

GRUPO  
**savemah**  
HOSTELERIA S.L.



Catálogo General

**2021**



# rovemah



*Cuidar hasta el mínimo detalle, es nuestra obligación.*

*Velar por nuestros clientes, lo primero.*

*Y demostrarlo día a día, es lo que hacemos*

GRUPO  
**rovemah**  
HOSTELERIA S.L.

*Siempre el mejor servicio*



*presentación*  
**CATÁLOGO**  
*GENERAL 2021*



Es un placer invitarle un año más a descubrir la amplia variedad de productos para la hostelería, puestos a su disposición desde la experiencia que nos otorgan quince años de andadura en el sector.

Gracias a la confianza ofrecida por nuestros clientes **SAVEMAH HOSTELERÍA S.L.** sigue posicionándose, ofreciendo calidad y servicio, adaptándose a las necesidades dentro de este competitivo sector.

Es pues, necesario agradecer la confianza depositada en nosotros y damos la bienvenida a nuestros nuevos clientes que hacen de nuestra empresa un referente.

Además contamos con sus observaciones y sugerencias, contactando con nosotros a través de nuestros comerciales o directamente en nuestra oficina central en Manises.

Descubra nuestra gama de productos y atienda a nuestras novedades que mostramos con orgullo en este nuevo catálogo.

Nuestro propósito: *“Seguir mejorando en el tiempo”*.



**CATÁLOGO 2021**  
**MAQUINARIA HOSTELERA**

## CONDICIONES GENERALES DE VENTA 2021

### 1. PRECIOS.

-Los precios de esta tarifa son P.V.P. impuestos no incluidos.

### 2. IVA/IGIC VIGENTE

-No incluido en los precios de la presente tarifa.

### 3. FORMAS DE PAGO

-Contado 0,5% descuento pronto pago, mediante giro domiciliado vencimiento 10 días fecha factura (sólo maquinaria).

-Importes inferiores a 300€, giro a 25 días fecha factura.

Importes comprendidos entre 300€ / 600€, giro a 25-50 días fecha factura.

Importes superiores a 600€, giro a 25-50-75 días fecha factura.

-En caso de que estén establecido/s día/s de pago al mes, en ninguno de los tres casos excederá de la forma de pago indicada, (será el inmediato anterior).

-Repuestos y accesorios giro a 20 días.

### 4. PORTES

-PAGADOS EN ESPAÑA PENINSULAR (ver observaciones página de cada producto).

-ACCESORIOS Y REPUESTOS

Pagados pedidos mínimos de 500 euros.

Pedidos inferiores, pagados y cargados en factura.

### 5. EMBALAJES

-Incluidos en el precio de tarifa, sólo maquinaria.

-ACCESORIOS Y REPUESTOS

Pedidos mínimos de 15 euros (portes e impuestos no incluidos). En caso de importes inferiores cargaremos en factura 3 euros en concepto de gastos de gestión, embalaje, preparación, etc.

### 6. GARANTÍA

-El período de validez de la garantía será de 12 meses contados a partir de la salida de nuestras instalaciones.

-Los cristales, equipos luminosos, resistencias eléctricas y termostatos electrónicos, no están incluidos en la garantía.

-La puesta en marcha y posterior mantenimiento del aparato serán por cuenta exclusiva del comprador, quien deberá realizarlo con personal especializado.

-Nuestra garantía cubre únicamente la reposición del material defectuoso de fábrica -sin cargo- para comprador.

-En ningún caso, nuestra empresa será responsable de los daños y perjuicios que por un defecto se produzcan, directa o indirectamente.

-Sólo ampara defectos de fabricación, nunca defectos de funcionamiento originados por deficiencia en el suministro de agua, electricidad o mala manipulación por parte del usuario.

-Excluidos: portes, mano de obra, desplazamientos y mantenimiento.

-Las piezas enviadas en garantía, necesitamos que las devuelvan a nuestras instalaciones a portes pagados para poder considerar la garantía, si procede. Si no se recibe el recambio averiado, en un plazo aproximado de 3 semanas, procederemos a enviar la factura del material enviado. Si posteriormente, se recibiera la pieza averiada, procederíamos a anular la factura (plazo máximo 50 días). Gracias por su colaboración.

### 7. ANULACIÓN DE LA GARANTÍA

-Por conexión a redes eléctricas con voltaje insuficiente o distinto al indicado en la placa de características.

-Por instalación inapropiada a las condiciones indicadas por el fabricante (falta de ventilación, etc...).

-Golpes, fuego, inundaciones, caídas y en general, cualquier accidente que se pueda producir desde la salida de nuestros almacenes (central y delegaciones).

-Por mala manipulación por parte del usuario o falta de mantenimiento necesario para el buen funcionamiento de los aparatos.

### 8. DEVOLUCIÓN DE MATERIAL

-Deberá ser previamente autorizada por SAVEMAH HOSTELERÍA S.L. y que no será superior a un plazo de 10 días posterior a la fecha de salida, debiéndose devolver con su embalaje original y no haber sido probados o usados y a portes pagados.

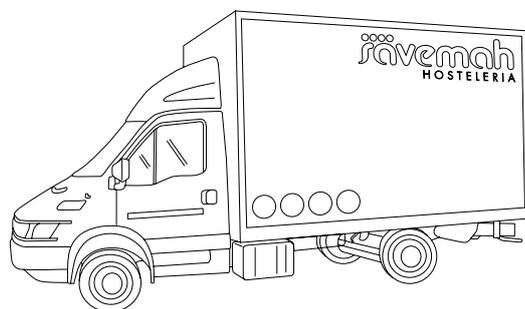
-Se cargará el importe del coste de transporte de envío.

### 9. RESERVA DE DOMINIO

-La mercancía es propiedad y dominio de SAVEMAH HOSTELERÍA S.L. hasta el pago total de la misma por parte del cliente.

### 10. DETERIOROS DE TRANSPORTE

-Deberán reclamarse al transportista. Nuestra empresa no se responsabiliza de cualquier desperfecto que no se haya reclamado a la agencia de transporte en el plazo legal establecido de 24 horas después de la fecha de recepción del material.



# CATÁLOGO

## GENERAL 2021

### Índice páginas



**Frío comercial** 6

**Pastelería** 60

**Hielo** 92

**Lavado** 114

**Preparación** 158

**Bebidas** 190

**Mobiliario e Inoxidable** 208

**Cocinas** 260

**Cocción Auxiliar** 400

**Buffet y Self-Service** 482

**Cámaras Frigoríficas  
Equipos de Frío/Estanterías** 526



## FRÍO COMERCIAL

### Índice *páginas*

9	BAJOMOSTRADORES REFRIGERADOS FONDO 600
10	FRENTE MOSTRADORES REFRIGERADOS
11	MESA SNACK REFRIGERACIÓN ALTO 650mm FONDO 700
12	MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 FONDO 700
13	MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZAS/ENSALADAS FONDO 700
14	MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700
16	MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZA CON VITRINA DE INGREDIENTES SERIE 800
17	VITRINAS REFRIGERADAS DE INGREDIENTES
18	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 600
19	ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 700
20	ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y ARMARIO DE CONGELACIÓN DE 13 CAJONES
21	ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS
22	ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS PUERTAS DE CRISTAL
23	ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO Y ARMARIO CONG. FONDO 700 VENTILADO

- 24 ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1**
- 25 ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN Y CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1**
- 26 ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN GN 2/1 FONDO 845**
- 27 ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO**
- 31 VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN**
- 32 ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN SERIE FARMACIA**
- 33 ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO CRISTAL PLANO**
- 34 ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO 1 PISO**
- 35 ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO**
- 36 ENFRIADORES DE TAPAS GRUPO REMOTO 1 PISO Y DOBLE PISO**
- 37 VITRINA SOBREMOSTRADOR Y EXPOSITOR DE SOBREMESA CILÍNDRICO**
- 38 ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES**
- 39 ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA ABATIBLE**



## FRÍO COMERCIAL

### Índice *páginas*

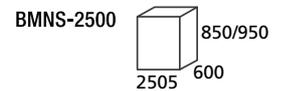
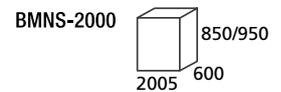
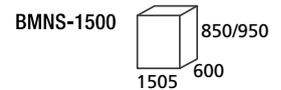
40	ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA CORREDERA
41	ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PANORÁMICOS / PUERTAS CORREDERAS CURVAS
42	ARCÓN CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD
44	ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS
46	ISLAS DE CONSERVACIÓN CONGELACIÓN ESPECIAL SUPERMERCADOS
48	VITRINA ALFA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA
50	VITRINA BETA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA
52	VITRINA OMEGA 2 CHARCUTERÍA/CARNICERÍA
54	VITRINA GAMA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA
56	VITRINA DELTA MURAL LÁCTEOS/FRUTAS-VERDURAS
57	VITRINA MURAL ACERO INOXIDABLE PSI
58	VITRINA HERA MULTISERVICIOS/PESCADO



# BAJOMOSTRADORES REFRIGERADOS FONDO 600



BMNS-2500



BMNS-2000



BMNS-1500

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
BMNS-1500	300	292	2	2	2.025
BMNS-2000	300	433	3	3	2.406
BMNS-2500	300	575	4	4	2.839

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	24
PARRILLAS 328x430 mm.	31
SET 2 CAJONES	458
SET 3 CAJONES	685
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN BMNS-1500	152
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN BMNS-2000/2500	225

### MEDIDAS ÚTILES CAJONES

(30x42,5x19 cm.) - (30x42,5x12 cm.)

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150 mm.
- Medidas con patas.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 328x430mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.





# FRENTE MOSTRADORES REFRIGERADOS



FMNS-2000



FMNS-1500  
PUERTAS DE  
CRISTAL



FMNS-2000  
PUERTAS DE  
CRISTAL



FMNS-1500



FMNS-2500

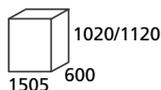


FMNS-2500  
PUERTAS DE CRISTAL

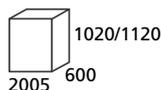
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP € PTA. CRISTAL	PVP € PTA. OPACA
FMNS-1500	360	366	2	4+2	2.720	2.280
FMNS-2000	360	543	3	6+4	3.395	2.745
FMNS-2500	360	721	4	8+6	4.061	3.190

PORTES PAGADOS

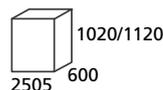
FMNS-1500



FMNS-2000



FMNS-2500



## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	24
PARRILLAS 525x337mm.	31
PARRILLAS PEQUEÑAS	24
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN FMNS-1500	152
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN FMNS-2000/2500	225

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-290a.
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Luz LED interior en modelos de puerta de cristal.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas grandes en acero inox. 304 de: 328x430mm.
- Parrillas pequeñas en acero inox de: 253x365mm en modelo **FMNS-1500**  
221x365mm en modelo **FMNS-2000**  
211x365mm en modelo **FMNS-2500**
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.





# MESA SNACK REFRIGERACIÓN ALTO 650mm FONDO 700



BMNS-2500/65



BMNS-2000/65



BMNS-1500/65

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAJONES	PVP €
BMNS-1500/65 (1360)	150	214	4	2.845
BMNS-2000/65 (1795)	155	317	6	3.345
BMNS-2500/65 (2230)	220	420	8	4.146

PORTES PAGADOS

BMNS-1500/65 650/750  
1360 700

BMNS-2000/65 650/750  
1795 700

BMNS-2500/65 650/750  
2230 700

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
RUEDAS DE 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN BMNS-1500/65 - 2000/65	152
RUEDAS DE 3 CON FRENO 3 SN FRENO EN BMNS-2500/65	225

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Cajones con guías telescópicas para una total apertura. 30,5x52,5x17cm.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



## MESAS REFRIGERADAS GN 1/1 FONDO 700



MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	Nº PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
MSRG-1500	300	353	2	2	2.310
MSRG-2000	300	523	3	3	2.734
MSRG-2500	300	694	4	4	3.230

### PORTES PAGADOS

MSRG-1500  
1505 860/960  
700

MSRG-2000  
2005 860/960  
700

MSRG-2500  
2505 860/960  
700



SET 2 CAJONES



SET 3 CAJONES

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	27
PARRILLAS 328x530 mm.	37
SET 2 CAJONES	564
SET 3 CAJONES	842
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN MSRG-1500	152
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN MSRG-2000/2500	225

**MEDIDAS ÚTILES CAJONES**  
(30x52,5x19 cm.) - 30x52,5x12 cm.)

### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+6°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Medidas con patas.

- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 90 a 150mm.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 55mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 328x530mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Peto trasero de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



## MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZAS/ ENSALADAS FONDO 700



MRPG-1500/700



MRPG-2000/700

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS GN1/1	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m <sup>3</sup> )	PVP €
MRPG-1500/700	230	396	2	2	7 1/3 150	100	1,18	2.974
MRPG-2000/700	230	576	3	3	8 1/3 150	121	1,55	3.518

PORTES PAGADOS

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS 550mm.	26
PARRILLAS 530x533mm.	31
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO EN MRPG-1500/700	151
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO EN MRPG-2000/700	224

### DIMEN. EXTERIORES

MRPG-1500/700 850/1085  
1360 700

MRPG-2000/700 850/1085  
1795 700

### DIMEN. INTERIORES

MRPG-1500/700 589  
795 580

MRPG-2000/700 589  
1230 580

### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas de servicio post-venta.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 125 a 180mm.
- Refrigerante R-290a.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Cajón neutro estándar en dotación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**  
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.





# MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700



MRPG-1000-EN

## COMPOSICIONES BANDEJAS GN MRPG-1000 BAN

1/1	1/4	1/1
	1/4	

1/1	1/6	1/1
	1/6	
	1/6	

1/2	1/4	1/2
1/2	1/4	1/2

1/3	1/4	1/3
1/3	1/4	1/3
1/3	1/4	1/3



MRPG-1000-II



MRPG-1000-PIZZA



MRPG-1000-BAN

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1000-II	142,4	214	2	-	86	0,76	1.963
MRPG-1000-PIZZA	142,4	261	2	5 1/6 150	111	0,91	2.039
MRPG-1000-BAN	142,4	220	2	2 1/1 150 + 3 1/6 150	86	0,76	1.990
MRPG-1000-EN	142,4	227	2	5 1/6 150	84	0,84	2.034

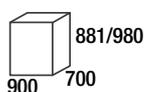
PORTES PAGADOS

## accesorios

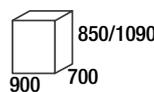
DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	30
PARRILLAS 525x325mm.	30

## DIMEN. EXTERIORES

MRPG-1000-II

881/980  
900 700

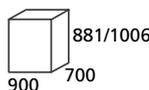
MRPG-1000-PIZZA

850/1090  
900 700

MRPG-1000-BAN

883  
900 700

MRPG-1000-EN

881/1006  
900 700

## DIMEN. INTERIORES

MRPG-1000-II

492  
810 586

MRPG-1000-PIZZA

750  
810 586

MRPG-1000-BAN

502  
810 586

MRPG-1000-EN

620  
810 586

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Mesas refrigeradas GN 1/1.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Refrigerante R-600a.
- Espesor del aislamiento 35mm. libre de CFC's.
- Evaporador estático inyectado con ventilador de apoyo en cámara.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**  
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- El espacio disponible en la encimera del modelo MRPG-1000 EN es de 900x430mm y MRPG-1000 PIZZA es de 900x490mm.
- Modelo MRPG-1000-II con peto de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



# MESAS REFRIGERADAS PARA ENSALADAS INGREDIENTES Y PIZZAS SERIE 700



MRPG-1400-EN



MRPG-1400-II



MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN

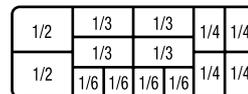
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	PARRILLAS	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
MRPG-1400-II	230	342	3	—	109	1,13	2.297
MRPG-1400-PIZZA	230	402	3	8 1/6 150	112	1,35	2.673
MRPG-1400-BAN	230	350	3	4 1/1 150	90	1,13	2.430
MRPG-1400-EN	230	376	3	8 1/6 150	112	1,26	2.719

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS 550mm.	30
PARRILLAS 525x325mm.	30

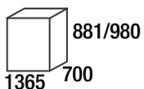
PORTES PAGADOS

### COMP. BANDEJAS GN MRPG-1400 BAN

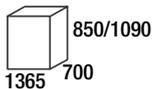


### DIMEN. EXTERIORES

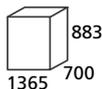
MRPG-1400-II



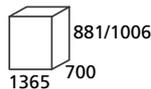
MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN

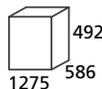


MRPG-1400-EN

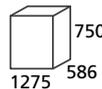


### DIMEN. INTERIORES

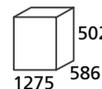
MRPG-1400-II



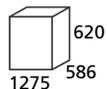
MRPG-1400-PIZZA



MRPG-1400-BAN



MRPG-1400-EN



## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Mesas refrigeradas GN 1/1.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Refrigerante R-290a.
- Espesor del aislamiento 35mm. libre de CFC's.
- Evaporador estático inyectado con ventilador de apoyo en cámara.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**  
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- El espacio disponible en la encimera del modelo MRPG-1400 EN es de 1370x430mm y MRPG-1400 PIZZA es de 1370x490mm.
- Modelo MRPG-1400-II con peto de 100mm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.





## MESAS REFRIGERADAS PARA PIZZA CON VITRINA DE INGREDIENTES SERIE 800



MRPG-2000-PIZZA



MRPG-1500-PIZZA

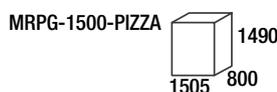
MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAJONES	COMBINACIÓN CUBETAS	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m <sup>3</sup> )	PVP €
MRPG-1500-PIZZA	208+160	390+52	-	7 1/4 150	390	1,40+0,30	4.248
MRPG-2000-PIZZA	208+160	428+84	7 NEUTRO	10 1/4 150	580	1,79+0,37	5.130

PORTES PAGADOS

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	30
PARRILLAS 400x600 mm.	32
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	151
RUEDAS 3 CON FRENO 3 SIN FRENO	224

### DIMEN. EXTERIORES



### DIMEN. INTERIORES EN ESPACIO DE PUERTAS



### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, incluida trasera.
- Mesa refrigerada de capacidad 600x400 mm.
- Encimera de granito blanco con peto trasero de 20 cm.
- **7 guías por puerta multifunción (compatible GN 1/1 y 600x400 mm).**
- **Set de 7 cajones con guías telescópicas incluido, en MRPG-2000-PIZZA.**
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Bandeja de motor extraíble para facilitar las tareas del servicio post-venta.
- Condensador con filtro fácilmente desmontable.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- **Vitrina de ingredientes incluida.**
- Aislamiento anticondensación en el marco de la puerta.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Puerta con cierre automático y burlete con imán de fácil sustitución.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 125 a 180 mm.
- Refrigerante R-290a en la mesa y R-600a en la vitrina de ingredientes.
- Espesor del aislamiento 55 mm. libre de CFC's.
- Cajón neutro estándar en dotación.
- Refrigeración por tiro forzado.
- **Combinación cubetas Gastronorm (no incluidas en precio).**  
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.



## VITRINAS REFRIGERADAS DE INGREDIENTES



VIT 1800 1/4

MODELO	POTENCIA -10°C (W)	CAPACIDAD (litros)	CAPACIDAD GN 1/4	PESO NETO (Kg)	VOLUMEN BRUTO (m³)	PVP €
VIT 1400 1/4	160	42	6	42	0,26	1.197
VIT 1500 1/4	160	46	7	42,5	0,28	1.279
VIT 1800 1/4	160	58	9	48	0,33	1.426
VIT 2000 1/4	160	66	10	52	0,37	1.529

PORTES PAGADOS

### DIMEN. EXTERIORES

VIT 1400 1/4	VIT 1500 1/4	VIT 1800 1/4	VIT 2000 1/4

### DIMEN. INTERIORES

VIT 1400 1/4	VIT 1500 1/4	VIT 1800 1/4	VIT 2000 1/4

### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua de condensación.
- Evaporador de cobre en tubo único (sin soldaduras)
- Patas regulables en altura.
- Refrigerante R-600a.
- Temperatura de trabajo +2/+8°C testado a 32°C.
- Refrigeración estática.
- **Cubetas GN 1/4 150 (no incluidas en el precio).**  
Ver precios en apartado cubetas Gastronorm.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.



# ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 600



AR 400 INOX

AR 400 INOX  
ARC 400 INOXAR 400 BLANCO  
ARC 400 BLANCODetalle int. ARC 400 INOX-BLANCO  
Distancia entre estantes: 205 mm.

## DIMEN. EXTERIORES

altura sin patas

AR 400 INOX-BLANCO 1855  
ARC 400 INOX-BLANCO 600 600

## DIMEN. INTERIORES

AR 400 INOX-BLANCO

1610  
485 445

ARC 400 INOX-BLANCO

1610  
485 460

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32°C	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS	PVP € INOX	PVP € BLANCO
AR 400	185 (-10°C)	-2/+8	361	1	3+1	1.253	1.113
ARC 400	150 (-24°C)	-10/-25	361	1	7 fijas	1.408	1.264

PORTES PAGADOS

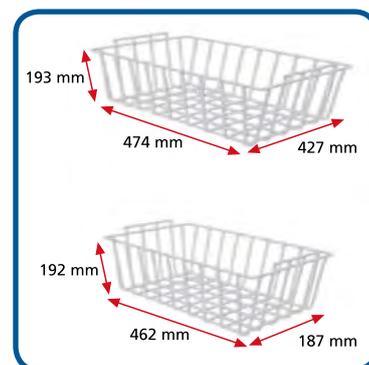
## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA DE 505x410mm.	38
PARRILLA INFERIOR DE 505x225mm.	38
4 PATAS EN ACERO INOX.	75
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	38
CAJÓN/CESTA INFERIOR	44



altura  
+/- 135 a  
+/- 195 mm.

Detalle pata  
en acero inox



NOTA. Posibilidad de colocar cajones hasta un máximo de 6 grandes y 1 pequeño, sólo en Modelo ARC 400 INOX-BLANCO. NO INCLUIDOS.

## Características

- Fabricado exteriormente en acero inoxidable en modelos INOX y lacado blanco en modelos BLANCO.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Parrillas grandes de: 502x440mm y una pequeña de 502x211mm. en mod. AR 400 INOX-BLANCO.
- Refrigeración mixta en mod. AR 400 INOX-BLANCO y estática en mod. ARC 400 INOX-BLANCO.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Distancia mínima entre estantes en modelo AR 400 INOX-BLANCO: 7cms.
- **Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +50 Euros.**
- AR 400 estante soporta 14Kg.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. AR 400 INOX-BLANCO y -10/-25°C en mod. ARC 400 INOX-BLANCO testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- **Modelo AR 400 (temperatura positiva) no incluye cajones.**



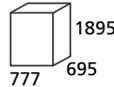
# ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN FONDO 700



AR 600 INOX

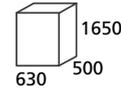
## DIMEN. EXTERIORES

altura sin patas

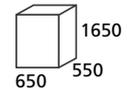
AR 600 INOX-BLANCO  
ARC 600 INOX-BLANCO

## DIMEN. INTERIORES

AR 600 INOX-BLANCO



ARC 600 INOX-BLANCO

AR 600 INOX  
ARC 600 INOXAR 600 BLANCO  
ARC 600 BLANCO

CESTAS SÓLO PARA  
MOD. ARC 600 INOX. BLANCO



NOTA. Posibilidad de colocar cajones hasta un máximo de 12 pequeños y 1 grande, sólo en Modelo ARC 600 INOX-BLANCO. NO INCLUIDOS.

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 32°C	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO PUERTAS	PARRILLAS	PVP € INOX	PVP € BLANCO
AR 600	185 (-10°C)	-2/+8	600	1	3+1	1.550	1.381
ARC 600	300 (-24°C)	-10/-25	600	1	7 fijas	1.833	1.625

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLAS GN 2/1	44
PARRILLA INFERIOR DE 650x330mm.	38
4 PATAS EN ACERO INOX.	75
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	39
CAJÓN/CESTA INFERIOR	46



altura  
+/- 135 a  
+/- 195 mm.

Detalle pata  
en acero inox

## Características

- Fabricado exteriormente en acero inoxidable en modelos INOX y lacado blanco en modelos BLANCO.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Parrillas grandes GN 2/1 y una pequeña de 650x305mm. en mod. AR 600 INOX-BLANCO.
- Refrigeración mixta en mod. AR 600 INOX-BLANCO y estática en mod. ARC 600 INOX-BLANCO.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.

- Distancia mínima entre estantes en modelos AR 600 INOX-BLANCO: 6cms. Distancia entre estantes fijos en modelos ARC 600 INOX-BLANCO 215mm.
- **Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +50 Euros**
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. AR 600 INOX-BLANCO y -10/-25°C en mod. ARC 600 INOX-BLANCO testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- AR 600 estante soporta 18 Kg.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- **Modelo AR 600 (temperatura positiva) no incluye cajones.**





# ARMARIO DE REFRIGERACIÓN Y ARMARIO DE CONGELACIÓN DE 13 CAJONES

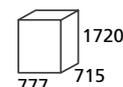


HR 500 S/S  
HF 500 S/S



DETALLE MODELO HF500 S/S ABIERTO

HR 500 S/S  
HF 500 S/S



altura sin patas



CESTAS MODELO HF500 S/S INCLUIDAS

MODELO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (litros)	TEMPERATURA TRABAJO	NÚMERO PARRILLAS	NÚMERO CAJONES	PVP €
HR 500 S/S	185 (-10°C)	522	-2°C/+8°C	3+1	-	1.598
HF 500 S/S	210 (-24°C)	522	-10°C/-20°C	7 fijas	13	1.965

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLAS GN 2/1	44
PARRILLA INFERIOR 650x305mm	38
4 PATAS EN ACERO INOX.	75
CAJÓN/CESTA SUPERIOR	39
CAJÓN/CESTA INFERIOR	46



altura +/- 135 a +/- 195 mm.

Detalle pata en acero inox

## Características

- Exterior en acero inoxidable.
- Interior en ABS pintado blanco.
- Dimensiones de los cajones:  
12 unidades de 515x310x175mm. para modelo HF 500 S/S  
1 de 598x370x190mm.
- Control de temperatura mediante termostato digital **no programable**.
- Termómetro digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.

- Refrigeración mixta en modelo HR 500 S/S y estática en modelo HF 500 S/S.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +50 Euros.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C en mod. HR 500 S/S y -10/-20°C en mod. HF 500 S/S testado a 32°C.
- Refrigerante R-600a.
- Puerta con cerradura (de serie) y burlete con imán de fácil sustitución.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.
- **Modelo HR 500 SS (temperatura positiva) no incluye cajones.**



# ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS



AR-1403 V



AR-701 V



AR-702 V



AR-1402 V



AR-1404 V

MODELO	POTENCIA -10° (W)	CAPACIDAD (litros)	N° PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
AR-701 V	380	450	1	3	2.178
AR-702 V	380	450	2	3	2.220
AR-1402 V	400	1040	2	6	2.960
AR-1403 V	400	1040	3	6	3.022
AR-1404 V	400	1040	4	6	3.065

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	27
PARRILLAS 540x525 mm.	37
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	152

AR-701 V  
AR-702 V

AR-1402 V  
AR-1403 V  
AR-1404 V

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a en modelos AR-701/702 V y R-290a en modelos AR-1402/1403/1404 V
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.

- Puerta con cierre automático, burlate con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 540x525mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda en modelo AR-701 V: +75 Euros



# ARMARIOS REFRIGERACIÓN FONDO 700 VENTILADOS PUERTA DE CRISTAL

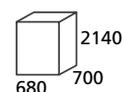


AR-701-CR V

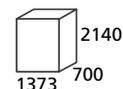


AR-1402-CR V

AR-701-CR V



AR-1402-CR V



MODELO	POTENCIA -10° (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS DE CRISTAL	PARRILLAS	PVP €
AR-701 CR V	380	450	1	3	2.615
AR-1402-CR V	400	850	2	6	3.945

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	27
PARRILLAS 540x525mm.	37
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	152

## Características

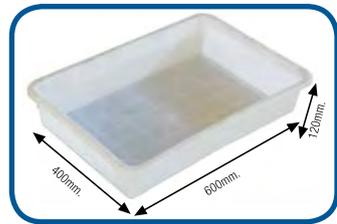
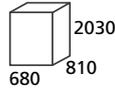
- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a en modelos AR-701 CR V y R-290a en modelos AR-1402 CR V
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240 mm.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Luz LED interior.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 540x525mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda en modelo AR-701-CR V: +75 Euros



# ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO Y ARMARIO CONGELACIÓN FONDO 700 VENTILADO



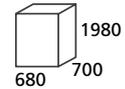
ARG-800 PESC S



CAJÓN PARA PESCADO



AR-701-BT V



## ARMARIO PARA PESCADO ESTÁTICO

MODELO	POTENCIA -10° (W)	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS	CAJAS 400x600 mm.	PVP €
ARG-800 PESC S	260	537	1	7	2.980

PORTES PAGADOS

## accesorios ARG-800 PESC S

DESCRIPCIÓN	PVP €
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	152
CAJA DE PLÁSTICO ALIMENTARIO 400x600	37

## ARMARIO CONGELACIÓN FONDO 700 VENTILADO

MODELO	POTENCIA -24° (W)	TEMP. 43° C	GAS REFRIG.	CAPACIDAD (litros)	PUERTAS	PARRILLAS	PVP €
AR-701-BT V	750	-18/-22° C	R-404a	450	1	3	3.060

PORTES PAGADOS

## accesorios AR-701-BT V

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	27
PARRILLAS 540x525 mm.	37
RUEDAS 2 CON FRENO 2 SIN FRENO	152

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz.
- Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda: +75 Euros

## ARG-800 PESC S

- Temperatura de trabajo -5/0°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-600a.
- Bandeja recoge-agua.
- Cajas en plástico alimentario de 400x600mm.
- Refrigeración estática con ayuda de ventilador.

## AR-700-BT V

- Temperatura de trabajo -18/-22°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-290a.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Desescarche por resistencia eléctrica.
- Parrillas de 540x525mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Marcos de puertas calefactados para evitar acumulación de hielo y condensación en el marco.



# ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1



ARG 700 PAST / ARCG 700 PAST



INTERIOR MODELO REFRIGERACIÓN MÁXIMO 13 NIVELES



INTERIOR MODELO CONGELACIÓN MÁXIMO 13 NIVELES; 6 DE ELLOS FIJOS (EVAPORADOR)

ARMARIO ESPECIAL EN EL QUE SE PUEDEN COLOCAR SIMULTÁNEAMENTE PARRILLAS GN 2/1 (650x530 mm.) Y BANDEJAS PASTELERÍA 600x400 mm.

## ARMARIOS ESPECIALES REFRIGERACIÓN Y CONGELACIÓN PASTELERÍA Y GN 2/1

MODELO	POTENCIA (W)	TEMP. 30°	CAPACIDAD (litros)	GAS REFRIG.	NÚMERO ESTANTES	PESO (Kg) neto bruto	VOLUMEN (m³)	PVP €
ARG 700 PAST	277 (-15°C)	+1/+8	455	R600A	4 GN 2/1	92 108	1,17	1.455
ARCG 700 PAST	330 (-22°C)	-18/-22	442	R290	6 FIJOS	92 108	1,17	1.557

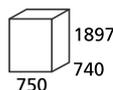
PORTES PAGADOS

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PATAS INOX.	68
KIT RUEDAS CON FRENO	84
PARRILA ADICIONAL GN 2/1	44
CERRADURA CON LLAVE	55

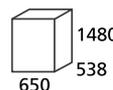
### DIM. EXT.

ARG 700 PAST  
ARCG 700 PAST



### DIM. INT.

ARG 700 PAST  
ARCG 700 PAST



Detalle pata en acero inox

altura +/- 135 a +/- 195 mm.

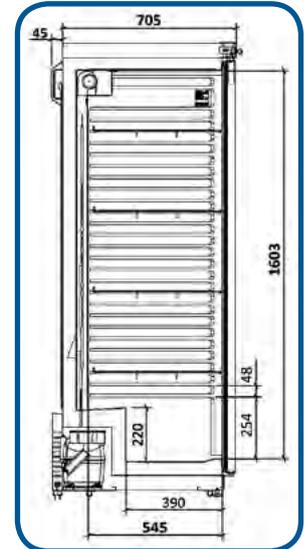


### Características

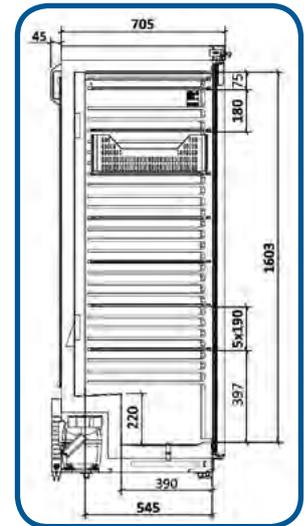
- Construida exteriormente en acero inoxidable.
- Interior termoformado con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Puerta opaca aislada.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán de fácil sustitución.
- Condensador ventilado.
- Refrigeración por tiro forzado en modelo ARG 700 PAST. y refrigeración estática en las parrillas en modelo ARCG 700 PAST.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Aislamiento en poliuretano expandido.
- Desescarche automático en modelo ARG 700 PAST y manual en modelo ARCG 700 PAST.
- Temperatura modelo ARG 700 PAST +1/+8°C, testado a 30°C y 55% de humedad.
- Temperatura modelo ARCG 700 PAST -18/-22°C, testado a 30°C y 55% de humedad.
- Dos niveladores y dos rodillos deslizadores de serie.
- Distancia entre guías: 95mm. En mod. ARCG distancia entre vaporadores de 180mm.
- Opcional ruedas con freno.
- Opcional patas en acero inoxidable regulables en altura 150mm.



# ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN Y CON PUERTAS DE CRISTAL GN 2/1



ESQUEMA DIM. MOD. AGN-600I / AGN-600I CR



ESQUEMA DIM. MOD. AGNC-600I / AGNC-600I CR

MODELO PUERTA INOX	MODELO PUERTA CRISTAL	POTENCIA (W)	CAP. (litros)	ESTANTES	FRÍO	TEMP. (C°) TRABAJO	PVP € PTA. INOX	PVP € PTA. CRISTAL
AGN-600I	AGN-600I CR	193	488	4	VENTILADO	(+1/+8)	1.526	1.733
AGNC-600I	AGNC-600I CR	330	466	6 FIJOS	ESTÁTICO	(-18/-22)	1.697	2.118

OPCIÓN CAMBIO CON APERTURA PUERTA SOLO EN MODELOS AGN: +75 EUROS

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTANTE DE 650x530 mm AGN-600I Y AGN-600I CR	38
CESTO 500X300X170 mm AGNC-600I Y AGNC-600I CR	25
ESTANTE INCLINADO PARA FRUTA AGN-600I Y AGN-600I CR	53
KIT RUEDAS GIRATORIAS (2 CON FRENO)	86

### DIMEN. EXTERIORES

AGN-600I		1850/2000
AGNC-600I		750
AGN-600I CR		755
AGNC-600I CR		

### DIMEN. INTERIORES

AGN-600I		1603
AGNC-600I		622
AGN-600I CR		545
AGNC-600I CR		

## Características

- Exterior en acero inox e interior en PS blanco.
- Aislamiento en poliuretano de 60mm de espesor.
- Descongelación automática modelos de refrigeración y manual en modelos de congelación.
- De serie se suministran con 4 estantes regulables de 650x530 modelos de refrigeración y 6 parrillas fijas de 650x510 modelos de congelación.
- Iluminación led sólo modelos puerta de cristal.
- Control de temperatura mediante termostato digital.
- Patas de acero inoxidable regulables en altura (100 a 150mm).

- Puerta con cierre automático, burlate con imán, de fácil sustitución y cerradura de serie.
- Refrigeración mixta en modelos AGN-600I/CR y refrigeración estática en las parrillas en modelo AGNC-600I/CR.
- Modelos AGN-600I CR y AGNC-600I CR: puerta de cristal con marco en aluminio y cerradura de serie.
- Modelo AGN-600I y AGN-600I CR: cap. máxima parrillas 26 (dist. 48mm).
- Capacidad máxima cestos AGNC-600I y AGNC-600I CR: 14 unidades.
- Refrigerante R600a en modelos AGN-600I/AGN-600I CR y refrigerante R290a en modelos AGNC-600I/AGNC-600I CR.
- Voltaje: 230v/50hz.





# ARMARIOS REFRIGERACIÓN/CONGELACIÓN GN 2/1 FONDO 845



ARG-1402 V  
ARG-1402 BT V



ARG-701 V  
ARG-701 BT V



ARG-701 CR V



ARG-1402 CR V

MODELO	POTENCIA (W)	CAPACIDAD (litros)	TEMP. TRABAJO C°	N° PUERTAS	PARRILLA GN2/1	PVP €
ARG-701 V	315 (-10°C)	685	-2/+8	1	3	2.420
ARG-1402 V	320 (-10°C)	1476	-2/+8	2	6	3.714
ARG-701 BT V	450 (-24°C)	685	-18/-22	1	3	3.234
ARG 1402 BT V	730 (-24°C)	1476	-18/-22	2	6	4.598
ARG-701 CR V	315 (-10°C)	685	-2/+8	1	3	2.770
ARG-1402 CR V	320 (-10°C)	1476	-2/+8	2	6	4.301

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
JUEGO DE GUÍAS	27
PARRILLA GN 2/1 530x650mm.	37
KIT 4 RUEDAS, 2 CON FRENO, 2 SIN FRENO	152

ARG-701 V		ARG-1402 V	
ARG-701 BT V		ARG-1402 BT V	
ARG-701 CR V		ARG-1402 CR V	

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI-304, salvo trasera que es en acero galvanizado.
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sistema automático de evaporación del agua.
- Ángulos internos redondeados para facilitar la limpieza.
- Temperatura de trabajo -2/+8°C testado a 43°C.
- Refrigerante R-290a.
- Puerta con cierre automático, burlete con imán, de fácil sustitución.

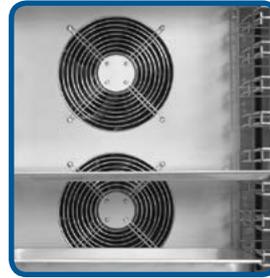
- Medidas con patas.
- Patas en acero inoxidable regulables en altura de 180 a 240mm.
- Espesor del aislamiento 60mm. libre de CFC's.
- Parrillas de 530x650mm.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Puerta con cerradura (de serie).
- Iluminación interior.
- Voltaje 230V/50Hz. Posibilidad de 230V/60Hz.
- Posibilidad de apertura de derecha a izquierda en modelo ARG-701 V y ARG-701 CR V: **+75 Euros**.



# ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



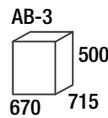
AB-10



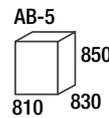
DETALLE INTERIOR



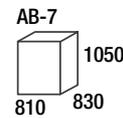
DETALLE SONDA



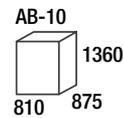
AB-3



AB-5



AB-7



AB-10



AB-3



AB-5



AB-7

## ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 70°C A 3°C	CAPACIDAD CONGELAC. DE 70°C A -18°C	ESPESOR (mm) AISLAMIENTO	POTENCIA (W) (-35°C) + 32°C	POTENCIA (kw) ABSORBIDA	PESO NETO (Kg)	PVP €
AB-3	3GN 1/1 65	10 Kg. en 90 min.	6 Kg. en 240 min.	50	277	0,5	70	3.078
AB-5	5GN 1/1 65 - 600x400	20 Kg. en 90 min.	14 Kg. en 240 min.	70	618	1	123	4.973
AB-7	7GN 1/1 65 - 600x400	30 Kg. en 90 min.	20 Kg. en 240 min.	70	859	1,3	144	5.507
AB-10	10GN 1/1 65 - 600x400	40 Kg. en 90 min.	28 Kg. en 240 min.	70	1313	2	187	8.267

PORTES PAGADOS

## Características

- Interior y exterior en acero inoxidable AISI 304.
- Aislamiento en poliuretano ecológico de 70 mm de espesor, para minimizar pérdidas térmicas, salvo modelo AB-3 que es de 50 mm de espesor.
- Puerta con bisagra pivotante y bloqueo de apertura a 90°. Equipada con burlete magnético de silicona.
- Marco de puerta con resistencia calefactora para evitar la condensación y formación de hielo.
- Evaporador protegido contra la corrosión y para una durabilidad mayor.
- Patas en acero inoxidable ajustables en altura.
- Micro de puerta. Testado a 32°C de temperatura ambiente.
- Refrigerante: R452a. Voltaje: 230V/50Hz; AB-10 voltaje 380V/50Hz
- Sonda con mango en silicona.
- FABRICADO EN EUROPA.

## Funcionamiento

- Cuatro programas preestablecidos PRESS and GO (abatimiento soft, abatimiento hard, congelación soft y congelación hard) y varias opciones personalizables, permitiendo al usuario configurar fácilmente los programas específicos, para satisfacer sus requisitos de menú.
- Todos los programas cambian automáticamente a modo de espera al final del ciclo, manteniendo los productos a la temperatura correcta hasta su traslado a su almacenamiento definitivo.
- Todos los programas pueden ser controlados, ya sea por el tiempo (para funcionamiento regular), o bien, por la sonda suministrada (ideal para un control preciso de la temperatura al corazón del producto).
- Alarma acústica al final de cada ciclo de trabajo y por avería.
- Funcionamiento Dual Mode: abatimiento y congelación rápida.
- Control electrónico avanzado con un menú intuitivo y de fácil uso.
- Entrada USB de serie para efectuar el registro detallado de los ciclos de trabajo y las temperaturas.



# ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SM15  
820 908 1950



SM10  
820 908 1750



SM5  
820 789 900



SJOF 923  
600 664 400

## Funciones SM/5/10/15

- Panel de control "full touch" de 5 ó 7 pulgadas, además de la clásica función de abatimiento, permite regular la intensidad de ventilación de todo el interior de la máquina con un diseño innovador y atractivo, pero sobre todo sólido y ergonómico.
- Máquinas dotadas de un puerto USB para descargar del HACCP, además para programas y actualizaciones o visualización de alarmas, salvo mod. SJOF 923.
- SECADO: Al final del uso de la máquina, para evitar la formación de olores y molde pero también para una mayor duración de los componentes.
- DESINFECCION PESCADO CRUDO: para el tratamiento y control de las bacterias como la Anisakis.
- GESTION DE LA FERMENTACION (OPCIONAL): En 4 fases configurables por el usuario:
  1. Bloqueo de la levadura que lleva la masa para que deje de fermentar.
  2. Accionamiento pre-fermentación a través de la subida de la temperatura.
  3. Fermentación total previa antes de meter el producto en el horno.
  4. Conservación: permite un almacenamiento más largo.
- DESCONGELACION: Mejor control y gestión temperatura del producto congelado
- ESTERILIZADOR OZONO (opcional): Para una mejor limpieza del interior de la cámara.
- COCCION A BAJA TEMPERATURA (opcional): se puede ajustar la temperatura, duración, humedad y la ventilación para permitir una cocción óptima, mientras se mantiene la ternura y el jugo del producto. Posibilidad de poner hasta 3 sondas.

## ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SJOF 923	340	362	270	3GN 2/3	7 Kg. en 90 min.	4,9 Kg. en 240 min.	533	92	0,70/3,8	42	3.217
SM5	700	450	375	5GN 1/1 - 5 600x400	22 Kg. en 90 min.	15 Kg. en 240 min.	1526	327	1,2/8,0	105	6.474
SM10	700	450	990	10GN 1/1 - 10 600x400	30 Kg. en 90 min.	20 Kg. en 240 min.	4630	980	2,6/6,5	200	12.175
SM15	700	450	1090	15GN 1/1 - 15 600x400	50 Kg. en 90 min.	30 Kg. en 240 min.	4970	1025	3,4/8,5	220	14.053

PORTES PAGADOS

## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Gas R452a. **Desescarche** por gas caliente. **Condensación por aire.** Condensación por agua (bajo pedido): consultar precios y plazos de entrega. MOD. SM5-SM10-SM15.
- Componentes de alta calidad: evaporador tratado con cataforesis para reducir olores, moldes y garantizar una larga duración. Todos los componentes están aprobados para contacto con alimentos.
- Bandeja recoge agua de condensación. Motor testado a 43°C.
- Medidas con patas. Patas regulables en altura +/- 50 mm en todos los modelos salvo SJOF 923.
- Puertas con burlete magnético. Soporte de bandejas en acero inoxidable AISI 304 18/10, extraíbles sin ayuda de herramientas para facilitar la limpieza.
- Aislamiento en panel de 80 mm. Trabajan con Freon con bajo contenido en GWP.
- Voltaje en modelos SJOF 923 / SM5 (230V/50Hz). En modelos SM10 y SM15 (400V/III/50Hz).

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
BANDEJA INOX GN 2/3	62
PARRILLA INOX GN 2/3	44
PARRILLA INOX GN 1/1	52
PARRILLA INOX 600x400	73
KIT RUEDAS. SM5-SM10-SM15	373
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA, SALVO SJOF 923	2.352
ESTERILIZADOR OZONO	974
SONDA CALENTADA	412
SONDA EXTRAÍBLE	189
SONDA MULTIPUNTO	164
MODULO WIFI	348





# ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



SMCR20  
 2330/2445  
 945 1116



SM20  
 2070/2252  
 810 1148

## ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.)			CAPACIDAD BANDEJAS	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
	ancho	fondo	alto				(-10°/43°C)	(-40°/43°C)			
SM20	670	575	1490	20GN 1/1 20 600x400	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	5277	1140	3,8/8,8	255	16.012
SMCR20	530	820	1620	1 20GN 1/1	75 Kg. en 90 min.	45 Kg. en 240 min.	5277	1140	3,8/8,8	360	17.235

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTERILIZADOR DE OZONO	974
SONDA CALENTADA	412
SONDA EXTRAÍBLE	189
SONDA MULTIPUNTO	164

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
FUNCIÓN FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN BAJA TEMPERATURA (MOD. SM20)	2.352
PARRILLA INOX GN 1/1	52
PARRILLA INOX 600x400	73
KIT DE RUEDAS	373

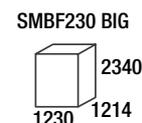
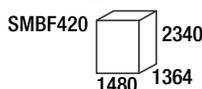
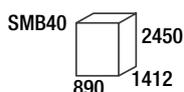
## Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- Gas R452a. Desescarche por gas caliente.
- Condensación por aire. Condensación por agua bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega.
- Bandeja recoge agua de condensación.
- Modelo SMCR20, abatidor adaptado para carro RATIONAL de 20 bandejas GN 1/1. Carro no incluido.
- Motor testado a 43°C. Puertas con burlete magnético.
- Voltaje 400V/III/50Hz.
- Aislamiento en panel de 80 mm.





# ABATIDORES DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO



## ABATIDOR DE TEMPERATURA Y CONGELADOR RÁPIDO

MODELO	DIMEN. INTERIORES (mm.) ancho fondo alto			CAPACIDAD CARRO	CAPACIDAD REFRIG. DE 90° A 3°C	CAP. CONGELAC. DE 90°C A -18°C	CAP. FRIG (W) (-10°/43°C) (-40°/43°C)		POT. ABS. Kw/A	PESO NETO (Kg)	PVP €
SMB40	650	840	1900	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	7700	1700	5,9/11,7	450	22.866
SMBF230 BIG	573	830	1970	1 20GN 1/1 - 1 20 600x400	100 Kg. en 90 min.	70 Kg. en 240 min.	6520	1640	6,64/18,3	500	29.743
SMBF420	780	1038	1970	1 20GN 2/1 - 1 20 600x800	200 Kg. en 90 min.	160 Kg. en 240 min.	15340	3220	7,2/23,1	700	37.547

PORTES PAGADOS

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
ESTERILIZADOR DE OZONO	974
SONDA CALENTADA	412
SONDA EXTRAÍBLE	189
SONDA MULTIPUNTO	164
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA SMB40 / SMBF420	2.685
FUNCIÓN DE FERMENTACIÓN CONTROLADA Y COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA SMBF420	3.047

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
PARRILLA 60x80cm	81
MODULO WIFI	348
INCREMENTO POR PUERTA PASANTE	
MODELO SMBF420	2.149

### Características

- Exterior e interior en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Sonda para medir la temperatura en el corazón del producto.
- Aislamiento en poliuretano libre de CFC's con densidad 40 Kg/m3.
- **MODELO SMB40 CON EQUIPO FRIGORÍFICO INCORPORADO.**
- Gas R452a. Desescarche por gas caliente.
- Condensación por aire. Condensación por agua bajo pedido, consultar precios y plazos de entrega.
- Bandeja recoge agua de condensación.
- Motor testado a 43°C. Puertas con burlete magnético.
- **Voltaje 400V/III/50Hz.**
- Aislamiento en panel de 100 mm.
- **MODELOS SMBF230 BIG/SMBF420**
- Unidad condensadora remota standard. Para unidad insonorizada y carenada (consultar precios y plazos de entrega).
- Evaporador ventilado montado lateralmente.
- Dispone de rampa de acceso.





# VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN



ESCARCHACOPAS

SHF 200 G



VFR 370 VG

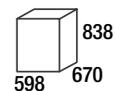
## VITRINAS EXPOSITORAS DE CONGELACIÓN

MODELO	VOLUMEN (litros)	Nº ESTANTES	POTENCIA -24°C (W)	VOLTAJE (V-Hz)	PVP €
SHF 200 G	145	2	174	230/50	1.295
VFR 370 VG	270	6	620	230/50	1.449

PORTES PAGADOS

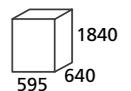
### DIMENSIONES EXTERIORES

SHF 200 G

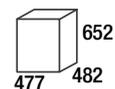


### DIMENSIONES EXTERIORES

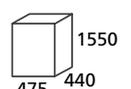
VFR 370 VG



### DIMENSIONES INTERIORES



### DIMENSIONES INTERIORES



### Características SHF 200 G

- Fabricado exteriormente en acero prelacado blanco e interior en ABS.
- Refrigeración estática.
- Termostato digital.
- Desescarche manual.
- Temperatura de trabajo -18/-21°C testado a 32°C.
- Refrigerante R290a.
- Aislamiento de ciclopentano de 50 mm de espesor.
- Burllete desmontable.
- Cristal triple templado y calefactado.
- 2 patas delanteras ajustables en altura y ruedas en la trasera.
- Cristal triple con resistencia para evitar condensaciones.

### Características VFR 370 VG

- Puerta con triple vidrio templado aislado térmicamente con marcos en aluminio y resistencia para evitar que el cristal se empañe.
- Puerta con cerradura de serie.
- Termostato mecánico y termómetro digital.
- Construida exteriormente en acero con tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en ABS.
- Luz interior LED.
- Evaporador estático en resistentes estantes y ventilador de apoyo.
- Refrigerante R290a.
- Temperatura trabajo -12°C/-22°C testado a 32°C
- Tensión: 230V/50Hz.





# ARMARIOS DE REFRIGERACIÓN SERIE FARMACIA



ARF 36



ARF 150



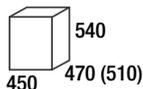
ARF 430

MODELO	CAPACIDAD (litros)	NÚMERO ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (W)	CONSUMO (Kw/Año)	PESO (Kg)		PVP €
						neto	bruto	
ARF 36	20	2	230/50	70	324	30	32	1.229
ARF 150	105	3	230/50	123	660	51	54	1.538
ARF 430	308	5	230/50	260	1011	81	89	1.860

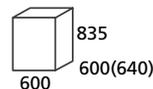
PORTES PAGADOS

## DIMENSIONES EXTERIORES

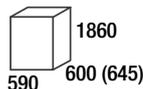
ARF 36



ARF 150

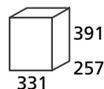


ARF 430

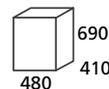


## DIMENSIONES INTERIORES

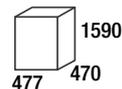
ARF 36



ARF 150



ARF 430



## Características

- Construida exteriormente en chapa skinplate color blanco.
- Interior termofardo blanco con cantos redondeados para facilitar la limpieza.
- Alarma acústica y visual que avisa de fallo en la temperatura (superior e inferior).
- Alarma de puerta abierta.
- Puertas de vidrio reversibles con retorno automático a la posición de cerrado.
- **ILUMINACIÓN LED**, horizontal no interior, que no perjudica el rendimiento del equipo frigorífico. En modelo ARF 36 y ARF 150. En el modelo ARF 430 iluminación LED vertical.
- Bultes de puerta fácilmente sustituibles.
- 4 pies niveladores salvo ARF 430 que tiene 2 pies y 4 ruedas.
- Condensador y evaporador ventilados con ROLL-BOND.
- **TERMOSTATO DIGITAL** de serie. Orificio para sonda externa.
- Desescarche automático.
- Cerradura de serie.
- Medidas de estantes:  
ARF 36: 1 de 346x203 mm. y 1 de 346x150 mm.  
ARF 150: 2 de 475x385 mm. y 1 de 475x245 mm.  
ARF 430: 5 de 495x428 mm.
- Aislamiento en poliuretano expandido de 50 mm de espesor.
- Refrigerante R600a.
- Temperatura +2/+8°C, testado a 30°C. 65% de humedad relativa.
- Marco de puerta en aluminio.
- Termostato de seguridad de serie.
- Bajo nivel sonoro.



# ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO CRISTAL PLANO

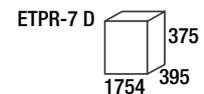
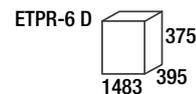
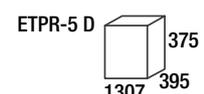
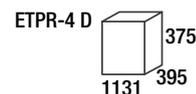


ETPR-4 D



ETPR-7 D

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m <sup>2</sup> )	COMPRESOR (CV)	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
ETPR-4 D	9,2	0,23	1/6	160	960
ETPR-5 D	11,2	0,28	1/6	160	1.024
ETPR-6 D	13,6	0,34	1/6	160	1.084
ETPR-7 D	18,4	0,46	1/6	160	1.167



## Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio color negro.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- Iluminación LED en perfil superior.
- Cristal plano templado.
- Estante intermedio de cristal.
- Grupo incorporado.
- CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.
- Refrigeración por placa fría.
- Termostato digital con termómetro.
- Régimen de temperatura 0°/+12°C a 25°C de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R600a.
- Puertas correderas traseras.
- Tensión 230V/50Hz.



## ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO 1 PISO



ET-6 INOX

ET-4 NOGAL  
ET-4 INOX  250  
1220 410

ET-6 NOGAL  
ET-6 INOX  250  
1570 410

ET-8 NOGAL  
ET-8 INOX  250  
1920 410

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m <sup>2</sup> )	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
ET-4 NOGAL	9,2	0,23	217	1.117
ET-4 INOX	9,2	0,23	217	1.289
ET-6 NOGAL	13,6	0,34	217	1.146
ET-6 INOX	13,6	0,34	217	1.371
ET-8 NOGAL	18,4	0,46	217	1.295
ET-8 INOX	18,4	0,46	217	1.522

PORTES PAGADOS

### ACABADOS DISPONIBLES



### DETALLE PUERTA



### Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio color nogal o en acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- **Illuminación LED en perfil superior.**
- Cristal curvo templado fijo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Grupo incorporado.
- **CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.**

- Refrigeración por placa fría.
- Termostato digital.
- Régimen de temperatura +1°/+5°C a 25°C de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R134a.
- Puertas correderas traseras.
- **Bajo pedido se pueden suministrar con motor a la derecha.**
- Consumo 209W.
- Tensión 230V/50Hz.



# ENFRIADORES DE TAPAS PARA CUBETAS GRUPO INCORPORADO DOBLE PISO



ET-6 D NOGAL

MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m <sup>2</sup> )	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
ET-4 D NOGAL	9,2	0,23	217	1.289
ET-4 D INOX	9,2	0,23	217	1.477
ET-6 D NOGAL	13,6	0,34	217	1.361
ET-6 D INOX	13,6	0,34	217	1.556
ET-8 D NOGAL	18,4	0,46	217	1.489
ET-8 D INOX	18,4	0,46	217	1.706

PORTES PAGADOS

ACABADOS DISPONIBLES

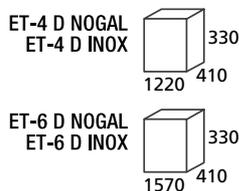


NOGAL



INOX

DETALLE PUERTA



## Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio color nogal o en acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- **Iluminación LED en perfil superior.**
- Cristal curvo templado fijo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Grupo incorporado.
- **CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.**
- Refrigeración por placa fría.
- Termostato digital.
- Régimen de temperatura +1/+5°C a 25°C de temperatura ambiente.
- Gas refrigerante R134a.
- Puertas correderas traseras.
- **Bajo pedido se pueden suministrar con motor a la derecha.**
- Consumo 209W.
- Tensión 230V/50Hz.





# ENFRIADORES DE TAPAS GRUPO REMOTO 1 PISO Y DOBLE PISO



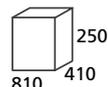
ET-6 GR INOX



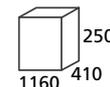
ET-6 GRD NOGAL

## medidas 1 piso

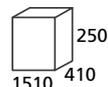
ET-4 GR NOGAL  
ET-4 GR INOX



ET-6 GR NOGAL  
ET-6 GR INOX

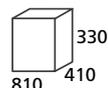


ET-8 GR NOGAL  
ET-8 GR INOX

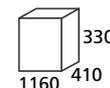


## medidas doble piso

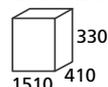
ET-4 GRD NOGAL  
ET-4 GRD INOX



ET-6 GRD NOGAL  
ET-6 GRD INOX



ET-8 GRD NOGAL  
ET-8 GRD INOX



## ACABADOS DISPONIBLES



NOGAL



INOX

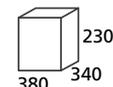
MODELO	VOLUMEN (l)	SUPERFICIE EXP. (m <sup>2</sup> )	POTENCIA -10°C (W)	PVP € 1 PISO	PVP € DOBLE PISO
ET-4 GR NOGAL	9,2	0,23	217	1.100	1.261
ET-4 GR INOX	9,2	0,23	217	1.272	1.450
ET-6 GR NOGAL	13,6	0,34	217	1.167	1.339
ET-6 GR INOX	13,6	0,34	217	1.350	1.533
ET-8 GR NOGAL	18,4	0,46	217	1.306	1.500
ET-8 GR INOX	18,4	0,46	217	1.500	1.728

PORTES PAGADOS

## DETALLE MOTOR



## DIMENSIONES MOTOR



## Características

- Decoración exterior en perfil de aluminio color nogal o en acero inoxidable AISI 304.
- Bandeja interior en acero inoxidable AISI 304.
- **Illuminación LED en perfil superior.**
- Cristal curvo templado fijo.
- Aislamiento de poliuretano inyectado a alta presión, libre de CFC's con densidad 40 Kg/m<sup>3</sup>.
- Termostato digital.
- Refrigeración por placa fría.
- Régimen de temperatura +1°/+5°C a 25°C de temperatura ambiente.

- **CUBETAS GN 1/3 x 40 INCLUIDAS.**
- Gas refrigerante R134a.
- Los modelos con grupo a distancia cuentan con cuadro de mandos incorporado y se suministran con 1,8 metros de tubo frigorífico. Bajo pedido se pueden suministrar con tubo frigorífico más largo.
- **De serie se suministran con grupo a distancia en la parte trasera derecha. Bajo pedido se pueden suministrar por la parte trasera izquierda.**
- Puertas correderas traseras.
- Consumo 209W.
- Tensión 230V/50Hz.



# VITRINA SOBREMOSTRADOR Y EXPOSITOR DE SOBREMESA CILÍNDRICO



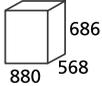
VSM-160L



VRC-100

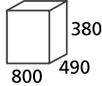
**DIMENSIONES EXTERIORES**

VSM-160L

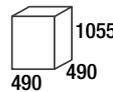


**DIMENSIONES INTERIORES**

VSM-160L



VRC-100



## VITRINA SOBREMOSTRADOR VSM-160L

MODELO	CAPACIDAD (L.)	Nº DE PUERTAS	Nº ESTANTES	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (W)	PESO (kg)	VOLUMEN (m3)	PVP €
VSM-160 L	160	2	2	230/50	160	71	0,44	1.228

PORTES PAGADOS

## accesorios VSM-160 L

DESCRIPCIÓN	PVP €
Estante 813x335 mm.	40
Estante 813x367 mm.	43

## EXPOSITOR DE SOBREMESA CILÍNDRICO VRC-100

MODELO	CAPACIDAD (L.)	Nº DE ESTANTES	POTENCIA -10°C (W)	PVP €
VRC-100	100	3	180	1.268

PORTES PAGADOS



CONTROL DIGITAL VRC-100



CONTROL DIGITAL VSM-160 L

## Características

- VSM-160 L construida en acero inoxidable y vidrio templado y VRC-100 construida en acero inoxidable color negro.
- Luz interior LED en la parte superior en modelo VSM-160 L y vertical en modelo VRC-100
- Estantes cromados ajustables en altura en modelo VSM-160 L y de cristal regulables en altura en modelo VRC-100.
- Cristal doble en los 4 lados en modelo VSM-160 L y doble en modelo VRC-100
- 2 puertas traseras corredizas en modelo VSM-160 L y puerta con autocierra en modelo VRC-100
- Condensador ventilado. Con filtro en modelo VRC100
- Control temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Refrigeración por tiro forzado.
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura de trabajo: 0º/+12ºC en modelo VSM-160 L y +2º/+8ºC en modelo VRC-100 testado a 32ºC.
- Tensión 230V/50Hz.





# ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES



ES 230



ES 110



DETALLE CAJONES ES 110



DETALLE ESTANTES ES 110



ES 110 I

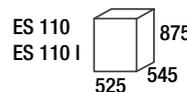
## ESCARCHACOPAS CONGELADORES VERTICALES

MODELO	VOLUMEN (litros)	PESO (Kg)		POTENCIA (W)	CAJONES	ESTANTES	PVP €
		neto	bruto				
ES 110	88	29	32	81,6	3	2 CRISTAL	530
ES 110 I	88	29	32	81,6	3	2 CRISTAL	625
ES 230	198	58	61	80	7	6 EVAPORADOR	640

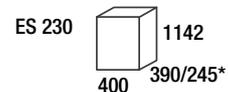
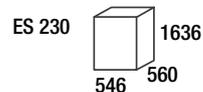
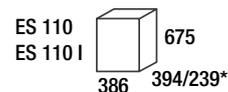
CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS

### DIMENSIONES EXTERIORES



### DIMENSIONES INTERIORES



\*Espacio libre del compresor.

## Características

- Puerta y cuba interior en chapa plastificada.
- Puerta redondeada.
- Descongelación manual.
- Refrigeración estática con evaporador en las paredes en todos los modelos. Excepto en el modelo ES 230 que lo tiene en los estantes.
- Aislamiento en pentano exento de CFC's con 60mm de espesor.
- Termostato ajustable.
- Interruptor de puesta en marcha.
- **Bajo pedido, modelos con apertura de derecha a izquierda: +50€**
- **El modelo 110 se entrega con estantes de vidrio y cajones de plástico. El modelo ES 230 se entrega con estantes evaporadores y cajones de plástico.**
- Piloto de encendido y de emergencia-alarma por temperatura alta.

- Compresores tropicalizados.
- Separación entre estantes:
  - Modelo ES 110: 175mm en estantes superiores y 171mm en estante inferior.
  - Modelo ES 230: 223mm en estantes superiores y 188mm en estante inferior
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura trabajo -18°C/-24°C.
- **ES 110 I:** Puerta inox.
- Dimensiones de cajones:
  - Modelo ES 110 cajón inferior: 382x202x171mm. y cajones superiores: 382x355x175mm.
  - Modelo ES 230 cajón inferior: 406x194x220mm y cajones superiores: 406x360x188mm.
- Tensión 230V/50Hz.



# ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA ABATIBLE

## CUBA DE ALUMINIO

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POT. CONG. (Kg/24h)	PESO (Kg)		DOTACIÓN CESTAS	POTENCIA (W)	PVP €
			bruto	neto			
ARCA 130 ALU	110	12	38	35	1	92	435
ARCA 170 ALU	145	19	44	41	1	105	477
ARCA 230 ALU	215	20	50	47	1	180	542
ARCA 320 ALU	284	24	59	55	1	200	585
ARCA 420 ALU	365	26	71	67	2	225	677
ARCA 620 ALU	473	27	83	77	2	290	859

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS



ARCA 420

## CUBA DE ACERO INOXIDABLE

MODELO	CAPACIDAD (litros)	POT. CONG. (Kg/24h)	PESO (Kg)		DOTACIÓN CESTAS	POTENCIA (W)	PVP €
			bruto	neto			
ARCA 170 INOX	145	19	44	41	1	105	545
ARCA 230 INOX	215	20	50	47	1	180	610
ARCA 320 INOX	284	24	59	55	1	200	663
ARCA 420 INOX	365	26	71	67	2	225	771
ARCA 620 INOX	473	27	83	77	2	290	977

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

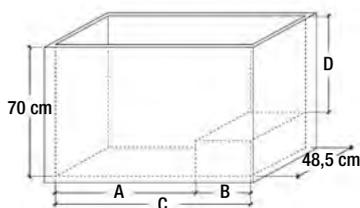
PORTES PAGADOS



ARCA 230

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Cesta (515x225x160 mm.)	19
Separador (475x200 mm.)	8



## DIMENSIONES EXTERIORES

ARCA 130 ALU	ARCA 170 ALU ARCA 170 INOX	ARCA 230 ALU ARCA 230 INOX	ARCA 320 ALU ARCA 320 INOX	ARCA 420 ALU ARCA 420 INOX	ARCA 620 ALU ARCA 620 INOX
540 x 850 x 650	640 x 850 x 650	840 x 850 x 650	1040 x 850 x 650	1270 x 850 x 650	1600 x 850 x 650

DIMENSIONES INTERIORES	A	B	C	D
ARCA 130 ALU	205	215	420	440
ARCA 170 ALU	235	290	525	440
ARCA 230 ALU	435	290	725	440
ARCA 320 ALU	635	290	915	440
ARCA 420 ALU	865	290	1.140	440
ARCA 620 ALU	1.140	345	1.480	440

DIMENSIONES INTERIORES	A	B	C	D
ARCA 170 INOX	235	290	525	440
ARCA 230 INOX	435	290	725	440
ARCA 320 INOX	635	290	915	440
ARCA 420 INOX	865	290	1.140	440
ARCA 620 INOX	1.140	345	1.480	440

## Características

- Cuba exterior en chapa plastificada y cuba interior en aluminio/inox.
- Aislamiento en poliuretano inyectado.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- En modelos ARCA 620 ALU y ARCA 620 INOX condensador ventilado.
- Puerta abatible con llave.
- Panel de mando-termostato con señalizadores.
- Se incorporan de serie divisores y cestillos.
- Termómetro exterior analógico de serie.
- Gas refrigerante R600a.
- Temperatura de trabajo -18/-23°C.
- Tubería interior en aluminio en modelos de cuba de aluminio y en hierro en modelos de cuba inox.
- Tensión 230V/50Hz.





# ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA CORREDERA



ARCA 7 S

DETALLE COLOCACIÓN  
DE CESTA

ARCA 7 SG

## DIM. EXTERIORES CON RUEDAS

ARCA 4S  
ARCA 4SG 920  
565 625

ARCA 5S  
ARCA 5SG 920  
865 625

ARCA 6S  
ARCA 6SG 920  
1065 625

ARCA 7S  
ARCA 7SG 920  
1295 625

ARCA 8S  
ARCA 8SG 920  
1625 625

## DIM. INTERIORES

ARCA 4S  
ARCA 4SG 708  
425 485

ARCA 5S  
ARCA 5SG 708  
725 485

ARCA 6S  
ARCA 6SG 708  
925 485

ARCA 7S  
ARCA 7SG 708  
1155 485

ARCA 8S  
ARCA 8SG 708  
1485 485

## ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PUERTA CORREDERA

MODELO	VOL. ÚTIL (litros)	PESO (Kg) neto	POT. CONG. (Kg/24h)	PUERTA	CAPACIDAD CESTAS	CAP. CESTAS C/SEPARADOR	POT. (W) COMP.	POT. (W) MOTOVENT.	POT. (W) TOTAL	PVP €
ARCA 4S	118	35	12	OPACA	1	0	55	0	55	642
ARCA 5S	215	47	20	OPACA	3	2	114	40	154	693
ARCA 6S	284	55	24	OPACA	3	3	136	40	176	746
ARCA 7S	364	67	26	OPACA	4	4	136	40	176	829
ARCA 8S	472	77	27	OPACA	6	5	161	40	201	929
ARCA 4SG	118	35	12	TRANSPARENTE	1	0	55	0	55	693
ARCA 5SG	215	47	20	TRANSPARENTE	3	2	114	40	154	777
ARCA 6SG	284	55	24	TRANSPARENTE	3	3	136	40	176	806
ARCA 7SG	364	67	26	TRANSPARENTE	4	4	136	40	176	931
ARCA 8SG	472	77	27	TRANSPARENTE	6	5	161	40	201	1.018

CON TERMÓMETRO DIGITAL: +125 Euros

PORTES PAGADOS

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Cesta de 466x246x212 mm	20
Separador ARCA de 200x475 mm.	11

## Características

- Puertas disponibles: puerta ciega aislada, puertas correderas en vidrio plano.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Condensación ventilada.
- Interior y exterior en chapa galvanizada y plastificada en blanco.
- Aislamiento en poliuretano inyectado de 70 mm. de espesor 100% exento de CFC's.
- Gas refrigerante R290a, salvo modelo ARCA 4S, que es R600a.

- Marco de aluminio colocado sobre el aro inyectado en poliestileno.
- Termómetro exterior de serie analógico y termostato regulable.
- Compresores tropicalizados.
- Temperatura de trabajo -18°C/-23°C.
- **DE SERIE SE SUMINISTRAN SIN CESTAS.**
- 4 ruedas giratorias
- Tubería interior en hierro.
- Tensión 230V/50Hz.



# ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PANORÁMICOS / PUERTAS CORREDERAS CURVAS



UDD 500 SCEB



UDD 300 SCEB



UDD 400 SCEB

## ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS PANORÁMICOS PUERTAS CORREDERAS CURVAS

MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	CAPACIDAD CESTAS	POTENCIA (W)	PVP €
UDD 300 SCEB	238	230/50	4	220	793
UDD 400 SCEB	296	230/50	5	300	890
UDD 500 SCEB	398	230/50	6	400	1.056

PORTES PAGADOS

DETALLE CESTA  
535x215x375 mm.

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA PANORÁMICA	21

### DIMENSIONES EXT.

UDD 300 SCEB	UDD 400 SCEB	UDD 500 SCEB
1009 615	1298 615	1548 615

### DIMENSIONES INT.

UDD 300 SCEB	UDD 400 SCEB	UDD 500 SCEB
890 495	1180 495	1430 495

### Características

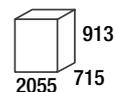
- Construido exteriormente en acero tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en aluminio.
- Puertas correderas de vidrio templado curvo con marco de aluminio.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Refrigerante R290a
- Temperatura de trabajo -12°C/-22°C.
- Dispone de 4 ruedas.
- Cerradura de serie.
- Termostato mecánico con termómetro digital.



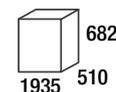
# ARCÓN CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD



UDD 600 BK



DIMENSIONES INTERIORES



DETALLE CESTA  
452x264x244 mm.

## ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD PUERTA ABATIBLE

MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	POTENCIA (W)	CESTAS EN DOTACIÓN	CAPACIDAD CESTAS	PVP €
UDD 600 BK	646	230/50	385	3	8	1.304

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CESTA (544x264x244mm)	22

PORTES PAGADOS

## Características

- Construido exteriormente en acero tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en aluminio.
- Refrigerante R290a.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Cerradura de serie.
- Temperatura de trabajo -15°C/-25°C.
- Capacidad de congelación: 39Kg/24h
- Termostato mecánico con termómetro digital.
- Cuatro ruedas de 8cm, 2 con freno y 2 sin freno.



# ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD



UDD 600 SC



CHV/TC 550



CHV/V 550

## ARCONES CONSERVACIÓN DE CONGELADOS GRAN CAPACIDAD PUERTA CORREDERA

MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	PUERTA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CESTAS	PVP €
CHV/TC 550	426	230/50	OPACA	189	6	1.281
CHV/V 550	425	230/50	CRISTAL	248	6	1.496

PORTES PAGADOS

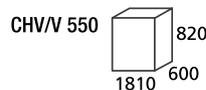
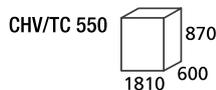
MODELO	VOLUMEN (litros)	VOLTAJE (V/Hz)	PUERTA	POTENCIA (W)	CAPACIDAD CESTAS	PVP €
UDD 600 SC	620	230/50	CRISTAL	440	8	1.383

PORTES PAGADOS

DETALLE CESTA  
531x220x279 mm.

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
Cesta 465x245x210 mm. MODELOS CHV	24
Cesta 531x220x279 mm. MODELOS UDD	21



## Características

### UDD 600 SC

- Construido exteriormente en acero tratado anticorrosivo y lacado en blanco.
- Interior construido en aluminio.
- Puertas correderas de cristal con marco de aluminio y cerradura
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Refrigerante R290a.
- Temperatura de trabajo -12°C/-22°C.
- Dispone de 4 ruedas.
- Termostato mecánico con termómetro digital.
- **CESTAS NO INCLUIDAS.**

### CHV/TC 550 - CHV/V 550

- Exterior en chapa galvanizada revestida con pvc.
- Interior en chapa revestida con pvc atóxico.

- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Evaporador y condensador totalmente de cobre.
- Refrigerante R290.
- Capacidad de congelación 28 Kg/24h.
- Temperatura de trabajo -15°C/-26°C.
- Marcos calentados para evitar condensaciones y el bloqueo de las puertas.
- Termómetro para control de temperatura interno.
- Dispone de 4 ruedas.
- Desagüe frontal, fácilmente accesible.
- Condensador ventilado.
- **2 cestas de serie.**
- Termómetro analógico.
- Tensión 230V/50Hz.



## ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS



CHV/V 900



CHV/V 1100



CHV/2V 900



CHV/2V 1100

### ISLAS DE CONSERVACIÓN DE CONGELADOS

MODELO	VOLUMEN (litros)	PESO (Kg)		Nº PUERTAS CRISTAL	CAPACIDAD CESTAS	CAPACIDAD DIVISORES	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	CONSUMO (Kw/24h)	PVP €
		neto	bruto							
CHV/V 900	652	105	160	2	5 grandes	7	345	2x1/3	5,4	1.978
CHV/V 1100	805	125	200	4	7 grandes	10	345	2x1/3	5,4	2.462
CHV/2V 900	652	105	160	4	12 mini	7	345	2x1/3	5,4	2.198
CHV/2V 1100	805	125	200	4	16 mini	10	345	2x1/3	5,4	2.612

### OPCIONES BAJO PEDIDO

DESESCARCHE AUTOMÁTICO

Modelos 900: + 240€ / Modelo 1100: +343€

LUZ LED

Modelos 900: + 240€ / Modelo 1100: +325€

KIT DE RUEDAS

Ruedas de ø50mm: + 107€ / Ruedas de ø80mm: +153€

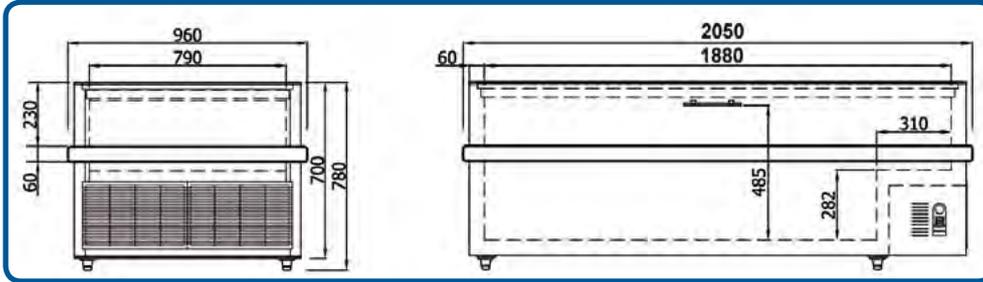
PORTES PAGADOS

### Características

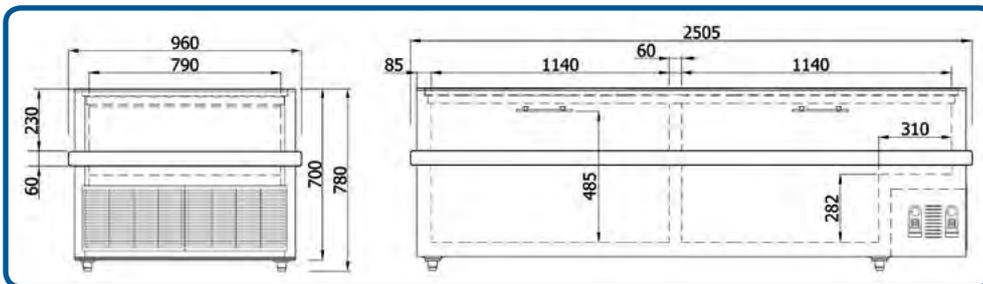
- Exterior en chapa galvanizada revestida con pvc.
- Interior en chapa revestida con pvc atóxico.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Evaporador y condensador totalmente de cobre.
- Perfil de goma para proteger la isla de los carros de supermercado.
- Refrigerante R290.
- Temperatura de trabajo -18°C/-25°C.
- Marcos calentados para evitar condensaciones y el bloqueo de las puertas.
- Termómetro para control de temperatura interno.
- Bajo pedido se suministra con ruedas.
- Desagüe frontal, fácilmente accesible.
- Condensador ventilado.
- De serie se suministra: 1 cesto grande, 2 divisores altos y 1 divisor bajo en modelos CHV/V y 2 cestos pequeños, 2 divisores altos y 1 divisor bajo en modelos CHV/2V.
- Los modelos CHV/2V están pensados para acceder al interior desde ambos lados a la vez, por lo que no se pueden colocar como isla mural (contra la pared).
- 2 Compresores.
- Termómetro digital. Tensión 230V/50Hz.



# ISLAS DE CONSERVACION DE CONGELADOS



ESQUEMA Y DIMENSIONES  
CHV/V 900 Y CHV/2V 900

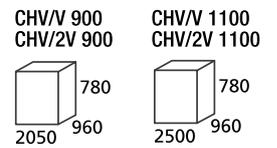


ESQUEMA Y DIMENSIONES  
CHV/V 1100 Y CHV/2V 1100

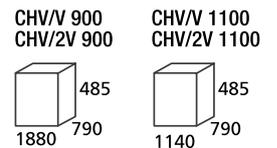
## accesorios

DESCRIPCIÓN	DIMENSIONES (mm)	PRECIO €
AR051 - CESTA GRANDE SIN ASAS PARA CHV/V	720x275x230	31
AR050 - CESTA GRANDE PARA CHV/V	765x275x230	31
AR070 - CESTA MINI PARA CHV/2V	335x275x230	18
AR080 - CESTA MINI PARA CHV/V	355x275x230	18
AR085 - DIVISOR PARA CESTA GRANDE O MINI	285x212	14
PL155 - CUBO DE PLÁSTICO PARA CESTA	335x275x225	21
PL501 - BARRA DE ACERO PARA CHV/V 900	1865x40x40	70
PL502 - BARRAS DE ACERO PARA CHV/V 1100	2x (1123x40x40)	86
AR094 - DIVISOR PEQUEÑO LONGITUDINAL PARA CHV/2V	475x410	41
AR095 - DIVISOR GRANDE LONGITUDINAL PARA CHV/V-2V	1025x410	60
AR096 - DIVISORIA BAJA TRANSVERSAL PARA CHV/V-2V	730x185	20
AR097 - DIVISOR ALTO TRANSVERSAL PARA CHV/V-2V	730x430	22
PI114 - PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS PARA CHV/V 2V 900	1840x45	42
PI115 - PERFIL EXPOSITOR DE PRECIOS PARA CHV/V-2V 1100	2x (1125x45)	57

## DIMENSIONES EXT.



## DIMENSIONES INT.



AR050



PL155

DETALLE DE APOYO DE CESTAS MINI SOBRE BARRA DE ACERO



AR070-AR080



PL501-502



AR094



AR095



AR085



AR096



AR097



PI114-115



## ISLAS DE CONSERVACIÓN CONGELACIÓN ESPECIAL SUPERMERCADOS



DUPLA 2.2. D



DUPLA 2.2. D TOP

COMP. DUPLA 2.2. D  
+DUPLA 2.2. D TOP

### ISLAS DE CONSERVACIÓN CONGELACIÓN ESPECIAL SUPERMERCADOS

MODELO	TEMP. (°C)	VOLUMEN (litros)	PESO (Kg)		Nº PUERTAS CRISTAL	POTENCIA (W)	COMPRESOR (CV)	CONSUMO (Kw/24h.)	PVP €
			neto	bruto					
DUPLA 2.2. D	-18/-28	1255	198	251	4	580	1/5+1/2	8,5	4.995
DUPLA 2.2 D TOP	-18/-28	334	85	125	2	237	1,5	3,9	2.991

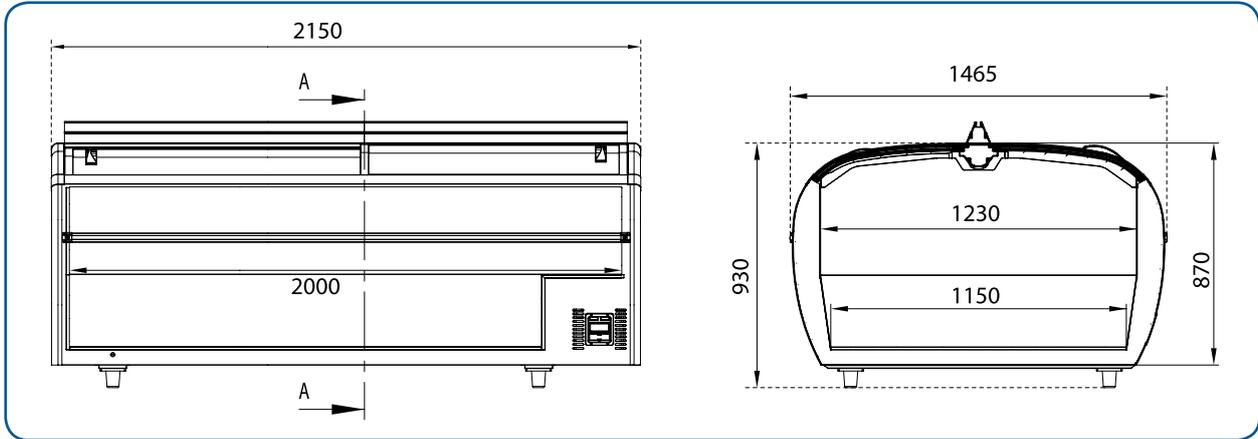
PORTES PAGADOS

### Características

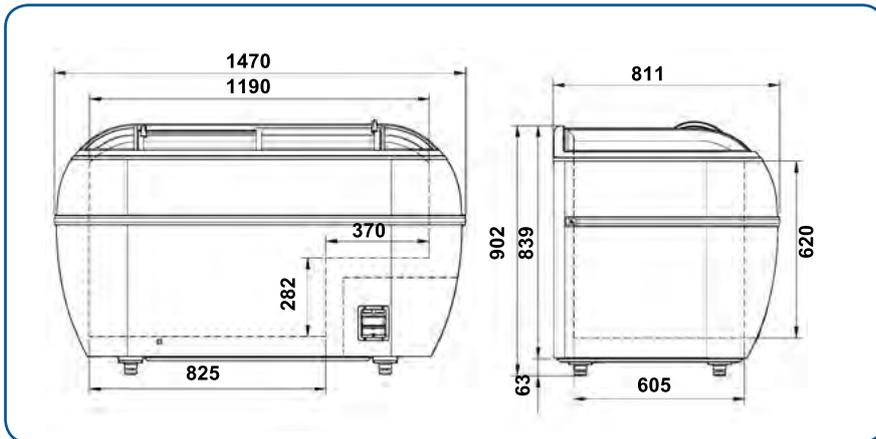
- Exterior en chapa galvanizada revestida con pvc.
- Interior en chapa revestida con pvc atóxico.
- Refrigeración estática, evaporador inyectado.
- Evaporador y condensador totalmente de cobre.
- Perfil de goma para proteger la isla de los carros de supermercado.
- Incorpora 2 compresores, consiguiendo un nivel sonoro muy bajo.
- Refrigerante R290.
- Termostato digital.
- **Doble iluminación LED.**
- Marcos calentados para evitar condensaciones y el bloqueo de las puertas. Controlador electrónico con termómetro digital.
- Alta eficiencia energética y bajos costes de mantenimiento.
- Desescarche automático: las islas se suministran con unos separadores que ocupan el interior, para evitar que los productos depositados entren en contacto con la chapa caliente durante el proceso de desescarche, evitando su deterioro. Falso fondo ajustable.
- Desagüe frontal, fácilmente accesible.
- Condensador ventilado.
- **Modelo DUPLA 2.2 D, de serie se suministra con 4 divisores transversales. Modelo DUPLA 2.2 D TOP de serie se suministra con rejilla interior y 2 divisores.**
- Tensión 230V/50Hz.



# ISLAS DE CONSERVACIÓN CONGELACIÓN ESPECIAL SUPERMERCADOS



ESQUEMA DIMENSIONES DUPLA 2.2 D



ESQUEMA DIMENSIONES CABECERA DUPLA 2.2 D TOP



PI344 KIT DE ESTANTE



DETALLE UNIONES

## accesorios

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PVP €
AR211	DIVISOR PARA CESTAS	32
AR213	DIVISOR	28
AR214	DIVISOR	21
AR215	PARRILLA DE FONDO AJUSTABLE	63
AR216	PARRILLA DE FONDO AJUSTABLE	37
PI127	PORTA PRECIOS DUPLA 2.2 D	156
PI128	PORTA PRECIOS DUPLA 2.2 D TOP	73
PI344	KIT DE ESTANTE	483



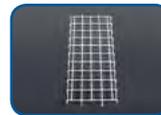
AR 211



AR 213



AR 214



AR 216



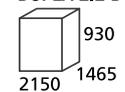
PI127



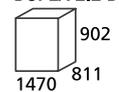
PI128

## DIMENSIONES EXTERIORES

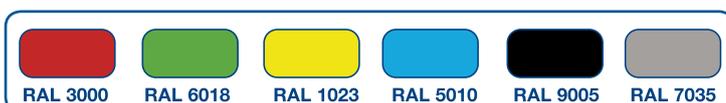
DUPLA 2.2 D



DUPLA 2.2 D TOP

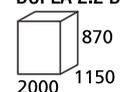


## PERSONALIZACIONES DE COLOR EN LOS PERFILES ANTICHOQUE

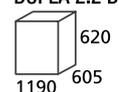


## DIMENSIONES INTERIORES

DUPLA 2.2 D



DUPLA 2.2 D TOP





## VITRINA ALFA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V ALFA III 2000 VCR  
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m <sup>2</sup> )	NÚMERO PUERTAS	VOLÚMEN CÁMARA (m <sup>3</sup> )	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP € CR. CURVO	PVP € CR. PLANO*	PVP € CR. VERTICAL*
V ALFA III 1040 VCR	1040	0,46	1	0,12	290	340	160	2.086	2.046	2.197
V ALFA III 1290 VCR	1290	0,58	1	0,15	350	370	190	2.303	2.251	2.467
V ALFA III 1500VCR	1500	0,68	2	0,17	350	385	210	2.453	2.393	2.630
V ALFA III 2000 VCR	2000	0,92	2	0,23	485	450	261	3.023	2.935	3.247
V ALFA III 2500 VCR	2500	1,15	3	0,29	580	500	314	3.638	3.504	3.846

\*Características referidas a modelos de cristal curvo.

PORTES PAGADOS

MESA TERMINAL ALFA ANCHO 700 mm

887 Euros

ÁNGULO EXTERNO 90° MESA ALFA

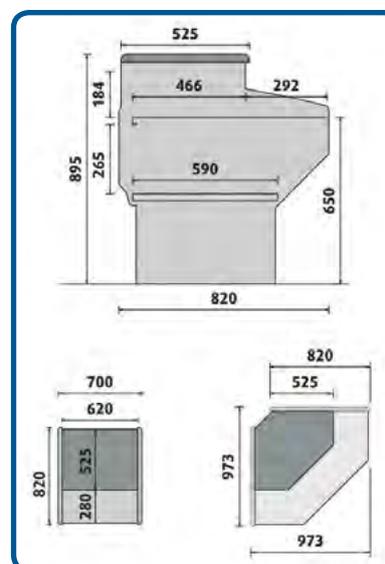
1.243 Euros

PORTES PAGADOS

• La vitrina ALFA ha sido creada para espacios compactos donde la accesibilidad es un factor importante. Ha sido diseñada para pequeñas tiendas especializadas que necesitan una efectiva promoción de sus productos de la manera más atractiva. La profundidad total de 800 mm da estos modelos una alta flexibilidad, consiguiendo que la vitrina dentro del establecimiento ocupe poco espacio, optimizando así más amplitud en el local.

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €				
	1040	1290	1500	2000	2500
CONJUNTO 4 RUEDAS	102	102	102	102	-
CONJUNTO 6 RUEDAS	-	-	-	-	149
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	78	96	107	143	178
SEPARADOR ACRÍLICO	42	42	42	42	42
REJILLAS EXPOSICIÓN	55	60	63	89	114



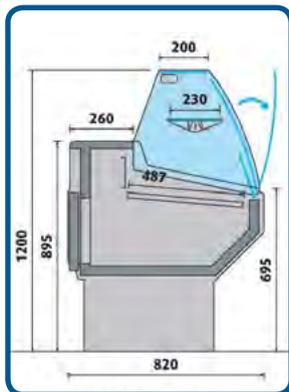
ESQUEMA MESA TERMINAL Y ÁNGULO



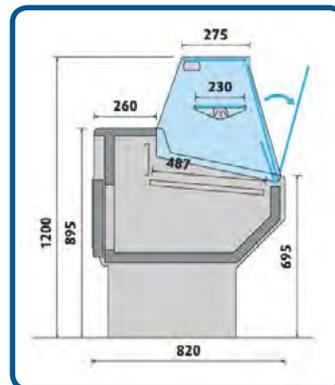
# VITRINA ALFA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



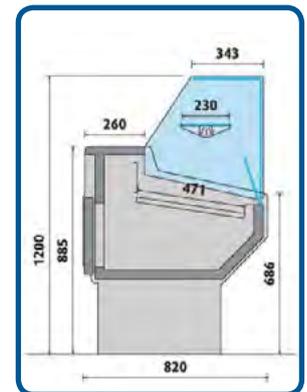
OPCIÓN CRISTAL PLANO

OPCIÓN CRISTAL VERTICAL  
SOLO DISPONIBLE CON FRÍO VENTILADO

ESQUEMA CRISTAL CURVO



ESQUEMA CRISTAL PLANO



ESQUEMA CRISTAL VERTICAL

## POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO

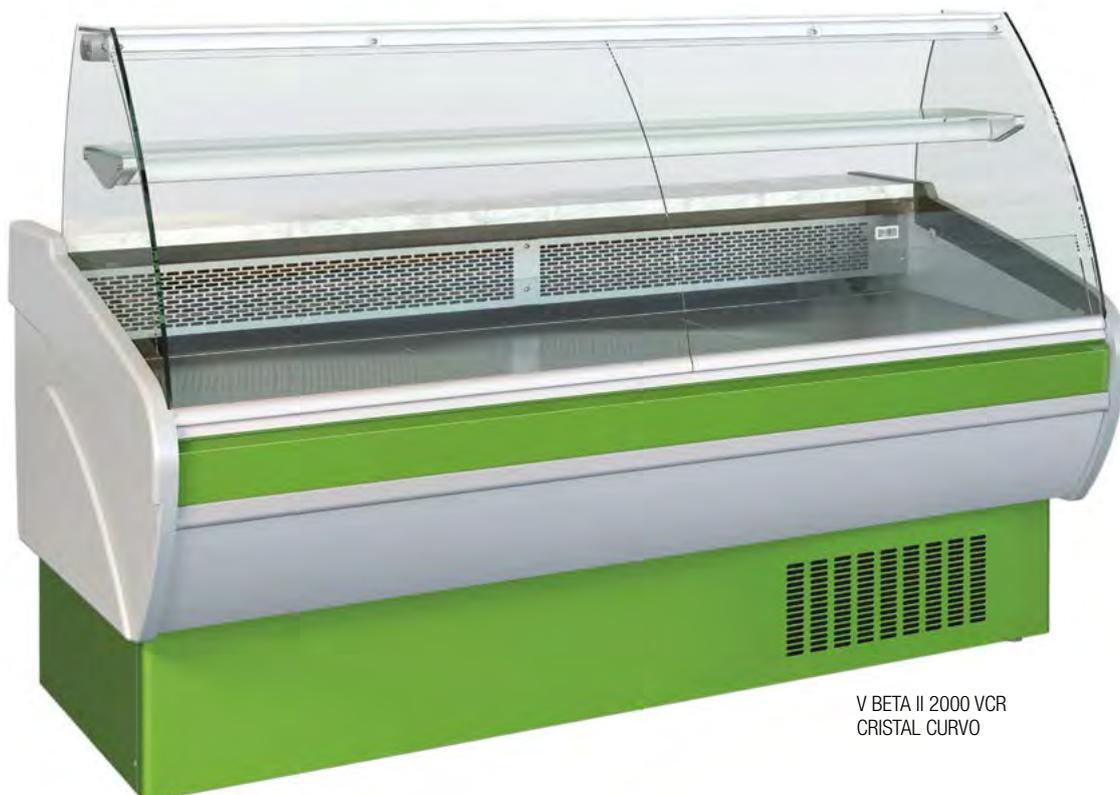
## Características

- Refrigeración estática: posibilidad de suministrar con frío ventilado (consultar precios y plazos de entrega).
- Estructura en chapa galvanizada. Reserva de cámara en chapa galvanizada alimentaria.
- Laterales en PVC inyectado.
- **Vitrinas no modulares: los modelos se colocan uno a continuación de otro sin kit de unión.**
- Plano de trabajo en mármol.
- Temperatura de trabajo +3°/+6°C.
- Modelos de cristal vertical solo disponibles con frío ventilado.
- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- **Estante intermedio de serie con iluminación LED.**
- Superficie de exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- **Doble evaporador de serie, que permite refrigerar tanto el área de exposición como la reserva.**
- Refrigerante R452a.
- Tensión 230V/50Hz.





## VITRINA BETA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V BETA II 2000 VCR  
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m <sup>2</sup> )	NÚMERO PUERTAS	VOLUMEN CÁMARA (m <sup>3</sup> )	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP € CR. CURVO	PVP € CR. PLANO*	PVP € CR. VERTICAL*
V BETA II 1040 VCR	1040	0,55	1	0,12	290	340	140	2.259	2.174	2.538
V BETA II 1290 VCR	1290	0,69	1	0,15	350	370	180	2.482	2.446	2.782
V BETA II 1500 VCR	1500	0,681	2	0,17	350	385	205	2.646	2.599	3.013
V BETA II 2000 VCR	2000	1,10	2	0,23	485	500	260	3.288	3.194	3.627
V BETA II 2500 VCR	2500	1,39	3	0,29	580	500	280	3.899	3.791	4.169

\*Características referidas a modelos de cristal curvo.

PORTES PAGADOS

MESA TERMINAL BETA ANCHO 700 mm

942 Euros

ÁNGULO EXTERNO 90° MESA BETA

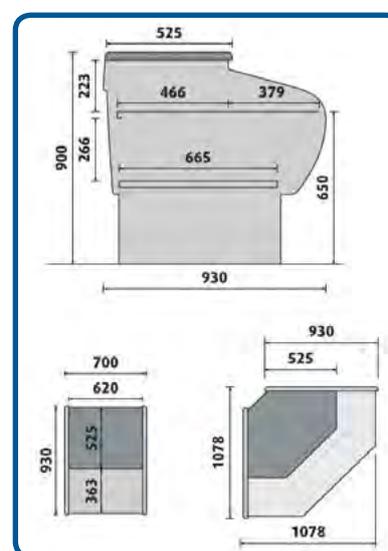
1.360 Euros

PORTES PAGADOS

• Ha sido creada para la exposición y venta de productos alimenticios frescos, la vitrina BETA presenta líneas modernas y funcionales, permitiendo la rentabilización de los espacios de pequeña y mediana dimensión a que se destina. Puede ser completada con mesas terminales y ángulos exteriores, que permiten crear verdaderas soluciones comerciales.

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €				
	1040	1290	1500	2000	2500
CONJUNTO 4 RUEDAS	102	102	102	102	-
CONJUNTO 6 RUEDAS	-	-	-	-	149
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	86	105	121	159	199
SEPARADOR ACRÍLICO	49	49	49	49	49
REJILLAS EXPOSICIÓN	101	122	137	187	242



ESQUEMA MESA TERMINAL Y ÁNGULO



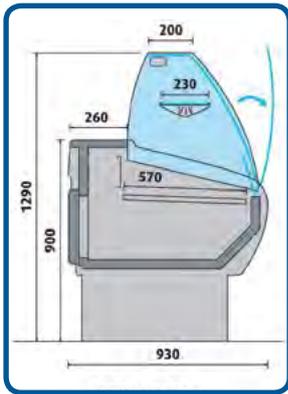
# VITRINA BETA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



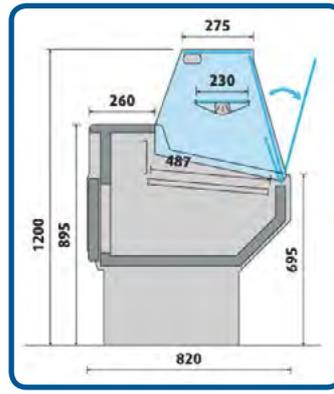
OPCIÓN CRISTAL PLANO



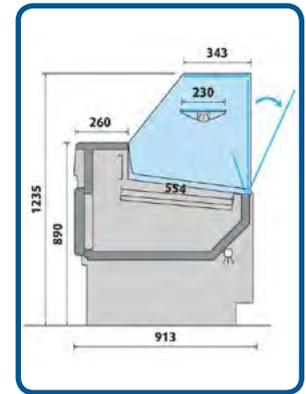
OPCIÓN CRISTAL VERTICAL "LUX"



ESQUEMA CRISTAL CURVO



ESQUEMA CRISTAL PLANO



ESQUEMA CRISTAL VERTICAL

## POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO



CRISTAL CURVO ABATIBLE

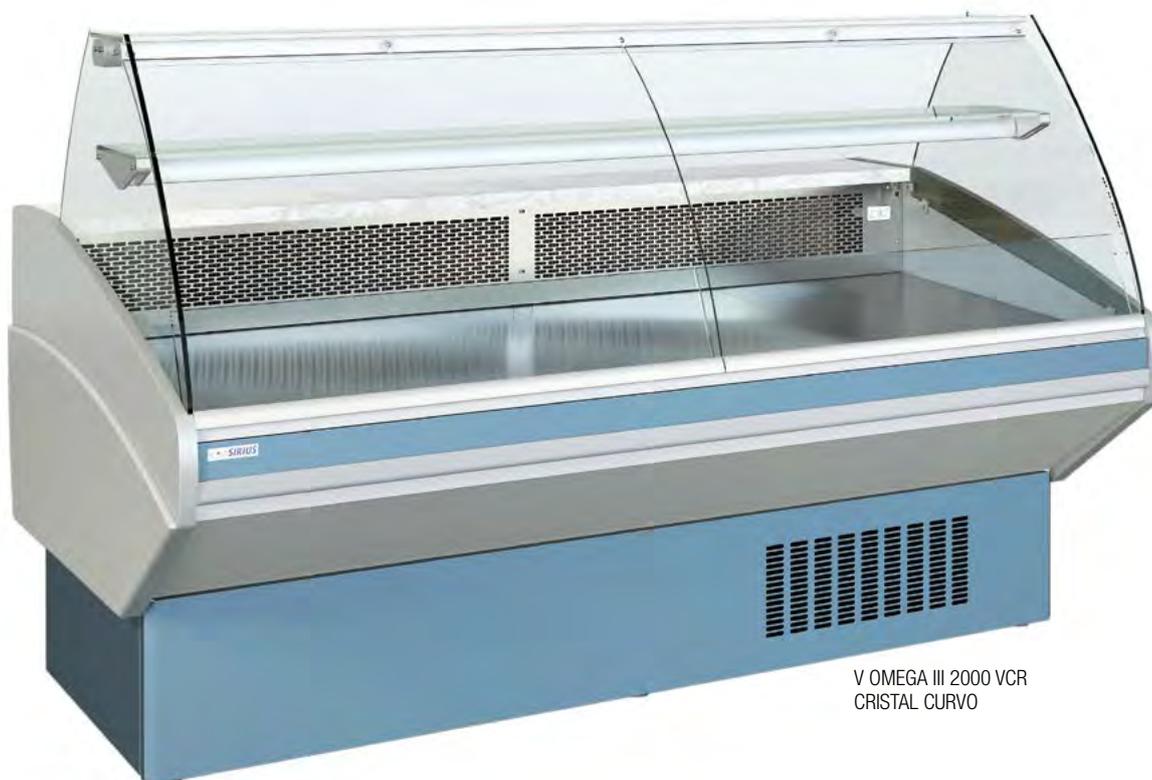
## Características

- Refrigeración estática: posibilidad de suministrar con frío ventilado (consultar precios y plazos de entrega).
- Estructura en chapa galvanizada. Reserva de cámara en chapa galvanizada alimentaria.
- Laterales en PVC inyectado.
- **Vitrinas no modulares: los modelos se colocan uno a continuación de otro sin kit de unión.**
- **Plano de trabajo en mármol.**
- Temperatura de trabajo +3°/+6°C.

- **Modelos de cristal vertical solo disponibles con frío ventilado.**
- **Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.**
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- **Estante intermedio de serie con iluminación LED.**
- Superficie de exposición en acero inoxidable AISI 304
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- **Doble evaporador de serie, que permite refrigerar tanto el área de exposición como la reserva.**
- Refrigerante R452a.
- Tensión 230V/50Hz.



# VITRINA OMEGA 2 CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V OMEGA III 2000 VCR  
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m2)	NÚMERO PUERTAS	VOLUMEN CÁMARA (m3)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP € CR. CURVO	PVP € CR. PLANO*
V OMEGA III 1040 VCR	1040	0,88	1	0,17	630	700	140	2.468	2.415
V OMEGA III 1290 VCR	1290	1,11	1	0,22	740	760	176	2.726	2.685
V OMEGA III 1500 VCR	1500	1,30	2	0,25	740	765	204	2.939	2.902
V OMEGA III 2000 VCR	2000	1,75	2	0,34	1030	865	268	3.541	3.438
V OMEGA III 2500 VCR	2500	2,21	3	0,43	1215	1055	338	4.255	4.186

\*Características referidas a modelos de cristal curvo.

PORTES PAGADOS

MESA TERMINAL OMEGA ANCHO 700 mm

1.070 Euros

ÁNGULO EXTERNO 90° MESA OMEGA

1.791 Euros

PORTES PAGADOS

- La vitrina OMEGA es la vitrina expositora multiusos con un amplio espectro de aplicación, para su creación y diseño se han tenido en cuenta las preocupaciones en cuanto a la optimización en relación al espacio que ocupa en nuestro establecimiento para una buena exposición del género que queremos ofrecer y mostrar. Está dotada de reserva refrigerada que sirve de apoyo en establecimientos con una elevada afluencia de clientes.

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €				
	1040	1290	1500	2000	2500
CONJUNTO 4 RUEDAS	102	102	102	102	-
CONJUNTO 6 RUEDAS	-	-	-	-	149
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	67	77	84	114	143
SEPARADOR ACRÍLICO	81	81	81	81	81
REJILLAS EXPOSICIÓN	131	152	191	255	321



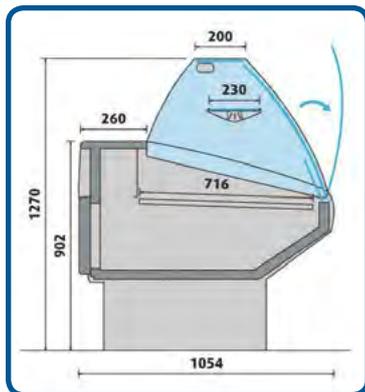
DETALLE CURVO ABATIBLE



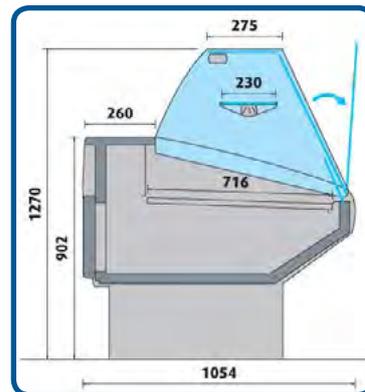
# VITRINA OMEGA 2 CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



VITRINA OMEGA CRISTAL PLANO



ESQUEMA OMEGA CRISTAL CURVO

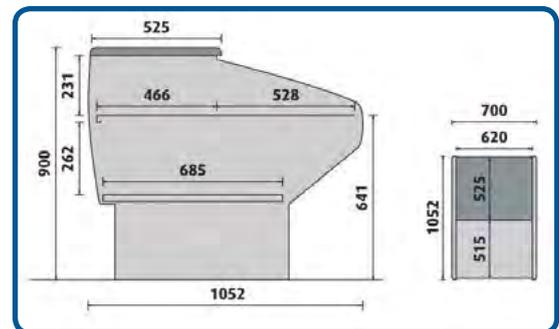


ESQUEMA OMEGA CRISTAL PLANO

## POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO



ESQUEMA MESA TERMINAL

## Características

- Refrigeración estática: posibilidad de suministrar con frío ventilado (consultar precios y plazos de entrega).
- Cristales curvos abatibles. Posibilidad de suministrar con cristales planos abatibles (consultar precios y plazos de entrega).
- Estructura en chapa galvanizada. Reserva de cámara en chapa galvanizada alimentaria.
- Laterales en PVC inyectado.
- **Vitrinas no modulares: los modelos se colocan uno a continuación de otro sin kit de unión.**
- Plano de trabajo en mármol.
- Temperatura de trabajo  $+3^{\circ}/+6^{\circ}\text{C}$ .
- **Testada a  $25^{\circ}\text{C}$  con una humedad relativa del 60%.**
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- **Estante intermedio de serie con iluminación LED.**
- Superficie de exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- **Doble evaporador de serie, que permite refrigerar tanto el área de exposición como la reserva.**
- Refrigerante R452a.
- Tensión 230V/50Hz.





## VITRINA GAMA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



V GAMA 1875 FV-TVCR  
CRISTAL CURVO

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m2)	NÚMERO PUERTAS	VOLÚMEN CÁMARA (m3)	POTENCIA FRIG. W (-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP € CR. CURVO	PVP € CR. BAJO*
V GAMA 937 FV-TVCR	937	0,78	1	0,10	375	560	120	3.822	3.535
V GAMA 1250 FV-TVCR	1250	1,04	1	0,13	500	600	160	4.102	3.746
V GAMA 1562 FV-TVCR	1562	1,30	2	0,17	625	780	200	4.625	4.203
V GAMA 1875 FV-TVCR	1875	1,56	2	0,20	750	1000	240	5.342	4.855
V GAMA 2500 FV-TVCR	2500	2,09	3	0,27	1000	1100	300	6.338	5.704

\*Características referidas a modelos de cristal curvo.

PORTES PAGADOS

MESA TERMINAL GAMA ANCHO 625 mm

1.583 Euros

MESA TERMINAL GAMA ANCHO 837 mm

1.791 Euros

PORTES PAGADOS

- La vitrina GAMA es la vitrina expositora multiusos con un amplio espectro de aplicación, para su creación y diseño se han tenido en cuenta las preocupaciones en cuanto a la optimización en relación al espacio que ocupa en nuestro establecimiento para una buena exposición del género que queremos ofrecer y mostrar. Está dotada de reserva refrigerada que sirve de apoyo en establecimientos con una elevada afluencia de clientes.

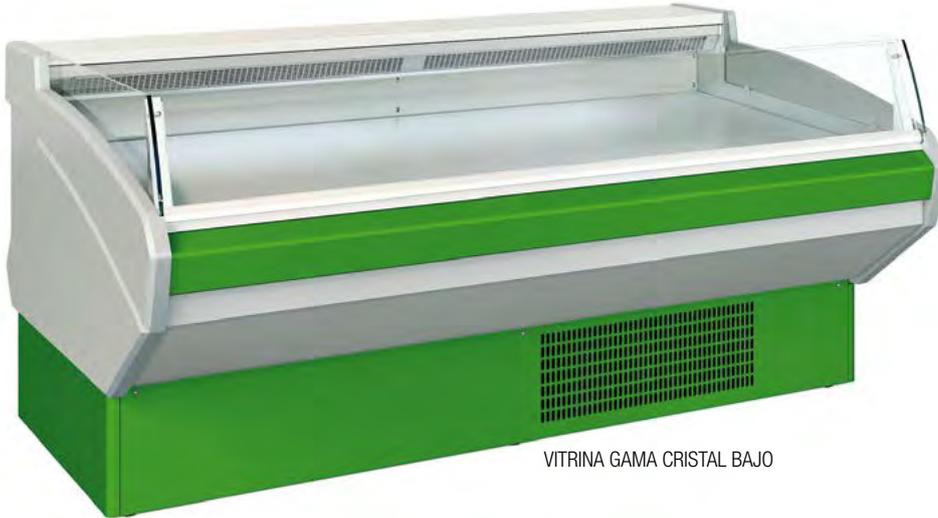
### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €				
	937	1250	1562	1875	2500
CONJUNTO 4 RUEDAS	102	102	102	102	-
CONJUNTO 6 RUEDAS	-	-	-	-	149
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	67	81	118	156	195
SEPARADOR ACRÍLICO	81	81	81	81	81
REJILLAS INOX EXPOSICIÓN	323	355	495	531	705
BANDEJAS INOX DESNIVELADAS	133	165	178	267	323

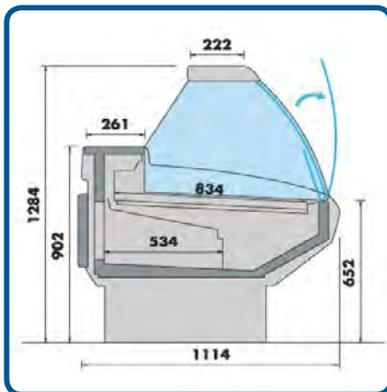




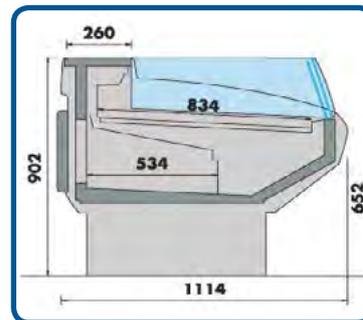
# VITRINA GAMA CHARCUTERÍA/CARNICERÍA



VITRINA GAMA CRISTAL BAJO



ESQUEMA GAMA CRISTAL CURVO

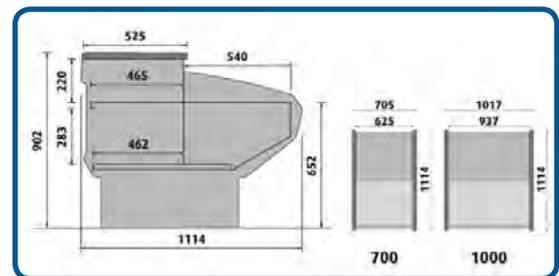


ESQUEMA GAMA CRISTAL BAJO

## POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO



ESQUEMA MESA TERMINAL

## Características

- Refrigeración estática: posibilidad de suministrar con frío ventilado (consultar precios y plazos de entrega).
- Estructura en chapa galvanizada. Reserva de cámara en chapa galvanizada alimentaria.
- Laterales en PVC inyectado.
- **Vitrinas no modulares: los modelos se colocan uno a continuación de otro sin kit de unión.**
- Plano de trabajo en mármol.
- Temperatura de trabajo +2°/+4°C.
- **Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.**
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Superficie de exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- **Doble evaporador de serie, que permite refrigerar tanto el área de exposición como la reserva.**
- Refrigerante R452a.
- Tensión 230V/50Hz.



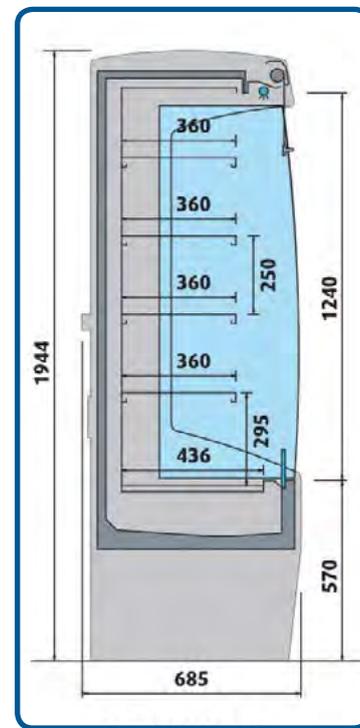
## VITRINA DELTA MURAL LÁCTEOS/FRUTAS-VERDURAS



M DELTA II 1330



CORTINA DE NOCHE

REJILLA  
REFRIGERACIÓNTERMOSTATO  
DIGITAL

ESQ. DIMENSIONES L-C

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m2)	ABERTURA EXP. (m2)	POTENCIA FRIG. W(-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP € LÁCTEOS L-C	PVP € FRUTA F-L
M DELTA II 705	705	0,8	0,70	1461	700	115	2.918	-
M DELTA II 886	886	1,2	0,91	1761	850	170	3.205	3.429
M DELTA II 1330	1330	1,6	1,41	2223	1110	225	3.759	3.980
M DELTA II 1530	1530	1,86	1,63	2223	1180	265	3.989	4.272
M DELTA II 1955	1955	2,4	2,11	2430	1575	340	4.745	-

PORTES PAGADOS

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CONJUNTO 4 RUEDAS	120

• Delta es la vitrina mural frigorífica que ha sido creada para espacios compactos donde la accesibilidad es un factor importante. Ha sido diseñada para pequeñas tiendas especializadas que necesitan una efectiva promoción de sus productos de la manera más atractiva. Su estrecha profundidad permite maximizar provechosamente los espacios donde está situada.

• Esta mural es válida para soluciones de "merchandising" tales como sandwiches, bebidas, pasta fresca y comida precocinada.

### POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO

### Características

- Refrigeración por tiro forzado.
- Las vitrinas con medidas a partir de 2 metros, disponen de 2 compresores.
- Cortina de noche (de serie).
- 4 estantes de 360 mm en chapa galvanizada en la versión L-C.
- 2 estantes de rejillas de 300 mm en la versión F-L.
- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.

- Temperatura de trabajo +2°/+4°C.
- Estructura en chapa galvanizada.
- Laterales en PVC inyectado.
- Cristales laterales curvos panorámicos.
- Superficie de exposición en chapa galvanizada.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Iluminación LED superior.
- Refrigerante R452a.
- Tensión 230V/50Hz.



# VITRINA MURAL ACERO INOXIDABLE PSI



M PSI II INOX 1935 LC



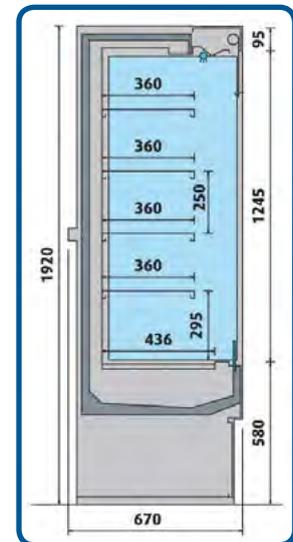
DETALLE ESTANTES



REJILLA REFRIGERACIÓN

MODELO	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. REF. (TDA) (m2)	ABERTURA EXP. (m2)	POTENCIA FRIG. W(-10°C)	POTENCIA ELÉCTRICA (W)	PESO (Kg) neto	PVP €
M PSI II INOX 685 LC	685	0,83	0,69	1460	1030	150	3.241
M PSI II INOX 866 LC	866	1,07	0,87	1760	1030	217	3.572
M PSI II INOX 1310 LC	1310	1,65	1,38	2225	1240	289	4.207
M PSI II INOX 1510 LC	1510	1,92	1,60	2225	1240	310	4.464
M PSI II INOX 1935 LC	1935	2,48	2,06	2920	2380	385	5.378

PORTES PAGADOS



ESQ. DIMENSIONES

• PSI es la vitrina mural frigorífica en acero inoxidable que ha sido creada con diseño compacto para que pueda ser usada en los más diversos espacios para promoción de productos y "merchandising".

## accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €
CONJUNTO 4 RUEDAS	120

## Características

- Refrigeración por tiro forzado.
- Las vitrinas con medidas a partir de 2 metros, disponen de 2 compresores.
- Posibilidad de suministro modelos de fondo 819 mm (consultar modelos, precios y plazos de entrega).
- Cortina de noche (de serie).
- 4 estantes de 360 mm de serie, en acero inoxidable.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.

- Temperatura de trabajo 0°/+4°C.
- Estructura en acero inoxidable AISI 304.
- Laterales en acero inoxidable con cristales rectos panorámicos.
- Superficie de exposición en acero inoxidable.
- Aislamiento en poliuretano inyectado libre de CFC's.
- Iluminación LED superior.
- Refrigerante R452a.
- Tensión 230V/50Hz.
- Posibilidad de presupuestar modelos con puertas.





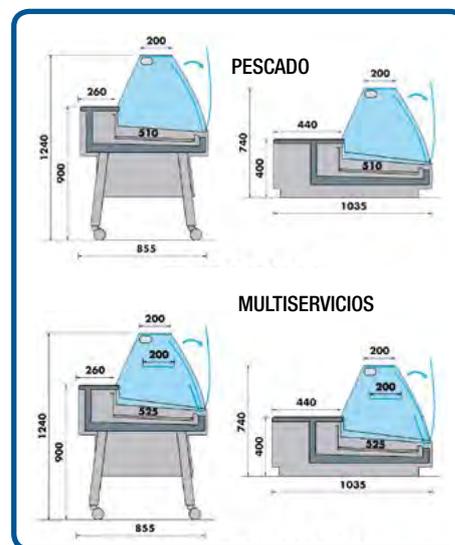
## VITRINA HERA MULTISERVICIOS/PESCADO



V HERA 1300 CB-VCR



V HERA P 1300 CB-VCR



### CRISTAL CURVO CON BASE

MODELO PESCADO	MODELO MULTISERVICIOS	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. (m <sup>2</sup> )		TEMP. TRABAJO (°C)		POTENCIA FRIG. W (-10°C)	PVP € PESCADO	PVP € MULTIS.
			PESCADO	MULTIS.	PESCADO	MULTIS.			
V HERA P 1000 CB-VCR	V HERA 1000 CB-VCR	1050	0,49	0,69	0/+3	+3/+6	375	2.256	2.373
V HERA P 1300 CB-VCR	V HERA 1300 CB-VCR	1300	0,62	0,87	0/+3	+3/+6	450	2.501	2.659
V HERA P 1500 CB-VCR	V HERA 1500 CB-VCR	1510	0,72	1,02	0/+3	+3/+6	450	2.675	2.841

MODELO VITRINA HERA PESCADO, CON BASE EN ACERO INOXIDABLE: +15%

PORTES PAGADOS

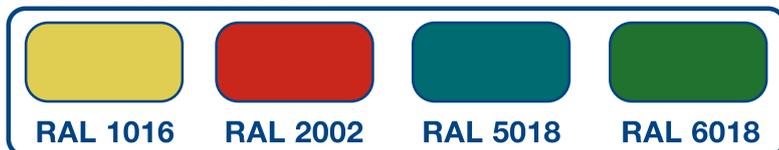
### CRISTAL CURVO SIN BASE

MODELO PESCADO	MODELO MULTISERVICIOS	MEDIDAS ANCHO (mm)	ÁREA EXP. (m <sup>2</sup> )		TEMP. TRABAJO (°C)		POTENCIA FRIG. W (-10°C)	PVP € PESCADO	PVP € MULTIS.
			PESCADO	MULTIS.	PESCADO	MULTIS.			
V HERA P 1000 SB-VCR	V HERA 1000 SB-VCR	1050	0,49	0,69	0/+3	+3/+6	375	2.183	2.295
V HERA P 1300 SB-VCR	V HERA 1300 SB-VCR	1300	0,62	0,87	0/+3	+3/+6	450	2.413	2.562
V HERA P 1500 SB-VCR	V HERA 1500 SB-VCR	1510	0,72	1,02	0/+3	+3/+6	450	2.642	2.841

PORTES PAGADOS

• Concebida en 2 versiones para la exposición y conservación de pescado/marisco y alimentos en general. HERA es una vitrina compacta ideal para colocar en cualquier establecimiento, ofreciendo una excelente optimización del espacio y una perfecta visibilidad de los productos expuestos.

### POSIBLES DECORACIONES



• INDICAR COLOR AL REALIZAR EL PEDIDO

### accesorios

DESCRIPCIÓN	PVP €		
	1000	1300	1500
PUERTAS TRASERAS ACRÍLICO	71	84	93

### Características

- Disponible en 2 versiones: MULTISERVICIOS: refrigeración ventilada y PESCADO/MARISCOS: placa fría en el plano de exposición y evaporador estático.
- Plano de trabajo en mármol.
- Testada a 25°C con una humedad relativa del 60%.
- Estructura en chapa galvanizada.
- Laterales en PVC inyectado.

- Sin eliminación automática del agua de desescarche.
- Plano de exposición en acero inoxidable AISI 304.
- Con o sin base. Base en chapa galvanizada pintada.
- Cristal curvo abatible.
- Control de temperatura y desescarche mediante termostato digital.
- Refrigerante R452a.
- Tensión 230V/50Hz.

GRUPO  
**sövemah**

HOSTELERIA S.L.

Frío  
Comercial

para nosotros,  
*no tiene  
secretos*

