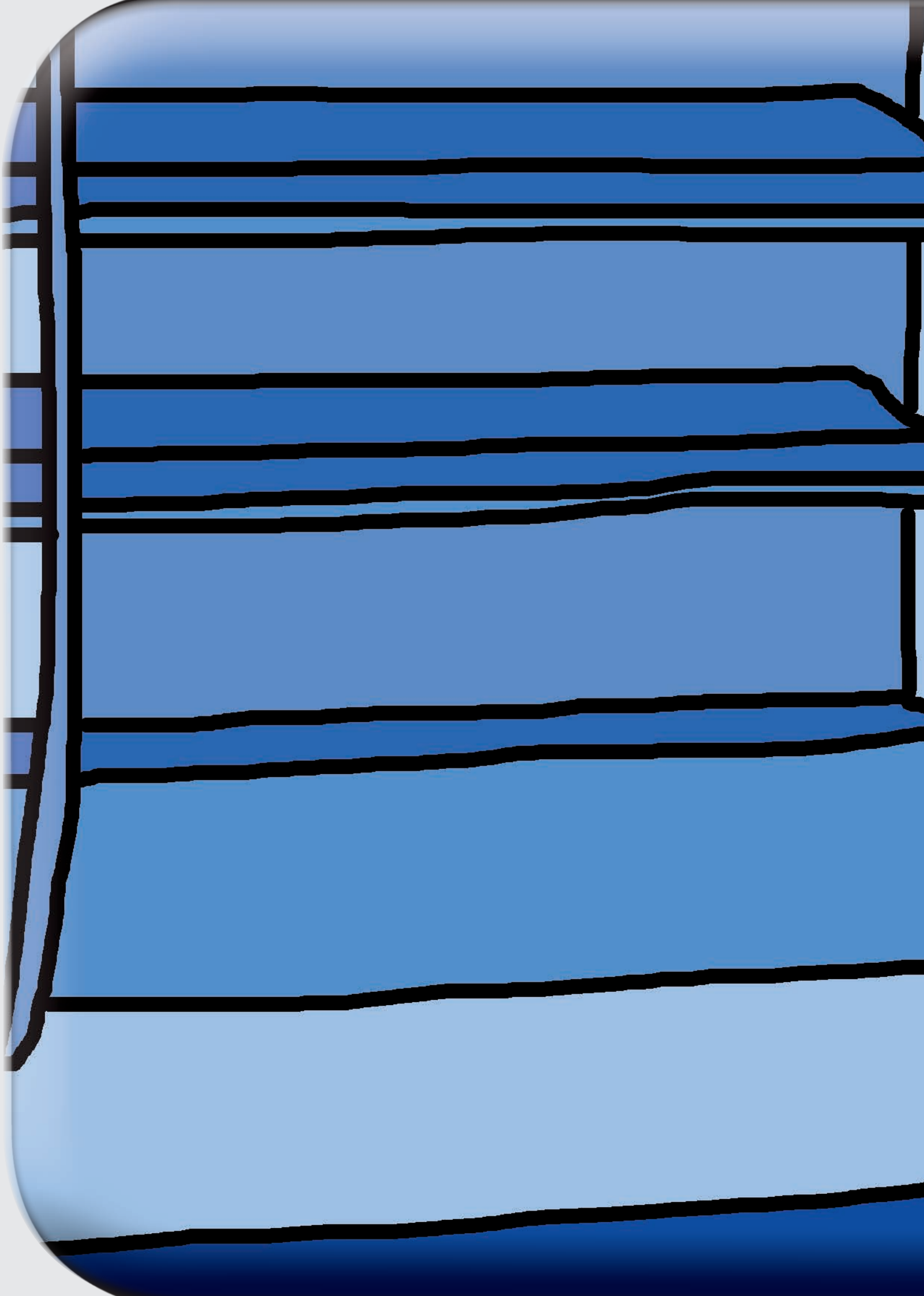
Mod. AT GN 2/3

### ABATIDORES:

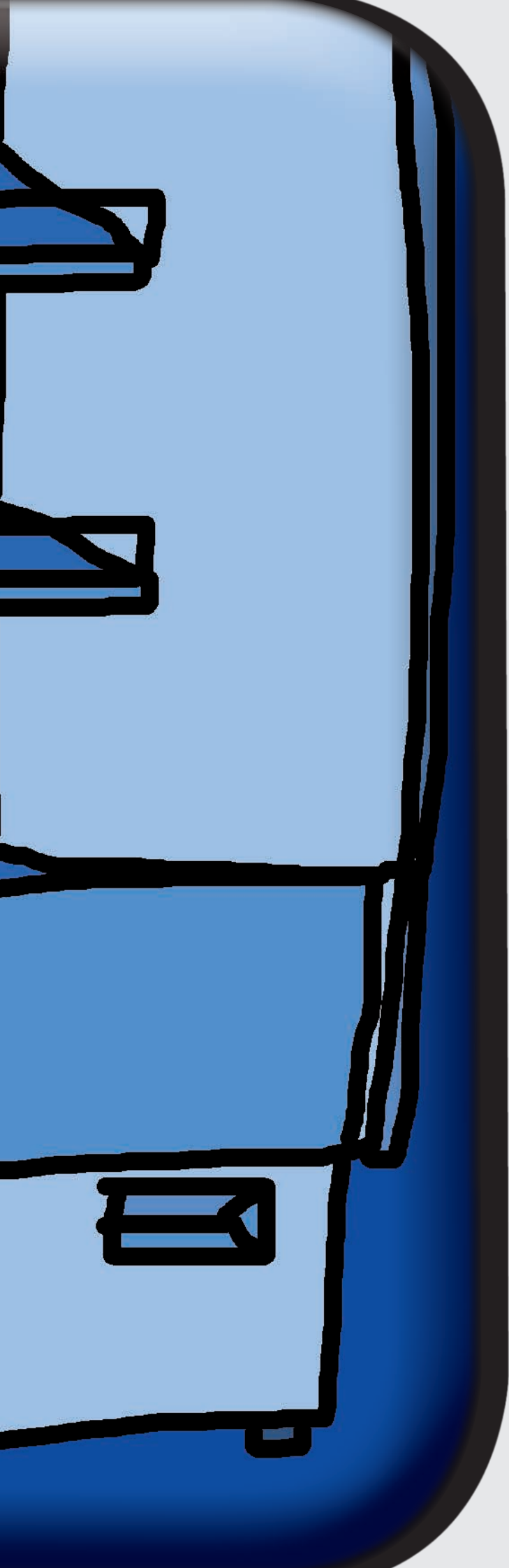
Máxima rapidez del proceso de reducción de temperatura del producto "garantía de calidad". "La línea de abatidores AT permite reducir rápidamente la temperatura interna de los alimentos ya sean cocidos o frescos. Evitando la proliferación bacteriana y manteniendo higiénicamente la calidad, fresca y condiciones organolépticas del producto (textura, sabor, olor, etc.)". El modelo AT GN2/3 es un abatidor potente y compacto de dimensiones reducidas capaz de alcanzar una temperatura de  $-40^{\circ}\text{C}$  en pocos minutos. Ideal para espacios reducidos.

- Interior y exterior en acero inoxidable, base externa en acero galvanizado.
- Cámara interior con cantos y esquinas redondeadas.
- Aislamiento en poliuretano sin gas CFC inyectado a alta presión.
- Espesor de aislamiento 40mm.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura (60/90 mm).
- Puerta con cierre magnético y auto cierre.
- Panel de control frontal electrónico y digital en modelo AT GN2/3.
- Refrigeración ventilada.
- Equipo frigorífico tropicalizado de serie (TA  $+43^{\circ}\text{C}$ / HR 65%).
- Fácil mantenimiento, panel trasero se puede abrir y unidad extraíble.
- Diseñados y predispuestos para grupo remoto.
- Sonda al corazón de serie.
- Sonda PTC de ambiente de serie
- Los ciclos se pueden configurar para finalización por sonda al corazón  $+3^{\circ}\text{C}$  o  $-18^{\circ}\text{C}$  o por tiempo.









MURALES  
GLASS-TOP Y  
VITRINAS  
EXPOSITORAS



# GLASS-TOP

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		TAGA 350	TAGA 470	TAGA 550
Ancho	mm	1.030	1.320	1.570
Fondo	mm	650	650	650
Alto	mm	924 / 797	924 / 797	924 / 797
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>209</b>	<b>286</b>	<b>352</b>
Dotación cestas plastificadas	Nº	1	2	2
Capacidad Max. cestas plastificadas	Nº	3	5	6
Temperatura	°C	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23
Termostato	tipo	mecánico	mecánico	mecánico
Descarche	tipo	manual	manual	manual
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia	kW	0,14	0,15	0,23
Gas	tipo	R290	R290	R290
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>838</b>	<b>950</b>	<b>1.051</b>

Modelo		CADI 350
Ancho	mm	1.383
Fondo	mm	620
Alto	mm	869
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>350</b>
Dotación cestas plastificadas	Nº	4
Temperatura	°C	-18
Termostato	tipo	mecánico
Descarche	tipo	manual
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50
Potencia	kW	0,28
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>719</b>

Accesorio	P.V.P. €
Cesta complementaria mod. Taga (192x492x275)	<b>12</b>





Mod. TAGA 470

Mod. CADI 350

**GLASS-TOP:**

Congelador Glass-Top de temperatura negativa

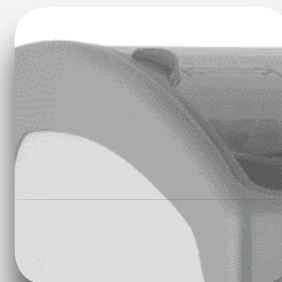
- Pequeño Glass-Top inclinado compacto de tapas con cristal térmico curvado que permiten una gran visibilidad del producto expuesto, adaptables en cualquier ambiente, ideales para supermercados, centros comerciales, heladerías, pastelerías, chocolaterías, bares, restaurantes, etc.
- Alta capacidad de almacenamiento con posibilidad de poner productos por debajo de los expuestos.
- Tapas correderas curvas de vidrio templado anti condensación con cerradura.
- Equipados de serie con cestas. (ver cantidad según modelo en tabla de características técnicas).
- Termostato mecánico, de fácil uso.
- Refrigeración estática y descarche manual.
- Condensador libre de mantenimiento
- Exterior fabricados en chapa pintada color blanco.
- Interior de revestido de aluminio atóxico los CADI y chapa galvanizada pintada los TAGA.
- Disponen de drenaje para la descongelación facilitando la limpieza e higiene.
- Dotados de ruedas para su fácil traslado.
- Equipados con grupos frigoríficos de alto rendimiento y baja emisión térmica, obteniendo un gran ahorro energético.



Tapas curvas deslizantes.



Equipado de serie con cestas.

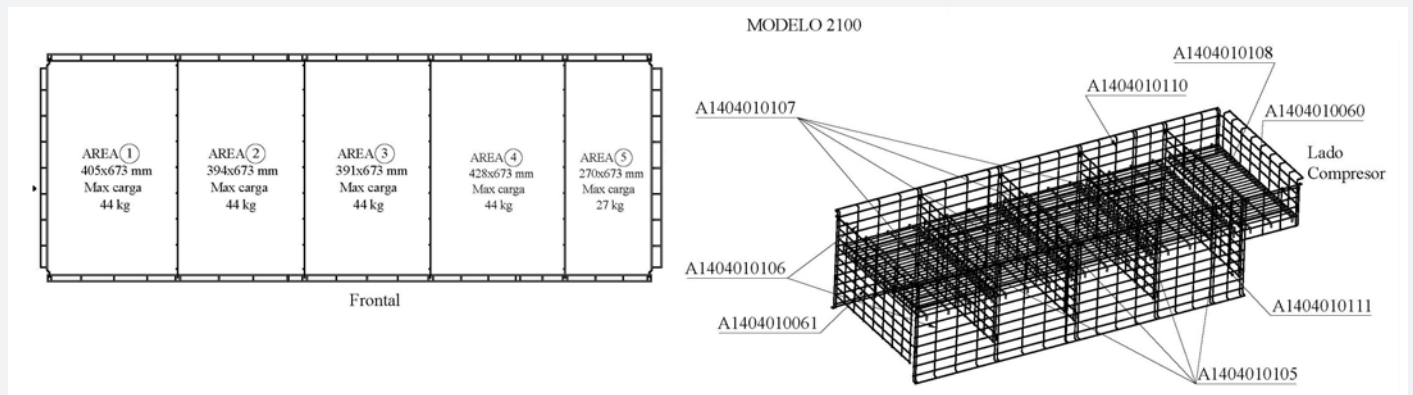


Tapas deslizantes.

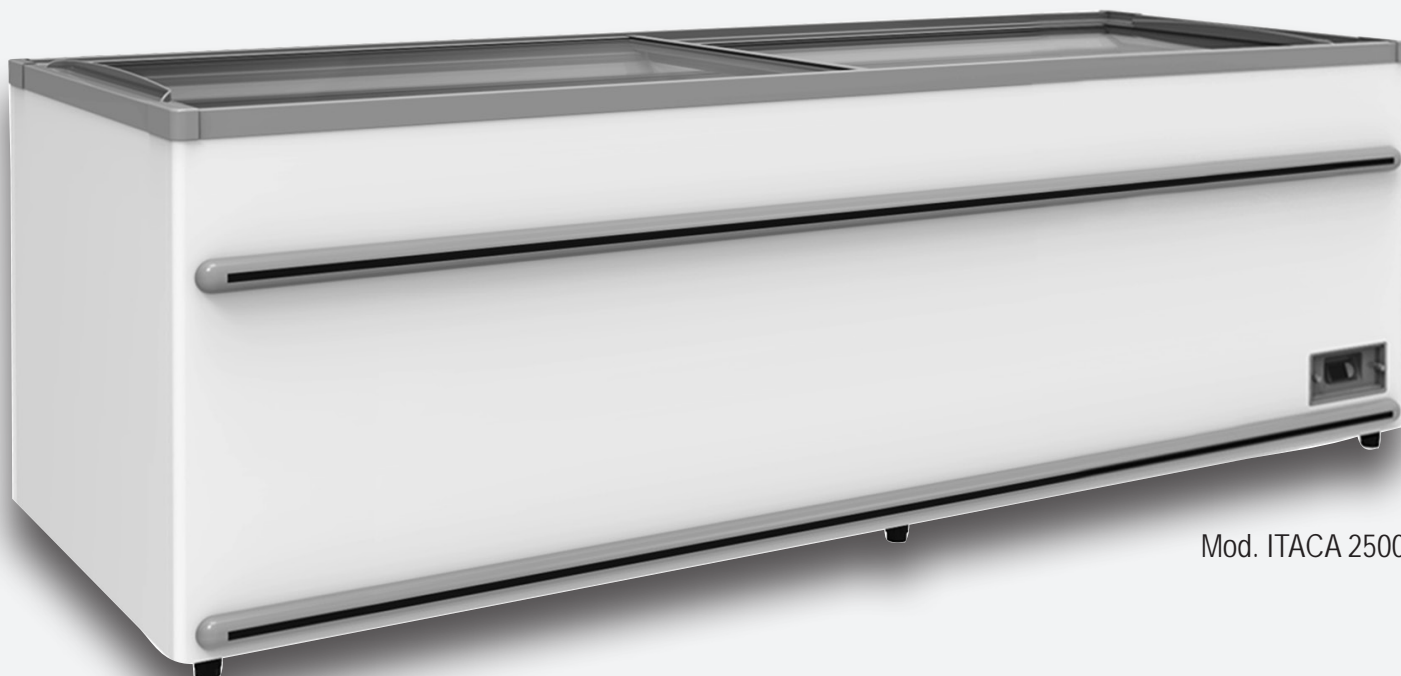
# GLASS-TOP

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		ITACA 2100	ITACA 2500
Ancho	mm	2.106	2.506
Fondo	mm	858	858
Alto	mm	865	865
<b>Volumen</b>	<b>Lts</b>	<b>880</b>	<b>1.070</b>
Temperatura	°C	- 18 / -23	- 18 / -23
Refrigeración	Tipo	estática	estática
<b>Descarche</b>	<b>Tipo</b>	<b>manual</b>	<b>manual</b>
Termostato/Termómetro	Tipo	electrónico	electrónico
Luz led interior	Tipo	incluida	incluida
Nivel sonoro	dB (A)	58	58
Compresor	Nº	1	1
Refrigerante	Tipo	R 290	R 290
Alimentación	Ph / Volts / Hz	2 / 230 / 50	2 / 230 / 50
Potencia	W	420	434
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.165</b>	<b>2.535</b>







Mod. ITACA 2500

### GLASS-TOP:

- Equipado con tapas de cristal y luz led interior de serie para resaltar la exposición del producto.
- Alta capacidad de almacenamiento con posibilidad de poner productos por debajo de los expuestos.
- Tapas superiores de cristal térmico.
- Doble perfil de protección de color gris contra choques de carritos de supermercado.
- Dotado de pies regulables en altura.
- Equipados con un panel de mandos electrónico, termostato y termómetro digital para el control de la temperatura.
- Interior y exterior fabricados en chapa galvanizada color blanco.
- Evaporador y circuito de tubos fabricados de aluminio.
- Condensador no requiere mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos de alto rendimiento y baja emisión térmica.
- Gracias al gas refrigerante R290, obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Todos los modelos se suministran con un juego de divisores (Ver esquema).



Pies regulables en altura.



Doble barra protectora.



Mando electrónico.

# ISLAS CONGELACIÓN BT Y TN/BT

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### MODELOS BT

Modelo		CRETA 1450 D	CRETA 1850 D	CRETA 2500 D	CRETA 1850 D CAB
Ancho	mm	1.456	1.856	2.506	1.856
Fondo	mm	858	858	858	858
Alto	mm	890	890	890	832 / 773
<b>Volumen</b>	<b>Lts</b>	<b>590</b>	<b>786</b>	<b>1.116</b>	<b>716</b>
Temperatura	°C	-18/-23	-18/-23	-18 / -23	-18 / -23
Refrigeración	Tipo	estática	estática	estática	estática
<b>Descarche</b>	<b>Tipo</b>	<b>automático</b>	<b>automático</b>	<b>automático</b>	<b>automático</b>
Termómetro/Termostato	Tipo	electrónico	electrónico	electrónico	electrónico
Luz interior	Tipo	led	led	led	led
Compresor	Nº	1	1	1	1
Refrigerante	Tipo	R 290	R 290	R 290	R 290
Alimentación	Ph / Volts / Hz	2 / 230 / 50	2 / 230 / 50	2 / 230 / 50	2 / 230 / 50
Potencia	W	281	346	403	346
<b>P.V.P. Mod. BT</b>	<b>€</b>	<b>1.875</b>	<b>2.108</b>	<b>2.594</b>	<b>2.118</b>

### MODELOS TN / BT

Modelo		CRETA 1450 D/2T	CRETA 1850 D/2T	CRETA 2500 D/2T	CRETA 1850 D/2T CAB
Ancho	mm	1.456	1.856	2.506	1.856
Fondo	mm	858	858	858	858
Alto	mm	890	890	890	832 / 773
<b>Volumen</b>	<b>Lts</b>	<b>590</b>	<b>786</b>	<b>1.116</b>	<b>716</b>
Temperatura BT	°C	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23
Temperatura TN	°C	-2 / +2	-2 / +2	-2 / +2	-2 / +2
Refrigeración	Tipo	estática	estática	estática	estática
<b>Descarche</b>	<b>Tipo</b>	<b>automático</b>	<b>automático</b>	<b>automático</b>	<b>automático</b>
Termómetro	Tipo	electrónico	electrónico	electrónico	electrónico
Luz led interior	Tipo	incluida	incluida	incluida	incluida
Compresor	Nº	1	1	1	1
Refrigerante	Tipo	R 290	R 290	R 290	R 290
Alimentación	Ph / Volts / Hz	2 / 230 / 50	2 / 230 / 50	2 / 230 / 50	2 / 230 / 50
Potencia	W	281	346	403	346
<b>P.V.P. Mod. BT/TN</b>	<b>€</b>	<b>1.935</b>	<b>2.167</b>	<b>2.653</b>	<b>2.178</b>



Composición: 1 x CRETA 1850 D CAB. +2 CRETA 1850 D





Mod. CRETA 2500 D

Mod. CRETA 1850 D

#### CRETA:

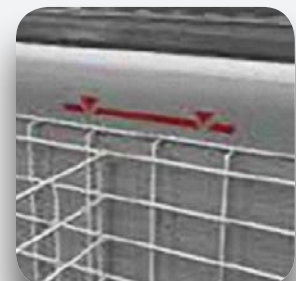
- Gran visibilidad gracias a sus tapas de cristal curvo y luz led interior de serie para resaltar la exposición del producto.
- Gracias a su diseño, puede exponer en solitario o formando combinaciones.
- Alta capacidad de almacenamiento con posibilidad de poner productos por debajo de los expuestos.
- Marco perimetral calefactado para evitar condensación y el bloqueo de las tapas de cristal térmico.
- Doble perfil de protección frontal de color gris contra choques de carritos de supermercado.
- Dotado de pies regulables en altura.
- Equipados con un panel de mandos electrónicos, con termómetro digital para el control de la temperatura.
- Interior y exterior fabricados en chapa galvanizada color blanco.
- Evaporador y circuito de tubos fabricados de aluminio.
- Condensador no requiere mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos de alto rendimiento y baja emisión térmica.
- Gracias al gas refrigerante R290, obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Refrigeración estática, descarche automático por gas caliente y evaporación de agua.
- Todos los modelos se suministran con un juego de divisores.



Mando electrónico.



Doble barra protectora.



Juego divisores.

# ISLAS CONGELACIÓN BT Y TN/BT

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### MODELOS BT

Modelo		MIKONOS 1850 D	MIKONOS 2100 D	MIKONOS 2500 D	MIKONOS 1850 D CAB.
Ancho	mm	1.856	2.106	2.506	1.856
Fondo	mm	858	858	858	860
Alto	mm	940	940	940	925
<b>Volumen</b>	<b>Lts</b>	<b>890</b>	<b>1.026</b>	<b>1.243</b>	<b>859</b>
Temperatura BT	°C	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23
Refrigeración	Tipo	estática	estática	estática	estática
<b>Descarche</b>	<b>Tipo</b>	<b>automático</b>	<b>automático</b>	<b>automático</b>	<b>automático</b>
Termómetro	Tipo	electrónico	electrónico	electrónico	electrónico
Luz led interior	Tipo	incluida	incluida	incluida	incluida
Compresor	Nº	1	1	1	1
Refrigerante	Tipo	R 290	R 290	R 290	R 290
Alimentación	Ph / Volts / Hz	2 / 230 / 50	2 / 230 / 50	2 / 230 / 50	2 / 230 / 50
Potencia	W	450	500	650	450
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.356</b>	<b>2.542</b>	<b>2.913</b>	<b>2.356</b>

### MODELOS TN / BT

Modelo		MIKONOS 1850 D/2T	MIKONOS 2100 D/2T	MIKONOS 2500 D/2T	MIKONOS 1850 D/2T CAB.
Ancho	mm	1.856	2.106	2.506	1.856
Fondo	mm	858	858	858	860
Alto	mm	940	940	940	925
<b>Volumen</b>	<b>Lts</b>	<b>1.026</b>	<b>1.026</b>	<b>1.243</b>	<b>859</b>
Temperatura BT	°C	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23	-18 / -23
Temperatura TN	°C	-2 / +2	-2 / +2	-2 / +2	-2 / +2
Refrigeración	Tipo	estática	estática	estática	estática
<b>Descarche</b>	<b>Tipo</b>	<b>automático</b>	<b>automático</b>	<b>automático</b>	<b>automático</b>
Termómetro	Tipo	electrónico	electrónico	electrónico	electrónico
Luz led interior	Tipo	incluida	incluida	incluida	incluida
Compresor	Nº	1	1	1	1
Refrigerante	Tipo	R 290	R 290	R 290	R 290
Alimentación	Ph / Volts / Hz	2 / 230 / 50	2 / 230 / 50	2 / 230 / 50	2 / 230 / 50
Potencia	W	450	500	650	450
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.415</b>	<b>2.601</b>	<b>2.972</b>	<b>2.415</b>



Composición: 2 MIKONOS 1850 D CAB. y 2 MIKONOS 2100 D







Mod. MIKONOS 2100 D

### MIKONOS D:

- Excelente visibilidad por su gran superficie acristalada frontal, sus tapas de cristal superior y a la luz led de serie para resaltar la exposición del producto.
- Gracias a su diseño, puede exponer en solitario o formando combinaciones según necesidades.
- Alta capacidad de almacenamiento con posibilidad de poner productos por debajo de los expuestos.
- Tapas superiores de cristal térmico.
- Doble perfil de protección frontal de color gris contra choques de carritos de supermercado.
- Dotado de pies regulables en altura.
- Equipados con un panel de mandos electrónico y termómetro digital para el control de la temperatura.
- Refrigeración estática, descarche automático y evaporación de agua.
- Interior y exterior fabricados en chapa galvanizada recubierta con PVC blanco.
- Evaporador y circuito de tubos fabricados de aluminio.
- Condensador que no requiere mantenimiento.
- Equipados con grupos frigoríficos de alto rendimiento y baja emisión térmica.
- Gracias al gas refrigerante R290, obtienen una alta eficiencia energética y bajos consumos.
- Todos los modelos se suministran con un juego de divisores.



Luz interior LED.



Doble barra protectora.



Mando electrónico.

# VITRINAS EXPOSITORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### FRIO

<b>Modelo</b>		<b>PASTRY 1200 C</b>	<b>PASTRY 1500 C</b>
Ancho	mm	1.215	1.515
Fondo	mm	675	675
Alto	mm	1.275	1.275
Capacidad	Lts	400	500
Estantes	Nº	2	2
Temperatura	ºC	+2 / +8	+2 / +8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,49	0,49
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.583</b>	<b>4.154</b>





Mod. PASTRY 1500 C

### VITRINA EXPOSITORA PASTRY:

Vitrina expositora práctica y moderna, de gran visibilidad por sus cuatro caras de cristal y sus estantes iluminados permitiendo destacar y resaltar el producto expuesto. Ideal para pastelería, panaderías, supermercados, etc.

- Dotada de dos estantes regulables en altura.
- Iluminación LED de serie en cada estante y bajo plafón superior.
- Vidrio frontal y laterales con doble acristalamiento atemperado.
- Puertas correderas de doble acristalamiento en el lado servicio.
- Construida en acero inoxidable.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Equipado de ruedas, 2 con freno.
- Clase climática N (16-32°C)



Control digital.



Ruedas con freno.

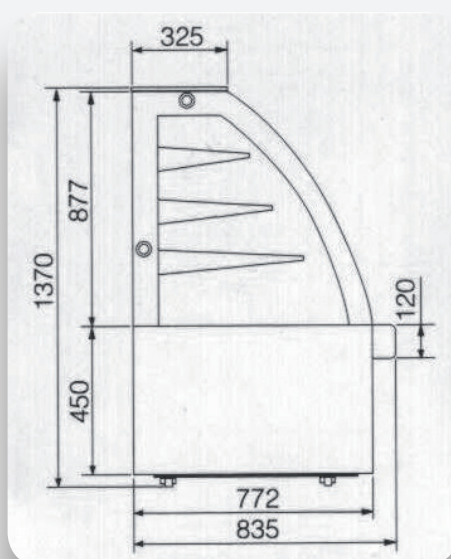


Estantes regulables.

# VITRINAS EXPOSITORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Modelo</b>		<b>PATMOS F1500</b>
Ancho	mm	1.500
Fondo	mm	840
Alto	mm	1.370
<b>Capacidad</b>	<b>Lts</b>	<b>600</b>
Estantes	Nº	3
Temperatura	°C	+2 / +8
Alimentación	Ph/V	2x230
Potencia total	kW	0,7
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>5.026</b>







Mod. PATMOS F 1500

### VITRINA EXPOSITORA PATMOS:

Vitrina expositora refrigerada de diseño limpio, de gran visibilidad con frontal y laterales de cristal y estantes iluminados permitiendo resaltar el producto expuesto. Ideal para autoservicios, pastelería, cafeterías, panaderías, supermercados, etc.

- Dotada de tres estantes regulables en altura.
- Iluminación LED de serie en cada estante y bajo plafón superior.
- Frontal de puertas correderas de vidrio templado de doble acristalamiento.
- Laterales con vidrio de doble acristalamiento atemperado.
- Construida en acero inoxidable.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Equipado de ruedas, 2 con freno.

# VITRINAS EXPOSITORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

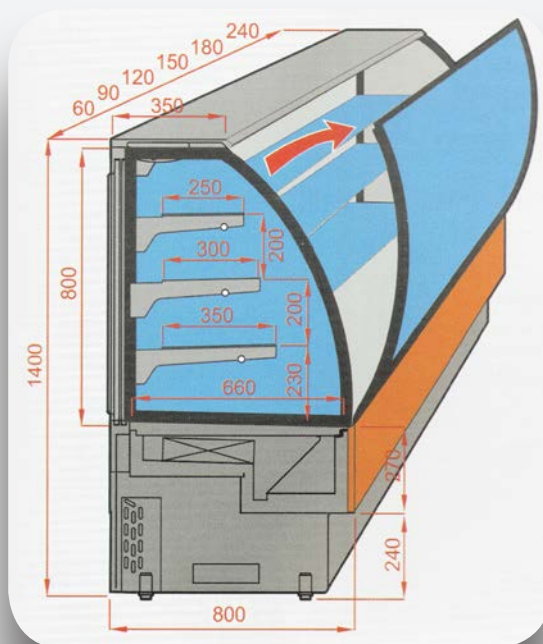
Modelo		EVO 60	EVO 90	EVO 120	EVO 150	EVO 180	EVO 240
Ancho	mm	600	900	1.200	1.500	1.800	2.400
Fondo	mm	800	800	800	800	800	800
Alto	mm	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400
Estantes	Nº	3	3	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	°C	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8	+3 / +8
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 total	kW	0,4	0,4	0,69	0,72	0,75	1,37
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.022</b>	<b>3.442</b>	<b>4.226</b>	<b>4.648</b>	<b>5.785</b>	<b>8.718</b>

## Accesorios

Kit ruedas

P.V.P. €

461





- RAL 4010
- RAL 6019
- RAL 1028
- RAL 5024
- RAL 5013
- RAL 6026
- RAL 2008
- RAL 1018
- RAL 3020
- RAL 9005
- RAL 9010

COLOR  
PANEL FRONTAL



- RAL 9005

COLOR  
LATERALES, ZÓCALO, ESTRUCTURA Y ENCIMERA.

Mod. EVO 180

### VITRINA EXPOSITORA EVO:

Vitrina expositora práctica y moderna, de gran visibilidad por sus cuatro caras de cristal y sus estantes iluminados permitiendo destacar y resaltar el producto expuesto. Ideal para pastelería, panaderías, supermercados, etc.

- Dotada de tres estantes de vidrio regulables en altura.
- Iluminación LED de serie en cada estante y bajo plafón superior.
- Cristal frontal abatible para fácil limpieza.
- Puertas correderas de doble acristalamiento en el lado servicio.
- Plano expositor extraíble.
- Panel de control electrónico con visualizador de fácil uso.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Sistema antivaho por aire caliente.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Opcional con ruedas, bajo pedido.
- Panel frontal personalizable, a elegir entre colores RAL...
- Laterales, zócalo y estructura en color negro.



Puertas correderas con doble cristal.



Cristal frontal abatible.

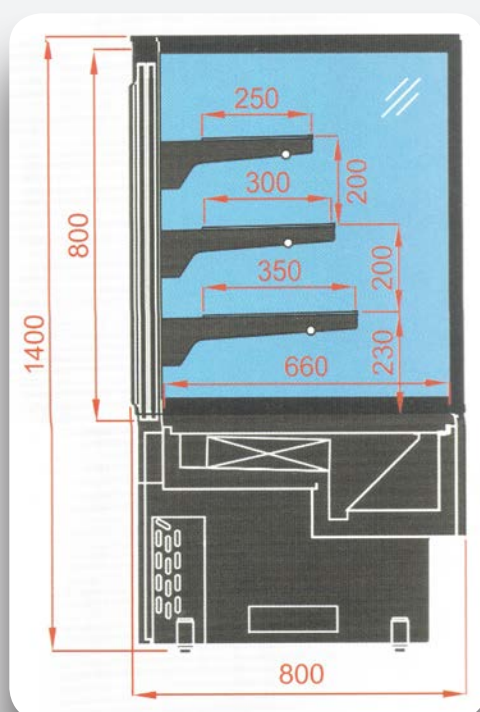
# VITRINAS EXPOSITORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

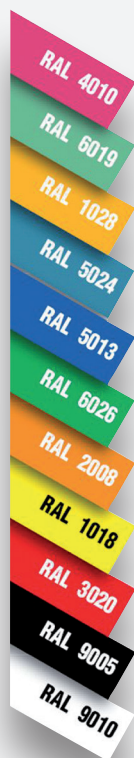
Modelo		EVO K 90	EVO K 120	EVO K 150	EVO K 180	EVO K 240
Ancho	mm	900	1.200	1.500	1.800	2.400
Fondo	mm	800	800	800	800	800
Alto	mm	1.400	1.400	1.400	1.400	1.400
Estantes	Nº	3	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	tipo	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	°C	+3 /+8	+3 /+8	+3 /+8	+3 /+8	+3 /+8
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 total	kW	0,4	0,69	0,72	0,75	1,37
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.442</b>	<b>4.226</b>	<b>4.648</b>	<b>5.785</b>	<b>8.718</b>

## Accesorios

	P.V.P. €
Kit ruedas	461



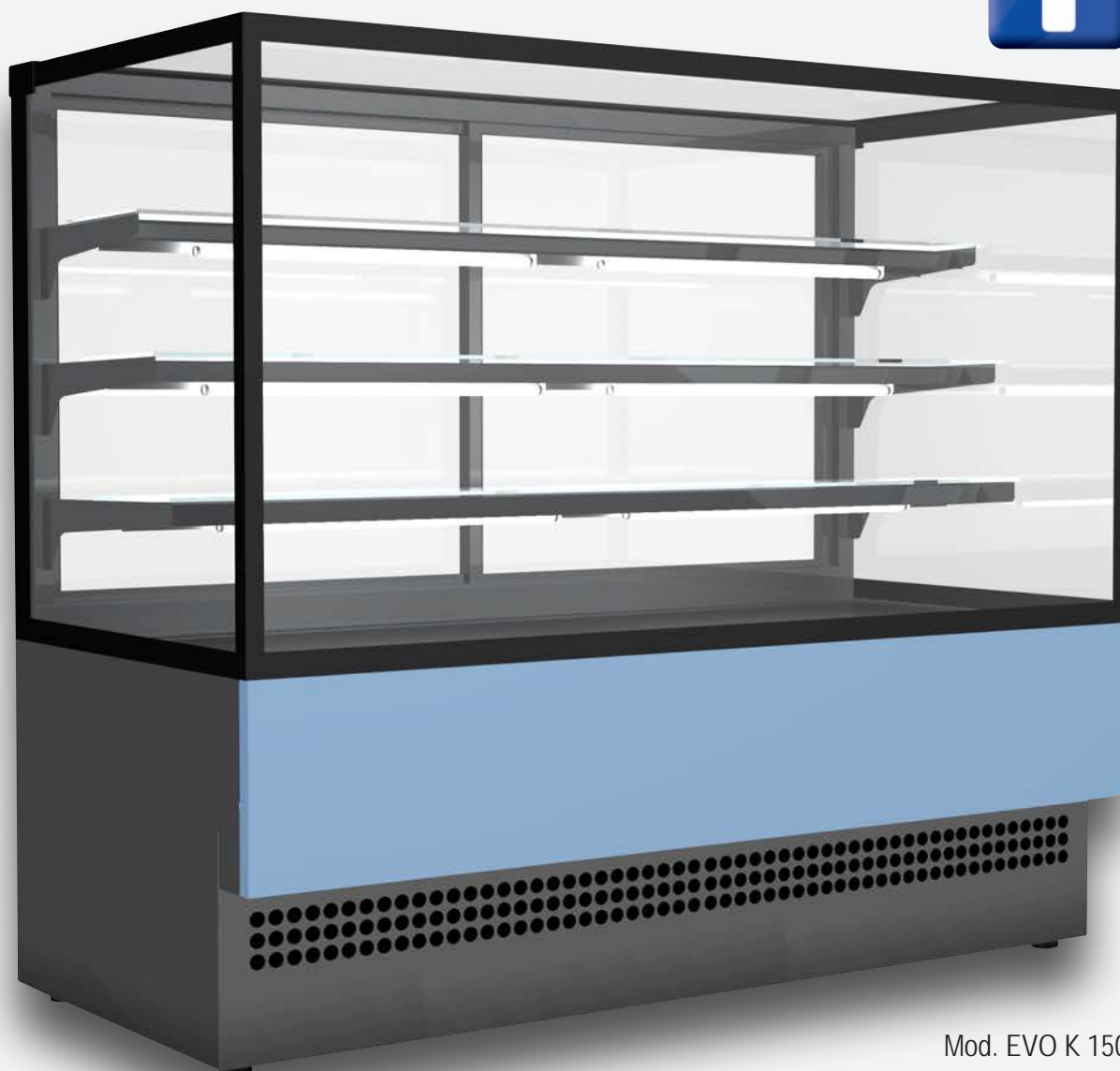




COLOR  
PANEL FRONTAL



COLOR  
LATERALES, ZÓCALO Y ESTRUCTURA.



Mod. EVO K 150

### VITRINA EXPOSITORA EVO K:

Vitrina expositora práctica y moderna, de gran visibilidad gracias a sus cinco caras de cristal y sus estantes iluminados hacen resaltar el producto expuesto. Ideal para pastelería, panaderías, supermercados, etc.

- Dotada de tres estantes de vidrio regulables en altura.
- Iluminación LED de serie en cada estante y bajo cristal techo.
- Apertura frontal del vidrio.
- Puertas correderas de doble acristalamiento en el lado servicio.
- Plano expositor extraíble.
- Panel de control electrónico con visualizador de fácil uso.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Sistema antivaho por aire caliente.
- Evaporación automática del agua de condensación.
- Opcional con ruedas, bajo pedido.
- Panel frontal personalizable, a elegir entre colores RAL...
- Laterales, zócalo y estructura en color negro.



Sistema antivaho de aire caliente.



Panel de control.

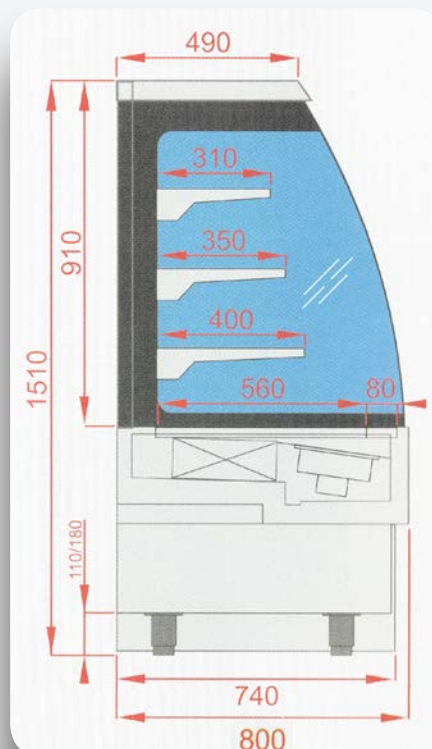
# MURALES EXPOSITORAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		EVO SELF 90	EVO SELF 120	EVO SELF 150	EVO SELF 180	EVO SELF 240
Ancho	mm	900	1.200	1.500	1.800	2.400
Fondo	mm	800	800	800	800	800
Alto	mm	1.510	1.510	1.510	1.510	1.510
Estantes	Nº	3	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	tipo	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
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 total	kW	1,11	1,45	1,68	1,99	2,8
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.677</b>	<b>4.510</b>	<b>4.963</b>	<b>6.176</b>	<b>8.283</b>

## Accesorios

Kit ruedas	P.V.P. €
	461





Mod. EVO SELF 180

### MURALES EXPOSITORAS EVO SHELF:

Diseñada para la exposición y perfecta conservación del producto, gracias a su sistema de refrigeración efectivo y muy fiable. Elegante y llamativa, de gran visibilidad por su iluminación resaltando el producto expuesto. Ideal para grandes superficies, supermercados, pastelería, panaderías, autoservicios, etc. Se adaptan a cualquier necesidad.

- Construida totalmente de acero inoxidable.
- Dotada de tres estantes de acero inoxidable.
- Plano expositor extraíble.
- Vidrios laterales de doble acristalamiento templado.
- Deflector de vidrio templado, máxima seguridad en caso de rotura.
- Parte posterior interna y techo perforado para una mejor circulación del aire garantizando una refrigeración efectiva.
- Iluminación LED de serie bajo techo interior.
- Panel de control electrónico con visualizador de fácil uso.
- Aislamiento de poliuretano de alta densidad sin CFC.
- Compresor y unidad ubicados en la parte inferior, de fácil acceso.
- Refrigeración ventilada y descarche automático.
- Opcional con ruedas y luz led en cada estante, bajo pedido.

# MURAL EXPOSITOR

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Modelo</b>		<b>EVORA 220</b>	<b>EVORA 250</b>
Ancho	mm	494	610
Fondo	mm	600	685
Alto	mm	1.740	1.704
Capacidad	Lts	220	250
Estantes	Nº	3	3
Temperatura	ºC	2 / 12	2 / 12
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,53	0,65
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.267</b>	<b>2.809</b>







Mod. EVORA 220



Mod. EVORA 250

### EVORA:

Vitrinas murales refrigeradas, de diseño elegante y de gran visibilidad, con laterales de vidrio curvado, frontal abierto y luz led en cada estante para resaltar la exposición de los productos que necesitan estar refrigerados como bebidas, sándwiches, snacks, etc. Ideales para pastelerías, panaderías, heladerías, cafeterías, restaurantes, bares, hoteles, etc. Fabricadas con componentes de alta calidad, para asegurar una gran durabilidad y eficiencia energética.

- Diseñadas para un gran capacidad de exposición.
- Fabricadas en acero inoxidable con laterales de vidrio curvado endurecido.
- Disponen de tres estantes robustos y ajustables.
- Iluminación LED debajo de cada estante.
- Refrigeración ventilada, con descarche automático.
- Termostato electrónico con pantalla digital para un ajuste preciso de la temperatura.
- Dotadas con cortina nocturna.
- Equipadas con cuatro ruedas, dos con freno, para una mayor maniobrabilidad.
- El modelo 220 dispone de una barra para-golpes en el frontal.



Luz interior con LED.



Cortina de noche.



Ruedas con freno.

# MURALES REFRIGERADOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### LACTEOS

		<b>VULCANO (FONDO 600 MM)</b>						
<b>Modelo</b>		<b>V60 SL60</b>	<b>V60 SL80</b>	<b>V60 SL100</b>	<b>V60 SL125</b>	<b>V60 SL140</b>	<b>V60 SL150</b>	<b>V60 SL187</b>
<b>Ancho</b>	<b>mm</b>	<b>680</b>	<b>880</b>	<b>1.080</b>	<b>1.330</b>	<b>1.480</b>	<b>1.580</b>	<b>1.955</b>
Fondo	mm	602	602	602	602	602	602	602
Alto	mm	1.970	1.970	1.970	1.970	1.970	1.970	1.970
Estantes	Nº	4	4	4	4	4	4	4
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Puertas abatibles en mod.VB	nº	-	-	-	2	-	-	3
Alimentación	Ph/Volts	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 total	kW	1,24	1,24	1,45	1,45	1,5	1,5	2,4
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.288</b>	<b>3.474</b>	<b>3.617</b>	<b>3.667</b>	<b>4.237</b>	<b>4.539</b>	<b>5.222</b>
<b>P.V.P. INOX</b>	<b>€</b>	<b>3.912</b>	<b>4.129</b>	<b>4.294</b>	<b>4.691</b>	<b>5.021</b>	<b>5.379</b>	<b>6.186</b>
<b>P.V.P. VB</b>	<b>€</b>	-	-	-	<b>5.116</b>	-	-	<b>6.959</b>
<b>P.V.P. VB INOX</b>	<b>€</b>	-	-	-	<b>6.074</b>	-	-	<b>8.263</b>

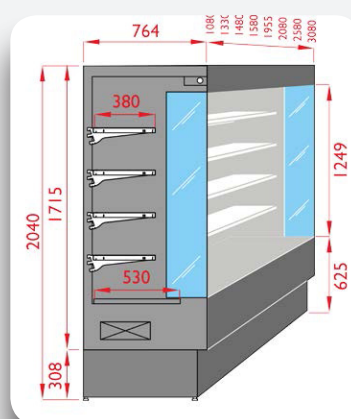
(\*) VB = modelo con puertas abatibles de cristal

		<b>VULCANO (FONDO 800 MM)</b>							
<b>Modelo</b>		<b>V80 SL100</b>	<b>V80 SL125</b>	<b>V80 SL140</b>	<b>V80 SL150</b>	<b>V80 SL187</b>	<b>V80 SL200</b>	<b>V80 SL250</b>	<b>V80 SL300</b>
<b>Ancho</b>	<b>mm</b>	<b>1.080</b>	<b>1.330</b>	<b>1.480</b>	<b>1.580</b>	<b>1.955</b>	<b>2.080</b>	<b>2.580</b>	<b>3.080</b>
Fondo	mm	764	764	764	764	764	764	764	764
Alto	mm	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040
Estantes	Nº	4	4	4	4	4	4	4	4
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarcho	tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Puertas abatibles en mod.VB	nº	-	2	-	-	3	-	4	-
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 total	kW	1,45	1,45	1,5	1,5	2,37	2,37	2,4	2,94
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>3.866</b>	<b>4.292</b>	<b>4.685</b>	<b>4.888</b>	<b>5.525</b>	<b>6.267</b>	<b>6.941</b>	<b>8.501</b>
<b>P.V.P. INOX</b>	<b>€</b>	<b>4.577</b>	<b>5.076</b>	<b>5.635</b>	<b>5.780</b>	<b>6.523</b>	<b>7.407</b>	<b>8.186</b>	<b>10.028</b>
<b>P.V.P. VB (*)</b>	<b>€</b>	-	<b>5.413</b>	-	-	<b>7.215</b>	-	<b>9.195</b>	-
<b>P.V.P. VB INOX (*)</b>	<b>€</b>	-	<b>6.422</b>	-	-	<b>8.545</b>	-	<b>10.890</b>	-

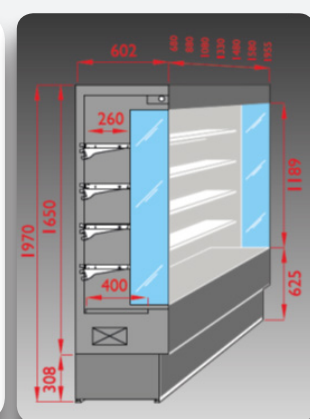
(\*) VB = modelo con puertas abatibles de cristal

### Accesorios

		<b>P.V.P.</b>	<b>P.V.P.</b>
		<b>pintado</b>	<b>inox</b>
Estante complementario Vulcano 60	600 mm	<b>68</b>	<b>79</b>
	800 mm	<b>90</b>	<b>113</b>
	1.000 mm	<b>113</b>	<b>134</b>
	1.250 mm	<b>142</b>	<b>168</b>
	1.400 mm	<b>158</b>	<b>187</b>
	1.500 mm	<b>168</b>	<b>203</b>
	1.875 mm	<b>179</b>	<b>213</b>
Estante complementario Vulcano 80	1.000 mm	<b>118</b>	<b>142</b>
	1.250 mm	<b>147</b>	<b>179</b>
	1.400 mm	<b>163</b>	<b>197</b>
	1.500 mm	<b>168</b>	<b>203</b>
	1.875 mm	<b>179</b>	<b>219</b>
	2.000 mm	<b>232</b>	<b>276</b>



VULCANO fondo 800 mm.



VULCANO fondo 600 mm.



COLOR FRONTAL PERSONALIZABLE. Mod. VULCANO 60 SL 80



Mod. VULCANO 80 SL VB 125

### MURALES REFRIGERADOS VULCANO SL:

Forma parte de la serie Vulcano. Murales compactos con gran visibilidad sin sacrificar la estética. Exponen sus productos frescos y preenvasados en un diseño limpio y moderno. Expositores refrigerados que garantizan una conservación óptima a temperaturas adecuadas para cada tipo de alimento. Un modelo para cada tipo de producto, diseñados para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, restaurantes, etc.

- Vulcano "SL": (+3°C, +5°C), diseñado específicamente para la exposición y conservación de productos "LACTEOS".
- Iluminación superior LED.
- Equipado con 4 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable).
- Cortina de noche auto-enrollable.
- Panel de mandos electrónico.
- Refrigeración ventilada y descarche por tiempo.
- Bajo consumo energético y bajo impacto ambiental. Fabricada sin uso de CFC.
- Tecnología, diseño limpio y moderno.
- Laterales termoformados con aislamiento de 40mm y con laterales de vidrio templado.
- Acceso desde el frontal del mural, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar la instalación y su mantenimiento.
- Dos profundidades: Versión 60 = (602mm) y Versión 80 = (764mm).
- Disponible con puerta de vidrio templado abatible ("VB"), de 620 mm".
- Frontal personalizable "Colores RAL estándar".
- Opcional, sin grupo incorporado. (consultar precios).



Panel frontal extraíble y acceso a partes.



4 estantes regulables en altura.



Cortina de noche auto-enrollable.



# MURALES REFRIGERADOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### FRUTAS Y VERDURAS

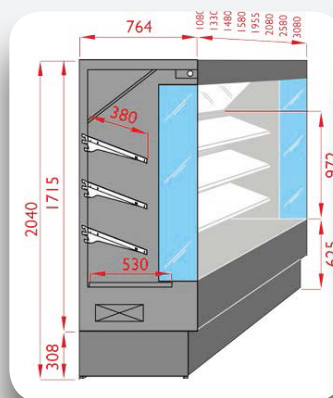
		<b>VULCANO</b>							
<b>Modelo</b>		<b>FV100</b>	<b>FV125</b>	<b>FV140</b>	<b>FV150</b>	<b>FV187</b>	<b>FV200</b>	<b>FV250</b>	<b>FV300</b>
<b>Ancho</b>	<b>mm</b>	<b>1.080</b>	<b>1.330</b>	<b>1.480</b>	<b>1.580</b>	<b>1.955</b>	<b>2.080</b>	<b>2.580</b>	<b>3.080</b>
Fondo	mm	764	764	764	764	764	764	764	764
Alto	mm	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040
Estantes	Nº	3	3	3	3	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático	automático
Temperatura	°C	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8
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 total	kW	1,45	1,45	1,5	1,5	2,37	2,37	2,4	2,93
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>4.043</b>	<b>4.523</b>	<b>4.933</b>	<b>5.154</b>	<b>5.862</b>	<b>6.623</b>	<b>7.386</b>	<b>9.031</b>
<b>P.V.P. Versión INOX</b>	<b>€</b>	<b>4.769</b>	<b>5.253</b>	<b>5.841</b>	<b>6.102</b>	<b>6.928</b>	<b>7.834</b>	<b>8.716</b>	<b>10.665</b>

### CARNE

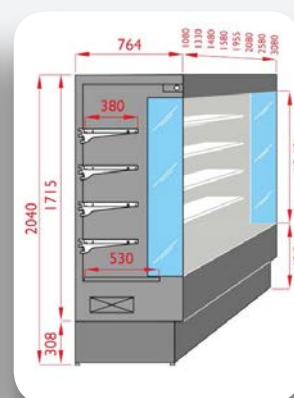
		<b>VULCANO</b>							
<b>Modelo</b>		<b>C100</b>	<b>C125</b>	<b>C140</b>	<b>C150</b>	<b>C187</b>	<b>C200</b>	<b>C250</b>	<b>C300</b>
<b>Ancho</b>	<b>mm</b>	<b>1.080</b>	<b>1.330</b>	<b>1.480</b>	<b>1.580</b>	<b>1.955</b>	<b>2.080</b>	<b>2.580</b>	<b>3.080</b>
Fondo	mm	764	764	764	764	764	764	764	764
Alto	mm	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040	2.040
Estantes	Nº	4	4	4	4	4	4	4	4
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico	auto.-eléctrico
Temperatura	°C	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
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 total	kW	1,45	1,45	1,5	1,5	2,37	2,37	2,4	2,93
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>4.398</b>	<b>4.879</b>	<b>5.327</b>	<b>5.559</b>	<b>6.273</b>	<b>7.126</b>	<b>7.876</b>	<b>9.639</b>
<b>P.V.P. Versión INOX</b>	<b>€</b>	<b>5.214</b>	<b>5.774</b>	<b>6.307</b>	<b>6.578</b>	<b>7.418</b>	<b>8.431</b>	<b>9.308</b>	<b>11.397</b>

### Accesorios

		<b>P.V.P.</b>	<b>P.V.P.</b>
		pintado	inox
Estante complementario Vulcano 80	1.000 mm	<b>118</b>	<b>142</b>
	1.250 mm	<b>147</b>	<b>179</b>
	1.400 mm	<b>163</b>	<b>197</b>
	1.500 mm	<b>168</b>	<b>203</b>
	1.875 mm	<b>179</b>	<b>219</b>
	2.000 mm	<b>232</b>	<b>276</b>
		blanca	gris
Rejilla frontal de retención Vulcano 80	1.000 mm	<b>50</b>	<b>55</b>
	1.250 mm	<b>63</b>	<b>68</b>
	1.400 mm	<b>79</b>	<b>90</b>
	1.500 mm	<b>90</b>	<b>95</b>
	1.875 mm	<b>118</b>	<b>129</b>



VULCANO FV 80.



VULCANO C 80.





- RAL 5013
- RAL 6026
- RAL 2008
- RAL 1018
- RAL 3020
- RAL 9005
- RAL 9010



Mod. VULCANO 80 C 100

Mod. VULCANO 80 FV 100

COLOR FRONTAL  
PERSONALIZABLE.

### MURALES REFRIGERADOS VULCANO FV Y C:

Forman parte de la serie Vulcano. Murales compactos con gran visibilidad sin sacrificar la estética. Exponen sus productos frescos y preenvasados en un diseño limpio y moderno. Expositores refrigerados que garantizan una conservación óptima a temperaturas adecuadas para cada tipo de alimento. Un modelo para cada tipo de producto, diseñados para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, restaurantes, etc.

- **Vulcano "FV"** (+6°C, +8°C), (+6°C/+8°C) (**frutas y verduras**). Equipado con 3 estantes inclinados, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable). Este modelo dispone de un espejo inclinado en la parte superior sin iluminación y sin rejilla frontal de retención.
- **Vulcano "C"** (0°C/+2°C) (productos **cárnicos** procesados preenvasados). Equipado con 4 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable). Dispone de un deflector de aire de vidrio templado que mantiene la temperatura constante.
- Este modelo dispone de iluminación superior LED.
- Descarche eléctrico (solo para la versión "C" de carne).
- Cortina de noche auto-enrollable.
- Panel de mandos electrónico.
- Bajo consumo energético y bajo impacto ambiental. Fabricada sin uso de CFC.
- Laterales termoformados con aislamiento de 40mm y con laterales de vidrio templado.
- Acceso desde el frontal del mural, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar la instalación y su mantenimiento.
- Frontal personalizable "Colores RAL estándar".
- Opcional, sin grupo incorporado. (consultar precios).

# MURALES REFRIGERADOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### LACTEOS

		LIDO			
Modelo		SL100	SL125	SL187	SL250
Ancho	mm	1.060	1.310	1.935	2.560
Fondo	mm	888	888	888	888
Alto	mm	1.991	1.991	1.991	1.991
Estantes	Nº	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,45	1,45	2,37	2,4
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>4.195</b>	<b>5.056</b>	<b>5.858</b>	<b>6.929</b>
<b>P.V.P. Versión INOX</b>	<b>€</b>	<b>4.577</b>	<b>5.525</b>	<b>6.390</b>	<b>7.545</b>

### FRUTAS Y VERDURAS

		LIDO			
Modelo		FV100	FV125	FV140	FV150
Ancho	mm	1.060	1.310	1.935	2.560
Fondo	mm	888	888	888	888
Alto	mm	1.991	1.991	1.991	1.991
Estantes	Nº	2	2	2	2
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8	+6 / +8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,45	1,45	2,37	2,4
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>4.314</b>	<b>5.198</b>	<b>6.016</b>	<b>7.116</b>
<b>P.V.P. Versión INOX</b>	<b>€</b>	<b>4.714</b>	<b>5.678</b>	<b>6.559</b>	<b>7.748</b>

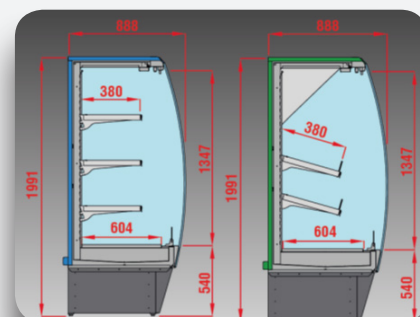
### CARNE

		LIDO			
Modelo		C100	C125	C187	C250
Ancho	mm	1.060	1.310	1.935	2.560
Fondo	mm	888	888	888	888
Alto	mm	1.991	1.991	1.991	1.991
Estantes	Nº	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico	automático eléctrico	automático eléctrico
Temperatura	ºC	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	1,45	1,45	2,37	2,4
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>4.903</b>	<b>5.678</b>	<b>6.840</b>	<b>7.892</b>
<b>P.V.P. Versión INOX</b>	<b>€</b>	<b>5.356</b>	<b>6.207</b>	<b>7.459</b>	<b>8.603</b>

### Accesorios

		P.V.P.	P.V.P.
		pintado	inox
	1.000 mm	118	142
	1.250 mm	147	179
	1.870 mm	179	219
	2.500 mm	292	361

Estante complementario LIDO





Mod. LIDO C 187

COLOR FRONTAL  
PERSONALIZABLE



Mod. LIDO FV 187



Mod. LIDO SL 187

### MURALES REFRIGERADOS LIDO:

Murales refrigerados, canalizables y de gran visibilidad. Exponen resaltando sus productos frescos y preenvasados en un diseño limpio y moderno. Garantizan una conservación óptima a temperaturas adecuadas para cada tipo de alimento. Un modelo para cada tipo de producto, diseñados para el autoservicio y para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, etc.

- **LIDO "SL"** (+3°C/+5°C), (productos **lacteos**). Equipado con 3 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable).
- **LIDO "FV"** (+6°C/+8°C), (**frutas y verduras**). Equipado con 2 estantes inclinados, regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable). Este modelo dispone de un espejo inclinado en la parte superior.
- **LIDO "C"** (0°C/+2°C), (productos **cárnicos** procesados preenvasados). Equipado con 3 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico o acero inoxidable (para versiones de acero inoxidable). Dispone de un deflector de aire de vidrio templado que mantiene la temperatura constante.
- Iluminación superior LED.
- Descarche eléctrico (solo para la versión "C" de carne). Descarche por tiempo para el modelo "SL y FV".
- Laterales de vidrio templado de doble acristalamiento (espesor de 30 mm cada uno).
- Cortina de noche auto-enrollable.
- Panel de mandos electrónico.
- Bajo consumo energético y bajo impacto ambiental. Fabricada sin uso de CFC.
- Acceso desde el frontal del mural, al condensador y a los componentes técnicos, para facilitar la instalación y su mantenimiento.
- Frontal personalizable "Colores RAL estándar".
- También disponible en versión acero inoxidable: interior en inox y exterior pintado.
- Opcional, sin grupo incorporado. Predispuestas para grupo a distancia. (consultar precios).



# MURALES REFRIGERADOS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### LACTEOS

Modelo		STROMBOLI			
		SL125	SL187	SL250	SL375
<b>Ancho</b>	<b>mm</b>	<b>1.310</b>	<b>1.875</b>	<b>2.560</b>	<b>3.810</b>
Fondo	mm	903	903	903	903
Alto	mm	2.115	2.115	2.115	2.115
Estantes	Nº	4	4	4	4
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+3 / +5	+3 / +6	+3 / +5	+3 / +5
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total eléctrica absorbida	W	46	55	74	95
<b>Potencia frigorífica grupo remoto (T° evap.-10°C)</b>	<b>kW</b>	<b>1,75</b>	<b>2,63</b>	<b>3,5</b>	<b>5,25</b>
<b>P.V.P. (sin grupo frig. y sin laterales)</b>	<b>€</b>	<b>3.842</b>	<b>5.454</b>	<b>6.219</b>	<b>8.885</b>

### FRUTAS Y VERDURAS

Modelo		STROMBOLI			
		FV125	FV187	FV250	FV375
<b>Ancho</b>	<b>mm</b>	<b>1.310</b>	<b>1.875</b>	<b>2.560</b>	<b>3.810</b>
Fondo	mm	903	903	903	903
Alto	mm	2.115	2.115	2.115	2.115
Estantes	Nº	3	3	3	3
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático	automático	automático	automático
Temperatura	ºC	+6 / +8	+5 / +8	+6 / +8	+6 / +8
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total eléctrica absorbida	W	46	55	74	95
<b>Potencia frigorífica grupo remoto (T° evap.-10°C)</b>	<b>kW</b>	<b>1,4</b>	<b>2,1</b>	<b>2,8</b>	<b>4,15</b>
<b>P.V.P. (sin grupo frig. y sin laterales)</b>	<b>€</b>	<b>3.874</b>	<b>5.502</b>	<b>6.353</b>	<b>9.062</b>

### CARNE

Modelo		STROMBOLI			
		C125	C187	C250	C375
<b>Ancho</b>	<b>mm</b>	<b>1.310</b>	<b>1.875</b>	<b>2.560</b>	<b>3.810</b>
Fondo	mm	903	903	903	903
Alto	mm	2.115	2.115	2.115	2.115
Estantes	Nº	4	4	4	4
Refrigeración	tipo	ventilada	ventilada	ventilada	ventilada
Descarche	tipo	automático eléctrico	automático eléctrico	automático eléctrico	automático eléctrico
Temperatura	ºC	0 / +2	0 / +2	0 / +2	0 / +2
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total eléctrica absorbida	W	46	55	74	95
<b>Potencia frigorífica grupo remoto (T° evap.-10°C)</b>	<b>kW</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>6</b>
<b>P.V.P. (sin grupo frig. y sin laterales)</b>	<b>€</b>	<b>4.153</b>	<b>5.855</b>	<b>6.609</b>	<b>9.367</b>

### Accesorios

Estante complementario (1.250mm)	<b>P.V.P.</b>
Juego laterales Stromboli 90	<b>145</b>
Kit canalización Stromboli 90	<b>1.248</b>
	<b>295</b>





Mod. STROMBOLI SL 375



COLOR  
PANELES FRONTALES  
PERSONALIZABLE.

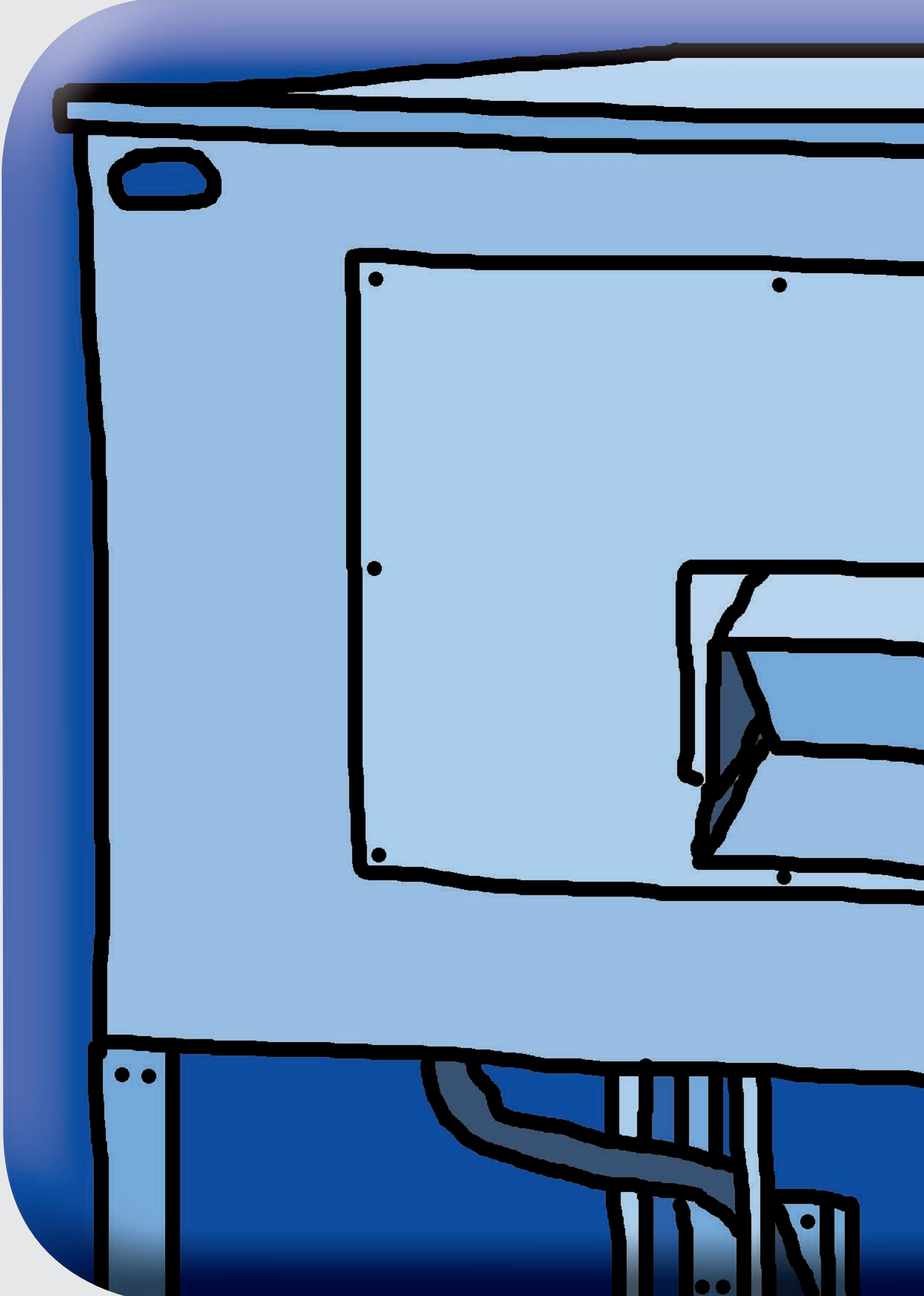


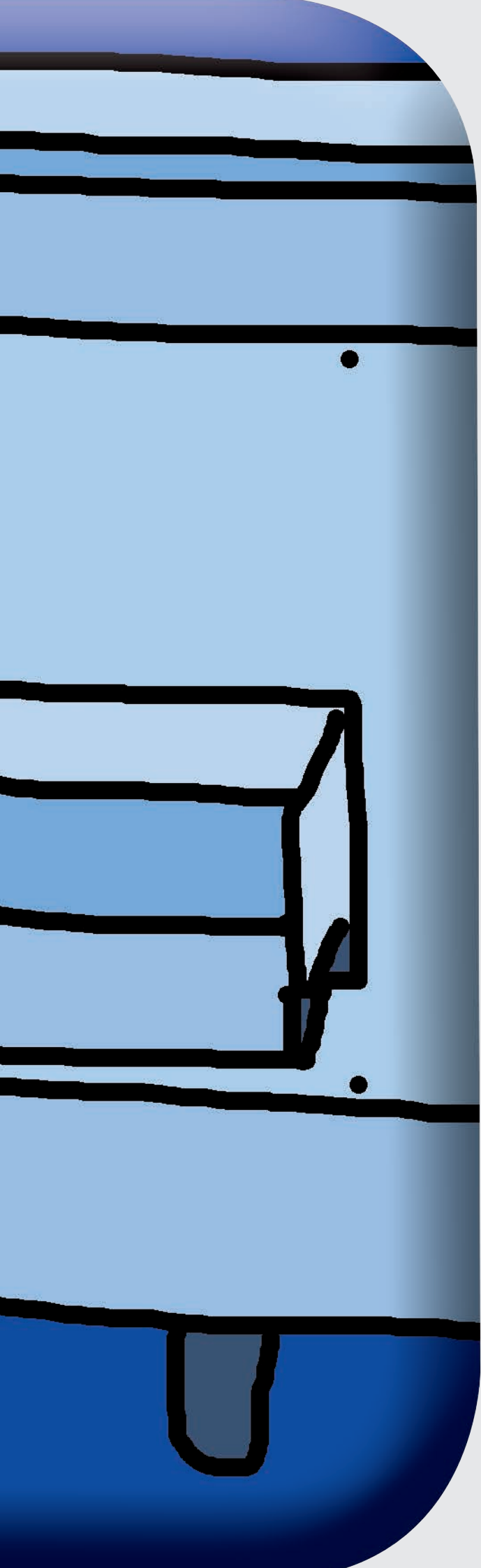
Mod. STROMBOLI CVB 375

### MURALES REFRIGERADOS STROMBOLI:

Murales refrigerados con grupo a distancia, canalizables para adaptarse a cualquier proyecto y necesidad. De gran visibilidad exponen resaltando sus productos frescos y preenvasados en un diseño limpio y moderno. Garantizan una conservación óptima a temperaturas adecuadas para cada tipo de alimento. Un modelo para cada tipo de producto. Diseñados especialmente para el autoservicio en grandes superficies y para cualquier negocio, grandes o pequeños supermercados, carnicerías, fruterías, etc.

- **STROMBOLI "SL"** (+3°C/+5°C), (productos **lacteos**). Equipado con 4 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico.
- **STROMBOLI "FV"** (+6°C/+8°C) (**frutas y verduras**). Equipado con 3 estantes inclinados, regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico. Este modelo dispone de un espejo inclinado en la parte superior.
- **STROMBOLI "C"** (0°C/+2°C) (productos **cárnicos procesados y preenvasados**). Equipado con 4 estantes regulables en altura, dotados de porta precios y fabricados en chapa pintada de blanco no tóxico. Dispone de un deflector de aire de vidrio templado que mantiene la temperatura constante.
- Iluminación superior LED.
- Laterales de vidrio templado de doble acristalamiento (espesor de 30 mm cada uno).
- Cortina de noche auto-enrollable.
- Panel de mandos electrónico.
- Bajo consumo energético y bajo impacto ambiental. Fabricada sin uso de CFC.
- Acceso desde el frontal del mural, al evaporador y a los componentes técnicos, para facilitar la instalación y su mantenimiento.
- Disponible con puerta de vidrio templado abatible ("B"), de 620 mm" consultar precios.
- Frontal personalizable "Colores RAL estándar".





# FABRICADORAS DE ESCAMAS



# FABR. DE HIELO EN ESCAMAS PLANAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Modelo</b>		<b>SP 452</b>	<b>SP 702</b>	<b>SP 451</b>	<b>SP 701</b>
Ancho	mm	682	682	1.333	1.333
Fondo	mm	702	702	702	702
Alto	mm	885	885	485	485
Alto con pies	mm	930	930	530	530
<b>Producción</b>	<b>kg/24h.</b>	<b>450</b>	<b>700</b>	<b>450</b>	<b>700</b>
Compresor	min	Hermético	Hermético	Hermético	Hermético
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380+N / 50	3 x 380+N / 50	3 x 380+N / 50	3 x 380+N / 50
Potencia total	kW	2,8	3,8	2,8	3,8
<b>P.V.P. (condensación aire)</b>	<b>€</b>	<b>11.820</b>	<b>14.100</b>	<b>11.929</b>	<b>14.197</b>
<b>P.V.P. (condensación agua)</b>	<b>€</b>	<b>11.820</b>	<b>14.100</b>	<b>11.929</b>	<b>14.197</b>
<b>P.V.P. (condensación mixta)</b>	<b>€</b>	<b>12.214</b>	<b>14.609</b>	<b>12.371</b>	<b>14.699</b>





Mod. SP 452

### Serie SP (sin deposito) :

- Maquinas fabricadoras de hielo en escamas planas ideal para pescaderías, para todo tipo de negocio donde necesitan exponer pescado fresco, etc.
- Fácil instalación y fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Carrocería en acero inoxidable y bordes redondeados.
- Los elementos en contacto con el agua o el hielo están fabricados con materiales atóxicos.
- Panel de control a distancia con un cable de 10m, dotado con un interruptor secundario, uno de reinicio y un indicador visual de funcionamiento /anomalías.
- Dispone de control de humedad: se puede regular el nivel de agua y el flujo de los inyectores produciendo hielo más o menos seco.
- Equipado con sensor del nivel de hielo y sensor de nivel de agua.
- Mayor eficiencia gracias a la expansión directa del freon en contacto directo con el evaporador.
- Evaporador protegido ante eventuales bloqueos por hielo.
- Protección térmica del motoreductor.
- Control constante de la presión de condensación (verano/invierno), así como del consumo de agua y electricidad.
- Condensación por aire (A), por agua (W) o mixta por aire/agua (AW).
- Bajo pedido pueden suministrarse sin unidad condensadora para ser instaladas con grupo a distancia.
- Predisposición para la instalación en barcos. Para instalaciones en barcos pesqueros, dispone de control automático del balanceo e inclinación. (Alimentación a 24 V, bajo pedido).



Panel control remoto (10m)



Hielo en escamas planas.

# FABR. DE HIELO EN ESCAMAS PLANAS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

<b>Modelo</b>		<b>SP 450</b>	<b>SP 700</b>	<b>SP 950</b>	<b>SP 1300</b>	<b>SP 2000</b>	<b>SP 3000</b>
Ancho	mm	984	984	984	1.428	1.428	1.428
Fondo	mm	704+110	704+110	704+110	778+80	778+80	778+80
Alto	mm	1.210	1.210	1.210	1.500	1.500	1.500
<b>Producción</b>	<b>kg/24h.</b>	<b>450</b>	<b>700</b>	<b>950</b>	<b>1.300</b>	<b>2.000</b>	<b>2.800</b>
Compresor	min	Semi-hermético	Semi-hermético	Semi-hermético	Semi-hermético	Semi-hermético	Semi-hermético
Alimentación	Ph/V/Hz	3 x 380+N / 50	3 x 380+N / 50	3 x 380+N / 50	3 x 380+N / 50	3 x 380+N / 50	3 x 380+N / 50
Potencia total	kW	2,7	3,6	5,2	7,9	11	15
<b>P.V.P. (condensación aire)</b>	<b>€</b>	<b>12.732</b>	<b>15.133</b>	<b>20.275</b>	<b>24.562</b>	<b>34.706</b>	<b>39.493</b>
<b>P.V.P. (condensación agua)</b>	<b>€</b>	<b>12.732</b>	<b>15.133</b>	<b>20.275</b>	<b>24.562</b>	<b>34.706</b>	<b>39.493</b>
<b>P.V.P. (condensación mixta)</b>	<b>€</b>	<b>13.187</b>	<b>15.684</b>	<b>20.982</b>	<b>25.369</b>	<b>35.827</b>	<b>40.772</b>



Mod. SP 450

Mod. SP 2000 A

### Serie SP (sin deposito):

- Maquinas fabricadoras de hielo en escamas planas ideal para pescaderías, para todo tipo de negocio donde necesitan exponer pescado fresco, barcos, barcos pesqueros, etc.
- Fácil instalación y fácil accesibilidad a todos los componentes de la máquina.
- Marcos en acero inoxidable y bordes redondeados.
- Los elementos en contacto con el agua o el hielo están fabricados con materiales atóxicos.
- Panel de control a distancia con un cable de 10m, dotado con un interruptor secundario, uno de reinicio y un indicador visual de funcionamiento /anomalías.
- Dispone de control de humedad: se puede regular el nivel de agua y el flujo de los inyectores produciendo hielo más o menos seco.
- Equipado con sensor del nivel de hielo y sensor de nivel de agua.
- Mayor eficiencia gracias a la expansión directa del freon en contacto directo con el evaporador.
- Evaporador protegido ante eventuales bloqueos por hielo.
- Protección térmica del motoreductor y compresor semihermético.
- Control constante de la presión de condensación (verano/invierno), así como del consumo de agua y electricidad.
- Condensación por aire (A), por agua (W) o mixta por aire/agua (AW).
- Bajo pedido pueden suministrarse sin unidad condensadora para ser instaladas con grupo a distancia.
- Predisposición para la instalación en barcos. Para instalaciones en barcos pesqueros, dispone de control automático del balanceo e inclinación. (Alimentación a 24 V, bajo pedido).

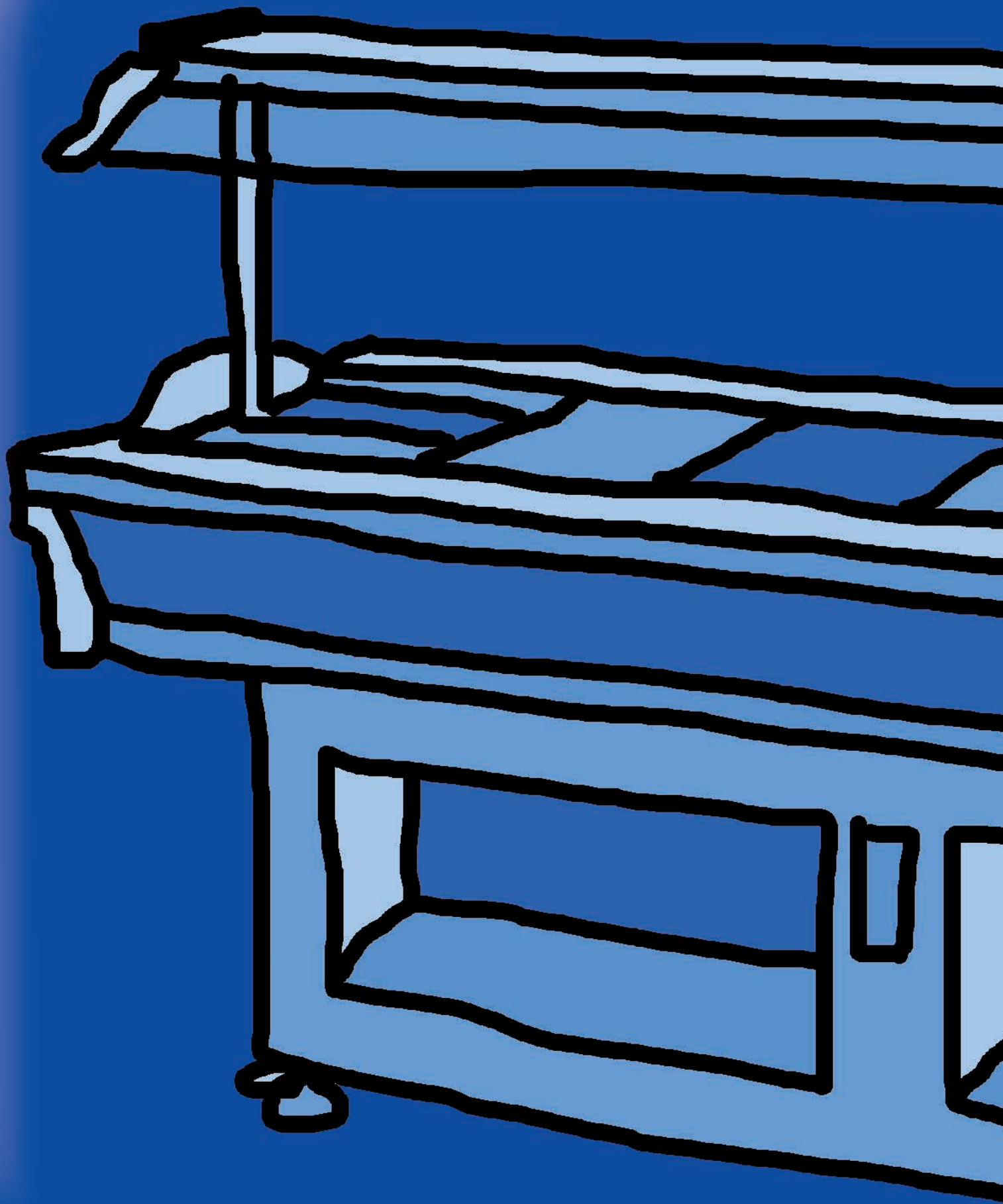


Panel control remoto (10m)



Hielo en escamas planas.









MOBILIARIO  
GASTRO-BUFFET



# GASTRO BUFFETS

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

### REFRIGERACION

Modelo		NEWMEDAS RF3GN	NEWMEDAS RF6GN
Ancho	mm	1.190	2.150
Fondo	mm	890	890
Alto	mm	870 / 1,320	870 / 1.320
Capacidad cubetas GN 1/1	Nº	3	6
Profundidad cuba	mm	150	150
Temperatura	°C	2 / 10	2 / 10
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia calorífica	kW	0,55	0,57
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>2.440</b>	<b>3.810</b>

### BAÑO-MARIA

Modelo		NEWMEDAS BM3GN	NEWMEDAS BM4GN
Ancho	mm	1.190	1.505
Fondo	mm	890	890
Alto	mm	870 / 1,320	870 / 1.320
Capacidad cubetas GN 1/1	Nº	3	4
Profundidad cuba	mm	150	150
Temperatura	°C	30 / 90	30 / 90
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia calorífica	kW	2,01	3,03
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>1.923</b>	<b>2.216</b>





Mod. NEW MEDAS RF 6GN

### NEW MEDAS REFRIGERACIÓN/BAÑO MARIA:

Líneas modernas y sencillas. Diseñadas para ser prácticas y funcionales, exponen el producto de forma elegante. Disponibles en refrigeración estática y en baño maría.

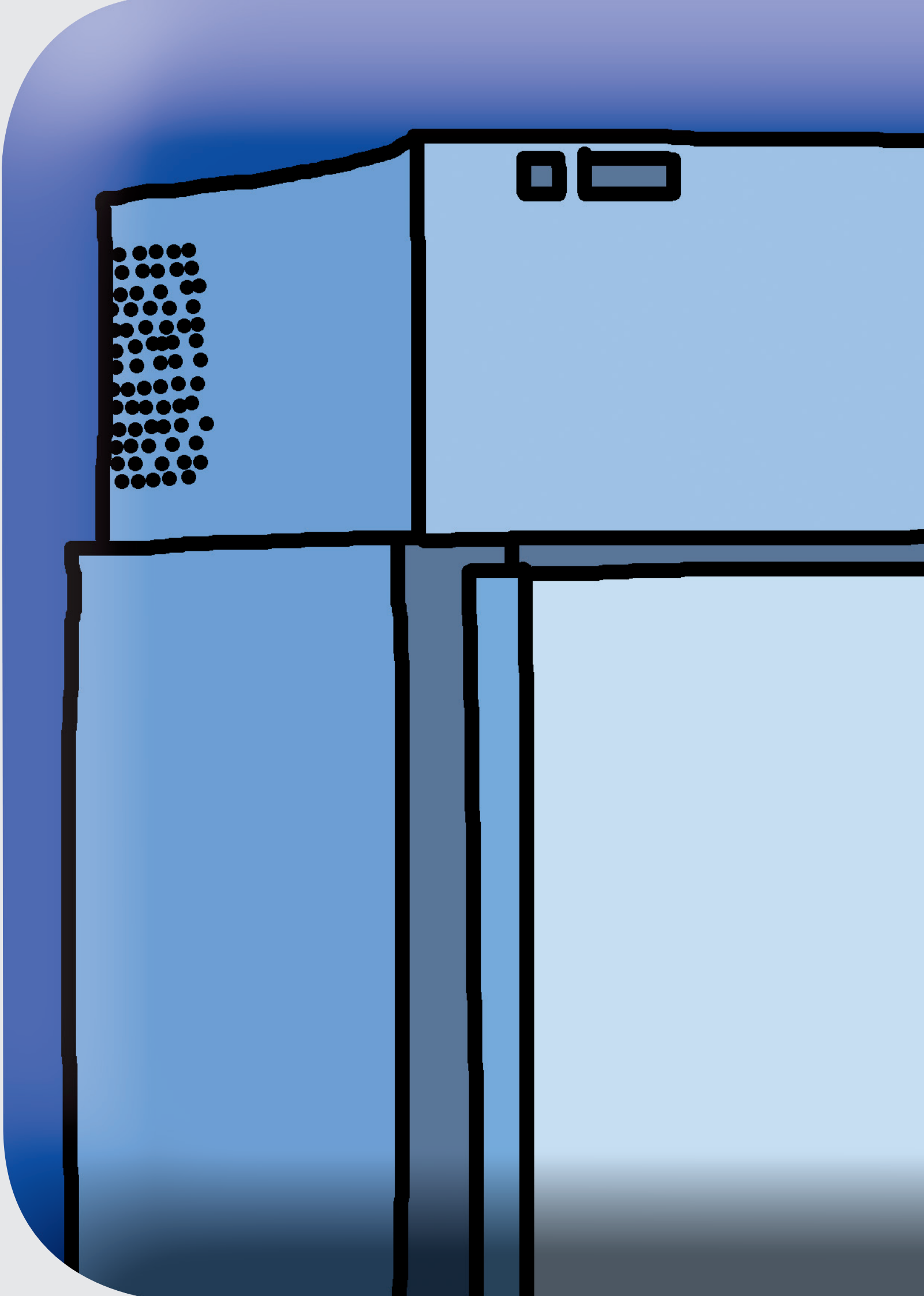
- Base fabricada de madera decorativa donde se localiza la unidad frigorífica en el modelo refrigerado.
- Paneles laterales de madera, frontal y trasera de acero inoxidable.
- Cuba de acero inoxidable, dispone de un grifo para el vaciado para facilitar la limpieza.
- La encimera es de granito. Calidad y durabilidad.
- Campana de cristal con luz led incorporada para resaltar el producto.
- Cuatro ruedas dobles direccionales, dos con freno, para facilitar la maniobrabilidad del buffet.
- Equipadas de un panel de control con un termostato electrónico digital, un interruptor on/off y otro para la luz.
- NEW MEDAS "frio", equipado de una unidad frigorífica y el sistema de refrigeración es estático.
- NEW MEDAS "caliente", equipado de unas resistencias de silicona que calientan el agua de la cuba (BAÑO MARIA).
- Los bufets se suministran sin cubetas. GN1/1.



Mandos refrigeración.



Mandos baño maria.







# CÁMARAS FRIGORÍFICAS



# ARMARIOS-CÁMARA

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

Modelo		IGLOO TN 100	IGLOO TN 100 INOX	IGLOO BT 100	IGLOO BT 100 INOX
Ancho	mm	1.000	1.000	1.000	1.000
Fondo	mm	1.060	1.060	1.060	1.060
Alto	mm	2.120	2.120	2.120	2.120
Ancho interior	mm	880	880	880	880
Fondo interior	mm	940	940	940	940
Alto interior	mm	1.680	1.680	1.680	1.680
<b>Capacidad</b>	<b>Lts.</b>	<b>1.400</b>	<b>1.400</b>	<b>1.400</b>	<b>1.400</b>
Estantes	Nº	3	3	3	3
Temperatura	ºC	0 / 8	0 / 8	-18 / -20	-18 / -20
Alimentación	Ph/Volts/Hz	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50	2 x 230 / 50
Potencia total	kW	0,57	0,57	0,7	0,7
<b>P.V.P.</b>	<b>€</b>	<b>4.073</b>	<b>4.613</b>	<b>4.399</b>	<b>5.084</b>

## Accesorios

	P.V.P.
Estante complementario inoz	171
Barra	87





Mod. IGLOO TN 100 INOX

### ARMARIOS-CÁMARA IGLOO:

Está diseñada para satisfacer cada tipo de necesidades de conservación. Su tamaño pequeño, hace que sea fácil colocarlo en cualquier lugar, incluso en espacios muy estrechos. Las diferentes configuraciones posibles y la gran simplicidad de carga lo convierten en una herramienta práctica y funcional para cada ocasión y uso. Armario compuesto por 6 paneles con fijación gancho.

- **IGLOO TNI/BTI**, (versión inox), está construida de paneles con acabado inoxidable interior y exterior.
- **IGLOO TN/BT**, (versión estándar) está construida de paneles con acabado chapa blanca interior y exterior.
- Todos los modelos se componen de un suelo de acero inoxidable.
- Ángulos interiores redondeadas.
- Puertas con autocierre.
- Aislamiento de 60mm de espesor. Poliuretano de alta presión inyectado sin gas CFC. Bajo impacto ambiental.
- Panel de control electrónico con visualizador.
- Unidad frigorífica monobloc fijado en el panel del techo.
- Evaporación automática del agua de condensación
- Pueden equiparse con 3 estantes inoxidables 88 x 40 cm o con dos barras carne inoxidables, bajo pedido.
- Todos los modelos se suministran de serie montados y listo para su instalación. Se pueden suministrar desmontados, bajo pedido.

# 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 TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L. 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.

TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L. 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 TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L. para su análisis.

Para hacer efectiva la garantía, esta deberá ser aceptada por el Departamento Técnico de TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L.

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

TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L. 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 TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L.

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

TÉCNICA DISTRIBUIDORA MES FRED, S.L. 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  
Sra. 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 Domingez  
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